



SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Chefs Specials

Przystawka

Starter

Tatar z łososiem

Salmon tartare

22 PLN

Zupa

Soup

Delikatna zupa ze świeżych pomidorów i papryki z chrupiącym łososiem

Delicate fresh tomatoes and pepper soup with crispy salmon

15 PLN

Danie Główne

Main course

Polędwiczka cielęca z kurkami w śmietanie, przysmak ziemniaczany, brokuły z masłem

Veal riblet served with chanterelles in cream, potato delicacy and broccoli in butter

55 PLN

Deser

Dessert

Soczysta gorąca gruszka z musem malinowym na sosie waniliowym

Hot juicy pear in raspberry mousse on vanilla sauce

18 PLN



PRZYSTAWKI

Starters

Tatar z łososiem <i>Salmon tartare</i>	22 PLN
Marynowany śledź z cebulką, pieczarkami i gruszką <i>Marinated herring with onion, champignons and pear</i>	15 PLN
Befszyk tatarski <i>Steak tartare</i>	25 PLN
Pikantna pierś z kurczaka na sałacie z chrupiącym bekonem i warzywami <i>Spicy chicken breast on lettuce with crunchy bacon and vegetables</i>	18 PLN
Sałata latem pachnąca z serem sałatkowym, pomidorem, ogórkiem, papryką i sosem miodowo - musztardowym <i>Summer breeze salad with cheese., tomato, cucumber, red pepper and honey-mustard sauce</i>	15 PLN
Krewetki smażone na maśle czosnkowym z pietruszką i grzankami <i>Shrimps fried in garlic butter served with parsley and croutons</i>	38 PLN
Gorąca zakąska z grzybów leśnych z zapiekаныmi tostami <i>Hot appetizer from wild mushrooms served with toasts</i>	22 PLN



ZUPY

Soups

Rosół z makaronem własnej produkcji <i>Chicken soup with pasta own production</i>	10 PLN
Bulion czosnkowo-pietruszkowy z pierożkami mięsno-grzybowymi <i>Garlic and parsley broth served with mushroom-meat dumplings</i>	12 PLN
Delikatna zupa ze świeżych pomidorów i papryki z chrupiącym łososiem <i>Delicate fresh tomatoes and pepper soup with crispy salmon</i>	15 PLN
Kremowa zupa z borowików z plackami ziemniaczanymi <i>Delicate boletus mushroom soup served with potato pancakes</i>	15 PLN
Zupa cebulowo-serowa z grzybkami i grzankami czosnkowymi <i>Cheese and onion soup served with mushrooms and garlic croutons</i>	12 PLN
Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami, lub z mięsem <i>Beetroot soup served with cabbage-mushroom or meat croquette</i>	10 PLN

PRZYSMAK DAMSKI

Women's delicacy

Chrupiący placek ziemniaczany z filetem kurczaka, warzywami i dipem ogórkowo-czosnkowym <i>Crunchy potato pancake with chicken fillet, served with vegetables and cucumber-garlic dip</i>	25 PLN
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

PRZYSMAK MĘSKI

Man's delicacy

Dziki gulasz z warzywami i pieczywem <i>Wild goulash served with vegetables and bread</i>	30 PLN
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------



DANIA MIĘSNE

Meat Dish

Delikatny stek z polędwicy wołowej marynowany w przyprawach z masłem pietruszkowym, frytki stekowe, warzywa z patelni <i>Tender beef riblet steak, marinated in spices and parsley butter, served with steak fries and skillet vegetables</i>	55 PLN
Filet z kaczki z jabłkiem i sosem żurowinowo-wiśniowym z kopytkami, buraczki glazurowane <i>Duck fillet with apple and cherry-cranberry sauce, served with potato dumplings and glazed beetroots</i>	38 PLN
Polędwiczka wieprzowa, sos z borowików, ziemniaki podsmażane na maśle z cebulką, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i rodzynkami <i>Pork riblet in boletus mushroom sauce, served with butter fried potatoes with onion, red cabbage salad with apple and raisins</i>	38 PLN
Polędwiczka cielęca z kurkami w śmietanie, przysmak ziemniaczany, brokuły z masełkiem <i>Veal riblet served with chanterelles in cream, potato delicacy and broccoli in butter</i>	55 PLN
Wykwintny kotlet schabowy z kością, jabłko pieczone, ziemniaki puree, zasmażana kapusta kiszona <i>Fine pork chop with bone, served with baked apple, potato puree and fried sauerkraut</i>	28 PLN
Polędwiczki z kurczaka na fasolce szparagowej, frytki, dip majonezowy, pieczarki w śmietanie <i>Chicken riblets on green beans, served with mayonnaise dip and champignons in cream</i>	28 PLN
Udko królicze w śmietanie, ziemniaki puree, buraczki na ciepło <i>Leg of rabbit in cream, served with potato puree and warm beetroots</i>	38 PLN



RYBY

Fishes

Filet z sandacza smażony z podgrzybkami i szpinakiem w śmietanie, opiekane ziemniaczane puree 40 PLN
Zander fillet fried served with boletus mushroom and spinach in cream and baked potato puree

Aromatyczna soczysta polędwiczka z dorsza z dodatkiem świeżych warzyw i owoców, 35 PLN
ćwiartki ziemniaczane, dip koperkowy
Aromatic and juicy cod fillet with addition of fresh vegetables and fruit, potato quarters and dill dip

Pstrąg a`la ochmistrz Pałacu, smażony na maśle z płatkami migdałów, sos cebulowo-śmietanowy, frytki, 30 PLN
dip chrzanowy z jabłkiem
palace steward's trout, fried in butter with almond flakes, served in onion and cream sauce, chips and horseradish dip with apple

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian dishes

Warzywa gotowane na parze z maselkiem 15 PLN
Steamed vegetables with butter

Warzywa z patelni zapiekane serem 15 PLN
Skillet vegetables baked with cheese

Kompozycja Pierogów (ruskie, z kapustą) 18 PLN
Selection of dumplings (potato-cheese, cabbage)

Pierogi z śliwą kalifornijską i maselkiem 15 PLN
Californian plum dumplings in butter



PIEROGI

Dumplings

Zestaw Pałacowych pierogów (mięso, ruskie, kapusta) 20 PLN
Set of palace dumplings (with meat, potato-cheese, cabbage)

Pierogi z mięsem 18 PLN
Meat dumplings

Pierogi z łososiem i szpinakiem z sosem cytrynowo-śmietanowym 25 PLN
Salmon and spinach dumplings in lemon-cream sauce

DLA DZIECI

Children's menu

Kotlecik Mamusi, ziemniaki, mizeria 18 PLN
Mommy's pork chop, served with chips and cucumber salad

Filet z kurczaka z grilla, ziemniaki puree, buraczki 18 PLN
Grilled chicken fillet, served with potato puree and beetroots

Pierozki z serem i masłem na słodko 10 PLN
Sweet style dumplings with cheese and butter



DESERY

Desserts

Wypieki własne z Pałacowej kuchni (sernik, szarlotka) <i>Palace kitchen's own pastries – cheesecake, apple pie</i>	15 PLN
Deser bezowy z owocami, bitą śmietaną i likierem truskawkowym <i>Meringue dessert with fruit, whipped cream and strawberry liqueur</i>	15 PLN
Malinowe Marzenie (sorbet malinowy, lody malinowe, lody waniliowe, bita śmietana, sos malinowy, owoce malin) <i>Raspberry dream (raspberry sorbet, raspberry ice-cream, vanilla ice-cream, raspberry sauce, whipped cream, raspberries)</i>	20 PLN
Owocowa Magia (lody truskawkowe, lody waniliowe, świeże owoce, sos owocowy) <i>Fruit magic (strawberry ice-cream, vanilla ice-cream, fresh fruit, fruit sauce)</i>	20 PLN
Lody bakaliowo-truskawkowe z sosem śliwkowym i bitą śmietaną <i>Dried fruit & nuts and strawberry ice-cream in plum sauce with whipped cream</i>	20 PLN
Lody waniliowo-czekoladowe z konfiturą owocową, płatkami białej czekolady i bitą śmietaną <i>Vanilla – chocolate ice-cream with fruit jam, white chocolate flakes and whipped cream</i>	20 PLN
Soczysta gorąca gruszka z mussem malinowym na sosie waniliowym <i>Hot juicy pear in raspberry mousse on vanilla sauce</i>	18 PLN
Fondue czekoladowe z talerzem owoców <i>Chocolate fondue with a plate of fruit</i>	15 PLN



NAPOJE GORĄCE

Hot drinks

Kawa espresso <i>Espresso coffee</i>	8 PLN
Kawa podwójne espresso <i>Double espresso coffee</i>	16 PLN
Kawa cappuccino <i>Cappuccino coffee</i>	10 PLN
Kawa latte macchiato <i>Latte macchiato coffee</i>	10 PLN
Kawa z bitą śmietaną posypana cynamonem <i>Coffee with whipped cream and cinnamon</i>	12 PLN
Kawa po staropolsku z likierem Krupnik <i>Old polish style coffee with krupnik liqueur</i>	14 PLN
Kawa mazagran z rumem i syropem pomarańczowym <i>Mazagran coffee with rum and orange syrup</i>	14 PLN
Słodka pociecha na pochmurne dni (kawa z płatkami czekolady, bitą śmietaną i syropem czekoladowym) <i>Sweet consolation for gloomy days (coffee with chocolate flakes, whipped cream and chocolate syrup)</i>	12 PLN
Herbata – wybór smaków <i>Tea selection of flavors</i>	6 PLN
Herbata z czerwonym winem <i>Tea with red wine</i>	8 PLN
Mocna parzona herbata z konfiturą i śmietanką <i>Strong brewed tea with fruit jam and cream</i>	9 PLN



NAPOJE ZIMNE WŁASNEJ PRODUKCJI

Self produced cold drinks

Lemoniada cytrynowa (sok z cytryny, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gaz., lód, owoce cytryny i limonki) <i>Lemonade (lemon juice, lime juice, sugar syrup, sparkling water, ice, lemon and lime)</i>	10 PLN
Lemoniada pomarańczowa (sok z pomarańczy, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gaz., lód, owoce pomarańczy) <i>Orange lemonade (orange juice, lime juice, sugar syrup, sparkling water, ice, oranges)</i>	10 PLN
Mojito (woda gazowana, limonka, mięta, cukier brązowy, lód) <i>Mojito (sparkling water, lime, mint, brown sugar, ice)</i>	10 PLN
Powiew lata (syrop malinowy, limonka, pomarańcza, mięta, woda gazowana, lód) <i>Summer breeze (raspberry syrup, lime, oranges, mint, sparkling water, ice)</i>	10 PLN

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

Cappy 250 ml (pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy) <i>Cappy juice (orange, grapefruit, black currant, apple, tomatoe)</i>	8 PLN
Sok ze świeżych owoców 200ml <i>Fresh fruit juise squeezed</i>	15 PLN
Nestea 200ml	8 PLN
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Tonik Kinley 200ml	8 PLN
Pepsi 200 ml	8 PLN
Red Bull	12 PLN
Glucose After Alcohol 250 ml	15 PLN
Perrier 330ml	10 PLN
Cisowianka 300ml <i>Mineral water sparkling, still water</i>	7 PLN
Kropla Beskidu 330ml <i>Mineral water sparkling, still water</i>	6 PLN



PIWO BUTELKOWE

Bottled Beer

Żywiec 500ml	10 PLN
Żywiec 300ml	6 PLN
Warka Strong 500ml	8 PLN
Heineken 300ml	8 PLN
Desperados 400ml	10 PLN
Piwo bezalkoholowe 300ml	6 PLN
Sok do piwa	1 PLN

Aperitif

50ml

Campari z sokiem pomarańczowym <i>Campari with orange juice</i>	8 PLN
Martini Bianco	8 PLN
Martini Extra Dry, Gin z oliwkami i cytryną <i>Martini Extra Dry, Gin with olives and lemon</i>	8 PLN

Gin

40ml

Seagram`s	10 PLN
Gordon`s	10 PLN



Whisky

40ml

Chivas	20 PLN
Ballantines	15 PLN
Johnnie Walker Red Label	12 PLN
Johnnie Walker Black Label	18 PLN
Jack Daniel`s	18 PLN

Rum

40ml

Rum Golden	10 PLN
Bacardi White	15 PLN

Wódka

40ml

Grey Goose	14 PLN
Belvedere	12 PLN
Absolut	10 PLN
Finlandia	10 PLN
Wyborowa	8 PLN
Pan Tadeusz	8 PLN
Żubrówka	8 PLN
Żołądkowa	8 PLN
Tequila Olmeca Silver	12 PLN



Cognac

40ml

Hennessy V.S.	18 PLN
Camus	15 PLN

Brandy

40ml

Metaxa *****	15 PLN
Stock 84	10 PLN

LIKIERY

Liquer

40ml

Baileys	10 PLN
Jagermeister	10 PLN
Amaretto	8 PLN
Malibu	8 PLN
Advocat	8 PLN
Krupnik	8 PLN
Wiśniówka	8 PLN



WINA DESEROWE 100ml

Dessert wine

Miód Perła w Koronie grzany z goździkami i cynamonem <i>Pearl in the crown mead mulled with cloves and cinnamon</i>	8 PLN
Miód grzany z piwem <i>Mulled mead with beer</i>	10 PLN
Grzaniec Galicyjski z goździkami i cynamonem <i>Galician mulled with cloves and cinnamon</i>	8 PLN
Wino czerwone grzane z goździkami, owocami pomarańczy i jabłkiem <i>Mulled red wine with cloves, fruit orange and apple</i>	10 PLN

KOKTAILE ALKOHOLOWE

Alcohol cocktails

DRINKS

TEQUILA SUNRISE tequila, sok pomarańczowy, syrop grenadina, lód <i>tequila, orange juice, grenadina syrup, ice</i>	20 PLN
MOJITO rum, limonka, mięta, woda gazowana, brązowy cukier, lód <i>rum, lime, mint, sparkling water, brown sugar, ice</i>	20 PLN
ZŁOTE SERCE gin, likier morelowy, sok pomarańczowy, owoce pomarańczy, lód <i>gin, apricot liqueur, orange juice, fruit orange, ice</i>	18 PLN
CUBA LIBRE rum, limonki, coca-cola, lód <i>rum, lime, coca-cola, ice</i>	15 PLN
BMW baileys, malibu, wódka, lód <i>baileys, malibu, vodka, ice</i>	22 PLN



SHOT DRINKS

MAD DOG

wódka, syrop malinowy, tabasco
vodka, raspberry syrup, tabasco

10 PLN

TGV

tequila, gin gordons, wódka wyborowa
tequila, gin gordons, vodka wyborowa

10 PLN

WHITE LADY

gin, wermut, cointreau, sok z cytryny, syrop cukrowy, lód
gin, vermouth, cointreau, lemon juice, sugar syrup, ice

10 PLN