



PAŁAC NA OPIESZYNIE



Menu



PALAC NA OPIESZYNIĘ



*Naszą restaurację tworzą ludzie z pasją,
dla których gościnność i smak mają prawdziwe znaczenie.
Potrawy w naszej restauracji powstają od podstaw
z najlepszych produktów od lokalnych producentów:*

SM WRZEŚNIA – PRODUKTY TWAROGOWE, NABIAŁ
SPOŁEM WRZEŚNIA – PRODUKTY SUCHE
SEMCO SZAMOTUŁY – OLEJE TŁOCZONE NA ZIMNO
JAJA OD KUR NA WOLNYM WYBIEGU
LOKALNI ROLNICY I DOSTAWCY – OWOCE I WARZYWA W SEZONIE
PASIEKA TRZMIEL – MIÓD
LAS KALISZ – DZICZYŻNA

*W oczekiwaniu na zamówiony przez Państwa posiłek główny;
serwujemy nasze wyroby własne: wypiekany na miejscu
chleb pszenno-żytni oraz oliwę pietruszkowo-porową.*



*Our restaurant is created by passionate people
for whom hospitality and flavor truly matter.
Our dishes are prepared from scratch
using the finest ingredients from local producers:*

SM WRZEŚNIA – COTTAGE CHEESE AND DAIRY PRODUCTS
SPOŁEM WRZEŚNIA – DRY GOODS
SEMCO SZAMOTUŁY – COLD-PRESSED OILS
FREE-RANGE EGGS
LOCAL FARMERS AND SUPPLIERS – SEASONAL FRUITS AND VEGETABLES
PASIEKA TRZMIEL – HONEY
LAS KALISZ – GAME

*While you wait for your main course, we serve our homemade
products: wheat and rye bread baked on site,
accompanied by parsley and leek oil.*

Przy rezerwacji powyżej 10 osób - obowiązuje skrócone menu.
For bookings of more than 10 people, a reduced menu applies.

Ceny wyrażone w PLN - zawierają podatek VAT.
Prices are quoted in PLN and include VAT.

O konieczności wystawienia faktury VAT prosimy informować podczas składania zamówienia.
Please inform us when placing your order if you require a VAT invoice.

Alergeny – dostępne u obsługi restauracji.
Allergens – available from restaurant staff.



Bez glutenu
Gluten-free



Wegetariańskie
Vege

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar z polskiej połówki wołowej

140 g / 57,00

Żółtko, podgrzybki i kurki, lubczyk

Raw beef tartare made from Polish beef tenderloin, egg yolk, bay boletes and chanterelles, lovage

Do tatra serwujemy chleb naszego wypieku.

We serve our homemade bread with tartare.

Rillettes i pate z kaczki

170 g / 46,00

Rabarbar, szalotka, pistacja, kwaśna śmietana

Duck rillettes and pâté, rhubarb, shallots, pistachios, sour cream

Carpaccio wołowe

110 g / 55,00

Majonez whisky, kapary, rukola, ser Bursztyn

Beef carpaccio, whisky mayonnaise, capers, rocket, Bursztyn cheese

Do carpaccio serwujemy chleb naszego wypieku.

We serve our homemade bread with carpaccio.

Ser ricotta z truflą na mieszanych sałatach

210 g / 45,00

Grillowana morela, marynowane nerkowce, winegret z miodem gryczanym

Ricotta with truffle on a mixed salad, grilled apricot, marinated cashews, buckwheat honey vinaigrette



ZUPY
SOUPS

Żurek na domowym zakwasie z chlebem i jajkiem

350 ml / 31,00

Sour rye soup made with homemade sourdough, served with bread and an egg

Rosół drobiowy

300 ml / 28,00

Makaron, warzywa, natka pietruszki

Chicken broth – noodles, vegetables, parsley

Serwowany w niedzielę

Served on Sundays

Zupa krem z prażonego kalafiora 

350 ml / 33,00

Kawior z Zielenicy, orzech laskowy, brokul

Cream of roasted cauliflower soup, Zielenica caviar, hazelnuts, broccoli

Zupa sezonowa

350 ml / 30,00

Zapytaj naszą obsługę!

Seasonal soup – ask our staff!



PALAC NA OPIESZYNIĘ

DANIA DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

Zupa pomidorowa z makaronem

230 ml / 19,00

Tomato soup with noodles

Panierowane fileciki z kurczaka

300 g / 32,00

Frytki, gotowana marchewka

Opcjonalnie: fileciki z kurczaka gotowane, puree ziemniaczane

Breaded chicken fillets, chips, boiled carrots

Optional: boiled chicken fillets, mashed potatoes

Makaron w sosie bolońskim

240 g / 28,00

Pasta with Bolognese sauce

Kluski leniwe

230 g / 30,00

Bulka tarta z masłem, cynamon

Lazy dumplings, breadcrumbs with butter, cinnamon

Selekcja lodów rzemieślniczych

/ 9,00

Jedna kulka

A selection of artisan ice creams-one scoop



PALAC NA OPIESZYNIE

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Udo z kaczki

440 g / 78,00

Modra kapusta z żurawiną, domowe kluski śląskie, szalotka, demi glace z czernicą

Duck thigh, red cabbage with cranberries, homemade Silesian dumplings, shallots, demi-glace with blackcurrants

Tradycyjny wielkopolski schabowy

420 g / 54,00

Puree ziemniaczane, mizeria

Traditional Greater Poland-style pork chop, mashed potatoes, cucumber salad

Duszona łopatką z sarny

400 g / 95,00

Domowe kopytka z koperkiem, marynowana wiśnia, kurki

Braised venison shoulder, homemade potato dumplings with dill, marinated cherries, chanterelles

Kotlet de volaille

380 g / 48,00

Frytki, surówka z białej kapusty

Chicken cutlet, chips, coleslaw

Stek z polędwicy wołowej

450 g / 149,00

Puree z młodych ziemniaków, warzywa sezonowe, sos pieprzowy

Beef fillet steak, new potato purée, seasonal vegetables, pepper sauce

Burger wołowy

360 g / 49,00

Ser cheddar, ogórek kiszony, pomidor, konfitura z cebuli

Beef burger – cheddar cheese, pickled gherkin, tomato, onion chutney

Dobierz frytki stekowe 150g – 9zł, frytki z batatów 150g - 14zł

Choose steak fries 150g – 9zł, sweet potato fries 150g – 14zł

Filet z halibuta

420 g / 68,00

Soczewica z groszkiem, lekki sos rakowy, por, marynowana jeżyna

Halibut fillet, lentils and peas, light crab sauce, leek, marinated blackberries



PALAC NA OPIESZYNIE

Salatka cezarska

280g / 45,00

Filet z kurczaka, pomidor cherry, grzanka czosnkowa, ser grana padano

Caesar salad – chicken fillet, cherry tomatoes, garlic croutons, Grana Padano cheese

Bocznik w cieście żytnim

300g / 47,00

Letnie warzywa na maśle, marynowane ziarna

Oyster mushrooms in rye batter, summer vegetables sautéed in butter, marinated grains

Makaron rigatoni z krewetkami i ósmiorniczkami

400g / 58,00

Sos maślano winny, czosnek, pomidor koktajlowy, chilli, ser Grana Padano

Rigatoni with prawns and baby octopus – butter and wine sauce, garlic, cherry tomatoes, chilli, Grana Padano cheese

Opcja wege - zamięń owoce morza na sezonowe warzywa

Replace seafood with seasonal vegetables

Domowe pierogi na męce 00 z cieleciną

360g / 63,00

Sos z pieczoną cebulą, agrest i bób z szalwią

Homemade dumplings made with type 00 flour and veal, served with a roasted onion sauce, gooseberries and broad beans with sage

Makaron tagliatelle ze świeżą truflą

340g / 55,00

Ser Grana Padano, palone masło

Tagliatelle with fresh truffle, Grana Padano cheese and brown butter



PALAC NA OPIESZYNIE

DESERY

DESSERTS

Szarlotka pałacowa na ciepło

200 g / 29,00

Lody rzemieślnicze, bita śmietana

Warm palace apple pie – artisan ice cream, whipped cream

Sernik mango

210 g / 34,00

Czerwone owoce, rzemieślniczy sorbet

Mango cheesecake, red berries, artisan sorbet

Beza

190 g / 30,00

Karmelizowana biała czekolada, słony karmel, jeżyna, orzech

Meringue, caramelised white chocolate, salted caramel, blackberry, nut

Czekoladowa tartaletka

180 g / 32,00

Tonka z wanilią, wiśnia

Chocolate tartlet, tonka bean and vanilla, cherry



PALAC NA OPIESZYNIE

HERBATY PALLAVI

PALLAVI TEAS



Czarna / Zielona / *Black or Green*

400 ml / 12,00

Napar owocowy / *Fruit infusion*

400 ml / 12,00

KAWA MOKATE

MOKATE COFFEE

MOKATE

Espresso / *Espresso*

30 ml / 10,00

Latte macchiato / *Latte macchiato*

200 ml / 18,00

Americano / *Americano*

120 ml / 11,00

Espresso doppio / *Espresso doppio*

60 ml / 13,00

Cappuccino / *Cappuccino*

170 ml / 14,00

Flat white / *Flat white*

180 ml / 16,00

Duża mleczna kawa

Po turecku / *Turkish coffee*

200 ml / 10,00

Kawy mleczne - do wyboru mleko:

kokosowe, sojowe, bez laktozy

Milk coffees: choice of coconut milk, soy milk, lactose-free milk

Syrop do kawy / *Coffee syrup*

/ 3,00



PALAC NA OPIESZYNIE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

KROPLA
WODY *delice*

Woda niegazowana/ gazowana / Still/ Sparkling water

330 ml / 10,00

750 ml / 18,00



**Coca Cola Zero / Coca Cola/ Fanta/ Sprite/
Kinley / Fuzetea**

250 ml / 12,00

Cappy

Soki Cappy

250 ml / 12,00

Pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy

Cappy juice: orange, apple, grapefruit

Sok ze świeżych owoców / Fresh juice

300 ml / 20,00



PALAC NA OPIESZYNIĘ

♦
KOKTAJLE
COCKTAILS

Mojito

150 ml / 35,00

Rum, mięta, limonka

Rum, mint, lime

Pornstarn Martini

160 ml / 33,00

Wódka waniliowa, passoa, limonka, syrop cukrowy, prosecco

Vanilla vodka, passoa, lime, sugar syrup, prosecco

Aperol Spritz

240 ml / 33,00

Prosecco, Aperol, pomarańcz, woda gazowana *delice*

Prosecco, aperol, orange

Strawberry Daiquiri

100 ml / 35,00

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mus truskawkowy

Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry mousse

Sour: whisky/ wódka/ rum/ gin

100 ml / 33,00

Sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

Lemon juice, sugar syrup, angostura



PIWO

BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Pilsner Urquell 4,4%

400 ml / 16,00



Książęce Złote Pszeniczne 4,9%

300ml / 14,00 500 ml / 16,00

PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE



Książęce IPA

500 ml / 15,00



Książęce Wiedeński Lager

500 ml / 15,00



Książęce Ciemne Łagodne

500 ml / 15,00



Lech Premium

500 ml / 15,00



Lech Pils

500 ml / 15,00

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER



Lech Free Lager

500 ml / 15,00



Lech Free Limonka z Miętą

500 ml / 15,00



Książęce Złote Pszeniczne 0,0%

500 ml / 15,00



Książęce IPA 0,0%

500 ml / 15,00

Sok malinowy do piwa

/ 3,00

Raspberry juice for beer



PALAC NA OPIESSZYNI

MOCNE ALKOHOLE

HARD LIQUOR

WÓDKA/VODKA

Pan Tadeusz	40ml / 12,00	0,5l / 90,00
Żubrówka Bison Grass	40ml / 12,00	0,5l / 90,00
Ostoya	40ml / 15,00	0,7l / 120,00
Belvedere Pure	40ml / 25,00	0,7l / 340,00

TEQUILA / TEQUILA

Sierra silver	40 ml / 22,00
----------------------	---------------

GIN / GIN

Polski Gin na sycylijskich pomarańczach	40 ml / 21,00
--	---------------

Polish Gin made with sicilian oranges

RUM / RUM

Wenezuelski Rum z Polskiej destylarni	40 ml / 24,00
--	---------------

Venezuelan Rum from polish distillery

WERMUT / VERMUT

Martini Bianco	100 ml / 22,00
-----------------------	----------------

KONIAK / COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	40 ml / 40,00
--------------------------	---------------

Hennessy X.O	40 ml / 110,00
---------------------	----------------

WHISKY/WHISKEY

Jameson	40ml / 18,00	0,7l / 220,00
----------------	--------------	---------------

Jack Daniel's	40ml / 19,00	0,7l / 250,00
----------------------	--------------	---------------

Bulleit Bourbon	40ml / 20,00	0,7l / 250,00
------------------------	--------------	---------------

Woodford reserve	40ml / 25,00	0,7l / 400,00
-------------------------	--------------	---------------

Glenmorangie 10 years	40ml / 28,00	0,7l / 450,00
------------------------------	--------------	---------------

Macallan 12 years Sherry Oak	40ml / 38,00	0,7l / 720,00
-------------------------------------	--------------	---------------

The Balvenie 14 Years	40ml / 50,00	0,7l / 900,00
------------------------------	--------------	---------------



PALAC NA OPIESZYNIE

WINA
WINES



750 ml



125 ml

Selekcja serów do wina / 120g - 21,00

Cheese selection to accompany wine / 120g - 21,00

SZAMPANY / CHAMPAGNE

MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT 420,00

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 450,00

Wytrawny szampan o złotej barwie z finezyjnymi bąbelkami. Nuty pieczonych jabłek, kompotu i brzoskwini. W ustach, dobrze zrównoważony, z wyraźnymi nutami owocowymi, delikatnie tostowym finiszem i akcentem mineralnym.

Dry champagne with a golden color and subtle bubbles. Notes of baked apples, compote and peach. In the mouth, well balanced, with clear fruit notes, a slightly toasty finish and a mineral accent.

BOLLINGER ROSE BRUT 490,00

Aromaty czerwonych owoców, czarnych porzeczek, wiśni i poziomek z nutą przypraw. Lekko garbnikowy finisz, subtelne i aksamitne bąbelki, posmak dzikich leśnych owoców

Aromas of red fruits, black currants, cherries and wild strawberries with a hint of spices. Slightly tannic finish, subtle and velvety bubbles, a hint of wild forest fruits.

WINA MUSUJĄCE/ SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT MORRA 80,00 22,00

Wytrawne wino musujące o delikatnych, długotrwałych bąbelkach. Doskonały jako aperitif, idealnie pasuje do owoców morza i zimnych przekąsek.

Dry sparkling wine with pale straw colour and fine, long-lasting bubbles. Excellent as aperitif, it is ideal match seafood and cold appetizers.

MONTELVINI PROSECCO DOC EXTRA DRY 130,00

Półwytrawne wino musujące, z orzeźwiającymi aromatami cytrusów, jabłek i kwiatów. Na podniebieniu delikatne i miękkie z łagodną kwasowością.

A semi-dry sparkling wine with refreshing aromas of citrus, apple, and flowers. Delicate and soft on the palate with mild acidity.



PALAC NA OPIESZYNIĘ



750 ml



125 ml

WINA BIAŁE/ WHITE WINES

CONNOISSEUR LE CHEVAL

110,00

25,00

Wspaniale wydanie odmiany Sauvignon z południowej części Francji, wzbogacone o dwa lokalne szczepy. Bardzo delikatne, przyjemnie kwasowe, świeże, cudownie aromatyczne.

A wonderful edition of the Sauvignon variety from the southern part of France, enriched with two local strains. Very delicate, pleasantly acidic, fresh, wonderfully aromatic.

LONG BARN CHARDONNAY

140,00

30,00

Typowe dla kalifornijskiego chardonnay aromaty moreli, gruszek, wanilii, dębu i przede wszystkim karmelu. Intensywne, maślane z lekko kremową strukturą.

Typical for Californian chardonnay, aromas of apricots, pears, vanilla, oak and above all caramel. Intense, buttery, with a slightly creamy structure.

RIZZARDI PINOT GRIGIO DOC

135,00

Owocowe, miękkie pinot grigio z młodych winnic leżących na wzgórzach na wschód od Werony. Nuty cytrusowe i słodkie równoważą świetną mineralność. Wino wyraziste, o zdecydowanym charakterze, zdecydowanie wykraczające poza granice „zwykłego” włoskiego pinot grigio.

A fruity, soft Pinot Grigio from young vineyards nestled in the hills east of Verona. Citrus and sweet notes are balanced by excellent minerality. This wine is expressive, with a decisive character, far beyond the boundaries of "ordinary" Italian Pinot Grigio.

LAKE CHALICE SAUVIGNON BLANC

180,00

35,00

Doskonały przedstawiciel stylu win nowozelandzkich. Intensywny bukiet agresty, brzoskwini, jablek, ziół, czarnego bzu, marakui. Soczyste, owocowe z odświeżającą kwasowością.

An excellent representative of the style of New Zealand wines. An intense bouquet of gooseberries, peaches, apples, herbs, elderberry, passion fruit. Juicy, fruity with refreshing acidity.

TURNAU SOLARIS

125,00

Solaris zawdzięcza swoją nazwę słońcu i wykorzystuje każdy jego promień do stworzenia pełnej, kompleksowej struktury smaku i niepowtarzalnej gamy zapachowej. W zapachu przywołuje na myśl słodką mandarynkę i mango. Usta są syte, pełne cytrusowo-jabłkowych smaków. Grejfrutowa kwasowość pozostaje na języku wraz z orzeźwiającym posmakiem.

Solaris owes its name to the sun and harnesses its every ray to create a full, complex flavor structure and a unique range of aromas. Its aroma evokes sweet tangerine and mango. The palate is full, full of citrus and apple flavors. Grapefruit acidity lingers on the tongue along with a refreshing aftertaste.



PALAC NA OPIESZYNIE



750 ml



125 ml

CHABLIS DOMAINE DE LA GENILLOTTE

250,00

Chablis, tak klasyczne jak tylko to możliwe. Mineralne, świeże i lekkie, jednocześnie pełne, z dobrą strukturą. Aromatyczne, z pięknymi nutami wiosennych kwiatów, o świeżej, pikantnej i długiej teksturze. Na podniebieniu pojawiają się słodkie smaki chardonnay. Wino jasne i żywe o bardzo dobrej równowadze i długim finiszu.

Chablis, as classic as it gets. Mineral, fresh, and light, yet full-bodied and well-structured. Aromatic, with beautiful notes of spring flowers, with a fresh, spicy, and long texture. Sweet Chardonnay flavors emerge on the palate. A bright and lively wine with very good balance and a long finish.

CHANSON CHASSAGNE MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1ER CRU

560,00

Ładny, złoty kolor. W nosie aromaty moreli, mango, gruszki z lekką nutą kwiatową i akcentem miodu. W ustach owocowe, mineralne z dobrą kwasowością i lekką nutą dębu.

Nice golden color. On the nose, aromas of apricot, mango, pear with a light floral note and an accent of honey. Fruity, mineral in the mouth with good acidity and a light note of oak.

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

490,00

Pełne bogate, wytrawne wino z aromatami miodu, jablek, ananasa i cytrusów. W ustach wyjątkowa harmonia i elegancja. To wino o wyrazistym, długim i przyjemnym finiszu.

Full, rich, dry wine with aromas of honey, apples, pineapple and citrus. Exceptional harmony and elegance in the mouth. This is a wine with a distinctive, long and pleasant finish.

WINA CZERWONE/ RED WINES

THE LISTENING STATION SHIRAZ

110,00

22,00

Delikatny, miękki shiraz o bardzo żywo owocowym charakterze. Wyczuwalne wiśnie, śliwki, eukaliptus, biały pieprz.

A delicate, soft shiraz with a very lively fruity character. Noticeable cherries, plums, eucalyptus, white pepper.

LONG BARN ZINFANDEL

125,00

25,00

Kalifornijski odpowiednik włoskiego Primitivo. Wielowymiarowy z aromatami leśnych owoców, rodzynek, wanilii. Bardzo soczyste, zbudowane, starzone w beczkach.

California equivalent of the Italian Primitivo. Multidimensional with aromas of forest fruits, raisins, vanilla. Very juicy; built, aged in barrels.



PALAC NA OPIESZYNI



750 ml



125 ml

PURE EST TEMPRANILLO

110,00

Sztandarowy szczep Hiszpanii, uprawiany w ekologicznych winnicach. Mała ingerencja, naturalne procesy, świeżość, bogactwo aromatów owocowych.

The flagship of Spain, grown in organic vineyards. Small interference, natural processes, freshness, richness of fruit aromas.

RIZZARDI VALPOLICELLA DOP CLASSICO

140,00

Czysta, robiona wyłącznie w kadziach ze stali nierdzewnej, pełna owocu, valpolicella Rizzardich stanowi znakomity wstęp do całej gamy czerwonych win produkowanych przez tę znakomitą rodzinę w okolicach Werony. Wino z nerwem, o nieco rustykalnym charakterze, soczyste i przyjemnie lekkie.

Pure, made exclusively in stainless steel vats, and full of fruit, Rizzardi Valpolicella is an excellent introduction to the entire range of red wines produced by this distinguished family in the Verona area. This wine is vibrant, with a slightly rustic character, juicy, and pleasantly light.

CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA

190,00 35,00

Najbardziej rozpoznawalne włoskie wino, wielowymiarowe, owocowe, gładkie taniny z zaznaczoną słodyczą dojrzałych winogron.

The most recognizable Italian wine, multidimensional, fruity, smooth tannins with marked sweetness of ripe grapes.

GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO

550,00

Winogrona z czterech różnych parceli. Wino o intensywnych aromatach wiśni, dzikich, leśnych owoców i ziół. W ustach pełne, bogate z mocną strukturą opartą na dojrzałych tanninach i dobrze zintegrowanej kwasowości.

Grapes from four different plots. Wine with intense aromas of cherries, wild forest fruits and herbs. Full and rich in the mouth, with a strong structure based on ripe tannins and well-integrated acidity.

FLOR DE PINGUS

590,00

Aromaty dojrzałych jagód i jeżyn z nutami malin i leśnego runa, z delikatnym akcentem korzennych przypraw i skóry. W ustach jedwabista faktura i wspaniale wtopione, gładkie taniny. Wino ekstraktywne, bogate, bardzo czyste o długim, pikantnym finiszu.

Aromas of ripe blueberries and blackberries, with notes of raspberries and forest floor, and a delicate touch of spice and leather. On the palate, it has a silky texture and beautifully integrated, smooth tannins. This wine is extractive, rich, and very clean with a long, spicy finish.

CHANSON GEVREY CHAMBERTIN

590,00

Ciemnorubinowa barwa. Delikatne zapachy kwiatowe przeplatane orzeźwiającymi aromatami czerwonych owoców i lekko korzennymi nutami przypraw. Stanowcze ale dobrze wyważone z eleganckimi tanninami. Długi, lekko zwierzęcy finisz.

Deep ruby in color, delicate floral aromas intertwine with refreshing aromas of red fruit and slightly spicy notes. Firm yet well-balanced with elegant tannins. Long, slightly animalic finish.



PALAC NA OPESZYNIĘ



750 ml



125 ml

WINA PÓLSŁODKIE / SEMI-SWEET WINES

MOSEL RIESLING KABINETT

100,00

25,00

Pyszny Riesling znad Mozeli o charakterystycznym aromacie kwaśnego jabłka oraz pigwy. Kwasowość wina idealnie połączona z dużą ilością słodyczy, tworząc bardzo dobry balans.

Delicious Moselle Riesling with a characteristic aroma of sour apple and quince. The acidity of the wine is perfectly combined with a lot of sweetness, creating a very good balance.

WINA BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINES

DIVIN SPARKLING SAUVIGNON BLANC ROSE 0%

120,00

Jasnoróżowe, z odcieniem lososiowym, delikatnie musujące wino, z typowymi dla sauvignon blanc aromatami owoców egzotycznych i cytrusów. Na podniebieniu owocowe, krągłe i orzeźwiające z przyjemną równowagą.

A light pink, salmon-tinged, delicately sparkling wine with typical Sauvignon Blanc aromas of exotic fruit and citrus. Fruity, rounded, and refreshing on the palate, with pleasant balance.

DIVIN SAUVIGNON BLANC 0%

120,00

Z żółto-zieloną barwą, nasz Sauvignon Blanc 0,0% uwodzi od pierwszego wejrzenia. Nos jest aromatyczny, z nutami białych owoców, cytrusów i kwiatów. Na podniebieniu dobra równowaga dzięki bardzo przyjemnej kwasowości.

With a yellow-green hue, our Sauvignon Blanc 0.0% captivates from the first glance. The nose is aromatic, with notes of white fruit, citrus, and flowers. The palate is well-balanced thanks to its pleasant acidity.

ABBAZIA ZERO ALCOHOL SPARKLING

90,00

Wino bezalkoholowe o jasnożółtej, słomkowej barwie. Aromaty owoców tropikalnych oraz kwiatów. W smaku słodkie, świeże i owocowe.

A non-alcoholic wine with a pale straw yellow color. Aromas of tropical fruit and flowers. The taste is sweet, fresh, and fruity.



PALAC NA OPIESZYNIĘ



 / @PALACNAOPIESZYNIÉ  / @PALACNAOPIESZYNIÉ

WWW.PALACNAOPIESZYNIÉ.PL

