



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 / 55,00

Z marynatami i majonezem lubczykowym, cebula, ogórek, patison

Beef tartare with pickled marinades and lovage mayonnaise, onion, cucumber, patison

Krewetki tygrysie / 65,00

Sos winno maślany z pomidorkami cherry i grzanką (czosnek, kolendra, chilli)

Tiger prawns in wine butter sauce with cherry tomatoes and toast (garlic, coriander, chilli)

Kompozycja wędlin / 49,00

Assorted cold cuts

Kompozycja serów / 49,00

Assorted cheese

Carpaccio z buraka / 39,00

Rukola, słonecznik, feta, sos balsamiczny, szpinak baby

Beetroot carpaccio, rocket, sunflower, feta, balsamic sauce baby spinach

Śledź po kaszubsku / 42,00

Kolendra, czerwona cebula, olej lniany, gorczyca, domowe pieczywo

Kashubian herring, coriander, red onion, flaxseed oil, mustard, homemade bread



ZUPY
SOUPS

Zupa pomidorowa / 27,00

Z makaronem

Tomato soup with pasta

Żurek na domowym zakwasie / 29,00

Z chlebem lub jajkiem do wyboru

Sour rye soup on homemade sourdough with bread or egg of your choice

Rosół drobiowy / 27,00

Z makaronem i warzywami oraz natką pietruszki

(Serwowany w niedzielę i święta)

*Chicken broth with pasta and vegetables and parsley
(Served on sundays and holidays)*

Barszcz czerwony / 28,00

Podawany z krokietem grzybowym

Red borsh served with mushroom croquet

Zupa z pieczonej papryki i cukinii / 28,00

Oliwa porowa, pestki dyni

Roasted pepper and zucchini soup, leek olive oil, pumpkin seeds



SALATY

SALADS

Salata cezar

/ 43,00 / 65,00

Z kurczakiem lub krewetkami

Caesar salad with chicken or shrimp - romaine lettuce, chicken, bacon, parmesan, croutons, anchovy dressing

Mix sałat z klasycznym vinegret

/ 43,00

Podawany z burrata di bufala, pomidor malinowy, rukola, awokado

Mix of salad with classic vinaigrette served with burrata di bufala and raspberry tomato/rocket/avocado (liquid burrata)

Salata z kaczką

/ 43,00

Marynowana w teriyaki, dresingiem porzeczkowym, granatem, malina, filet z pomarańczy, melon

Salad with duck marinated in teriyaki, currant dressing, pomegranate, raspberry, orange fillet, melon



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 regional pork neck with puree potatoes seasonal side dish

Żeberko wieprzowe / 61,00

Wolno duszone w sosie własnym, podawane z pieczonym ziemniakiem i regionalnym gżikiem

Pork ribs slowly braised in own sauce, served with baked potato and regional cottage cheese

Stek z polędwicy wołowej / 141,00

Ziemniaki hasselback, sezonowe warzywa

Beef tenderloin steak hasselback potatoes, seasonal vegetables

Burger wołowy klasyczny / 48,00

Cheddar, ogórek pomidor, salata

Classic beef burger, cheddar, cucumber, tomato, lettuce

Makaron tagliatelle z krewetkami / 59,00

Chorizo, seler naciowy, czosnek, szalotka, białe wino, masło kolendra

Tagliatelle pasta with shrimp, chorizo, celery, garlic, shallot, white wine, coriander butter

Makaron rigatoni / 47,00

Szpinak, pomidor suszony, kureczak, sos śmietanowy parmezan

Rigatoni pasta, spinach, dried tomato, chicken, parmesan cream sauce

Sandacz / 72,00

Polenta z mąki kukurydzianej, sos kaparowy, papardelle warzywne, chrust z pora

Zander corn flour polenta, caper sauce, vegetable papardelle, leek brush



PALAC NA OPIESZYNIE

DANIA WEGE

VEGE DISHES

Stek z kalafiora

/ 39,00

Podany na warzywnym ratatouille, z sosem pelati

Cauliflower steak served on vegetable ratatouille, with pelati sauce

Placuszki z cukini

/ 41,00

Podawane z wędzonym lososiem i kwaśną śmietaną

Zucchini pancakes served with smoked salmon and sour cream

DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

Panierowane fileciki z kurczaka

/ 29,00

Frytki, marchewka

Breaded chicken fillets, fries, carrots

Makaron w sosie bolońskim

/ 29,00

Pasta in Bolognese sauce

Naleśniki biszkoptowe

/ 26,00

Sponge cake pancakes



PALAC NA OPIESZYNIE



DESERY

DESSERTS

Pavlova beza / Pavlova beza mini / 43,00 / 29,00

Pavlova meringue/ pavlova meringue mini

Szarlotka na gorąco / 35,00

Hot apple pie

Selekcja lodów rzemieślniczych / 32,00

Selection of artisan ice cream



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 BEZKIEDU

30 ml / 10,00

Latte macchiato / *Latte macchiato*

200 ml / 15,00

Americano / *Americano*

120 ml / 11,00

Espresso doppio / *Espresso doppio* KROPLA BEZKIEDU

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 OPIESZYNIE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

HRÓPŁA
RESIDU *delice*

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 OPIESZYNIE

♦
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



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



PALAC NA OPIESZYNIE

MOCNE ALKOHOLE

HARD LIQUOR

WÓDKA/VODKA

Wyborowa	40ml / 12,00	0,5l / 90,00
Żubrówka Bison Grass	40ml / 12,00	0,5l / 90,00
Ciroc	40ml / 20,00	0,7l / 320,00
Belvedere Pure	40ml / 25,00	0,7l / 340,00

TEQUILA / TEQUILA

Olmecca Altos Plata	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
-----------------	---------------

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



PALAC NA OPIESZYNIE

SZAMPANY / CHAMPAGNE

MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT 420,00

BOLLINGER SPECIAL CUVEE 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 OPIESZYNI



750 ml



125 ml

CHANSON CHASSAGNE MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1ER CRU 560,00

Ladny, 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, 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.

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 OPIESZYNI



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



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

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 OPIESZYNIE
