



*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

#### Carpaccio z polędwicy wołowej / 47,00

Rukola, kapary, pomidorki cherry, parmezan, dressing winegret, grzanka

*Beef tenderloin carpaccio - rocket salad, capers, cherry tomatoes, parmesan cheese, vinegrette dressing, croutons*

#### Tatar wołowy wędzony dymem olchowym / 48,00

Ogórek, cebula, żółtko, marynowana kurka, pieczywo

*Beef tartare smoked with alder smoke - cucumber, onion, egg yolk, marinated chanterelle, bread*

#### Krewetki tygrysie / 59,00

Pomidorki cherry, chilli, masło, czosnek, natka, grzanka

*Tiger shrimps - cherry tomatoes, chilli, butter, garlic, parsley, croutons*

#### Tapas (*dla dwóch osób*) / 47,00

Wędliny, sery, marynowane warzywa, pieczywo

*Tapas (for two people) - cold meats, cheeses, pickled vegetables, bread*



PALAC NA OPIESZYNIE  
RESTAURACJA



**Zupa pomidorowa z domowym makaronem** / 16,00  
*Tomato soup with homemade noodles*

**Zupa krem z buraka z wędzoną ricottą** / 19,00  
*Beetroot cream soup with smoked ricotta*

**Żurek na domowym zakwasie żytnim z chlebem własnego wyrobu** / 23,00  
*Sour rye soup on homemade rye sourdough with homemade bread*

**Żurek na domowym zakwasie żytnim z jajkiem** / 22,00  
*Sour rye soup on homemade rye sourdough with an egg*

**Rosół drobiowy z kurczaka z domowym makaronem** / 18,00  
(Serwowany w niedzielę)  
*Chicken broth with homemade noodles (served on Sundays)*



PALAC NA OPIESZYNIE  
RESTAURACJA



# SALATY

## SALADS

### Cezar z kurczakiem / z krewetkami (5 szt.)

/ 40,00 / 55,00

Salata rzymska, kurczak, bekon, parmezan, grzanki, dressing anchois

*Caesar salad with chicken / with shrimps 5 pcs/ - romaine lettuce, chicken, bacon, parmesan, croutons, anchovy dressing*

### Klasyczna sałatka grecka z serem feta

/ 38,00

Salata rzymska, pomidor, cebula, zielone oliwki, feta, bazylia, pieczywo własnego wypieku

*Classic Greek salad with feta cheese - romaine lettuce, tomato, onion, green olives, feta, basil, home-baked bread*



PALAC NA OPIESZYNIĘ  
RESTAURACJA

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

### Vege bowl / 35,00

Humus z ciecioriki, guacamole z chilli i kolendrą, burak w balsamico, komosa ryżowa, ogórek concasse z sezamem, chlebek naan

*Vege bowl - chickpea hummus, guacamole with chilli and coriander, beetroot in balsamico, quinoa, cucumber concasse with sesame, naan bread*

### Linguine z krewetkami aglio e olio / 56,00

Krewetki (5 sztuk), czosnek, chilli, kolendra, pietruszka, masło rakowe

*Linguine with shrimp aglio e olio - shrimps (5 pieces), garlic, chilli, coriander, parsley, crayfish butter*

### Makaron strozapretti z kurczakiem / 42,00

Szpinak, pomidor koktajlowy, sos śmietanowy, parmezan

*Strozapretti pasta with chicken - spinach, date tomato, cream and cheese sauce, parmesan*

### Łosoś norweski / 67,00

Sos cytrusowy, puree ziemniaczane ze szczypiorkiem, kalafior, marchewka, edamame, fenikul

*Norwegian salmon - citrus sauce, mashed potatoes with chives, cauliflower, carrot, edamame, fennel*

### Kurczak supreme z kostką / 49,00

Sos kurkowy, kasza kuskus perłowa, sezonowe warzywa

*Supreme chicken with a bone - chanterelle sauce, pearl couscous, seasonal vegetables*

### Kotlet de volaille z masłem i pietruszką / 39,00

Frytki julienne, surówka

*Chicken Kiev with butter and parsley - julienne fries, salad*

### Schabowy z kością i pieczarkami / 47,00

Puree ziemniaczane, sezonowy dodatek warzywny

*Pork chop with bone and mushrooms - potato puree, seasonal vegetable addition*

### Biodrówka jagnięca / 73,00

Sos tymiankowy, ziemniaki hash, kapusta pak choi, puree marchewkowe, cebula, groszek, chips z buraka

*Lamb hip - thyme sauce, hash potatoes, pak choi cabbage, carrot puree, onion, peas, beetroot chips*



## Filet z kaczki confit

/ 69,00

Sos porzeczkowy, kopytka dyniowe, zasmażana modra kapusta

*Duck confit fillet - currant sauce, pumpkin dumplings, fried red cabbage*

## Stek z polędwicy wołowej

/ 119,00

Ziemniaki hasselback, sezonowe warzywa

*Beef tenderloin steak- hasselback chips, grilled vegetables*

*Do wyboru:*

**Sos pieprzowy / Sos chimichurri**

/ 10,00 / 12,00

*Choice of: pepper sauce or chimichurri sauce*

## Burger wołowy

/ 42,00

Bulka, sałata rzymska, mięso wołowe 100%, ser cheddar, bekon, piklowane warzywa, pomidor, sos burgerowy

*Beef burger bun - roll, romaine lettuce, 100% beef, cheddar cheese, bacon, pickled vegetables, tomato, burger dip*

*Dodatkowo rekomendujemy:*

**Frytki stekowe / Dip burgerowy**

/ 8,00 / 4,00

*In addition, we recommend: steak fries, burger dip*



PALAC NA OPIESZYNIĘ  
RESTAURACJA



# DANIA DLA DZIECI

## KIDS MENU

**Zupa pomidorowa** / 10,00

Z makaronem

*Tomato soup with noodles*

**Panierowane fileciki z kurczaka** / 24,00

Frytki, mini marchewka

*Breaded chicken fillets - french fries, mini carrot*

**Makaron w sosie bolońskim** / 24,00

*Pasta in Bolognese sauce*

**Naleśniki biszkoptowe** / 18,00

Serek homogenizowany, nutella, cukier puder

*Sponge pancakes - homogenized cheese, nutella, powdered sugar*



PALAC NA OPIESZYŃCU  
RESTAURACJA



# DESERY

DESSERTS

## Pavlova / Pavlova mini

/ 39,00 / 23,00

Beza, maliny na ciepło, mascarpone, lody rzemieślnicze

*Meringue, warm raspberries, mascarpone, artisan ice cream*

## Ciasto firmowe z bitą śmietaną i lodami rzemieślniczymi

/ 25,00

*Cake of the house with whipped cream and artisan ice cream*

## Selekcja lodów rzemieślniczych

/ 26,00

*Selection of artisan ice cream*

## Mus malinowy

/ 23,00

Biała czekolada, mus malinowy, liofilizowane maliny

*Raspberry mousse - white chocolate, raspberry mousse, freeze-dried raspberries*

## Crumble sezonowe

/ 25,00

Owoce sezonowe, kruszonka waniliowa, lody rzemieślnicze

*Seasonal Crumble - seasonal fruit, vanilla crumble, artisan ice cream*





HERBATY RICHMONT  
RICHMONT TEAS



Czarna / Zielona / *Black or Green*

400 ml / 10,00

Napar owocowy / *Fruit infusion*

400 ml / 10,00

KAWA MOKATE  
MOKATE COFFEE

MOKATE

Espresso / *Espresso* 

30 ml / 10,00

Latte macchiato / *Latte macchiato*

200 ml / 15,00

Americano / *Americano*

120 ml / 11,00

Espresso doppio / *Espresso doppio* 

60 ml / 13,00

Cappucino / *Cappucino*

170 ml / 12,00

Flat white / *Flat white*

180 ml / 15,00

Duża mleczna kawa

Po turecku / *Turkish coffee*

200 ml / 10,00

DO WYBORU / *OPTIONAL*:

Mleko sojowe / *Soy milk*

/ 6,00

Mleko kokosowe / *Coconut milk*

/ 9,00

Mleko bez laktozy / *Lactose-free milk*

/ 3,00

Syrop do kawy / *Coffee syrup*

/ 3,00



PALAC NA OPIESZYNIĘ  
RESTAURACJA

# NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Kinley/ Fuzetea

250 ml / 10,00



Woda niegazowana/ gazowana / Still/ Sparkling water

330 ml / 8,00

750 ml / 16,00

Cappy

Soki Cappy

250 ml / 9,00

Pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy

Cappy juice: orange, apple, grapefruit

Sok ze świeżych owoców/ Fresh juice

300 ml / 19,00

# KOKTAJLE

COCKTAILS

Mojito

/ 29,00

Rum, mięta, limonka

Rum, mint, lime

Bison Frappe

/ 28,00

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

Bison Grass, apple juice, lime, mint, cinnamon

Aperol Spritz

/ 28,00

Prosecco, aperol, pomarańcz, woda gazowana 

Prosecco, aperol, orange

Strawberry Aperol

/ 30,00

Prosecco, aperol infuzowany truskawkami, woda gazowana 

Prosecco, aperol, strawberry

Strawberry Daiquiri

/ 29,00

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mus truskawkowy

Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry mousse

Sour: whisky / wódka / rum / gin

/ 28,00

Sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

Lemon juice, sugar syrup, angostura

Shoty smakowe 4 szt.

/ 24,00

Zapytaj co dzisiaj miksujemy /

Shots - ask what we are mixing today

PIWO  
BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Pilsner Urquell

400 ml / 15,00



Książęce Złote Pszeniczne

300ml / 10,00 500 ml / 12,00

PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE



Książęce IPA

500 ml / 13,00



Książęce Czerwony Lager

500 ml / 14,00



Książęce Ciemne Łagodne

500 ml / 14,00



Lech Premium

500 ml / 13,00



Lech Pils

500 ml / 13,00

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER



Lech Free Lager

330 ml / 12,00



Lech Free Limonka z Miętą

330 ml / 12,00



Lech Free Low Sugar Grapefruit

500 ml / 14,00



Książęce Złote Pszeniczne 0%

500 ml / 14,00



Książęce IPA 0.0%

500 ml / 14,00



PALAC NA OPIESZYNIĘ  
RESTAURACJA



# MOCNE ALKOHOLE

*HARD LIQUOR*

## WÓDKA / VODKA

|                      |              |               |
|----------------------|--------------|---------------|
| Wyborowa             | 40ml / 9,00  | 0,5l / 80,00  |
| Żubrówka Bison Grass | 40ml / 9,00  | 0,5l / 80,00  |
| Ciroc                | 40ml / 19,00 | 0,7l / 299,00 |
| Belvedere Pure       | 40ml / 22,00 | 0,7l / 310,00 |

## TEQUILA / TEQUILA

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Olmecca Altos Plata | 40 ml / 18,00 |
|---------------------|---------------|

## GIN / GIN

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Star Of Bombay London Dry Gin | 40 ml / 15,00 |
|-------------------------------|---------------|

## RUM / RUM

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Dictador 12 A.Y | 40 ml / 22,00 |
|-----------------|---------------|

## WERMUT / VERMUT

|                |                |
|----------------|----------------|
| Martini bianco | 100 ml / 18,00 |
|----------------|----------------|

## KONIAK / COGNAC

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Hennessy V.S.O.P. | 40 ml / 35,00 |
|-------------------|---------------|

|              |               |
|--------------|---------------|
| Hennessy X.O | 40 ml / 98,00 |
|--------------|---------------|

## WHISKY / WHISKEY

|                       |              |               |
|-----------------------|--------------|---------------|
| Jameson               | 40ml / 15,00 | 0,7l / 180,00 |
| Jack Daniel's         | 40ml / 16,00 | 0,7l / 200,00 |
| Bulleit Bourbon       | 40ml / 18,00 | 0,7l / 220,00 |
| Woodford reserve      | 40ml / 20,00 | 0,7l / 350,00 |
| Glenmorangie 10 years | 40ml / 23,00 | 0,7l / 400,00 |
| The Balvenie 14 Years | 40ml / 45,00 | 0,7l / 800,00 |



PALAC NA OPIESZYNIE  
RESTAURACJA

SZAMPANY / CHAMPAGNE

*MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT* 640,00

WINA MUSUJĄCE/ SPARKLING WINES

*PROSECCO BRUT MORRA* 70,00 18,00

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.*

*DIGNITAT CAVA BRUT* 95,00

Delikatna, bardzo elegancka wytrawna Cava o kwiatowych aromatach z mocno owocowym posmakiem i delikatnym akcentem cukru na podniebieniu.

*Delicate, very elegant dry Cava with floral aromas, a strong fruity aftertaste and a delicate touch of sugar on the palate.*

*BELSTAR PROSECCO SPUMANTE* 115,00

Klasowe Prosecco od jednego z najlepszych producentów. Aromaty melona, gruszki 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

90,00

20,00

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

125,00

25,00

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

160,00

28,00

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

90,00

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

110,00

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.*

### LANDWEIN GRUNERVELTLINER

120,00

Najbardziej rozpoznawalna biała odmiana z Austrii. Świeże, soczyste, mineralne. Aromaty winogron, cytrusów i typowego dla veltlinera białego pieprzu.

*The most recognizable white variety from Austria. Fresh, juicy, mineral. Aromas of grapes, citrus and typical veltliner white pepper.*



PALAC NA OPIESZYŃCU  
RESTAURACJA



## PRIMO BIANCO

140,00

100% Vermentino pochodzące z włoskiej Sardynii. Ten wyspiarski przykład objawia nam się w kieliszku świeżością, cytrusowością, ale przede wszystkim akcentem morskości, słoności, co czyni to wino wyjątkowym.

*100% Vermentino from Sardinia, Italy. This island example is revealed to us in the glass by freshness, citrus, but above all by an accent of sea saltiness, which makes this wine unique.*

## ALBA MARTIN ALBARINHO

130,00

Pochodzący z hiszpańskiej Galicji klasyk, uderza aromatami kwiatów, owoców, nutą mineralną i delikatnym niuansiem soli morskiej. Dobrze zbudowane, świeże, kwasowe.

*A classic from Spanish Galicia, strikes with the aromas of flowers, fruits, mineral notes and a delicate nuance of sea salt. Well built, fresh, acidic.*

## WINA CZERWONE/ RED WINES

### THE LISTENING STATION SHIRAZ

98,00

20,00

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

110,00

20,00

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

95,00

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

90,00

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 OPIESZYŃCU  
RESTAURACJA



750 ml



125 ml

## MOULIN DE GASSAC MERLOT

100,00

Pochodzący z południowo francuskiej Langwedocji Merlot jest intensywny i głęboki w kolorze. Mocna owocowość czerwonych owoców i przyprawy. Zrównoważone i okrągłe.

*Originally from southern French Languedoc, Merlot is intense and deep in color. Strong fruitiness of red fruits and spices. Balanced and round.*

## FAMIGLIA BIANCHI MALBEC

145,00

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

170,00

30,00

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.*

## WINA PÓLSŁODKIE / SEMI-SWEET WINES

### MOSEL RIESLING KABINETT

90,00

20,00

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

### VINA 0 CHARDONNAY

95,00

18,00

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

95,00

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 OPIESZYŃNIE  
RESTAURACJA





**PALAC NA OPIESZYNIE**  
RESTAURACJA

f / @PALACNAOPIESZYNIE    i / @PALACNAOPIESZYNIE

**WWW.PALACNAOPIESZYNIE.PL**