

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

Tatar wołowy / żółtko / pikle warzywne / grzyby marynowane / wędzona musztarda
Steak tartare / raw egg yolk / pickled vegetables / pickled mushrooms / smoked mustard
49,00 PLN A(2,3,10)

Sałaty / pomidor / grzanki / Grana Padano DOP / dressing cesarski
Garden salads / cherry tomatoes / croutons / Grana Padano DOP / 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)

Burrata / carpaccio z pomidorów / domowa oliwa ziołowa / Pesto / grissini
Garden salads / scorched goat cheese / pear / walnut / tomato / honey mustard dressing
35,00 PLN A(1,5,4,7)

Rosół Royal / kołduny litewskie / warzywa julienne / lubczyk / natka pietruszki
Royal chicken and beef broth / noodles or beef dumplings / vegetable julienne / lovage / parsley
27,00 PLN A(1,3,7,10)

Aksamitna zupa z pieczonych pomidorów / grzanki / domowe Pesto
Roasted tomato cream soup / croutons / homemade Pesto
24,00 PLN A (1,5,7)

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, liści kaffir i galangalu,
podana z makaronem ryżowym, cukinią, papryką i grzybami
*Thai Tom Yum spicy soup infused with lemongrass, kaffir and galangal served with rice noodles, courgette,
capsicum and mushrooms*
25,00 PLN A (6,7,10)

z kawałkami kurczaka
with chicken
30,00 PLN A(6,7,10)

z krewetkami
with shrimps
35,00 PLN A (6,7,9,10)

Domowe pierogi z: duszonym mięsem / Ruskie z twarogiem, cebulą i ziemniakami
Homemade pierogi with braised pork / Ruthenia style with cottage cheese, onion and potatoes

36,00 PLN A(1,3,4,7)

Pad Thai – makaron ryżowy z warzywami, jajkiem i kruszonymi orzechami ziemnymi

Pad Thai with vegetables, fried egg and peanuts

ze smażonym tofu

with tofu

39,00 PLN A(1,3,4,7,10)

ze smażonymi kawałkami kurczaka

with chicken

46,00 PLN A(1,3,4,7,10)

z krewetkami

with shrimps

52,00 PLN A(1,3,4,7,9,10)

Penne / kurczak / śmietana / szpinak / suszone pomidory / Grana Padano DOP

Penne / chicken / cream / spinach / dried tomatoes / Grana Padano DOP

39,00 PLN A(1,3,4)

Tagliatelle / krewetki / czosnek / chili / natka pietruszki / oliwa

Tagliatelle Nero / shrimps / garlic / chili / parsley / olive oil

45,00 PLN A (1,3,4,9)

Gnocci / pomidory / śmietana / bazylia / Grana Padano DOP

Gnocci / tomato / cream / fresh basil / Grana Paano DOP

35,00 PLN A (1,3,4,7)

Soczysty kotlet schabowy / ziemniak / kapusta
Traditional polish breaded pork chop / potato / cabbage
49,00 PLN A (1,3,4,7,12)

Pierś z kurczaka sous vide / Tzatziki / kuskus / brokuł / marchew
Chicken fillet sous vide / Tzatziki / couscous / broccoli / carrot
49,00 PLN A(1,3,4,7,8)

Klasyczny de volaille z masłem / puree ziemniaczane / czarnuszka / brokuł gałązkowy
Juicy chicken Kiev with butter / potato puree / nigella seed / broccolini
52,00 PLN A(1,3,4,7,12)

Royal Burger:

Wołowina sezonowana na sucho 200g lub wersja bezmięсна / cheddar / sałata / pomidor / ogórek / wiśniowy sos BBQ / karmelizowana cebula / majonez bekonowy / chrupiące frytki
Dry aged beef 200g or vegetarian option / cheddar / lettuce / tomato / cherry BBQ sauce / caramelized red onion / bacon mayonnaise / French fries
49,00 PLN A(1,3,4,7,12)

Połówka kaczki konfitowanej w soku jabłkowym / gnocci / burak / sos wiśniowy
Half of duck confit in apple juice / gnocci / beetroot / cherry sauce
69,00 PLN A(1,3,4,10)

Wolno pieczone żeberka wieprzowe (500g) / wiśniowy sos BBQ / chrupiące 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) / frytki grubo krojone / grillowane warzywa sezonowe / sos z pieczonego czosnku lub Aioli
Rib Eye steak, Angus, Poland, dry aged 30 days (300g) / steakhouse fries / grilled seasonal vegetables / roasted garlic sauce or Aioli
129,00 PLN A(1,2,4,7)

Pieczony filet z łososia / kuskus / burak / marchew / brokuł / Aioli / domowa oliwa ziołowa
Roasted salmon fillet / coucouse / beetroot / carrot / broccoli / Aioli / homemade herb olive oil
69,00 PLN A(1,2,4,9)

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)