

## 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 JARMUŻU**  
- 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 -

**ŚLIMAKI | SZPINAK | MASŁO PALONE | BIAŁE WINO | PIECZYWO (150g)**  
- 64 PLN -

ESCARGOTS | SPINACH | BROWN BUTTER | WHITE WINE | BREAD (150g)  
- 64 PLN -

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

HITFISH 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 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 -

**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 -**

**DOMOWA 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 -

**PIEROGI Z JAGNIĘCINY | KREMOWY SOS Z BOROWIKÓW | ŻEL Z ŻURAWINY ( 5szt )**

**- 49 PLN -**

LAMB DUMPLINGS | CREMY BOLETUS MUSHROOM SAUCE | CRANBERRY GEL ( 5 pcs )

- 49 PLN -



**SZNYCEL MIELONY Z JAGNIĘCINY (80%) ORAZ WOŁOWINY (20%) (230g) |**

**PUREE MAŚLANE | BURACZKI ZASMAŻANE Z PAPRYKĄ |**

**KARMELIZOWANA CEBULKA |**

**DEMI GLACE Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ**

**- 75 PLN -**

MINCED LAMB (80%) AND BEEF (20%) SCHNITZEL (220g) | BUTTERY PUREE |  
FRIED BEETS WITH PEPPER | CARAMELIZED ONION | FRENCH MUSTARD DEMI GLACE

- 75 PLN -

**KOFTA Z JAGNIĘCINY (130g) | SZASZŁYKI WARZYSWNE |**

**RUKOLA Z SŁONECZNIKIEM | SOS VINEGRET I FETA |**

**SOS MIĘTOWO-JOGURTOWY**

**- 65 PLN -**

LAMB KOFTA (130g) | VEGETABLE SKEWERS |  
ARUGULA WITH SUNFLOWER SEEDS AND VINAIGRETTE DRESSING  
AND FETA CHEESE | MINT-YOGURT SAUCE

- 65 PLN -