Przystawki
Appetizers

TATAR WOŁOWY (100g) | CEBULA PERŁOWA MARYNOWANA | ŻÓŁTKO KURZE | OLIWA KOPERKOWA | MAJONEZ BEKONOWY Z CZARNĄ TRUFLĄ | KAPARY | OGÓREK W MARYNACIE MIODOWEJ
– 65 PLN –

BEEF TARTARE (100g) | PICKLED PEARL ONION | EGG YOLK | DILL OIL | BACON MAYONNAISE WITH BLACK TRUFFLE | CAPERS | CUCUMBER IN HONEY MARINADE
– 65 PLN –

WĄTRÓBKA DROBIOWA | CEBULA | JABŁKO | ŚMIETANKA | CHRZAN | MAJERANEK | CIASTO FRANCUSKIE (200g)
– 35 PLN –

CHICKEN LIVER | ONION | APPLE | CREAM | HORSERADISH | MARJORAM | PUFF PASTRY (200g)
– 35 PLN –

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

CAESAR SALAD | CHICKEN | EMILGRANA CHEESE | CAESAR DRESSING (250g)
– 49 PLN –

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja

Przystawki
Appetizers

SAŁATKA Z MARYNOWANYM BURAKIEM | DYNIA | RUKOLA | PRAŻONY SŁONECZNIK | VINEGRET GRUSZKOWO-ORZECHOWY | SER KOKOSOWY MARYNOWANY (250g)
– 38 PLN –
MARINATED BEETROOT SALAD | PUMPKIN | ARUGULA | TOASTED SUNFLOWER SEEDS | PEAR AND WALNUT VINAIGRETTE | MARINATED COCONUT CHEESE (250g)
– 38 PLN –

RAVIOLI PAPRYKOWE ZE ŚLIMAKAMI | MASŁO SZAŁWIOWE | CHORIZO | RICOTTA | GROSZEK | SER ŚLESIŃSKI Z CZARNUSZKĄ (200g)
– 70 PLN –
BELL PEPPER RAVIOLI WITH SNAILS | SAGE BUTTER | CHORIZO | RICOTTA | PEAS | REGIONAL CHEESE WITH NIGELLA SEEDS (200g)
– 70 PLN –

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja

Zupy
Soups

ROSÓŁ | MAKARON DOMOWY (250ml)
– 29 PLN –
CHICKEN BROTH | HOMEMADE NOODLES (250ml)
– 29 PLN –

ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW | KLUSKI ZIEMNIACZANE | WARZYWA (250ml)
– 35 PLN –
FOREST MUSHROOM SOUP | POTATO DUMPLINGS | VEGETABLES (250ml)
– 35 PLN –

KREM Z PIECZONEJ DYNI | PIEROŻKI Z CIASTA FILO ZE SZPINAKIEM (250ml)
– 29 PLN –
CREAM OF BAKED PUMPKIN | SPINACH-FILLED FILO PASTRY PARCELS (250ml)
– 29 PLN –

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja

Dania Główne
Main Courses

OKOŃ MORSKI (180g) | FASOLKA SZPARAGOWA | BRUKSELKA |
PUREE Z PASTERNAKU I ORZECHA LASKOWEGO |
SOS BOROWIKOWY Z GORGONZOLĄ
– 85 PLN –

SEA BASS (180g) | GREEN BEANS | BRUSSELS SPROUTS |
PARSNIP AND HAZELNUT PUREE | PORCINI MUSHROOM SAUCE WITH GORGONZOLA
– 85 PLN –

KARK WOŁOWY (190g) | PUREE MARCHEWKOWE | DZIKI BROKUŁ |
GRILLOWANE WARZYWA
– 78 PLN –

BEEF NECK (190g) | CARROT PUREE | WILD BROCCOLI |
GRILLED VEGETABLES
– 78 PLN –

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE (180g) | ZIEMNIAKI GRILLOWANE |
FIOLETOWA MARCHEW Z MASŁEM I TYMIANKIEM | SOS SMARDZOWY
– 68 PLN –

SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN | GRILLED POTATOES |
PURPLE CARROTS WITH BUTTER AND THYME | | MOREL MUSHROOM SAUCE
– 68 PLN –

ŻEBRO WIEPRZOWE MARYNOWANE W SOSIE BARBECUE (250g) |
FRYTKI STEAKHOUSE | COLESLAW
– 62 PLN –

BBQ-MARINATED PORK RIB (250g) | STEAKHOUSE FRIES | COLESLAW
– 62 PLN –

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja

Dania Główne
Main Courses

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO (190g) | KASZTANY Z MIODEM | KUKURYDZA MINI | RISOTTO Z DYNIĄ HOKKAIDO | SOS MAŚLANY
– 68 PLN –
CORN-FED CHICKEN BREAST | CHESTNUTS WITH HONEY | MINI CORN | HOKKAIDO PUMPKIN RISOTTO | BUTTER SAUCE
– 68 PLN –

MAKARON SOBA | PESTO ZIOŁOWE | SZPINAK | POMIDORY CHERRY | ORZESZKI PINII (350g)
– 45 PLN –
SOBA NOODLES | HERB PESTO | SPINACH | CHERRY TOMATOES | PINE NUTS (350g)
– 45 PLN –

Dodatki do dań:
Additions:

ZIEMNIAK Z OGNISKA Z GZIKIEM (200g) - 19 PLN
EMBER-BAKED POTATO WITH HERBED COTTAGE CHEESE - 19 PLN

FRYTKI (200g) | KETCHUP - 17 PLN
FRIES | KETCHUP - 17 PLN –

WARZYWA GRILLOWANE (200g) - 19 PLN
GRILLED VEGETABLES - 19 PLN

MIX SAŁAT | SOS VINEGRET (130g) - 15 PLN
MIXED LEAF SALAD | VINAIGRETTE DRESSING - 15 PLN

SURÓWKA COLESŁAW (150g) - 16 PLN
COLESLAW – 16 PLN

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja

Desery
Desserts

ŚLIWKI ZAPIEKANE POD KRUSZONKĄ Z PISTACJAMI |
LODY BAKALIOWE (140g)
– 30 PLN–
PLUMS BAKED WITH PISTACHIO CRUMBLE |
MIXED NUT AND DRIED FRUIT ICE CREAM (140g)
– 30 PLN –

SERNIK DYNIOWY NA KAKAOWYM SPODZIE | OWOCE |
BITA ŚMIETANA (150g)
– 32 PLN –
PUMPKIN CHEESECAKE WITH A COCOA BASE | FRESH FRUIT |
CREAM (150g)
– 32 PLN –

FONDANT CZEKOLADOWY | WIŚNIE Z CHILI | OWOCE (150g)
– 28 PLN –
CHOCOLATE FONDANT | CHERRIES WITH CHILI | FRESH FRUIT (150g)
– 28 PLN –

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja

JAGNIĘCINA
LAMB SPECIALS

MINESTRONE Z JAGNIĘCINĄ (250ml)
– 35 PLN –
MINESTRONE WITH LAMB (250ml)
– 35 PLN –

PYZY Z JAGNIĘCINĄ | OKRASA Z BOCZKU (250g)
– 55 PLN –
DUMPLINGS WITH LAMB | CRISPY BACON BITS (250g)
– 55 PLN –

PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ (5szt.) | BOROWIK | SOS KURKOWY (150g)
– 49 PLN –
LAMB DUMPLINGS (5pcs.) | BOLETUS | CHANTERELLE SAUCE
– 49 PLN –

BURGER JAGNIĘCY Z SZARPANYM MIĘSEM (160g) | CHEDDAR | POMIDOR | OGÓREK KISZONY | CZERWONA CEBULA | SAŁATA | COLESŁAW | SOS MAJONEZOWY Z CHILLI | ZIEMNIACZKI PIECZONE
– 65 PLN –
PULLED LAMB BURGER (160g) | CHEDDAR | TOMATO | PICKLED CUCUMBER | RED ONION | LETTUCE | COLESLAW | MAYONNAISE WITH CHILI | BAKED POTATOES
– 65 PLN–

HANZA PAŁAC
Wellness & SPA
Restauracja