

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | REGIONALNE PIKLE | MAJONEZ GRZYBOWY |
ŻÓŁTKO KONFITOWANE | ANCHOIS**

- 69 PLN -

BEEF SIRLOIN STEAK TARTARE / REGIONAL PICKLES / MUSHROOM MAYONNAISE /
CONFIT EGG YOLK / ANCHOVIES

- 69 PLN -

**SAŁATKA CEZAR | KURCZAK KUKURYDZIANY | CHIPS Z BOCZKU |
SOS ANCHOIS | GRZANKI**

- 49 PLN -

CAESAR SALAD / CORN CHICKEN / BACON CHIPS / ANCHOVIES SAUCE / CROUTONS

- 49 PLN -

**ZAPIEKANA WĄTRÓBKA DROBIOWA | BESZAMEL | CHUTNEY GRUSZKOWY |
CZOSNEK | PORTO | GRZANKA Z PESTO**

- 39 PLN -

BAKED POULTRY LIVER / BÉCHAMEL / PEAR CHUTNEY / GARLIC / PORTO WINE /
CROUTONS WITH PESTO

- 39 PLN -

SAŁATKA Z GRILLOWANYM TOFU | MANGO VINEGRET | ORZECH LASKOWY

- 45 PLN -

SALAD WITH GRILLED TOFU / MANGO VINAIGRETTE / HAZELNUT

- 45 PLN -



ZUPY SOUPS

ROSÓŁ Z PERLICZKI | MAKARON DOMOWY

- 29 PLN -

GUINEA BROTH / HOMEMADE PASTA

- 29 PLN -

ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ „SIECZKA” | KLOPSIK JAGNIĘCY

- 32 PLN -

ASPARAGUS BEAN SOUP / LAMB MEATBALL

- 32 PLN -

KREM Z SELERA | BOROWIK | PASTA TRUFLOWA



- 29 PLN -

CELERIAC CREAM / BOLETUS / TRUFFLE PASTE

- 29 PLN -

MINESTRONE Z DZICZYZNĄ | PIECZONE WARZYWA



- 30 PLN -

MINESTRONE WITH VENISON / ROASTED VEGETABLES

- 30 PLN -

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (180G) | MŁODE ZIEMNIAKI | SEZONOWE WARZYWA
GRILLOWANE | MASŁO ZIOŁOWE | DEMI-GLACE**



- 130 PLN -

BEEF TENDERLOIN STEAK / NEW POTATOES / GRILLED SEASONAL VEGETABLES /
HERB BUTTER / DEMIGLACE

- 130 PLN -

”DZIKI” BURGER | FRYTKI STEKOWE | SOS ANANASOWY

- 67 PLN

„VENISON” BURGER / STEAK FRENCH FRIES / PINEAPPLE SAUCE

- 67 PLN -

**PIERŚ Z PERLICZKI | PUREE MARCHEWKOWE | KARMELIZOWANA MŁODA MARCHEW |
DZIKI BROKUŁ | SOS VELOUTE**

- 77 PLN -

GUINEA FOWL BREAST / CARROT PUREE / CARAMELISED NEW CARROTS /
SPROUTING BROCCOLI / VELOUTE SAUCE

- 77 PLN -

**PSTRĄG PIECZONY | SEZONOWE WARZYWA GRILLOWANE | MŁODE ZIEMNIAKI |
MASŁO CYTRYNOWE | SOS MAJONEZOWY**



- 89 PLN -

ROAST TROUT / SEASONAL GRILLED VEGETABLES / NEW POTATOES / LEMON BUTTER /
MAYONNAISE SAUCE

- 89 PLN -



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

PODSMAŻANE PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ | RZODKIEW MARYNOWANA | SOS KURKOWY

- 49 PLN -

FRIED LAMB DUMPLINGS / PICKLED RADISH / CHANTERELLE SAUCE

- 49 PLN -

**GULASZ Z JAGNIĘCINY | KASZOTTO Z GRZYBAMI | BURAKI BALSAMICZNE |
MARCHEW KARMELIZOWANA**

- 79 PLN -

LAMB STEW / MUSHROOM CASSOTTO / BALSAMIC BEETROOT / CARAMELISED CARROTS

- 79 PLN -

**SPAGHETTI SEPIA | KREWETKI MARYNOWANE W SAMBALU | POMIDORKI |
PESTO | SER EMILGRANA**

- 62 PLN -

SEPIA SPAGHETTI / SAMBAL MARINATED PRAWNS / TOMATOES / PESTO / EMILIGRANA CHEESE

- 62 PLN -

**SPAGHETTI RAZOWE | ZIARNA SOI | ŚMIETANKA WEGAŃSKA |
MOZZARELLA WEGAŃSKA**



- 59 PLN -

WHOLE-WHEAT SPAGHETTI / SOYA BEANS / VEGAN CREAM / VEGAN MOZZARELLA

- 59 PLN -



DESERY DESSERTS

BEZA | KREM MASCARPONE | SYROP Z BIAŁEGO BZU | TRUSKAWKA | RABARBAR



- 33 PLN -

MERINGUE / MASCARPONE CREAM / WHITE ELDERBERRY SYRUP / STRAWBERRY / RHUBARB

- 33 PLN -

PISTACJOWE CRÈME BRÛLÉE | CIASTO KATAIFI | CUKIER TRZCINOWY

- 37 PLN -

PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE / KATAIFI CAKE / CANE SUGAR

- 37 PLN -

SZARLOTKA Z JAGODAMI | KRUSZONKA KOSOWA | SORBET MALINOWY



- 33 PLN -

APPLE PIE WITH BERRIES / COCONUT CRUMBLE / RASPBERRY SORBET

- 33 PLN -

O POZOSTAŁE DOSTĘPNE DESERY Z PAŁACOWEJ KAWIARNI DOPYTAJ OBSŁUGI

FOR OTHER DESSERTS PLEASE ASK THE RESTAURANT STAFF



DODATKI DO DAŃ

ADDITIONS

MŁODE ZIEMNIAKI | MASŁO | KOPEREK

- 19 PLN -

NEW POTATOES / BUTTER / DILL

- 19 PLN -

WARZYWA SEZONOWE Z PATELNI

- 19 PLN -

PAN-FRIED SEASONAL VEGETABLES

- 19 PLN -

MIX SAŁAT | SOS VINEGRET

- 19 PLN -

SALAD MIX / VINAIGRETTE SAUCE

- 19 PLN -

PIECZONE TALARKI ZIEMNIACZANE | SOS MAJONEZOWY

- 19 PLN -

ROASTED POTATO SLICES / MAYONNAISE SAUCE

- 19 PLN -

KASZOTTO Z GRZYBAMI

- 19 PLN -

KASHOTTO WITH MUSHROOMS

- 19 PLN -

