

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

**TATAR WOŁOWY | MAJONEZ BEKONOWY | PIKLOWANE ZIARNA MUSZTARDY |
OGÓREK KONSERWOWY Z MIODEM | CEBULA PRAŻONA | KURKA MARYNOWANA |
SZCZYPOR | SOS SOJOWY | CHIPS BEKONOWY | TORTILLA PSZENNA |
ŻÓŁTKO CONFIT**

- 69 PLN -

BEEF TARTARE | BACON MAYONNAISE | PICKLED MUSTARD SEEDS | SWEET & SOUR CUCUMBER |
FRIED ONION | PICKLED CHANTERELLES | CHIVES | SOY SAUCE | BACON CHIP | WHEAT TORTILLA
| CONFIT EGG YOLK
- 69 PLN -

**SAŁATKA RZYMSKA | KURCZAK SMAŻONY | POMIDOR KOKTAJLOWY |
PRAŻONY SŁONECZNIK | KUKURYDZA | SER BURSZTYN | BEKON | GRZANKI |
SOS CURRY**

- 49 PLN -

ROMAN SALAD | FRIED CHICKEN | CHERRY TOMATOES | ROASTED SUNFLOWER SEEDS | CORN |
CHEESE „AMBER” | BACON | CROUTONS | CURRY DRESSING
- 49 PLN -

**SAŁATKA Z MARYNOWANYM SEREM WEGAŃSKIM | ORZECHY LASKOWE |
MARYNOWANA GRUSZKA | KOPER WŁOSKI | DRESSING ŻURAWINOWY**



- 45 PLN -

SALAD WITH MARINATED VEGAN CHEESE | HAZELNUTS | MARINATED PEAR | DILL |
CRANBERRY DRESSING
- 45 PLN -

KASZANKA | GRZANKA KORZENNA | MARYNATY | MUS Z ŻURAWINY

- 39 PLN -

BLACK PUDDING | SPICED TOAST | PICKLES | CRANBERRY MOUSSE
- 39 PLN -

SAŁATKA Z WĘDZONEGO PSTRĄGA | GRZANKA | JAJKO SADZONE

- 38 PLN -

SMOKED TROUT SALAD | TOAST | FRIED EGG
- 38 PLN -



ZUPY

SOUPS

ROSÓŁ Z WARZYWAMI I MIĘSEM | MAKARON DOMOWY

- 29 PLN -

BROTH WITH VEGETABLES AND MEAT | HOMEMADE NOODLES

- 29 PLN -

KREM Z BRUKWI | SZARPANE MIĘSO Z KACZKI | OLIWA MAJERANKOWA



- 30 PLN -

SWEDE CREAM SOUP | PULLED DUCK MEAT | MARJORAM OIL

- 30 PLN -

ZUPA GRZYBOWA | KLUSKI ZIEMNIACZANE | KWASZONA ŚMIETANKA WEGAŃSKA



- 32 PLN -

MUSHROOM SOUP | POTATO DUMPLINGS | VEGAN SOUR CREAM

- 32 PLN -

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**STEK Z ROSTBEFU NAMIBIA | ZIEMNIAK SPECJALNY | CHIPS Z JARMUŻU |
DYNIA KARMELIZOWANA | GROSZEK CUKROWY | SOS PIEPRZOWY**



- 130 PLN -

NAMIBIAN SIRLOIN STEAK | SPECIAL POTATO | KALE CHIPS | CARAMELIZED PUMPKIN | SUGAR
SNAP PEAS | PEPPER SAUCE

- 130 PLN -

**NOGA Z KACZKI CONFIT | MODRA KAPUSTA | KLUSKI ŚLĄSKIE |
SOS PIECZENIOWO-ŻURAWINOWY**

- 77 PLN -

DUCK LEG CONFIT | RED CABBAGE | SILESIAN DUMPLINGS | ROAST-CRANBERRY SAUCE

- 77 PLN -

SCHAB Z KOŚCIĄ PANIEROWANY | PUREE Z TRUFLĄ | KAPUSTA ZASMAŻANA

- 65 PLN -

BREADED PORK CHOP ON THE BONE | TRUFFLE PUREE | FRIED CABBAGE

- 65 PLN -

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM | KURKI | CZOSNEK | CEBULA | SOS ŚMIETANOWY |
SER BURSZTYN | KOPER**

- 62 PLN -

TAGLIATELLE WITH CHICKEN | CHANTERELLES | GARLIC | ONION | CREAM SAUCE |
CHEESE „AMBER” | DILL
- 62 PLN -

**PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI | FRYTKI Z BATATA |
SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z ORZECHAMI | SOS**

- 89 PLN -

WHOLE ROASTED TROUT | SWEET POTATO FRIES | RED CABBAGE SALAD WITH NUTS | SAUCE
- 89 PLN -

SPAGHETTI RAZOWE | PESTO BAZYLIOWE | SUSZONE POMIDORY | ORZECHY PINII



- 58 PLN -

WHOLEMEAL SPAGHETTI | BASIL PESTO | SUN-DRIED TOMATOES | PINE NUTS
- 58 PLN -

JAGNIĘCINA

LAMB SPECIALS

PRZYSTAWKA / APPETIZER

**TERRINA Z JAGNIĘCINY | MUSZTARDA MALINOWA | BOROWIK MARYNOWANY |
BURAK PIKLOWANY | SER ŚLESIŃSKI | PODPŁOMYK**



- 45 PLN -

LAMB TERRINE | RASPBERRY MUSTARD | PICKLED BOLETUS MUSHROOM | PICKLED BEETROOT |
ŚLESIŃSKI CHEESE | FLATBREAD

- 45 PLN -

ZUPA / SOUP

**KOCIOŁEK KOCIEWSKI | JAGNIĘCINA | KIEŁBASA SWOJSKA | KAPUSTA |
POMIDORY | WARZYWA KORZENIOWE | GRZYBY**

- 32 PLN -

KOCIEWSKI POT (STEW) | LAMB | HOMEMADE SAUSAGE | CABBAGE | TOMATOES |
ROOT VEGETABLES | MUSHROOMS

- 32 PLN -

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**BURGER Z SZARPANĄ JAGNIĘCINĄ W SOSIE BARBECUE | SAŁATA | OGÓREK |
POMIDOR | BEKON | SOS CHEDDAR | FRYTKI Z BATATA |
SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z ORZECHAMI**

- 67 PLN -

PULLED LAMB BURGER IN BARBECUE SAUCE | LETTUCE | CUCUMBER | TOMATO | BACON |
CHEDDAR SAUCE | SWEET POTATO FRIES | RED CABBAGE SALAD WITH NUTS

- 67 PLN -

GULASZ Z JAGNIĘCINY | GNOCCHI BURACZANE | DYNIA MARYNOWANA

- 79 PLN -

LAMB GULASH | BEETROOT GNOCCHI | MARINATED PUMPKIN

- 79 PLN -

SMAŻONE PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ | SOS KURKOWY | KONFITURA Z ŻURAWINY

- 49 PLN -

FRIED DUMPLINGS WITH LAMB FILLING | CHANTERELLE SAUCE | CRANBERRY COMPOTE

- 49 PLN -



DESERY DESSERTS

DOMOWA SZARLOTKA | SOS KARMELOWY | OWOCE

- 29 PLN -

HOMEMADE APPLE PIE | CARAMEL SAUCE | FRUITS

- 29 PLN -

DOMOWY SERNIK | BITA ŚMIETANA | OWOCE



- 32 PLN -

HOMEMADE CHEESECAKE | WHIPPED CREAM | FRUITS

- 32 PLN -

O POZOSTAŁE DOSTĘPNE DESERY Z PAŁACOWEJ KAWIARNI DOPYTAJ OBSŁUGI

FOR OTHER DESSERTS PLEASE ASK THE RESTAURANT STAFF



DODATKI DO DAŃ

ADDITIONS

FRYTKI Z BATATA | SOS

- 19 PLN -

SWEET POTATO FRIES | SAUCE

- 19 PLN -

FRYTKI CIENKIE | KETCHUP

- 18 PLN -

THIN FRIES | KETCHUP

- 18 PLN -

WARZYWA Z PATELNI

- 19 PLN -

PAN-FRIED VEGETABLES

- 19 PLN -

MIX SAŁAT | SOS VINEGRET

- 15 PLN -

SALAD MIX | VINAIGRETTE SAUCE

- 15 PLN -

GNOCCHI BURACZANE | MASŁO | PIETRUSZKA

- 19 PLN -

BEETROOT GNOCCHI | BUTTER | PARSLEY

- 19 PLN -

