

Restauracja Pałacowa

Czynna w godz. 13.00 – 22.00

Zamówienia na dania ciepłe i przekąski przyjmowane są do godz. 21.30

The restaurant is open from 13.00 till 22.00 kitchen will take orders till 21.30

ALERGENY:

A-1 zawiera zboża (gluten), A-2 zawiera gorczycę, A-3 zawiera jaja,
A-4 zawiera białko mleka i laktozę, A-5 zawiera orzechy, A-6 zawiera ryby, A-7 zawiera seler,
A-8 zawiera sezam, A-9 zawiera skorupiaki i mięczaki, A-10 zawiera soję,
A-11 zawiera dwutlenek siarki, A-12 zawiera łubin

ALERGENS:

A-1 Gluten, A-2 Mustard, A-3 Eggs, A-4 Milk protein and lactose, A-5 Nuts, A-6 Fish, A-7 Celery,
A-8 Sesame, A-9 Crustaceans and molluscs, A-10 Soy, A-11 Sulphur dioxide, A-12 Lupin

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne,
prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania
wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.


ROYAL
A R K A D I A

Przekąski zimne / sałatki

Appetizers / Salads

Tatar wołowy / żółtko / pikle warzywne / grzyby marynowane / puder z pumpernika
Steak tartare / raw egg yolk / pickled vegetables / pickled mushrooms / pumpernickel powder
49,00 PLN A(1,2,3,10)

Sałaty / pomidor / grzanki / Grana Padano / dressing cesarski z anchois
Garden salads / cherry tomatoes / croutons / Grana Padano / Caesar dressing
39,00 PLN A(1,3,4,6)

z grillowaną pierśią z kurczaka zagrodowego
with grilled free range chicken fillet
49,00 PLN A(1,3,4,6)

z krewetkami smażonymi na oliwie z czosnkiem i białym winem
with shrimps sauteed in olive oil with Garlic and white wine
54,00 PLN A(1,3,4,6,9)

Sałaty / podpiekany ser kozi / gruszka / orzech włoski / pomidor / dressing: miód, musztarda
Garden salads / scorched goat cheese / pear / walnut / tomato / honey mustard dressing
46,00 PLN A(2,5,4)

Ciepłe przekąski

Hot appetizers

Domowe pierogi z: duszonym mięsem i rosołem / Ruskie z twarogiem i ziemniakami
Homemade pierogi with braised pork and broth / Ruthenia style with cottage cheese and potatoes
36,00 PLN A(1,3,4,7)

Domowe pielmieni z wieprzowiną / kwaśna śmietana / czarny pieprz
Pelmeni dumplings with beef / sour cream / black pepper
36,00 PLN A(1,3,4,7)

Penne / kurczak / śmietana / szpinak / suszone pomidory / Grana Padano
Penne / chicken / cream / spinach / dried tomatoes / Grana Padano
39,00 PLN A(1,3,4)

Tagliatelle nero / krewetki / czosnek / chili / natka pietruszki / masło
Tagliatelle Nero / shrimps / garlic / chili / parsley / butter
45,00 PLN A(1,3,4,9)

Zupy
Soups

Rosół Royal / makaron / warzywa julienne / lubczyk / natka pietruszki
Royal chicken and beef broth / noodles / vegetable julienne / lovage / parsley
22,00 PLN A(1,3,7,10)

Żur na domowym zakwasie / biała kiełbasa / jajko gotowane
Polish sour rye soup / unsmoked sausage / boiled egg
26,00 PLN A(1,3,4,7,10)

Tajska zupa Tom Yum na pikantnym wywarze z trawy cytrynowej, liśćmi kaffir i galangalem,
podana z makaronem sojowym, cukinią papryką i grzybami
*Thai Tom Yum spicy soup infused with lemongrass, kaffir and galangal served with soy noodles, courgette,
capsicum and mushrooms*
22,00 PLN A(7,10)

z kawałkami kurczaka
With rice noodles, chicken bites and mushrooms
28,00 PLN A(7,10)

z krewetkami
With rice noodles, shrimps and mushrooms
30,00 PLN A(7,9,10)

Zupa dnia
Soup of the day
22,00 PLN

Dania Głównie

Main courses

Chrupiący kotlet schabowy z kością / ziemniak / kapusta

Traditional polish breaded pork chop with bone / potato / cabbage

49,00 PLN A(1,3,4,7,12)

Soczysty de volaille z masłem / puree z marchwi / ziemniak smażony / brokuł / czarnuszka

Juicy chicken Kiev with butter / carrot puree / fried potatoes / broccolini / nigella seed

52,00 PLN A(1,3,4,7,12)

Królewski Burger: wołowina sezonowana na sucho / cheddar / sałata / pomidor / ogórek /
boczek / wiśniowy sos BBQ / karmelizowana cebula / majonez bekonowy / chrupiące frytki

Royal Burger - dry aged beef / cheddar / lettuce / tomato / cherry BBQ sauce /

caramelized red onion / bacon mayonnaise / French fries

49,00 PLN A(1,3,4,7,12)

Połówka wolno pieczonej kaczki / gnocci / burak / sos wiśniowo-żurawinowy

Half of slow roasted duck / gnocci / beetroot / cherry and cranberry sauce

60,00 PLN A(1,3,4,10)

Wolno pieczone żeberka wieprzowe (500g) / wiśniowy sos BBQ / frytki / Coleslaw

Slow roasted pork ribs (500g) / homemade cherry BBQ sauce / French fries / Coleslaw

66,00 PLN A(1,2,3,4,7,10)

Stek Rib Eye, rasa Angus, Polska, sezonowany na sucho 30 dni (300g) /
ziemniaczane Gratin/ brokuł / boczek / szalotka / sos z pieprzu zielonego

Rib Eye steak, Angus, Poland, dry aged 30 days (300g) / potato gratin /

broccolini / bacon / shallot / green pepper sauce

129,00 PLN A(1,2,4,7)

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie / gnocci / brokuł

warzywa korzeniowe i skorzonę z patelni

Beef cheeks braised in red wine / gnocci / broccolini / roasted root vegetables with salsify

77,00 PLN A(1,3,4,7,10)

Pieczony filet z łososia / groszek / wasabi / okra / brokuł / marynowane pomidory / sos rakowy

Roasted salmon fillet / green pea / wasabi / okra / broccolini / marinated tomato / crayfish sauce

69,00 PLN A(1,2,4,9)

Desery
Desserts

Lody śmietankowe z ciepłym sosem malinowym
Ice Cream with warm raspberry sauce
22,00 PLN A(1,3,4)

Czekoladowy Fondant z gałką lodów śmietanowych
Chocolate fondant with ice cream scoop
26,00 PLN A(1,3,4,5,10)

Jabłecznik z pieca z bitą śmietaną i gałką lodów śmietankowych
Warm apple pie with whipped cream and scoop of ice cream
28,00 PLN A(1,3,4,5,10)

Dania dla dzieci
Kids menu

Domowy rosół z makaronem
Chicken and beef broth
15,00 PLN A(1,3,7,10)

Zupa pomidorowa z makaronem
Tomato soup with noodles
15,00 PLN A(1,3,7,10)

Paluszki z piersi kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki
Breaded chicken breast with French fries and sweet carrot slaw
26,00 PLN A(1,3,7,12)