

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Chef`s specials

PRZYSTAWKA

Starter

Paluszki z łososia w szynce parmeńskiej z sosem musztardowym **25,00 zł**

podane na ciepło

Warm salmon sticks with Parma ham and mustard sauce

ZUPA

Soup

Zupa Pałacowa z chrupiącym bekonem **15,00 zł**

Palace soup with crispy bacon

DANIE GŁÓWNE

Main course

Udko z kaczki z borowikami w śmietanie **40,00 zł**

Duck leg with mushrooms in cream

DESER

Dessert

Flambirowane jabłka w koniaku z nutą karmelu **15,00 zł**

Apple`s flambe in brandy with carmel

PÓLMISEK ROZMAITOŚCI dla 2 osób **90,00 zł**
Variety platter for two persons

Rolada z indyka faszerowana grzybami leśnymi
Zraz wołowy z boczkiem i warzywami w sosie własnym
Łosoś w cieście fillo z sosem musztardowo - miodowym
Ziemniak z pieca z sosem czosnkowym, ziemniaki opiekane, sałatka

Roulade of turkey with mushrooms
Beef with bacon and vegetables in gravy
Salmon in fillo pastry with mustard-hone sauce
Potato from the oven with garlic sauce, baked potatoes, salad

NAPÓJ "POWIEW LATA" **10,00 zł**
**(syrop malinowy, woda gazowana, skruszony lód,
limonka, pomarańcza, mięta)**



PRZYSTAWKI

Starters

Carpaccio z połówicy wołowej
Beef Sirloin Carpaccio

25,00 zł

Befszyk tatarski
Beef Steak tartare

30,00 zł

Tatar z Łososia
Salmon tartar

24,00 zł

Śledź po Krakowsku
Kracow style herring

12,00 zł

Fileciki drobiowe w occie balsamicznym
podawane na sałacie lodowej
Chicken fillets with balsamic vinegar served on iceberg lettuce

15,00 zł

Feta na sałacie lodowej z aromatycznym sosem bazyliowym
Feta with aromatic basil sauce served on iceberg lettuce

15,00 zł

Paluszki z łososia w szynce parmeńskiej z sosem musztardowym
podane na ciepło
Warm salmon sticks with Parma ham and mustard sauce

25,00 zł

Sałata z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami
podana z sosem czosnkowym i grzankami
Iceberg lettuce with grilled chicken and fresh vegetables served with garlic sauce and toast

18,00 zł



ZUPY

Soups

Rosół z makaronem domowym
Broth with home-made noodles

10,00 zł

Bulion z kołdunami
Bouillon with kalduny (dough dumplings stuffed with beef meat)

12,00 zł

Barszcz czerwony z uszkami
Red borsch with ravioli

10,00 zł

Chłodnik z botwiny z jajkiem, świeżym ogórkiem i koperkiem
Cold red borsch with egg, cucumber and dill

10,00 zł

Kremowa zupa z borowików z groszkiem ptysiowym
Cream of mushroom soup with croutons or puff pastry croutons

15,00 zł

Zupa Pałacowa z chrupiącym bekonem
Palace soup with crispy bacon

15,00 zł

Żurek staropolski pachnący wędzonką
Traditional Polish sour soup with smoked bacon

10,00 zł



DANIA Z WIEPRZOWINY

Pork dish

Schab po Królewsku z pieczarkami faszerowanymi i ananasem 30,00 zł
Royal pork loin with stuffed mushrooms and pineapple

Wykwintny kotlet schabowy przekładany plastrami boczku, pieczarkami, jajkiem sadzonym i zapiekany serem 35,00 zł
Exquisite pork chop with layers of bacon, mushrooms, fried eggs and toasted cheese

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem z sosem kminkowym 30,00 zł
Roast pork larded with garlic served with cumin sauce

Marynowane polędwiczki z sosem Porto 45,00 zł
Marinated pork tenderloin served with Porto sauce

DANIA Z CIEŁĘCINY

Veal dish

Płatki cielęce w sosie winno - porowym 35,00 zł
Veal in wine-leek sauce

Kotlet cielęcy saute smażony w maśle czosnkowym 35,00 zł
Veal chop saute fried in garlic butter

DANIA Z WOŁOWINY

Beef dish

Polędwica zakrawana borowikami 50,00 zł
Beef sirloin with boletuses

Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu lub masłem czosnkowym 50,00 zł
Beef steak served with green pepper sauce or garlic butter

JAGNIĘCINA

Lamb dish

Jagnięcina w sosie czosnkowo-pietruszkowym 50,00 zł
Lamb in garlic-parsley sauce



DANIA Z DROBIU

Poultry dish

**Chrupiący placek ziemniaczany z kawałkami
smażonego kurczaka ze świeżymi warzywami** 35,00 zł
Crunchy potato pancake with pieces of fried chicken and fresh vegetables

Grillowany filet z kurczaka z szparagami 32,00 zł
Grilled chicken fillet with asparaguses

Filet z kaczki z jabłkiem i żurawiną 40,00 zł
Duck fillet with apples and cranberries

Udko z kaczki z borowikami w śmietanie 40,00 zł
Duck leg with mushrooms in cream

Gęsie udko glazurowane 35,00 zł
Glazed Goose leg

DZICZYZNA

Venision

Królik po polsku w śmietanie 40,00 zł
Rabbit in polish way in sour cream

Pieczona perliczka podana z gruszką i borówką 40,00 zł
Roast guinea fowl served with pears and blueberries

Pieczony dzik podany z sosem jałowcowym 45,00 zł
Haunch of wild boar served with juniper sauce

**Udziec z Sarny w sosie śmietanowo-cebulowym podany
z buraczkami i makaronem domowym** 55,00 zł
*Haunch of venison in sour cream and onion served
with beets and home-made noodles*



RYBY *Fishes*

Pstrąg smażony z masłem czosnkowym i pietruszką 32,00 zł
Fried trout with garlic butter and parsley

Sandacz pieczony podany z sosem koperkowym 42,00 zł
Roast zander served with dill sauce

Smażony łosoś podany na szpinaku z sosem "białe wino" 35,00 zł
Fried salmon served on spinach with white wine sauce

**Krewetki a`la Mistrz Ognia (smażone na maśle z czosnkiem)
podawane z grzankami czosnkowymi** 40,00 zł
*Shrimps a`la „Master of Fire” (fried on butter flavoured with garlic)
served with garlic croutons*

PIEROGI *Dumplings*

Pierogi z mięsem podane ze skwarkami i cebulką 15,00 zł
Meat dumplings served with pork rind and onion

Pierogi ruskie 10,00 zł
Dumplings with potato and cottage cheese stuffing

Zestaw Pałacowych pierogów (mięso, ruskie, kapusta) 18,00 zł
Assorted dumplings (with meat, potato and cheese, cabbage)

**Pierogi z łososiem i szpinakiem
z sosem cytrynowo-koperkowym** 25,00 zł
Dumplings with salmon and spinach served with lemon-dill sauce



DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian dish

Bukiet warzyw z maselkiem topionym 18,00 zł
Bunch of vegetables with butter

Kompozycja pierożków (ruskie, z kapustą) 18,00 zł
Assorted dumplings (potato and cheese, cabbage)

Pierozki z owocami sezonowymi serwowane z sosem waniliowym 15,00 zł
Fruit dumplings served with vanilla sauce

Warzywa zapiekane w serach pleśniowych 20,00 zł
Vegetables roasted with mould-ripened cheese

**Naleśniki saskie podawane z owocami,
bitą śmietaną i sosem truskawkowym** 15,00 zł
Pancakes with fruit, whipped cream and strawberry sauce

SAŁATKI

Salads

Kompozycja sałatek 6,00 zł
Mixed salads

Sałatka z pomidorów z cebulką 6,00 zł
Tomato and onion salad

Sałatka ze świeżych ogórków 6,00 zł
Fresh cucumber salad

Kapusta gotowana 6,00 zł
Boiled cabbage

Kapusta czerwona z jabłkiem i rodzynkami 6,00 zł
Red cabbage with apple

Sałata lodowa z sosem vinegret 6,00 zł
Iceberg lettuce with vinaigrette dressing

**Kapusta pekińska z pomidorem, ogórkiem,
papryką i sosem vinegret** 6,00 zł
Cabbage with tomato, cucumber, paprika and vinaigrette sauce



DODATKI

Additions

Ryż z warzywami <i>Rice with vegetables</i>	8,00 zł
Ziemniaki <i>Potatoes</i>	6,00 zł
Ziemniak z pieca z sosem czosnkowym <i>Baked potatoes with garlic sauce</i>	6,00 zł
Ziemniaki krakowskie <i>Krakow style potatoes</i>	6,00 zł
Frytki /Dufinki <i>Chips/dauphine potatoes</i>	6,00 zł
Kasza gryczana ze słoniną <i>Buckwheat groats with pork lard</i>	6,00 zł
Makaron domowy <i>Home made macaroni</i>	6,00 zł
Kluski śląskie ze słoninką <i>Silesian potato dumplings with pork lard</i>	6,00 zł
Pieczywo <i>Bread</i>	1,00 zł
Masło <i>Butter</i>	1,00 zł

*Dokładna gramatura dodatków i składników głównych potraw,
znajduje się w karcie roboczej podawanej na życzenie.*



DESERY

Desserts

Wypieki własne z Pałacowej kuchni (sernik, szarlotka) <i>Homemade cakes and pies (cheese cake, apple pie)</i>	15,00 zł
Pierozki ze śliwką kalifornijską z gałką lodów i musem śliwkowym <i>Plum dumplings with a scoop of ice-cream and plum mousse</i>	15,00 zł
Rajski talerz owoców z sosem czekoladowym <i>A plate of fruit with chocolate sauce</i>	15,00 zł
Flambirowane jabłka w koniaku z nutą karmelu <i>Apple`s flambe in brandy with carmel</i>	15,00 zł
Soczysta gorąca gruszka nadziewana malinami z sosem waniliowym <i>Juicy, warm pear stuffed with raspberries and served with vanilla sauce</i>	15,00 zł
Koktajl owocowy (malina, truskawka, ananas) <i>Fruit cocktails (raspberry, strawberry, pineapple)</i>	10,00 zł

PUCHARY LODOWE

Ice cream

Malinowe marzenie <i>Raspberry Dream</i>	20,00 zł
Owocowa Magia <i>Fruit Magic</i>	15,00 zł
Czekoladowa Pokusa <i>Chocolate Temptation</i>	20,00 zł
Truskawkowa poezja <i>Strowberry poetry</i>	15,00 zł
Deser lodowo - piankowy dla dzieci <i>Ice cream with marshmallows for kids</i>	15,00 zł



NAPOJE GORAĆE

Hot beverages

Espresso	8,00 zł
Espresso Double	16,00 zł
Kawa po wiedeńsku <i>Vienna style coffee</i>	12,00 zł
Kawa mrożona <i>Ice coffee</i>	12,00 zł
Kawa po staropolsku <i>Old polish style coffee</i>	12,00 zł
Kawa z rumem lub advocatem <i>Coffee with rum or with advocat</i>	15,00 zł
Kawa z Amaretto i bitą śmietaną <i>Coffee with amaretto and whipped cream</i>	20,00 zł
Cappuccino	10,00 zł
Kawa latte maciato	10,00 zł
Kawa po irlandzku <i>Irish coffee</i>	20,00 zł
Herbata – wybór <i>Tea</i>	6,00 zł
Herbata po Angielsku <i>„english” tea</i>	8,00 zł
Cytryna <i>lemon</i>	1,00 zł



NAPOJE ZIMNE

Beverages

NAPÓJ "POWIEW LATA" 10,00 zł
(syrop malinowy, woda gazowana, skruszony lód,
limonka, pomarańcza, mięta)

Pepsi 200 ml 8,00 zł

Coca-cola, Coca-cola Light 200ml 8,00 zł

Fanta 200ml 8,00 zł

Sprite 200ml 8,00 zł

Tonic Kinley 200ml 8,00 zł

Nestea 0,2 8,00 zł

Red Bull 12,00 zł

Burn 250ml 12,00 zł

Soki Cappy 200 ml 8,00 zł
(pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, jabłkowy)
Cappy juice (orange, grapefruit, black currant, apple, mix fruits)

Sok ze świeżych owoców 200ml 15,00 zł
Fresh fruit juice

Woda Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 200 ml 6,00 zł
Mineral water sparkling, still water

Perrier 330ml 10,00 zł



PIWO BUTELKOWE

Bottled Beer

Żywiec 0,5l	10,00 zł
Warka Strong 0,5l	8,00 zł
Tatra Mocna 0,5l	8,00 zł
Heineken 0,3l	10,00 zł
Desperados	12,00 zł
Piwo bezalkoholowe	6,00 zł
Sok do piwa	1,00 zł



Aperitif 50ml

Campari	10,00 zł
Martini Bianco	10,00 zł
Martini Extra Dry	10,00 zł

Gin 50ml

Seagram`s	10,00 zł
Gordon`s	10,00 zł

Whisky 50ml

Chivas	20,00 zł
Ballantines	15,00 zł
Jameson	15,00 zł
Johnnie Walker Red Label	12,00 zł
Johnnie Walker Black Label	15,00 zł
Jack Daniel`s	20,00 zł

Rum 50ml

Bacardi Black	15,00 zł
Capitan Morgan	15,00 zł



Wódki 50ml

Belvedere Orange	15,00 zł
Chopin	12,00 zł
Dębowa	10,00 zł
Absolut	10,00 zł
Finladia	10,00 zł
Smiroff	8,00 zł
Wyborowa	8,00 zł
Pan Tadeusz	8,00 zł
Pałacowa	6,00 zł
Żubrówka	10,00 zł
Żołądkowa	10,00 zł
Tequila Olmeca	20,00 zł
KOZUBA I SYNOWIE Vodka pure grain/Vodka pure grain ORGANIC	12,00 zł
KOZUBA I SYNOWIE Vodka pure grain flavored with natural cranberry & juniper macerates	12,00 zł

Cognac 50ml

Hennessy V.S.	30,00 zł
Camus	20,00 zł

Brandy 50ml

Metaxa *****	25,00 zł
Metaxa *****	20,00 zł
Stock 84	12,00 zł





DLA DZIECI *For children*

Grilowany filet z kurczaka
Grilled chicken fillet

15,00 zł

Półdewiczka wieprzowa z pieczarkami
Pork tenderloin with mushrooms

22,00 zł

Kotlecik "Mamusi"
"Mama`s" pork chop

15,00 zł

DESER LODOWO-PIANKOWY
Ice-cream with marshmallows

15,00 zł



LIKIERY 50ml *Liquer*

Amaretto	10,00 zł
Blue Curacao	10,00 zł
Malibu	10,00 zł
Advocat	10,00 zł
Passqua	10,00 zł
Krupnik	10,00 zł
Wiśniówka	10,00 zł

WINA DESEROWE 100ml *Dessert wine*

Tokaj Aszu	15,00 zł
Tokaj Szamorodni	15,00 zł
Miód Królewski grzany podawany z migdałami palonymi	20,00 zł
Grzaniec Galicyjski z goździkami i cynamonem	10,00 zł



KOKTAILE ALKOHOLOWE

Alcohol coctails

DRINKS

RUM`N CURRANT 20,00 zł
Rum, syrop z czarnej porzeczki, sprite, lod

TEQUILA SUNRISE 20,00 zł
Tequila, sok pomarańczowy, syrop grenadine

WHITE LADY 15,00 zł
Gin, triple sec, sok cytrynowy, lód

SWEET LAGOON 20,00 zł
wódka, malibu, likier z melona, blue bols, świeży sok z pomarańczy

MOJITO 20,00 zł
rum, świeży sok z limonki, woda sodowa, brązowy cukier, mięta

DEATH OF A VIRGIN 18,00 zł
wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok z limonki, sprite

BRONX 15,00 zł
gin seagram's, martini rosso, martini extra dry, sok pomarańczowy

ECSTASY 20,00 zł
wódka, creme de cassis, passoa, sok pomarańczowy, sok z limonki

SHOT DRINKS

MAD DOG 10,00 zł
wódka, syrop malinowy, tabasco

STRZAŁ TROPIKÓW 10,00 zł
passoa, cointreau, blue curacao

TGV 10,00 zł
tequila, gin gordons, wódka wyborowa

