

Tatar wołowy

59 zł

Beef tartare

krzyżowa "Hereford Warmia", karmelizowany słończnik, emulsja awokado, szczypiorek

"Hereford Warmia" beef, caramelized sunflower seeds, avocado cream, chives

1,2,6,10

Dzyndzałki warmińskie

49 zł

"Dzyndzałki"

wołowina "Hereford Warmia", emulsja z natki pietruszki, kwaśna smietana

"Hereford Warmia" beef, parsley emulsion, sour cream

1,2,6,13



Śledź

45 zł

Hering

śledź litewski w oleju, piklowana czerwona cebula, szczypiorek, tost pszenny, mus chrzanowy

herring in oil, pickled red onion, chives, wheat toast, horseradish cream

1,2,3,6

Sałata z warzywami i owocami sezonowymi / z krewetkami

35 zł/47 zł

Salad with seasonal fruits and vegetables / with shrimp

selekcja sałat, sezonowe owoce i warzywa, prażone migdały, winegret / krewetki

salad selection, almonds, tomato, fruits and vegetables, vinaigrette sauce / shrimp

7,10

Sałata z kurczakiem

42 zł

Chicken salad

kurczak supreme, liście sałat, pomidory cherry, aioli serowe, puder z razowego chleba

chicken supreme, mixed salad, cherry tomatoes, cheese aioli, wholemeal bread crumb powder

1,2,6,10

Przytulanka



Rosół pałacowy
Chicken broth

28 zł

bulion z kurczaka zagrodowego, domowy makaron,
oliwa z pietruszki

*free-range chicken broth, homemade pasta, parsley
oil*

1,2,8

Mazurska zupa rybna
Masurian fish soup

45 zł



wywar z ryb jeziornych na pomidorach, sandacz
duszony

lake fish broth with tomatoes, braised zander filet

1,2,3,6,8,13

Zupa szparagowa
Asparagus soup

39 zł

krem z zielonych szparagów, puree ziemniaczane,
jajko przepiórcze, koperék, piklowane szparagi

*green asparagus cream soup, mashed potatoes, quail
egg, dill, pickled asparagus*

2,6

Supper



Kurczak supreme
Chicken supreme

72 zł

filet z kurczaka smażony w maśle, puree ziemniaczane, szparagi, sos holenderski z czosnkiem niedźwiedzim, aioli serowe

butter-fried chicken breast, masched potatoes, asparagus, hollandaise sauce with wild garlic, cheese aioli

2,6,10

Kaczka
Duck

82 zł

pierś z kaczki saute, szarpane udko z kaczki confit, szalotka pieczona, gratin ziemniaczane z czarnym czosnkiem, dziki brokuł, sos własny

duck breast saute, pulled duck leg confit, baked shallot, potato and black garlic gratin, broccoli, duck sauce

1,6,8,11,13

Sum
Catfish

75 zł

sum smażony, sos cytrynowy, chrupiące ziemniaki, majonez z natki, smażone kapary, marchewki

pan-fried catfish, lemon sauce, crispy potatoes, parsley mayonaise, fried capars, carrots

1,3,6,8,10,11

Jesiotr
Sturgeon

89 zł

jesiotr smażony w maśle, kapusta, seler naciowy, beszamel koperkowy, puree ziemniaczane, marynowane jabłko, czosnek niedźwiedzi

butter-fried sturgeon, cabbage, bechamel dill sauce, masched potatoes, pickled apple, wild garlic

1,3,6,8

Dania główne



PALAC WARLITY
RESTAURACJA

**Mangalica
Mangalica**

schab z mangalicy, puree z kapusty, ziemniaki confit,
marynowane jabłko, sos chrzanowy

*mangalica pork loin, cabbage puree, confit potatoes,
pickled apple, horseradish sauce*

6,8,15

83 zł

**Czarne żebro
Braised ribs**

żebro wołowe, glazura śliwkowa, puree
ziemniaczane, brokuł dziki, czarny czosnek

*beef ribs, plum glaze, mashed potatoes, wild broccoli,
black garlic*

5,6,8,13,15

82 zł



**Szparagi
Asparagus**

białe szparagi z grilla, zielone szparagi blanszowane,
hummus pomidorowy, palona papryka, prażone
migdały

*grilled white asparagus, blanched green asparagus,
tomato hummus, roasted peppers, toasted almonds*

7,9

59 zł

Dania główne



Szarlotka
Apple pie

38 zł

jabłka Szara Reneta, ciasto kruche, szfran, domowe lody waniliowe, jabłko Granny Smith

“Szara Reneta” apples, shortcrust pastry, saffron, homemade vanilla ice cream, Granny Smith apple

1,2,6

Affogato
Affogato

30 zł

domowe lody mleczne, mus pistacjowy, palona czekolada, gorący sos kawowy

homemade milk ice cream, pistachio mousse, caramelized chocolate, hot coffee sauce

1,6,7

Beza
Meringue

36 zł

mus chałowy, maliny, żel malinowy, kruszonka kafirowa

halva mousse, fresh raspberries, raspberry gel, kaffir lime crumble

1,2,6

Desery

Witaj w przestrzeni smaku i doznań.

*W Pałacu Warlity jedzenie to wyjątkowe doświadczenie –
subtelna podróż zmysłów.*

*Nasze menu kreowane z pasją zgodnie z porami roku pozwala
odnaleźć na talerzach autentyczne smaki regionu: dary od lokalnych
dostawców Warmii i Mazur – świeże plony pól, jezior i lasów.*

*Szef kuchni i cały zespół z najwyższą starannością łączy klasykę
w nowoczesnej odsłonie, by każdy smak – pozostał z Tobą na dłużej.*

*Pozwól sobie na tę chwilę rozkoszy.
ODKRYJ, SMAKUJ, DOŚWIADCZAJ.*

Pałac Warlity – gdzie smak staje się wspomnieniem...