

Restauracja Pałacowa

MENU

JESIEŃ 2026



PAŁAC CZERNIEJEWO

Restauracja Pałacowa

PRZYSTAWKI

TATAR Z JELENIA 62

delikatny tatar z jelenia w jesiennej odświeżeniu,
z leśnym akcentem kurek, śliwką, kremowym
żółtkiem i subtelną nutą jałowca

WĘDZONY SELER 48

seler w głębokiej, dymnej odświeżeniu,
połączony z bocznikiem, kwaśnym
jabłkiem i aromatem borowików
oraz palonego masła

ZUPY

ROSÓŁ Z DZICZYZNY 36

długo gotowany rosół z dziczyzny, podany
z pietruszkowymi kluskami lanymi
i delikatnymi klopsikami z jelenia i dzika

ŻUR STAROPOLSKI 36

staropolski żur na domowym zakwasie,
z kiełbasą, ziemniakiem i panierowanym
jajkiem z płynnym żółtkiem

CZERNINA 36

klasyczna czernina w pałacowej
interpretacji, podana z lanymi kluskami,
szczypiorkiem i ziołową oliwą

Restauracja Pałacowa

DANIA GŁÓWNE

MIECZNIK 90

stek z miecznika z aksamitnym purée ziemniaczanym, duszoną kapustą, kwaśnym jabłkiem i sosem cydrowo-jabłkowym

PERLICZKA 85

perliczka w eleganckiej, jesiennej kompozycji z grzybami, selerem, gryką, bimi i głębokim demi-glace

BURGER WOŁOWY 58

autorski burger w maślanej brioszce, z wołowiną, panierowanym oscypkiem, karmelizowaną cebulą i piklowanymi kurkami

SZNYCEL Z JELENIA 85

sznycel z jelenia w złocistej panierce, z purée ziemniaczanym z palonym masłem, kapustą włoską z pancettą i cytrusowym akcentem

PIERŚ Z KACZKI 90

piers z kaczki w jesiennym wydaniu, ze śliwką, demi-glace i kluskami śląskimi z kasztanem

Restauracja Pałacowa

DANIA WEGETARIAŃSKIE

KOPYTKA DYNIOWE 48

dyniowe kopytka inspirowane smakiem jesieni, z oscypkiem, orzechem laskowym, jabłkiem i szalwią

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ 58

pierogi z kaszą gryczaną, borowikiem i kasztanem, podane w aromatycznej kompozycji palonego masła, jabłka i jarmużu

DESERY

TARTE TATIN ZE ŚLIWKĄ 32

francuska klasyka w sezonowej odsłonie - śliwka, wanilia, karmel i lody waniliowe z nutą orzecha laskowego

TERRINA CZEKOLADOWA 32

aksamitna terrina czekoladowa z orzechem laskowym, przełamana owocową świeżością rokitnika

Restauracja Pałacowa

PIZZA W WEEKENDY

MARGHERITA CLASSICA 32

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

ZŁOTA DYNIA 38

krem z pieczonej dyni Hokkaido | mozzarella fior di latte | speck | świeża szalwia | prażone pestki dyni | Parmigiano

JESIENNA GRUSZKA 42

crème fraîche | mozzarella fior di latte | gorgonzola dolce | gruszka | prażony orzech laskowy | miód | rukola

DZIKI LAS 46

sos San Marzano DOP | ragù z dzika | mozzarella fior di latte | czerwona cebula | żurawina | rukola | Parmigiano

OGNISTA 48

sos San Marzano | mozzarella fior di latte | salsiccia | nduja | pieczona czerwona cebula | Parmigiano | chili