

## 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 -

MEATBALL SOUP | POTATO WITH DILL (250ml)

- 33 PLN -

**KREM Z MŁODEJ KAPUSTY | KLUSKI ŁANE |**



**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 | GOŹDZIK |  
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 -

**PAPRYKA 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 GRYCZANA | 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 |  
CARMELIZED 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 -