



RESTAURACJA PAŁACYK KONIN



M E N U

Zapraszamy do naszego świata smaków i zapachów. Komponujemy dania z naturalnych, zdrowych produktów, pozyskiwanych od lokalnych dostawców. Niebo nad naszymi głowami jest łaskawe dla grzybów, leśnych owoców, ziół i warzyw. Okoliczne jeziora obfitują w ryby. Dbamy nie tylko o wyjątkowy smak, ale również urodę naszych dań.





DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
MUSTARD AND DERIVED PRODUCTS



SELER I PRODUKTY POCHODNE
CELERY AND DERIVED PRODUCTS



SOJA I PRODUKTY POCHODNE
SOYBEANS AND DERIVED PRODUCTS



MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
MILK AND DERIVED PRODUCTS



JAJA I PRODUKTY POCHODNE
EGGS AND DERIVED PRODUCTS



ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN
pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz lub ich odmiany
hybrydowe, a także produkty pochodne
GRAINS CONTAINING GLUTEN
wheat, rye, barley, oats, spelt or their hybrid varieties,
and also derived products



ORZESZKI ZIEMNE (ARACHIDOWE) I PRODUKTY POCHODNE
PEANUTS (PEANUTS) AND DERIVED PRODUCTS



INNE ORZECHY / OTHER NUTS



SEZAM / SESAME



RYBA / FISH



KAKAO / COCOA





PRZYSTAWKI SIDE DISHES

TATAR WOŁOWY 45,00 zł / 100g / 250g

Wołowina, grzanka czosnkowa, smażone kurki, marynowana szalotka, majonez szczypiorkowy, żółtko przepiórcze

BEEF STEAK TARTAR

Beef, garlic bread, fried chanterelle mushrooms, marinated shallot, chive mayo, quail egg yolk



WĄTRÓBKA Z INDYKA SMAŻONA Z FRANCUSKĄ MUSZTARDĄ 39,00 zł / 120g / 280g

Wątróbka z indyka, musztarda francuska, białe wino, konfitura z wiśni, cebula, grzanka czosnkowa

FRIED TURKEY LIVER WITH FRENCH MUSTARD

Turkey liver, French mustard, white wine, cherry confit, onion, garlic bread



RAVIOLO Z RYBAMI 45,00 zł / 220g

Łosoś, polędwica z dorsza, ikra z Capelina, młody szpinak, pesto z rukoli, sos cytrynowy

FISH RAVIOLO

Salmon, cod loin, capelin roe, baby spinach, arugula pesto, lemon sauce



ZUPY SOUPS

ROSÓŁ KRÓLEWSKI 25,00 zł / 300ml

Lane kluski, pietruszka, marchewka, rillettes drobiowe

ROYAL MEAT BROTH

Noodles, parsley, carrot, chicken rillettes



KREM Z BIAŁYCH WARZYW 28 zł / 300ml

Ziemniaki, por, kalafior, cebula, seler, śmietana

CREAM OF WHITE VEGETABLES

Potatoes, leek, cauliflower, onion, celery, cream



FLAKI Z BOCZNIAKÓW 25,00 zł / 300ml

Boczniki, szczypiorek, kwaśna śmietana, grzanki

OYSTER MUSHROOM TRIPE

Oyster mushrooms, chives, sour cream, croutons





DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

ZRAZ Z KACZKI 69,00 zł / 140g / 400g

Filet z piersi kaczki, kluski śląskie, warzywa pieczone korzeniowe, wino czerwone

DUCK ROULADE

Duck breast fillet, Silesian dumplings, roasted root vegetables, red wine sauce



KURCZAK KUKURYDZIANY 55,00 zł / 160g / 450g

Filet z piersi kurczaka kukurydzianego, ziemniaki Gratin, puree z marchewki, pieczona pietrucha

CORN CHICKEN

Corn chicken breast fillet, potatoes au Gratin, mashed carrots, roasted parsley root



GOLONKA PIECZONA 65,00 zł / 450g / 700g

Golonka włoska, kapusta zasmażana, ziemniaki w mundurkach, chrzan lub musztarda

ROAST PORK KNUCKLE

Pork, sauerkraut, jacket potatoes, horseradish or mustard



GOŁĄBKI Z JAGNIĘCINĄ 55,00 zł / 200g / 400g

Mięso jagnięce, kasza orkiszowa, kapusta włoska, puree ziemniaczane, sos paprykowo – pomidorowy

STUFFED CABBAGE ROLLS WITH LAMB

Polish lamb meat, spelt groats, Savoy cabbage, mashed potatoes, pepper and tomato sauce



SCHABOWY 49,00 zł / 200g / 500g

Ziemniaki gratin, zasmażana kapusta z boczkiem

PORK CHOP

Potatoes au Gratin, carrot purée, roasted parsley root



DORSZ SMAŻONY W CIEŚCIE PIWNYM 65,00 zł / 180g / 350g

Ryba dorsz, frytki z batatów, mix sałat, sos tatarski

BEER-BATTERED FRIED COD

Cod fillet, sweet potato fries, mixed greens, tartar sauce





DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

DORADA W CAŁOŚCI ZAPIEKANA Z SOSEM PAPRYKOWO-POMIDOROWYM 85,00 zł / 400g / 650g

Dorada, mix sałat, pesto z rukoli, puree ziemniaczane
WHOLE BAKED SEA BREAM WITH PEPPER & TOMATO SAUCE
Sea bream, mixed greens, arugula pesto, mashed potatoes



PIEROŻKI ZE SZPINAKIEM 45,00 zł / 400g

Marynowane warzywa, pesto z rukoli wege
SPINACH DUMPLINGS
Marinated vegetables, arugula pesto - vegetarian dish



CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI 62,00 zł / 300g

Pomidorki confit, czosnek, emulsja maślana, oliwa chili, szpinak, zielony groszek
BLACK PASTA WITH PRAWNS
Confit tomatoes, garlic, butter glaze, chilli oil, spinach, green peas



SAŁATY SALADS

SAŁATAKA Z KURCZAKIEM BBQ 55,00 zł / 110g / 300g

Filet z kurczaka, mix sałat, marynowana szalotka, majonez szczypiorkowy, orzechy nerkowca, grzanki, chrupiący boczek
BBQ CHICKEN SALAD
Chicken fillet, mixed greens, marinated shallots, chive mayo, cashew nuts, croutons, crispy bacon





DODATKI SIDE DISHES

FRYTKI / CHIPS / 15,00 zł / 150g

FRYTKI Z BATATÓW / SWEET POTATO CHIPS / 20,00 zł / 150g

ZIEMNIAKI PIECZONE / BAKED POTATOES / 15,00 zł / 150g

PUREE / purée / 12,00 zł / 150g

KAPUSTA ZASMAŻANA / FRIED CABBAGE / 15,00 zł / 150g



SURÓWKA Z MARCZEWKI / CARROT SALAD / 15,00 zł / 150g



SALĄTY Z DRESSINGIEM / LEAFY GREEN SALAD WITH DRESSING / 15,00 zł / 80g



PIECZYWO / BREAD / 15,00 zł / 100g



MASŁO / BUTTER / 8,00 zł / 20g





MENU DLA DZIECI CHILDREN'S MENU

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 20,00 zł / 300ml

Makaron

TOMATO SOUP WITH PASTA

Pasta



NUGGETSY Z KURCZAKA 35,00 zł 100g / 250g

Frytki, surówka z marchewki

CHICKEN NUGGETS

Chips, carrot salad



NALEŚNIKI AMERYKAŃSKIE 35,00 zł / 250g

Świeże owoce, drażetki czekoladowe, sos czekoladowy

AMERICAN PANCAKES

Fresh fruits, chocolate lentils, chocolate sauce





DESERY DESSERTS

SERNIK BASKIJSKI 35 zł / 200g

Krem kajmakowy, lody waniliowe

BURNT BASQUE CHEESECAKE

Caramel cream, vanilla ice cream



LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI 35,00 zł / 200g

Lody czekoladowe, waniliowe, wiśnie, cynamon, bezy

ICE CREAM WITH HOT CHERRIES

Chocolate and vanilla ice cream, cherries, cinnamon, meringues



MUS Z MANGO 35,00 zł / 120g

Biała czekolada, owoce

MANGO MOUSSE

White chocolate, fruit





NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l 10,00 zł
Kinley Tonic	0,25 l 10,00 zł
FuzeTea	0,25 l 10,00 zł
Cappy	0,25 l 10,00 zł
Jabłko, Pomarańcz, Grejfrut, Czarna porzeczka, Multivitamina Apple, Orange, Grapefruit, Black Currant, Multivitamin	
Napój gazowany / Soda	0,5 l 13,00 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	
Woda gazowana / woda niegazowana	0,33 l 10,00 zł / 0,75 l 14,00 zł
Sparkling water / still water	
Redbull	14,00 zł
Dzbanek wody 1,2L	18,00 zł

NAPOJE GORAĆE HOT DRINKS

Espresso	10,00 zł
Espresso doppio	15,00 zł
Americano	14,00 zł
Cappucino	17,00 zł
Flat white	17,00 zł
Cafe latte	18,00 zł
Latte macchiato	18,00 zł
Kawa parzona	12,00 zł
Herbata Diamonds	14,00 zł
Czarna, Earl Grey, Zielona, Mięta, Owoce leśne, Pomarańcza z imbirem Assamspecial, Earl Grey, Asia superior, Peppermint, Forest fruit, Orange with ginger	

APERITIF

MARTINI BIANCO	100 ml 15,00 zł
MARTINI FIERO	100 ml 15,00 zł
APEROL	40 ml 10,00 zł





PIWO BEER

LECH PILS KEG.....	0,5 l	16,00 zł
LECH PREMIUM	0,5 l	14,00 zł
PILSNER URQUELL	0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE	0,5 l	14,00 zł
Złote Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne łagodne		
KSIĄŻĘCE	0,5 l	16,00 zł
IPA, Porter		
LECH FREE	0,33 l	12,00 zł
KSIĄŻĘCE 0%.....	0,5 l	14,00 zł
IPA, Złote Przeniczne		

WÓDKA VODKA

POTOCKI.....	30,00 zł / 4 cl.....	420,00 zł / 70 cl
PRAWDA.....	15,00 zł / 4 cl.....	220,00 zł / 70 cl
BOCIAN.....	9,00 zł / 4 cl.....	90,00 zł / 50 cl
OGIŃSKI.....	9,00 zł / 4 cl.....	90,00 zł / 50 cl
FINLANDIA.....	9,00 zł / 4 cl.....	90,00 zł / 50 cl

WHISKY

ABERLOUR 12 Y.O (Single Malt)	25,00 zł / 4 cl	380,00 zł / 70 cl
ABERLOUR 14 Y.O (Single Malt)	35,00 zł / 4 cl	570,00 zł / 70 cl
GLENMORANGIE TRIPLE CASK RESERVE (Single Malt)	16,00 zł / 4 cl	230,00 zł / 70 cl
GLENMORANGIE 12 Y.O (Single Malt)	22,00 zł / 4 cl	330,00 zł / 70 cl
GLENMORANGIE The Lasanta 43% (Single Malt)	34,00 zł / 4 cl	530,00 zł / 70 cl
CHIVAS REGAL 13 Y.O	18,00 zł / 4 cl	260,00 zł / 70 cl
CHIVAS REGAL 15 Y.O	24,00 zł / 4 cl	380,00 zł / 70 cl
CHIVAS REGAL 18 Y.O	34,00 zł / 4 cl	530,00 zł / 70cl
BALLANTINE'S	12,00 zł / 4 cl	130,00 zł / 70 cl
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12,00 zł / 4 cl	130,00 zł / 70 cl
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15,00 zł / 4 cl	190,00 zł / 70 cl
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	28,00 zł / 4 cl	440,00 zł / 70 cl
JACK DANIEL'S	16,00 zł / 4 cl	220,00 zł / 70 cl
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	18,00 zł / 4 cl	260,00 zł / 70 cl
JACK DANIEL'S SINGLE BAREL	26,00 zł / 4 cl	400,00 zł / 70 cl





COGNAC BRANDY

HENNESSEY VS COGNAC	30,00 zł / 4 cl	390,00 zł / 70 cl
METAXA 5*	12,00 zł / 4 cl	180,00 zł / 70 cl

RUM

MALIBU	15,00 zł / 4 cl	220,00 zł / 70 cl
BACARDI CARTA BLANCA	12,00 zł / 4 cl	180,00 zł / 70 cl
BACARDI CARTA NEGRA	12,00 zł / 4 cl	180,00 zł / 70 cl
PYRAT	20,00 zł / 4 cl	330,00 zł / 70 cl

TEQUILA

ESPOLON REPOSADO	19,00 zł / 4 cl	290,00 zł / 70 cl
ESPOLON BLANCO	19,00 zł / 4 cl	290,00 zł / 70 cl

LIKIER LIQUEUR

JÄGERMEISTER	12,00 zł / 4 cl	150,00 zł / 70 cl
BAILEY'S	12,00 zł / 4 cl	180,00 zł / 70 cl
BOLS PEACH / TRIPLE SEC / BLUE CURACAO	12,00 zł / 4 cl	180,00 zł / 70 cl
GRAND MARINIER	25,00 zł / 4 cl	390,00 zł / 70 cl

GIN

BULLDOG	25,00 zł / 4 cl	350,00 zł / 70 cl
BICKENS	16,00 zł / 4 cl	230,00 zł / 70 cl





KOKTAJLE COCTAILS

WHISKY SOUR	25,00 zł
Ballantine's, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja kurzego	
SEX ON THE BEACH	26,00 zł
Wyborowa, Malibu, Bols Peach, sok pomarańczowy, grenadina	
MOJITO	25,00 zł
Bacardi Carta Blanca, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana	
JÄGER MOJITO	25,00 zł
JÄGERMEISTER, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana	
APEROL SPRITZ	25,00 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana, plaster pomarańczy	
MARTINI TONIC FIERO	25,00 zł
Martini Fiero, tonik, plaster pomarańczy	
TROPIKALNA ELEGANCJA	25,00 zł
Ballantines, sok z cytryny, syrop mandarynkowy, białko jaja kurzego, angustura, puree z marakui	
MANGO SUNRISE	25,00 zł
Gin Lubuski, Aperol, tonik Kinlay, sok z cytryny, puree z mango , białko jaja kurzego	
OGNISTE MANGO	25,00 zł
Rum Bacardi, Sprite, papryczki, puree z mango, sok z cytryny	

