



Karta Menu



Przystawki

Tatar wołowy / 29 zł

/wołowina / musztarda ziarnista / cebula / ogórek kiszony /
podgrzybek marynowany /ser emilgrana

Śledź pałacowy / 29 zł

/ śledź / kurki/ trawa żubrowa / koper /cebula / olej rzepakowy z
Góry Św. Wawrzyńca /

Tatar z wędzonych ryb ze Szwaderek / 28 zł

/ ryba wędzona / jabłko / ogórek / limonka / czerwony pieprz /
koper /

Carpaccio z jelenia / 39 zł

/ comber z jelenia / musztarda z czosnkiem niedźwiedzim „W”/
sałaty/ ser emilgrana / czarnuszka / olej rzepakowy z Góry Św.
Wawrzyńca /



Salaty

Kozi ser na ciepło / 27 zł

/ sałaty / owoce sezonowe / kozi ser/ sos winegret

Grillowany kurczak / 28 zł

/ sałaty / indyk / winogrona / seler / jabłko / sos cezarski / grzanki

Letnia sałata z arbuzem i fetą / 24 zł

/ arbuza / rukola / feta / oliwki / mięta / prażone pestki słonecznika /

Pierogi 6 sztuk / 19 zł

Pierogi z mięsem / cebula karmelizowana /

Pierogi ruskie / cebula karmelizowana /

Pierogi z jagodami / słodka śmietana /

Makaron z kurkami / 28 zł

/tagliatelle/ świeże kurki/



Zupy

Pałacowy rosół / 16 zł

/ domowa krajanka / marchewka / mięso /

Chłodnik z botwinką i jajkiem / 16 zł

Krem z białych warzyw / 16 zł

/ warzywa sezonowe / masło palone / bułka tarta / szalwia /

Rybna / 21 zł

/ bulion z jesiotra i pstrąga ze Szwaderek / sandacz / sum / pomidory
z łęgajn / szalotka / palona cytryna / zioła /



Dania Główne

Sandacz na maśle / 39 zł

/ sandacz / soczewica czarna beluga / groszek / bób / zioła /

Pieczona gicz jagnięca / 63 zł

/ gicz duszona / warzywny wywar / kasza pęczak / pomidory /
/ sos demi glace / musztarda ziarnista / zioła /

Kurczak supreme / 35 zł

/ pierś kurczaka kukurydzianego / kozi ser / szalwia / młoda
marchew / miód mazurski / puree ziemniaczane / sos tymiankowy /

Pieczona noga z kaczki / 40 zł

/ wiśniowo imbirowy sos / sałaty / owoce sezonowe / orzechy
laskowe / opiekany ziemniaki /

Pstrąg z pieca / 39 zł

/ pstrąg w całości / fasolka szparagowa / sos tatarski / zioła /



Desery / 19 zł

Sernik z białą czekoladą

Foundant czekoladowe z musem truskawkowym

Lody i Sorbety z dodatkami

/ 3gałki lodów / kruszonka migdałowa / bezy / owoce /

Herbata

/Ronnefeldt wybór/ 400 ml / / 12 zł

/czarna angielska i indyjska /earl grey /zielona /

/truskawkowo-malinowa/

/gruszkowo-brzoskwiniowa/

Herbata mrożona /smaki dnia/ 400ml /12zł



Kawa

(palarnia Harmonia Cafe)

Latte / 12 zł Cappuccino / 12 zł

Czarna / 9 zł Biała / 9 zł

Espresso / 9 zł Ristretto / 8 zł

Frappe / 14 zł



Napoje

Woda

Mała /0.33 / 6 zł Duża / 0.7 l / 12 zł

Lemoniada / 250 ml / 2 rodzaje wybór dnia / 12 zł

Soki /200 ml / / 8 zł

Coca cola /0,25ml / 7zł

Piwo

/browar regionalny Kormoran/ - 0.5 l / 13 zł

Irish

Orkiszowe Miodne

Jasne

Ciemne

Piwo bezalkoholowe / Żywiec / 0.5 l / 9 zł



Drinki

Cosmopolitan / 16 zł

/ wódka cytrynowa / likier Cointreau / soki: limonka i żurawina /

Mojito / 17 zł

/ biały rum / cukier / limonka / mięta / lód / woda gaz /

Negroni / 17 zł

/ wermouth / gin / campari / woda gaz /

Capirinha / 17 zł

/ cachaca / limonka / syrop cukrowy / lód /

White Lady / 18 zł

/ gin / likier triple sec / cytryna / lód /

Mexican Surfer / 18 zł

rum / tequila / sok ananas / lód /

Aperol Spritz / 25 zł

/ prosecco / aperol / pomarańcza / lód /



Whisky

Ballantine's - 40ml *12zł*

Chivas Regal – 40ml *18zł*

J. W. Red Label – 40ml *12zł*

J.W. Black Lebel – 40ml *16zł*

Jack Daniels – 40ml *15zł*

Jameson – 40ml *15zł*

Laphroig 12Y.O. – 40 ml *26zł*



Rum

Bacardi – 40ml 10zł

Wódka

Absolut – 40 ml 13zł 0,7l/120zł

Wyborowa – 40ml 10zł 0,7l/100zł

Żołądkowa gorzka – 40ml 10zł 0,7l/100zł

Żubrówka czarna – 40ml 13zł 0,7l/120zł



Karta dnia

Plastry smażonej kaszanki */26zł*

/kaszanka/konfitura z białej cebuli/karmelizowana gruszka/popcorn z kaszy gryczanej

Zupa szczawiowa z pieczonymi ziemniakami i
jajkiem */16zł*

Schab soute z Mangalicy */39zł*

/schab z kością/ziemniaki opiekane/sos musztardowy/mizeria/

Beza z kremem chałwowym */ 19zł*

