

Restauracja Pałacowa

MENU



PAŁAC CZERNIEJEWO

Restauracja Pałacowa

PRZYSTAWKI

KREWETKI 45

chrupiące krewetki w panko z kremową ricottą, cytryną i piklowaną szalotką, wykończone aioli i kolendrą

CARPACCIO Z JELENIA 60

cienko krojony comber z jelenia z nutą truskawki i czarnego czosnku, przełamany orzechami i świeżymi ziołami

ZUPY

CZERNINA 35

tradycyjna, głęboka w smaku czernina z kluseczkami w nowoczesnym, lekkim wydaniu

ZUPA SEZONOWA

tworzona w oparciu o sezonową dostępność składników

SALATKA

SALATKA SEZONOWA 40

młode ziemniaki, chrupiąca kalarepa i rzodkiewka w towarzystwie świeżych ziół i lekkiego dressingu maślankowego

Restauracja Pałacowa

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

WEGAŃSKIE PIEROGI 45

pierogi z tofu i shiitake z aromatem imbiru,
limonki i świeżej kolendry, podane
na aromatycznym bulionie

DZICZYŻNA

PERLICZKA SUPREME 79

soczysta pierś z perliczki w chrupiącym
panko z sałatami, jajkiem,
parmezanem i chipsami z pancetty

ŁOPATKA Z DZIKA 85

długo duszona łopatką z dzika z demi glace,
musztardowe purée ziemniaczane, podane
groszkiem i mini marchewką

Restauracja Pałacowa

DANIA GŁÓWNE

LINGUINE 59

linguine z bisque z homara, marynowanymi
krewetkami, cykorią w dressingu
pomarańczowym i pianą z parmezanu

HALIBUT GRENLANDZKI 96

halibut z czarną soczewicą i szpinakiem,
podany z purée z pietruszki i sosem maślanym

SPICY KOREAN CHICKEN BURGER 55

pikantny chrupiący kurczak z kimchi,
majonezem limonkowym i piklowaną rzodkwią
w maślanej bułce podane z nachos

FILET Z KACZKI 80

filet z kaczki z pyzami z wiśnią, mini
marchewką, brokułem bimi i demi glace

SCHAB Z KOŚCIĄ 76

grillowany schab z kością z truflowym purée
ziemniaczanym, kapustą włoską
i demi z musztardą

KOFTA JAGNIĘCA 69

kofta jagnięca z humusem z konfitowanym
czosnkiem, salsą z grillowanego bakłażana,
pitą z zatarem i piklowaną cebulą

Restauracja Pałacowa

DESERY

SERNIK 32

kremowy sernik z mascarpone i białą czekoladą, podany z sezonowymi owocami w delikatnym żelu

DESER LODOWY 32

lody z intensywnym żelem malinowym, przełamane chrupiącym crumble czekoladowym i czekoladą



PAŁAC CZERNIEJEWO

Restauracja Pałacowa

PIZZA W WEEKENDY

MARGHERITA CLASSICA 32,-

SOS SAN MARZANO DOP | MOZZARELLA FIOR DI
LATTE | ŚWIEŻA BAZYLIA | GRANA PADANO

BURRATA 42,-

CRÈME FRAÎCHE | BURRATA | NDUJA | PARMEZAN |
BAZYLIA | MIÓD | PŁATKI CHILLI

GAMBERO 50,-

SOS SAN MARZANO DOP | KREWETKI | MOZZARELLA
FIOR DI LATTE | RICOTTA | BAZYLIA |
SKÓRKA Z CYTRYNY | ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ

PESTO 48,-

PESTO | MOZZARELLA FIOR DI LATTE | PROSCIUTTO
CRUDO | RUKOLA | POMIDORKI | PARMEZAN

COTTO 44,-

SOS SAN MARZANO DOP | MOZZARELLA FIOR DI
LATTE | PROSCIUTTO COTTO | PIECZARKA BRĄZOWA
| RICOTTA

DIAVOLA 48,-

SOS SAN MARZANO DOP | MOZZARELLA FIOR DI
LATTE | NDUJA | SALAMI PICCANTE | GORGONZOLA
DOLCE | BAZYLIA | PŁATKI CHILLI