

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 maślanekowego

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 Pafacowa

PIZZA W WEEKENDY

MARGHERITA CLASSICA 32,-

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

MARGHERITA BIANCA 35,-

Crème Fraîche | mozzarella fior di latte
| świeża bazylia | 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 | bazylia

PIZZA BÓB & FUNGHI 36,-

Crème Fraîche | ricotta | bób | brązowe
pieczarki | parmezan