

PRZYSTAWKI APPETIZERS

TATAR WOŁOWY (120g) | GRZYBY MARYNOWANE | ŻÓŁTKO KURZE | OLIWA
- 65 PLN -


BEEF TARTARE (120g) | MARINATED MUSHROOMS | EGG YOLK | OLIVE OIL
- 65 PLN -

**ŻOŁĄDKI Z INDYKA W TEMPURZE (150g) | PUDER Z PRAWDZIWKÓW |
SOS AIOLI | CZARNY CZOSNEK | PISTACJE | OLIWA Z JARMOŻU** 
- 32 PLN -




TURKEY STOMACHES IN TEMPURA (150g) | PORCINI MUSHROOM POWDER |
AIOLI SAUCE | BLACK GARLIC | PISTACHIOS | KALE OLIVE OIL
- 32 PLN -

SAŁATKA CEZAR | KURCZAK | SER EMILGRANA | SOS CEZAR (250g)
- 49 PLN -


CAESAR SALAD | CHICKEN | EMIGRANA CHEESE | CAESAR DRESSING (250g)
- 49 PLN -

**SAŁATKA Z MARYNOWANYM BURAKIEM | RUKOLA |
PRAŻONY SŁONECZNIK | KREM MALINOWY | SER KOZI (140g)** 
- 40 PLN -

MARINATED BEETROOT SALAD | ARUGULA | TOASTED SUNFLOWER SEEDS |
RASPBERRY CREAM | GOAT CHEESE (140g)
- 40 PLN -

**SAŁATKA Z MARYNOWANYM BURAKIEM | RUKOLA | PRAŻONY SŁONECZNIK |
KREM MALINOWY | SER KOKOSOWY MARYNOWANY (130g)**   
- 38 PLN -

SMARINATED BEETROOT SALAD | ARUGULA | TOASTED SUNFLOWER SEEDS |
RASPBERRY CREAM | MARINATED COCONUT CHEESE (130g)
- 38 PLN -

**SIELAWA W ZALEWIE OCTOWO-POMIDOROWEJ (140g) |
KAWIOR LIMONKOWY | SAŁATKA Z MŁODEGO SZPINAKU** 
- 32 PLN -

WHITEFISH IN VINEGAR-TOMATO MARINADE (140g) | LIME CAVIAR |
BABY SPINACH SALAD
- 32 PLN -

ZUPY SOUPS

ROSÓŁ | MAKARON DOMOWY (250ml)



- 29 PLN -

CHICKEN BROTH | HOMEMADE NOODLES (250ml)

- 29 PLN -

BULION Z KACZKI Z KOŁDUNAMI | WARZYWA KORZENNE | LUBCZYK (250ml)

- 28 PLN -

DUCK BROTH WITH DUMPLINGS | ROOT VEGETABLES | LOVAGE (250ml)

- 28 PLN -

ZUPA KLOPSOWA | ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (250ml)

- 33 PLN -

MUSHROOM SOUP | POTATO DUMPLINGS | VEGAN SOUR CREAM (250ml)

- 33 PLN -

KREM Z MŁODEJ KAPUSTY | KLUSKI LANE |



TATAR Z POMIDORA (250ml)

- 28 PLN -

YOUNG CABBAGE CREAM SOUP | BATTER NOODLES | TOMATO TARTARE (250ml)

- 28 PLN -



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

**PIECZONA PIERŚ Z KACZKI | CYDR | GOŹDIK |
MŁODA MARCHEW | KLUSKA SZARA (380g)**

- 78 PLN -

ROASTED DUCK BREAST | CIDER | CLOVE |
BABY CARROT | GREY POTATO DUMPLING (380g)

- 78 PLN -

**COMBER Z KRÓLIKA | KONFITOWANY ZIEMNIAK W MAŚLE | ARONIA |
MARCHEW W POMARAŃCZY | DZIKI BROKUŁ W CIEŚCIE (300g)**

- 83 PLN -

RABBIT SADDLE | POTATO CONFIT IN BUTTER | CHOKEBERRY |
ORANGE-GLAZED CARROT | WILD BROCCOLI IN BATTER (300g)

- 83 PLN -

**POŁĘDWICA Z DORSZA | KRUSZONKA SZPINAKOWA |
PUREE Z GROSZKU I MIĘTY | VELOUTE Z JARMUŻEM |
KALAFIOR W PANKO | MARCHEW (350g)**

- 85 PLN -

COD LOIN | SPINACH CRUMBLE | PEA AND MINT PUREE |
KALE VELOUTE | CAULIFLOWER IN PANKO | CARROT (350g)

- 85 PLN -

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (220g) | SZPARAGI | ZIELONY GROSZEK |
SZALOTKA | GRATINE Z PASTERNAKU (PUDER Z ORZECHÓW LASKOWYCH) |
MARYNOWANE GRZYBY ENOKI | DEMI GLACE Z WHISKEY**

- 130 PLN -

BEEF TENDERLOIN STEAK (220g) | ASPARAGUS | GREEN PEAS | SHALLOT |
PARSNIP GRATIN | HAZELNUTS | MARINATED ENOKI MUSHROOMS |
WHISKEY DEMI GLACE

- 130 PLN -



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**SPAGHETTI | SOS POMIDOROWY | MASCARPONE |
BAZYLIA | BURRATA (300g)**

- 51 PLN -

SPAGHETTI (300g) | TOMATO SAUCE | MASCARPONE | BASIL | BURRATA (300g)
- 51 PLN -

**PARYKA PALERMO | KASZA KUSKUS | WARZYWA |
SOS KOKOSOWY | CHILI | CHEDDAR (250g)**

- 38 PLN -

PALERMO PEPPER (250g) | COUSCOUS | VEGETABLES |
COCONUT SAUCE | CHILI | CHEDDAR (250g)
- 38 PLN -



DODATKI DO DAŃ:

ADDITIONS

PUREE Z KOPERKIEM (200g) - 19 PLN

POTATO PUREE WITH DILL - 19 PLN

FRYTKI (200g) | KETCHUP - 17 PLN

FRIES | KETCHUP - 17 PLN -

WARZYWA Z PATELNI (200g) - 19 PLN

SEASONAL PAN-FRIED VEGETABLES - 19 PLN

MIX SAŁAT | SOS VINEGRET (130g) - 15 PLN

SALAD MIX | VINAIGRETTE SAUCE - 15 PLN

BURACZKI ZASMAŻANE (170g) - 15 PLN

FRIED BEETS - 15 PLN



DESERY DESSERTS

**KOKOSANKA | KREM ŚMIETANOWY Z MANGO |
SOS Z MARAKUI | OWOCE (140g)**



- 25 PLN -

COCONUT MACAROON | MANGO CREAM | PASSION FRUIT SAUCE | FRUIT (140g)
- 25 PLN -

DOMOWY SERNIK | OWOCE | SOS WANILIOWY (230g)

- 29 PLN -

HOMEMADE CHEESECAKE | FRUITS | VANILLA SAUCE (230g)
- 29 PLN -

DOMOWY SZARLOTKA | OWOCE | SOS CYNAMONOWY (230g)

- 32 PLN -

HOMEMADE APPLE PIE | FRUITS | CINNAMON SAUCE (230g)
- 32 PLN -

*O POZOSTAŁE DOSTĘPNE DESERY Z PAŁACOWEJ KAWIARNI DOPYTAJ OBSŁUGI
FOR OTHER DESSERTS PLEASE ASK THE RESTAURANT STAFF*




JAGNIĘCINA LAMB SPECIALS

**STAROPOLSKI KRUPNIK Z JAGNIĘCINĄ (250ml) |
PALONA KASZA GRYZANA | OLEJ JAŁOWCOWY**

- 32 PLN -

OLD POLISH BARLEY SOUP WITH LAMB (250ml) |
ROASTED BUCKWHEAT | JUNIPER OIL

- 32 PLN -

GULASZ JAGNIĘCY DUSZONY W PORTO (350g) | BOCZNIAK |  BEKON WĘDZONY | PUREE CHRZANOWE | ZAKWASZANA ŚMIETANA Z ESTRAGONEM

- 75 PLN -

LAMB STEW BRAISED IN PORTO (350g) | OYSTER MUSHROOM |
SMOKED BACON | HORSERADISH PUREE | SOUR CREAM WITH TARRAGON

- 75 PLN -

**PÂTÉ JAGNIĘCE Z PALONYM MASŁEM (120g) | CIASTO FRANCUSKIE |
LIKIER Z CZARNEGO BZU**

- 33 PLN -

LAMB PÂTÉ WITH BROWN BUTTER (120g) | PUFF PASTRY | ELDERFLOWER LIQUEUR

- 33 PLN -



JELEŃ VENISON SPECIALS

**SZNYCEL Z JELENIA (220g) (20% wołowiny) | PUREE MAŚLANE |
BURACZKI ZASMAŻANE Z PAPRYKĄ | KARMELIZOWANA CEBULKA |
DEMI GLACE Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ**

- 75 PLN -

VENISON SCHNITZEL (220g) | BUTTERY PUREE | FRIED BEETS WITH PEPPER |
CARAMELIZED ONION | FRENCH MUSTARD DEMI GLACE

- 75 PLN -

**PIEROGI Z JELENIEM (5 SZT.) |
KREMOWY SOS Z BOROWIKÓW | BRANDY**

- 49 PLN -

VENISON DUMPLINGS (5 PCS) | CREAMY PORCINI SAUCE |
BRANDY

- 49 PLN -