



# *Kuchnia Pałacu*

## *Menu*

*Kuchnia inspirowana dziedzictwem Kociewia  
oparta na tradycyjnych recepturach, czerpiąca z regionalnych  
mięś i ryb, świeżych sezonowych warzyw, owoców i ziół.  
Zapraszamy codziennie od 12:00 do 22:00.*

*Cuisine inspired by the heritage of Kociewie  
based on traditional recipes, drawing from regional ones  
meats and fish, fresh seasonal vegetables, fruits and herbs.  
Restaurant opening hours - from 12 am until 10 pm*

*Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT. Dania w karcie mogą zawierać alergeny. Szczegółowy wykaz alergenów  
znajdą Państwo na ostatniej stronie karty menu. Przy rezerwacji dla 8 osób i więcej, doliczony zostanie serwis w wysokości 10%.*

*The given prices are PLN prices and include VAT. The dishes may contain allergens. Detailed list of allergens you will find  
on the last page of the menu. For 8 people and more there is a 10% service charge which is added to the total bill.*

## *Przystawki . Appetizers*

**ZŁOCISTY ŚLEDZIK | MARYNATA OCTOWA | ŚMIETANA ZAKWASZANA | PIKLE**

GOLD HERRING | VINEGAR MARINADE | ACIDIFIED CREAM | PICKLES

**- 27 PLN -**

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | PIKLE | DOMOWA MUSZTARDA | ŻÓŁTKO PRZEPIÓRCZE**

SIRLOIN STEAK TARTARE | PICKLES | HOMEMADE MUSTARD | QUAIL EGG YOLK

**- 40 PLN -**

# *Salaty . Salads*

## **SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM**

CESAR SALAD WITH CORN CHICKEN

**- 30 PLN -**

## **LISTKI MŁODYCH SAŁAT Z REGIONALNYM SEREM ŚLESIŃSKIM**

MIXED LEAF SALAD WITH SMOKED "SLESIN" REGIONAL CHEESE

**- 28 PLN -**

## **SAŁATA Z KOMOSĄ RYŻOWĄ I DOJRZEWAJĄCĄ WOŁOWINĄ**

LETTUCE WITH QUINOA AND RIPENING BEEF

**- 30 PLN -**

## *Zupy . Soups*

### **REGIONALNA ZUPA RYBNA**

**SANDACZ | POR | ZIEMNIAKI | ŚMIETANA**

REGIONAL FISH SOUP

PERCH PIKE | LEEK | POTATO | SOUR CREAM

**- 19 PLN -**

### **KUJAWSKA ZUPA KLOPSIKOWA | WARZYWA**

KUYAVIAN MEATBALLS SOUP

**- 18 PLN -**

### **KREM Z PASTERNAKU I GRUSZKI**

CREAMY CHANTERELLE SOUP

**- 18 PLN -**

## *Dania Głównie . Main Dishes*

**DOMOWY MAKARON W KREMOWYM SOSIE Z BOCZNIAKAMI | RUKOLA | PESTO Z PIETRUSZKI I ORZECHÓW**

HOMEMADE PASTA WITH OYSTER MUSHROOM SAUCE | ROCKET SALAD | NUTS & PARSLEY PESTO

**- 33 PLN -**

**FILET SANDACZA | RAGOUT WARZYWNE | VELOUT RAKOWY**

PERCH-PIKE FILLET | VEGETABLE RAGOUT | CRAYFISH VELOUTE

**- 47 PLN -**

**ZIELENICKI PSTRĄG PIECZONY Z ZIOŁAMI | MIX SAŁAT Z JULIENNE, BURAKA I SELERA**

ZIELENICKI ROASTED TROUT WITH HERBS | MIX LETTUCE WITH JULIENNE, BEETROOT AND CELERY

**- 41 PLN -**

**PIEROGI Z DZIKA | KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI | SOS Z LEŚNYCH GRZYBÓW**

BOAR DUMPLINGS | RED ONION JAM | FOREST MUSHROOM SAUCE

**- 35 PLN -**

## *Dania Głównie . Main Dishes*

**UDKO PERLICZKI | KONFITURA Z CZEREMCHY I GRUSZKI | PUREE ZIEMNIACZANE | WIOSENNE WARZYWA**

GUINEA FOWL LEG | BIRD CHERRY AND PEAR CONFITURE | POTATO PUREE | SEASONAL VEGETABLES

**- 49 PLN -**

**PULARDA KUKURYDZIANA | GRASICA | KASZA PĘCZAK | SOS DEMI GLACE**

FOWL CORN | THYMUS | CEREAL BARLEY | DEMI-GLACE

**- 35 PLN -**

**STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | BOROWIK | SZPINAK | PIETRUSZKA | SMAŻONE KARTOFELKI**

BEEF SIRLOIN STEAK | BOLETUS | SPINACH | PARSLEY | FRIED POTATOES

**- 68 PLN -**

## *Desery . Desserts*

### **ZIELONE JABŁUSZKO HANZA**

**KREMOWY MUS JABŁKOWY | ORZECHOWA KRUSZONKA | LODY Z ROKITNIKA**

GREEN APPLE HANZA

CREAMY APPLE MOUSSE | NUTS CRUMBLE | SEABERRY ICE-CREAM

**- 24 PLN -**

### **TARTA Z GORZKIEJ CZEKOLADY | SOS WIŚNIOWY**

DARK CHOCOLATE TART | CHERRY SAUCE

**- 18 PLN -**

**LODY Z PĘDÓW SOSNY | SOS JEŻYNOWY | CZEKOLADA | GALARETKA Z AGRESTU**

PINE SHOOTS ICE CREAM | BLACKBERRIES SAUCE | CHOCOLATE | GOOSEBERRY JELLY

**- 21 PLN -**

*Dodatki na życzenie . Extras on request*

**- 8 PLN -**

**BUKIET SAŁAT Z VINEGRET**

MIX OF SALADS WITH VINEGAR OIL

**WARZYWA SEZONOWE**

SEASONAL VEGETABLES

**SURÓWKA Z MARCHEWKI Z JABŁKIEM**

CARROT AND APPLE SALAD

**PIECZONY BATAT Z SOSEM OLIWNYM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI**

BAKED SWEET POTATO WITH OLIVE OIL AND FRESH HERBS

**KARTOFELKI Z PATELNI Z CZOSNKIEM I PIETRUSZKĄ**

FRIED POTATOES WITH GARLIC & PARSLEY

**FRYTKI STEKOWE**

STEAK FRIES



# Napoje . Drinks

## KOKTAJLE / COCKTAILS

**HANZA ROYAL** 26,-  
KSIĘŻYCÓWKA Z KUJAW, GOLDWASSER, SYROP BIAŁY BEZ, CAVA

**BORY** 24,-  
ŻUBRÓWKA, MALINY, CYDR, SOK Z LIMONKI

**KOCIEWIAK** 22,-  
ŻUBRÓWKA CZARNA, SYROP Z CZERWONEJ PORZECZKI,  
SOK Z CYTRYNY, JAGODY JAŁOWCA

**RULEWIAK** 24,-  
LAPHROAIG 10YO, SOK POMIDOROWY, SOK Z CYTRYNY,  
TABASCO, ANGOSTURA

**PALACE** 26,-  
CHIVAS 12YO, SYROP JAGODA, IMBIR, MARTINI ROSATO

**MARGARITA** 24,-  
TEQUILA OLMECA ALTOS, LIKIER TRIPLE SEC, LIMONKA

**MOJITO** 24,-  
HAVANA 3, LIMONKA, MIĘTA, WODA GAZOWANA

**HANZA EXOTIC** 22,-  
WYBOROWA, PASSOA, LIKIER BRZOSKWINIOWY, SOK POMARAŃCZOWY

**APEROL SPRITZ** 24,-  
APEROL, CAVA, WODA GAZOWANA

**OLD FASHIONED** 24,-  
MAKER'S MARK, ANGOSTURA BITTERS, WODA GAZOWANA, CUKIER BRAŹOWY

**YOUR OWN SOUR** 8,- + cena alkoholu  
SOUR + DOWOLNY ALKOHOL

**KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOL COCKTAILS FRESH**  
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW (POMARAŃCZA, GREJPFRT) 18,-  
LEMONIADA WYCISKANA ZE ŚWIEŻYCH CYTRYN 12,-  
Z DODATKIEM SEZONOWYCH ZIOŁ, WARZYW I OWOCÓW

**WÓDKA / VODKA** 40 ml  
BELVEDERE 30,-  
KSIĘŻYCÓWKA Z KUJAW 20,-  
J.A. BACZEWSKI 12,-  
OŠTOYA 12,-  
FINLANDIA 12,-  
ŻUBRÓWKA CZARNA 10,-  
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 10,-

**WERMUT / VERMOUTH** 80 ml  
MARTINI BIANCO / ROSSO / EXTRA DRY / ROSATO 12,-  
MARTINI BITTER 20,-

# Napoje . Drinks

## **LIKIERY / LIQUEUR**

	<b>40 ml</b>
PELLEGRINO GRAPPA DE MUSCATO	30,-
GALLIANO	21,-
GOLDWASSER	16,-
COINTREAU	16,-
CAMPARI	16,-
JAGERMEISTER	15,-
APEROL	15,-
KAHLUA	15,-
CACHACA CANARIO	15,-
BAILEYS	14,-
MALIBU	10,-
PASSOA	10,-

## **PIWO I CYDR / BEER & CIDER**

### **BECZKA / DRAFT**

KOZEL LEŻÁK 0,5L	13,-
KOZEL LEŻÁK 0,3L	10,-

### **BUTELKOWE / BOTTLED**

KOŃSKA GRZYWA GRAFINIA 0,5L	15,-
KOŃSKA GRZYWA PALOMINO / KASZTANKA 0,5L	14,-
KSIAŻĘCE PSZENICZNE / PORTERT BAŁTYCKI / IPA 0,5L	13,-
LECH FREE 0,33L	10,-
CYDR 0,33L	10,-

## **KAWY I HERBATY / TEA & COFFEE**

HERBATY ŚWIATA - RICHMONT	10,-
ESPRESSO	9,-
ESPRESSO DOPPIO	13,-
CAFFE LATTE MACCHIATO	14,-
CAPPUCCINO	12,-
KAWA BIAŁA	11,-
AMERICANO	11,-
GORAÇA CZEKOLADA	12,-

## **ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS**

CISOWIANKA PERLAGE / CLASSIC 0,7L	15,-
CISOWIANKA PERLAGE / CLASSIC 0,3L	8,-
RED BULL 0,25L / RED BULL SUGARFREE 0,25L	12,-
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY 0,2L	8,-
SOK TYMBARK 0,2L	8,-
JABŁKO, POMARAŃCZA, GREJPFRUT, PORZECZKA, POMIDOR, MULTIWITAMINA	

# Napoje . Drinks

## **WHISKY SZKOCKIE SINGLE MALT / SCOTCH SINGLE MALT WHISKY**

	<b>40 ml</b>
GLENLIVET 18 Y.O.	38,-
MACALLAN AMBER	35,-
BALVENIE 12 Y.O.	32,-
ARBEG 10 Y.O.	32,-
GLENFIDDICH 12 Y.O.	25,-
LAPHROAIG 10 Y.O.	25,-
AUCHENTOSHAN 12 Y.O.	24,-

## **WHISKY SZKOCKIE BLENDED / SCOTCH WHISKY BLENDED**

	<b>40 ml</b>
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	35,-
ANTIQUARY 12 Y.O.	21,-
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	20,-
BACZEWSKI WHISKY	16,-
BALLANTINE'S	13,-

## **WHISKEY IRLANDZKIE / IRISH WHISKEY**

	<b>40 ml</b>
CONNEMARA	18,-
BUSHMILLS	14,-

## **WHISKEY AMERYKAŃSKIE / AMERICAN WHISKEY**

	<b>40 ml</b>
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	30,-
MAKERS MARK	20,-
JACK DANIEL'S	16,-
WILD TURKEY	14,-

## **TEQUILA**

	<b>40 ml</b>
OLMECA ALTOS REPOSADO GOLD	20,-
OLMECA ALTOS BIANCO	18,-

## **RUM**

	<b>40 ml</b>
DICTADOR 12 Y.O.	29,-
HAVANA CLUB 7 ANOS	16,-
HAVANA CLUB 3 ANOS	14,-

## **GIN**

	<b>40 ml</b>
HENDRICK'S	28,-
BOMBAY SAPPHIRE	16,-
BACZEWSKI GIN	15,-

## **COGNAC**

	<b>40 ml</b>
HENNESSY X.O.	110,-
HENNESSY V.S.	25,-

## **BRANDY**

	<b>40 ml</b>
METAXA GRANDE FINE	24,-
VERAGUA BRANDY DE JEREZ	16,-