

Restauracja Pałacowa

MENU



PAŁAC CZERNIEJEWO

Restauracja Pałacowa

PRZYSTAWKI

TATAR Z ŁOSOSIA 39

świeży łosoś z jabłkiem
i musem chrzanowym, podkreślony
koperkiem i chrupiącą białą rzodkwią

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

KREM SZCZAWIOWY 32

aksamitny krem ze szczawiu z jajkiem
poché, espumą ziemniaczaną
i wędzoną śmietaną

SALATKA

PIECZONA CUKINIA 39

pieczona cukinia z carpaccio z pomidora,
pomarańczą, kozim serem i migdałami,
przełamana mięta i chilli

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 59

warstwowy bakłażan w sosie
pomidorowym z parmezanem, bazylią
i karmelizowanym taleggio

DZICZYŻNA

PERLICZKA SUPREME 79

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

PIEROGI Z JELENIEM 69

pierogi z jeleniem, podane z burakiem i musem
chrzanowym, wykończone intensywnym jus

ŁOPATKA Z DZIKA 85

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

Restauracja Pałacowa

DANIA GŁÓWNE

RAVIOLI 80

czarno-zielone ravioli z ricottą i krewetkami
w maślanej emulsji z cytryną
i zielonym groszkiem

HALIBUT GRENLANDZKI 96

halibut z czarną soczewicą i szpinakiem,
podany z purée z białych szparagów
i sosem maślanym

PASTRAMI 55

długo dojrzewające pastrami na chlebie na
ciemnym piwie z kapustą kiszoną, serem
gruyère i wyrazistym sosem

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 gratin z buraka, mini
marchewką, zielonymi szparagami i demi glace

SCHAB Z KOŚCIĄ 76

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

ŻEBRO WOŁOWE 120

żebro wołowe z purée ziemniaczanym,
musztardą francuską, zielonymi szparagami
i marchewką

Restauracja Pałacowa

DESERY

PTYŚ 32

ptyś z kremem czekoladowo-karmelowym i wyraźną nutą yuzu

DESER LODOWY 32

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



PAŁAC CZERNIEJEWO

Restauracja Pafacowa

PIZZA W WEEKENDY

MARGHERITA CLASSICA 32,-

sos San Marzano DOP | mozzarella fior di latte
| świeża bazylija | grana padano

MARGHERITA BIANCA 35,-

crème Fraîche | mozzarella fior di latte
| świeża bazylija | grana padano

ANATRA 45,-

sos San marzano DOP | mozzarella fior di latte
| konfitowana kaczka | czerwona cebula | rukola
| redukcja balsamiczna

POMPEI 45,-

sos San Marzano DOP | mozzarella fior di latte
| suszone pomidory | ventricina piccante | oliwki
| ricotta | bazylija

MELANZANE PARMIGIANA 36,-

crème Fraîche | mozzarella fior di latte
| smażony bakłażan | grana padano | bazylija