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...

PAŁAC WARLITY

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Przystawki

Tatar wołowy **63 zł**
Beef tartare
krzyżowa “Hereford Warmia”, karmelizowany słonecznik, chrupiące ziemniaki, cebulka perłowa, piklowana gorczyca, żółtko, majonez ziołowy, oliwa ziołowa

“Hereford Warmia” beef, caramelized sunflower seeds, crispy potatoes, pearl onions, pickled mustard seeds, egg yolk, herb mayonnaise, herb oil

3,6,10

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

DZIEDZICTWO KULINARNE WARMIO-MAZURY®

Śledź **45 zł**
Herring
śledź litewski w oleju, piklowana czerwona cebula, szczypiorek, tost pszenny, mus chrzanowy

oil-marinated herring, pickled red onion, chives, wheat toast, horseradish cream

1,2,3,6

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Przystawki

Łosoś gravlax **62 zł**
Gravlax salomon

marynowany łosoś gravlax, mus z sera koziego Kozia Farma “Złotna”, sos śmietanowo-chrzanowy, puree z cytryny, marynowany ogórek, popcorn z kaszy gryczanej, puder z liofilizowanego szpinaku, oliwa ziołowa

marinated gravlax salomon, Kozia Farma “Złotna” goat cheese mousse, horseradish cream sauce, lemon puree, pickled cucumber, buckwheat popcort, freeze-dried spinach powder, herb oil

2,4,7

Sałata z warzywami i owocami sezonowymi **45 zł**
Salad with seasonal fruits and vegetables

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

salad selection, almonds, tomato, fruits and vegetables, vinaigrette

7,10

Sałata z kurczakiem **49 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

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Zupy

Rosół pałacowy **28 zł**
Chicken broth
bulion z kurczaka zagrodowego, domowy makaron, oliwa z pietruszki

free-range chicken consonne, homemade pasta, parsley oil
1,2,8

Mazurska zupa rybna **45 zł**
Masurian fish soup
wywar z ryb jeziornych na pomidorach, sandacz duszony

lake fish broth with tomatoes, braised zander fillet
1,2,3,6,8,13

DZIEDZICTWO KULINARNE WARMIO·MAZURY®

Zupa krem z ogórka **39 zł**
Cream of cucumber soup
krem z ogórków kiszonych, puree ziemniaczane, ogórki, piklowana gorczyca, oliwa ziołowa, musztardowiec

cream of pickled cucumber soup, masched potatoes, cucumber, pickled mustard seeds, herb-infused olive oil
7,9,12

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Dania główne

Kurczak z mousselinem **72 zł**
Chicken with mousseline

filet z kurczaka smażony w maśle, puree ziemniaczane, groszek zielony, marchew baby, jus musztardowy

butter-roasted chicken breast, masched potatoes, grean peas, baby carrots, mustard jus

7,9,10

Kaczka **86 zł**
Duck

pierś z kaczki, puree z selera, brunatna pieczarka, chipsy z jarmużu, sos z zielonym pieprzem, oliwa ziołowa

duck breast saute, celeriac puree, brown button mushrooms, kale chips, green peppercorn sauce, herb oil

7,9,10

Sum **75 zł**
Catfish

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

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

1,3,6,8,10,11

Sandacz **89 zł**
Zander

sandacz smażony na maśle, dyniowe orzo, zielony groszek, smażone kapary, oliwa ziołowa

butter-fried zander, pumpkin orzo, green peas, fried capers, herb oil

1,4,7

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Dania główne

Policzki wieprzowe — 79 zł
Pork cheeks

duszone, policzki wieprzowe, puree z dyni hokkaido, baby marchewki, popcorn z kaszy gryczanej, kruszonka razowa, sos czekoladowy

braised pork cheeks, hokkaido pumpkin puree, baby carrots, buckwheat popcorn, wholemeal crumble, chocolate sauce

1,6,7,9,10

Czarne żebro — 82 zł
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

DZIEDZICTWO KULINARNE WARMIO-MAZURY®

Terrina z dzika — 85 zł
Wild boar terrine

goleń z dzika, kaszotto buraczane, dziki brokuł, majonez ziołowy, piklowane jabłko, olej ziołowy

wild boar shank, beetroot kaszotto, wild broccoli, herb mayonnaise, pickled apple, herb oil

1,7,9,10

Palone młode marchewki — 59 zł
Roasted baby carrots

dziki brokuł blanszowany, hummus pomidorowy, palona papryka, prażone migdały

blanched brocoli, tomato hummus, roasted peppers, toasted almonds

7,9

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Desery

Szarlotka Mazurska
38 zł

Masurian Apple pie

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

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

1,2,6

Śliwka w czekoladzie
38 zł

Plum in chocolate

marynowana śliwka węgierka w kawowym likierze, mus z gorzkiej czekolady, kruszonka z białej czekolady, puder z malin

marinated plum in coffee liqueur, dark chocolate mousse, white chocolate crumble, raspberry powder

1,3,7

Sernik waniliowy
39 zł

Vanilla cheesacake

maliny, puder z malin, żel malinowy, sos z dyni z białą czekoladą, beza włoska

raspberries, raspberry powder, raspberry gel, pumpkin and white chocolate sauce, meringue

3,6,7

Podziel się z nami swoimi wrażeniami

PAŁAC WARLITY
RESTAURACJA

Gramatury

Tatar wołowy/ *Beef tartare*	**120 g**
Dzyndzałki warmińskie/ *“Dzyndzałki”*	**120 g**
Śledź/ *Herring*	**180 g**
Sałata z warzywami i owocami sezonowymi/ *Salad with seasonal fruits and vegetables*	**160 g**
Łosoś gravlax/ Gravlax salomon	**140 g**
Sałata z kurczakiem/ *Chicken salad*	**280 g**
Rosół pałacowy/ *Chicken broth*	**300 ml**
Mazurska zupa rybna/ *Masurian fish soup*	**200 ml + 50 g**
Krem z ogórka/ *Cream of cucumber*	**200 ml + 50 g**
Kurczak / *Chicken*	**380 g**
Kaczka/ *Duck*	**380 g**
Sum/ *Catfish*	**380 g**
Sandacz/ *Zander*	**360 g**
Policzki/ *Cheeks*	**350 g**
Czarne żebro/ *Braised ribs*	**320 g**
Dzik/ *Wild boar*	**420 g**
Marchewki/ *Carrots*	**350 g**
Szarlotka Mazurska/ *Masurian Apple pie*	**240 g**
Śliwka/ *Plum*	**120 g**
Sernik/ *Cheesacake*	**150 g**

PAŁAC WARLITY

RESTAURACJA

Menu

Rosół pałacowy
bulion z kurczaka zagrodowego, domowy makaron, oliwa z pietruszki

Mazurska zupa rybna
wywar z ryb jeziornych na pomidorach, sandacz duszony

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

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

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

Mangalica
schab z Mangalicy, puree z kapusty, ziemniaki confit, marynowane jabłko, sos chrzanowy

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

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

Beza
mus chałowowy, maliny, żel malinowy, kruszonka kaffirowa