



PAŁAC NA OPIESZYNIE



*Restaurację tworzą ludzie z pasją,
którzy codziennie dokładają wszelkich starań,
abyście Państwo wyszli z naszego lokalu oczarowani jedzeniem
i usatysfakcjonowani profesjonalną obsługą.*

*Potrawy w naszej restauracji powstają
od podstaw z najlepszych produktów
od lokalnych producentów.*

*Życzymy niezapomnianych wrażeń
i czekamy na kolejne spotkanie.*

Przy rezerwacji powyżej 10 osób - obowiązuje skrócone menu.

Ceny wyrażone w PLN - zawierają podatek VAT.

O konieczności wystawienia faktury VAT
prosimy informować podczas składania zamówienia.

Gramatury/ Alergeny - dostępne u Szefa Kuchni.



PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar wołowy

/ 59,00

Marynowane grzybki shimeji, majonez truflowy, chips z czarnego ryżu

Beef tartare - marinated shimeji mushrooms, truffle mayonnaise, black rice chips

Krewetki tygrysie w sosie maślanym

/ 65,00

Pomidorki cherry, czosnek, kolendra, chili, grzanka czosnkowa

Tiger prawns in butter sauce - cherry tomatoes, garlic, coriander, chilli, garlic toast

Frytki z batatów, sos mango- majo

/ 24,00

Sweet potato fries, mango- mayo sauce

Carpaccio z polędwicy

/ 49,00

Rukola, kapary, sos z gorczycy, parmezan

Tenderloin carpaccio - rocket, capers, mustard sauce, parmesian cheese

Kompozycja przystawek dla dwóch osób

/ 70,00

Krewetki w chrupiącej panierce, papryczki jalapeno, grissini z szynką prosciutto, krążki cebulowe, pickle

Appetizer composition for two persons - crispy-coated prawns, jalapeno peppers, grissini with prosciutto ham, onion rings, pickled vegetables



PALAC NA OPIESZYNIE



Zupa pomidorowa z makaronem / 27,00

Tomato soup with pasta

Żurek na domowym zakwasie z chlebem i jajkiem / 32,00

Sour rye soup on homemade sourdough with bread and egg

Krem z buraka podawany z ricottą / 32,00

Crème fraîche, burak, puder z buraka

Beetroot cream served with ricotta - crème fraîche, beetroot, and beetroot powder

Zupa tajska na mleczku kokosowym / 34,00

Krewetka, kolendra, chili

Thai soup with coconut milk - prawns, coriander, chilli

Rosół drobiowy / 27,00

Makaron, warzywa, natka pietruszki

(Serwowany w niedzielę i święta)

Chicken broth - pasta, vegetables and parsley served only

(on sundays and holidays)



PALAC NA OPIESZYNIE



SALATY

SALADS

Salata cezar z kurczakiem

/ 44,00

Boczek, grzanka, sos anchois, parmezan

Caesar salad with chicken - bacon, toast, anchovy sauce, parmesan cheese

Salatka grecka

/ 43,00

Pomidorki koktajlowe, oliwki, feta, cebula

Greek Salad - cherry tomatoes, olives, feta cheese, and onion

Salata z serem halloumi

/ 42,00

Rukola, granat, gruszka, orzeszki włoskie, sos porzeczkowy

Halloumi salad - rocket, pomegranate fruit, pear, walnuts, currant sauce



PALAC NA OPIESZYNIE

♦

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Kotlet de volaille / 49,00

Surówka, frytki

Cutlet de volaille, side dish, french fries

Tradycyjny wielkopolski schabowy / 58,00

Puree ziemniaczane, dodatek sezonowy

Traditional Wielkopolski pork neck - puree potatoes, seasonal side dish

Żeberko wieprzowe wolno duszone w sosie własnym / 69,00

Pieczony ziemniak, gzik regionalny, warzywa grillowane

Pork ribs slowly braised in own sauce - baked potato, regional gzik, grilled vegetables

Stek z polędwicy wołowej / 149,00

Frytki stekowe, warzywa grillowane, masło czosnkowe

Beef tenderloin steak - steak fries, grilled vegetables, garlic butter

Opcja dodatkowa / *extra option*

Sos pieprzowy / *Pepper sauce* / 8,00

Burger wołowy klasyczny / 48,00

Ser cheddar, ogórek, pomidor, salata, cebula confit

Classic beef burger - cheddar cheese, cucumber, tomato, lettuce, and onion

Kurczak Supreme / 52,00

Puree z marchewki, arancini, sos demi jasny, majonez ziołowy

Chicken Supreme - carrot puree, arancini, light demi sauce, herbal mayonnaise

Filet z kaczki sous vide / 69,00

Pieczona pyza, kapusta modra, sos demi, żel z jabłka i majeranku

Sous vide duck fillet - baked dumpling, red cabbage, demi sauce, apple and marjoram gel

Łosoś / 89,00

Ravioli z ricottą i szpinakiem, sos bisque, fenkuł z cytrusami

Salmon - ravioli with ricotta cheese and spinach, bisque sauce, fennel with citrus



PALAC NA OPIESZYNIE

Makaron z krewetkami i kalmarami

/ 67,00

Czosnek, pomidor koktajlowy, kolendra, sos maślano-winny, kapary, parmezan

Pasta with prawns and squid - garlic, cherry tomato, coriander, vine butter sauce, capers

Makaron strozzapreti z kurczakiem

/ 45,00

Czosnek, cebula, suszone pomidory, szpinak, sos serowy

Pasta strozzapreti with chicken - garlic, dried tomatoes, spinach, cheese sauce

DANIA WEGE

VEGE DISHES

Stek z kalafiora

/ 42,00

Puree z marchewki, chimichurri, salsa (pomidor, chilli, kolendra)

Cauliflower steak - carrot puree, chimichurri, salsa (tomato, chilli, coriander)

Falafele

/ 49,00

Salatka tabbouleh, orzeszki pinii, jogurt tahini

Falafels - bulgur, pine nuts, tahini yogurt



PALAC NA OPIESZYNIE

DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

Panierowane fileciki z kurczaka / 31,00

Frytki, marchewka
(Opcjonalnie: fileciki z kurczaka gotowane)

Breaded chicken fillets or cooked fillets, fries, carrots

Makaron w sosie bolońskim / 30,00

Pasta in Bolognese sauce

Naleśniki biszkoptowe / 30,00

Nutella, serek waniliowy

Sponge cake pancakes

DESERY

DESSERTS

Beza Pavlova / duża lub mała / 47,00 / 32,00

Krem kokosowy, frużelina mango-marakuja, lody

Pavlova meringue/ pavlova meringue mini

Szarlotka palacowa na ciepło / 35,00

Lody rzemieślnicze, bita śmietana

Hot Palace Apple Pie - ice cream / whipped cream

Selekcja lodów rzemieślniczych / 32,00

3 kulki

Selection od artisan ice creams - 3 scoop

Sernik pistacjowy / 32,00

Lody, maliny liofilizowane

Pistachio cheesecake - ice cream, freeze-dried raspberries



PALAC NA OPIESZYNIE

HERBATY PALLAVI
PALLAVITEAS



Czarna / Zielona / Black or Green

400 ml / 10,00

Napar owocowy / Fruit infusion

400 ml / 10,00

KAWA MOKATE
MOKATE COFFEE

MOKATE

Espresso / Espresso KROPLA
ESPRESSO

30 ml / 10,00

Latte macchiato / Latte macchiato

200 ml / 18,00

Americano / Americano

120 ml / 11,00

Espresso doppio / Espresso doppio KROPLA
ESPRESSO

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

Kawa mrożona

200 ml / 23,00

Espresso, lód, mleko, lody waniliowe, bita śmietana

Espresso, ice, milk, vanilla ice cream, whipped cream

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 *delice*
BESKUDU

Woda niegazowana/ gazowana / Still/ Sparkling water

330 ml / 9,00

750 ml / 16,00



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

250 ml / 10,00

Cappy

Soki Cappy

250 ml / 10,00

Pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy

Cappy juice: orange, apple, grapefruit

Sok ze świeżych owoców / Fresh juice

300 ml / 20,00



PALAC NA OPIESZYNIĘ

♦

KOKTAJLE

COCKTAILS

Mojito / 35,00

Rum, mięta, limonka

Rum, mint, lime

Bison Frappe / 33,00

Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, limonka, mięta, cynamon

Bison Grass, apple juice, lime, mint, cinnamon

Aperol Spritz / 33,00

Prosecco, aperol, pomarańcz, woda gazowana *delice*

Prosecco, aperol, orange

Strawberry Aperol / 35,00

Prosecco, aperol infuzowany truskawkami, woda gazowana *delice*

Prosecco, aperol, strawberry

Strawberry Daiquiri / 35,00

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mus truskawkowy

Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry mousse

Sour: whisky / wódka / rum / gin / 33,00

Sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

Lemon juice, sugar syrup, angostura



PALAC NA OPIESZYNIE

PIWO
BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Pilsner Urquell 4,4%

400 ml / 16,00



Książęce Złote Pszeniczne 4,9%

300ml / 13,00 500 ml / 15,00

PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE



Książęce IPA

500 ml / 15,00



Książęce Czerwony 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

330 ml / 14,00



Lech Free Limonka z Miętą

330 ml / 14,00



Lech Free Low Sugar Grapefruit

500 ml / 15,00



Książęce Złote Pszeniczne 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 OPIASZYNIE

♦

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

Star Of Bombay London Dry Gin	40 ml / 18,00
-------------------------------	---------------

RUM / RUM

Dictador 12 A.Y	40 ml / 25,00
-----------------	---------------

VERMUT / 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
Dalmore 12 YO	40ml / 38,00	0,7l / 720,00
The Balvenie 14 Years	40ml / 50,00	0,7l / 900,00



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.

BELSTAR PROSECCO SPUMANTE 130,00

Klasowe Prosecco od jednego z najlepszych producentów. Aromaty melona, gruszek i białych kwiatów łączą się cudownie z owocowo-kwiatowym posmakiem.

Class Prosecco from one of the best producers. The aromas of melon, pear and white flowers combine wonderfully with a fruity floral aftertaste.





750 ml



125 ml

WINA BIAŁE/ WHITE WINES

CONNOISSEUR LE CHEVAL

110,00

25,00

Wspaniałe 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.

LAKE CHALICE SAUVIGNON BLANC

180,00

35,00

Doskonały przedstawiciel stylu win nowozelandzkich. Intensywny bukiet agrestu, brzoskwini, jabłek, 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.

LIFILI BIANCO SALENTO

100,00

Przyjemne, świeże wino z południowo-włoskiej Apulii. Intensywny aromat kwiatów, moreli, brzoskwiń.

Pleasant, fresh wine from southern Italian Puglia. Intense aroma of flowers, apricots, peaches.

DAUBHAUS RIESLING KABINETT TROCKEN

125,00

Świetny niemiecki riesling, mineralny, świeży, kwasowy ale zrównoważony akcentem cukru resztkowego. Aromaty cytrusów, brzoskwiń, ananasów i jabłek.

Great German riesling, mineral, fresh, acidic, but balanced with a touch of residual sugar. Aromas of citrus, peaches, pineapples and apples.

PAUL LATO DONE & DONE CHARDONNAY

490,00

Eleganckie wino białe z Kalifornii. Jasna, złocista barwa, bogate aromaty. Dominują w nim nuty dojrzałych cytrusów, brzoskwiń, gruszek oraz delikatne akcenty wanilii i prażonych migdałów.

Elegant white wine from California. Bright, golden color, rich aromas. It is dominated by notes of ripe citrus fruits, peaches, pears and delicate accents of vanilla and roasted almonds.



PALAC NA OPIESZYNE



750 ml



125 ml

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

Pelne, bogate, wytrawne wino z aromatami miodu, jabłek, 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.

PURE EST TEMPRANILLO

110,00

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

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

LUCCARELLI NEGROAMARO

100,00

Fantastyczna odmiana typowa dla południowych Włoch daje ciemnopurpurowe wino o mocnych aromatach czarnej porzeczki, wiśni z akcentem ziołowym.

A fantastic variety typical of southern Italy gives a dark purple wine with strong aromas of blackcurrant, cherry with a herbal accent.

PALAC NA OPESZYNI



750 ml



125 ml

FAMIGLIA BIANCHI MALBEC

160,00

Potężne, intensywne wino z Argentyny. Dojrzałe śliwki, wiśnie, jagody, wanilia, czekolada. Zrównoważone z zaznaczonym alkoholem. Idealne do mięs.

A powerful, intense wine from Argentina. Ripe plums, cherries, blueberries, vanilla, chocolate. Balanced with marked alcohol. Ideal for meats.

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 taninach 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.

DO RIBERA DEL DUERO/RIBERA DEL DUERO

590,00

Wino powstaje ze szczepu tempranillo, dojrzewa wyłącznie w dębie francuskim. Jest soczyste, nowoczesne, gęste, z miękkimi taninami. Aromaty czerwonych, dojrzałych owoców, skóry, kakao i czekolady.

The wine is made from the Tempranillo variety and matures exclusively in French oak. It is juicy, modern, dense, with soft tannins. Aromas of red, ripe fruit, leather, cocoa and chocolate.

OLIVIER LEFLAIVE POMMARD ROUGE

590,00

To pełne, eleganckie czerwone wino z Burgundii, charakteryzujące się intensywnym bukietem ciemnych owoców, przypraw i subtelnymi nutami dębowe. W smaku łączy dobrze zbalansowaną kwasowość z delikatnymi taninami i długim finiszem. Idealne do potraw mięsnych, dziczyzny i serów, z potencjałem do dalszego starzenia.

Is a full-bodied, elegant red wine from Burgundy, characterized by an intense bouquet of dark fruits, spices and subtle oak notes. The taste combines well-balanced acidity with delicate tannins and a long finish. Perfect for meat dishes, game and cheese, with the potential for further aging.



PALAC NA OPIESZYNI



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 słodczy, 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

VINA 0 CHARDONNAY

110,00

Wytrawne wino z odmiany chardonnay. Kwiatowo-cytrusowe z aromatami orzechów i migdałów.

Dry wine from the Chardonnay variety. Floral and citrus with aromas of nuts and almonds.

VINA 0 SPARKLING

110,00

Bezalkoholowe wino z certyfikatem „bio”. Soczyste, owocowe o aromatach jabłek i arbuza.

Non-alcoholic wine with "bio" certificate. Juicy, fruity with aromas of apples and watermelon.



PALAC NA OPIESZYNIĘ
