



## **SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI**

*Chefs Specials*

### **Przystawka**

*Starter*

Tatar z łososiem

35 PLN

*Salmon tartare*

### **Zupa**

*Soup*

Bulion czosnkowo-pietruszkowy z pierożkami mięsno-grzybowymi

22 PLN

*Garlic and parsley broth served with mushroom-meat dumplings*

### **Danie Główne**

*Main course*

Eskalopki cielęce z gruszką, ziemniaki opiekane, mizeria z śmietaną

75 PLN

*Veal escalopes with pear, roasted potatoes, cucumber salad with sour cream*

### **Deser**

*Dessert*

Soczysta gorąca gruszka z musem malinowym na sosie pomarańczowym

28 PLN

*Hot juicy pear in raspberry mousse on orange sauce*



## **PRZYSTAWKI**

### **Starters**

Befszyk tatarski

35 PLN

*Steak tartare*

Pikantna pierś z kurczaka na sałacie z chrupiącym bekonem i warzywami

27 PLN

*Spicy chicken breast on lettuce with crunchy bacon and vegetables*

Krewetki smażone na maśle czosnkowym z pietruszką i grzankami

42 PLN

*Shrimps fried in garlic butter served with parsley and croutons*

Marynowany śledź z cebulką, pieczarkami i gruszką

25 PLN

*Marinated herring with onion, champignons and pear*

## **ZUPY**

### **Soups**

Rosół z makaronem własnej produkcji

18 PLN

*Chicken soup with pasta own production*

Barszcz czerwony z uszkami mięsnymi

22 PLN

*Beetroot soup served with meat dumplings*

Zupa cebulowo-serowa z grzybami, prażonymi migdałami i grzankami czosnkowymi

20 PLN

*Onion – cheese and mushroom soup with roasted almonds and garlic croutons*

Delikatna zupa ze świeżych pomidorów i papryki z chrupiącym łososiem  
22 PLN  
*Delicate fresh tomatoes and pepper soup with crispy salmon*

Kremowa grzybowa z kapeluszami grzybów leśnych z plackami ziemniaczanymi  
23 PLN  
*Creamy mushroom with forest mushroom caps with potato pancakes*



## **DANIA MIĘSNE**

### ***Meat Dish***

Wykwintny kotlet schabowy z kością, jabłko pieczone, ziemniaki puree, kapusta gotowana  
58 PLN  
*Fine pork chop with bone, served with baked apple, potato puree and boiled cabbage*

Poławdziczki z kurczaka na fasolce szparagowej, frytki, dip majonezowy, pieczarki w śmietanie  
54 PLN  
*Chicken riblets on green beans, served with mayonnaise dip and champignons in cream*

Filet z kaczki z jabłkiem i sosem żurowinowo-wiśniowym z kluskami białymi, buraczki glazurowane  
56 PLN  
*Duck fillet with apple and cherry-cranberry sauce, served with white dumplings and glazed beetroots*

Warkocz z polędwiczki wieprzowej z kurkami w śmietanie, przysmak ziemniaczany, warzywa na ciepło  
52 PLN  
*Pork tenderlion braid served with chanterelles in cream, potato delicacy and hot vegetables*

Udko królicze w śmietanie, ziemniaki puree, buraczki na ciepło

50 PLN

*Leg of rabbit in cream, served with potato puree and warm beetroots*

Delikatny stek z polędwicy wołowej marynowany w przyprawach z masłem pietruszkowym, frytki stekowe, sos czosnkowy, warzywa grillowane

84 PLN

*Tender beef riblet steak, marinated in spices and parsley butter, served with steak fries, garlic sauce, grilled vegetables*



## **PRZYSMĄK DAMSKI**

### ***Women's delicacy***

Chrupiący placek ziemniaczany z filetem kurczaka, warzywami i dipem ogórkowo-czosnkowym

42 PLN

*Crunchy potato pancake with chicken fillet, served with vegetables and cucumber-garlic dip*

## **PRZYSMĄK MĘSKI**

### ***Man's delicacy***

Kociołek Pałacowy z wołowiny, placki ziemniaczane, buraczki marynowane na sosie balsamicznym 46 PLN

*Palace cauldron made of beef, white dumplings, beetroot*

## **RYBY**

### ***Fishes***

Pstrąg a`la ochmistrz Pałacu, smażony na maśle z płatkami migdałów, frytki, dip chrzanowy z jabłkiem, 43 PLN

sałata lodowa

*Palace steward's trout, fried in butter with almond flakes, chips and horseradish dip with apple, iceberg lettuce*

Grillowany marynowany filet z łososia z sosem maślano – cytrynowym, ryż, warzywa grillowane

52 PLN

*Grilled marinated salmon fillet with butter – lemon sauce, rice, grilled vegetables*

Filet z sandacza smażony z podgrzybkami i szpinakiem w śmietanie, opiekane ziemniaczane puree

52 PLN

*Zander fillet fried served with boletus mushroom and spinach in cream and baked potato puree*



## **DANIA WEGETARIAŃSKIE**

### ***Vegetarian dishes***

Warzywa gotowane na parze z masłem

24 PLN

*Steamed vegetables with butter*

Carpaccio z pomidorów z dresingiem waniliowo – balsamicznym z serem feta

18 PLN

*Tomato carpaccio with vanilla – balsamic dressing and feta cheese*

Pierogi z śliwą kalifornijską i masłem

20 PLN

*Californian plum dumplings in butter*

Ser camembert w chrupiącym placku ziemniaczanym, sos żurawinowo – wiśniowy, sałatka z pomidora i ogórka z vinegretem

24 PLN

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

## **PIEROGI - GOŁĄBKI**

**Dumplings      Stuffed cabbage**

Gołąbki z gęsiną z sosem z grzybów leśnych  
*Stuffed cabbage with gooseberry sauce and forest mushrooms*

28 PLN

Pierogi z mięsem pieczonej kaczki i sosem cebulowo - śmietanowym  
28 PLN  
*Dumplings with roasted duck meat and onion and cream sauce*

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

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



## **DLA DZIECI**

**Children's menu**

Kopsiki cielęce w sosie pomidorowo – śmietanowym, ziemniaki, marchewka z jabłkiem  
25 PLN  
*Veal dumplings in tomato and cream sauce, potatoes, carrot with apple*

Kotlecik Mamusi, frytki, mizeria  
25 PLN  
*Mommy's pork chop, served with chips and cucumber salad*

Filet z kurczaka z grilla, ziemniaki puree, buraczki

25 PLN

*Grilled chicken fillet, served with potato puree and beetroots*



## **DESERY**

### ***Desserts***

Wypieki własne z Pałacowej kuchni (sernik, szarlotka)

22 PLN

*Palace kitchen's own pastries – cheesecake, apple pie*

Deser bezowy z mascarpone, owocami i bitą śmietaną

22 PLN

*Meringue dessert with mascarpone, fruit and whipped cream*

Malinowe Marzenie ( sorbet malinowy, lody malinowe, lody waniliowe, bita śmietana, sos malinowy, owoce malin )

26 PLN

*Raspberry dream (raspberry sorbet, raspberry ice-cream, vanilla ice-cream, raspberry sauce, whipped cream, raspberries)*

Owocowa Magia ( lody truskawkowe, lody waniliowe, świeże owoce, sos owocowy )

26 PLN

*Fruit magic (strawberry ice-cream, vanilla ice-cream, fresh fruit, fruit sauce)*

Lody bakaliowo-truskawkowe z sosem śliwkowym i bitą śmietaną

26 PLN

*Dried fruit & nuts and strawberry ice-cream in plum sauce with whipped cream*

Lody waniliowo-czekoladowe z konfiturą owocową, płatkami białej czekolady i bitą śmietaną

26 PLN

*Vanilla – chocolate ice-cream with fruit jam, white chocolate flakes and whipped cream*

Fondue czekoladowe z talerzem owoców

28 PLN

*Chocolate fondue with a plate of fruit*



## **NAPOJE GORĄCE**

### ***Hot drinks***

Herbata – wybór smaków

10 PLN

*Tea selection of flavors*

Herbata z czerwonym winem

14 PLN



*Tea with red wine*

Mocna parzona herbata z konfiturą i śmietanką

14 PLN

*Strong brewed tea with fruit jam and cream*

Kawa espresso

15 PLN

*Espresso coffee*

Kawa cappuccino

16 PLN

*Cappuccino coffee*

Kawa latte macchiato

16 PLN

*Latte macchiato coffee*

Kawa z bitą śmietaną posypana cynamonem

16 PLN

*Coffee with whipped cream and cinnamon*

Słodka pociecha na pochmurne dni (kawa z płatkami czekolady, bitą śmietaną i syropem czekoladowym) 16 PLN

*Sweet consolation for gloomy days (coffee with chocolate flakes, whipped cream and chocolate syrup)*

Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną

16 PLN

*Iced coffee with a scoop of ice cream and whipped cream*

Kawa podwójne espresso

22 PLN

*Double espresso coffee*



## **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) 19 PLN

*Lemonade (lemon juice, lime juice, sugar syrup, sparkling water, ice, lemon and lime)*

Lemoniada pomarańczowa (sok z pomarańczy, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gaz., lód, owoce pomarańczy) 19 PLN

*Orange lemonade (orange juice, lime juice, sugar syrup, sparkling water, ice, oranges)*

Mojito (woda gazowana, limonka, mięta, cukier brązowy, lód)

19 PLN

*Mojito (sparkling water, lime, mint, brown sugar, ice)*

Powiew lata (syrop malinowy, limonka, pomarańcza, mięta, woda gazowana, lód)

19 PLN

*Summer breeze (raspberry syrup, lime, oranges, mint, sparkling water, ice)*

## **NAPOJE ZIMNE**

### ***Cold drinks***

Kropla Beskidu 330ml

10 PLN

*Mineral water sparkling, still water*

Cisowianka 300ml

10 PLN

*Mineral water sparkling, still water*

Cappy 250 ml (pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy)

12 PLN

*Cappy juice (orange, grapefruit, black currant, apple, tomatoe)*

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Tonik Kinley 200ml

12 PLN

Pepsi 200 ml  
12 PLN

Red Bull  
14 PLN

Sok ze świeżych owoców 200ml  
20 PLN  
*Fresh fruit juice squeezed*

Oranżada  
10 PLN



## **PIWO**

### ***Beer***

Żywiec 300ml  
12 PLN

Heineken 300ml  
14 PLN

Warka Strong 500ml  
16 PLN

Żywiec 500ml  
16 PLN

Desperados 400ml  
16 PLN

Piwo bezalkoholowe 300ml  
14 PLN  
*Alcohol free beer*

Sok do piwa  
4 PLN  
*Beer juice*

## **Aperitif**

## **50ml**

Campari z sokiem pomarańczowym

15 PLN

*Campari with orange juice*

Martini Bianco

10 PLN

## **Gin**

### **40ml**

Seagram`s

10 PLN

Gordon`s

10 PLN



## **Whisky**

### **40ml**

Johnnie Walker Red Label

12 PLN

Ballantines

15 PLN

Johnnie Walker Black Label

16 PLN

Jack Daniel`s

18 PLN

Chivas

18 PLN

## **Rum** **40ml**

Rum Golden  
10 PLN

Bacardi White  
15 PLN

## **Wódka** **40ml**

Wyborowa  
8 PLN

Pan Tadeusz  
8 PLN

Żubrówka  
8 PLN

Żołądkowa  
8 PLN

Absolut  
12 PLN

Finlandia  
10 PLN

Tequila Gold Tiscas  
14 PLN

Grey Goose  
14 PLN



## **Cognac** **40ml**

Camus  
15 PLN

Hennessy V.S.  
18 PLN

## **Brandy** **40ml**

Stock 84  
10 PLN

Metaxa \*\*\*\*\*  
15 PLN

## **LIKIERY**

### **Liquer** **40ml**

Amaretto  
8 PLN

Malibu  
8 PLN

Wiśniówka  
8 PLN

Baileys  
10 PLN

Jagermeister  
10 PLN



## **WINA DESEROWE 100ml**

### ***Dessert wine***

Miód Perła w Koronie grzany z goździkami i cynamonem

15 PLN

*Pearl in the crown mead mulled with cloves and cinnamon*

Grzaniec Galicyjski z goździkami i cynamonem

15 PLN

*Galician mulled with cloves and cinnamon*

Miód grzany z piwem

15 PLN

*Mulled mead with beer*

Wino czerwone grzane z goździkami, owocami pomarańczy i jabłkiem

15 PLN

*Mulled red wine with cloves, fruit orange and apple*

## **KOKTAILE ALKOHOLOWE**

### ***Alcohol cocktails***

#### **DRINKS**

CUBA LIBRE

20 PLN

rum, limonki, coca-cola, lód

*rum, lime, coca-cola, ice*

ZŁOTE SERCE

24 PLN

gin, likier morelowy, sok pomarańczowy, owoce pomarańczy, lód

*gin, apricot liqueur, orange juice, fruit orange, ice*

TEQUILA SUNRISE

24 PLN

tequila, sok pomarańczowy, syrop grenadina, lód

*tequila, orange juice, grenadina syrup, ice*

MOJITO

24 PLN

rum, limonka, mięta, woda gazowana, brązowy cukier, lód  
*rum, lime, mint, sparkling water, brown sugar, ice*

BMW

24 PLN

baileys, malibu, wódka, lód  
*baileys, malibu, vodka, ice*



## SHOT DRINKS

MAD DOG

18 PLN

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

TGV

18 PLN

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