



# *Menu*

Restauracja Pałacowa  
w Jabłonie





*Zapraszamy na wspaniałe dania w podziemiach Restauracji Pałacowej. Zabytkowe wnętrze: łukowate sklepienie i oryginalne XVIII-wieczne freski autorstwa Antonio Tavellego nadają temu miejscu szczególny, unikatowy charakter. Restauracja Pałacowa oferuje szeroki wybór dań kuchni polskiej i europejskiej. Doskonałej jakości produkty skomponowane w smaczne i elegancko podane dania są wizytówką restauracji i organizowanych w Pałacu przyjęć. Oferujemy dania à la carte, specjalne menu okolicznościowe, catering a także wybór gotowych zestawów obiadowych.*

*Naszym Gościom proponujemy organizację przyjęć w Restauracji, salach pałacowych oraz w plenerze.*

---

*Enjoy delicious dishes in the basement of the Pałacowa Restaurant. Historic interior: arched ceiling and original 18th-century frescoes by Antonio Tavelli give this place a special and unique character. The Pałacowa Restaurant offers a wide range of Polish and European dishes. Excellent quality products composed into tasty and elegantly served dishes are the hallmark of the restaurant and parties organized in the Palace. We offer menu à la carte, a special menu, catering and a selection of lunch sets. We offer our guests the organization of parties in the restaurant, palace halls and in the open air.*





## Przystawki - Starters

Carpaccio z buraka z serem pleśniowym i rukolą (vege)  
*Beetroot carpaccio with blue cheese and rucola (vege)*  
25 zł

Tatar wołowy z piklami, pieczywo  
*Beef tartare with pickles, bread*  
40 zł

Krewetki w winno-maślanym sosie z rukolą i grzanką  
*Shrimps in wine and butter sauce with rucola and toast*  
45 zł

## Sałaty - Salads

Mix sałat z pieczoną dynią, karczochami i miodowym sosem winegret (vege)  
*Mix of salads with baked pumpkin, artichokes and honey vinaigrette (vege)*  
34 zł

Cezar z kurczakiem lub krewetkami  
*Caesar with chicken or shrimps*  
38 zł

Filet mignon ze szpinakiem, roszponką, gorgonzolą i sosem grzybowym  
*Filet mignon with spinach, corn salad, gorgonzola and mushroom sauce*  
43 zł

## Zupy - Soups

Krem z dyni z oliwą ziołową (vege)  
*Pumpkin cream with herbal oil (vege)*  
20 zł

Pałacowy rosół z trzech mięs z domowym makaronem  
*Palace three-meat broth with homemade noodles*  
22 zł

Zupa grzybowa z łazankami i kwaśną śmietaną (vege)  
*Forest mushroom soup with noodles and sour cream (vege)*  
24 zł

\* Przy zamówieniach od 6 osób doliczany jest serwis 10%





## Dania główne - Main dishes

Risotto grzybowe z parmezanem (vege)  
*Forrest mushroom risotto with parmesan (vege)*  
38 zł

Risotto grzybowe z parmezanem i filet mignon  
*Forrest mushroom risotto with parmesan and filet mignon*  
58 zł

Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane z rozmarynem i mizerią  
*Pork chop on the bone, mashed potatoes with rosemary and cucumber salad*  
42 zł

Gulasz z dzika z kapustą po szlachecku i knedlami bawarskimi  
*Wild boar goulash with fried cabbage and Bavarian dumplings*  
48 zł

Stek z łososia z batatami i mix sałat  
*Salmon steak with sweet potatoes and mixed lettuce*  
57 zł

Kacze udo z żurawiną, kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami  
*Duck leg with cranberries, Silesian dumplings and fried beetroots*  
61 zł

Polik wołowy z ziemniaczanym gratin i glazurowaną marchewką  
*Beef cheek with potato gratin and glazed carrot*  
65 zł

## Menu dla dzieci - Kids menu

Rosół z makaronem  
*Broth with noodles*  
14 zł

Gnocchi z sosem pomidorowym  
*Gnocchi in tomato sauce*  
20 zł

Nuggetsy z frytkami i mizerią  
*Nuggets with fries and cucumber salad*  
24 zł

Pucharek lodowy (2 kulki) z musem owocowym  
*Ice cream cup (2 balls) with fruit mousse*  
18 zł





## Dodatki - Sides

Buraczki zasmażanie, kapusta po szlachecku, mizeria, mix sałat  
*Beetroot frying, fried cabbage, cucumber salad, lettuce mix*  
12 zł

Frytki ziemniaczane  
*French fries*  
14 zł

Frytki z batatów  
*Sweet potato fries*  
16 zł

## Desery- Desserts

Kremowy sernik z musem brzoskwiowym  
*Creamy cheesecake with peach mousse*  
21 zł

Pałacowa szarlotka na ciepło z lodami  
*Warm palace apple pie with ice cream*  
21 zł

Beza z mascarpone i owocami sezonowymi  
*Meringue with mascarpone and seasonal fruit*  
23 zł

## Zimne napoje - Cold drinks

Woda gazowana, niegazowana Kropla Beskidu 0,33l/0,7l  
*Sparkling or still water Kropla Beskidu 0,3l/0,7l*  
8 zł/14 zł

Soki Tarczyn różne smaki 0,33l  
*Various flavors of juice Tarczyn 0,33l*  
10 zł

Sok pomarańczowy lub jabłkowy w dzbanku 1l  
*Orange or apple juice in jug 1l*  
17 zł

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,25l/0,5l  
*Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,25l/0,5l*  
10 zł/14 zł





## Gorące napoje - Hot drinks

Herbata czarna, smakowa

*Black tea, flavored tea*

10 zł

Herbata w imbryku

*Tea in a teapot*

15 zł

Herbata zimowa z sokiem malinowym i pomarańczą

*Winter tea with raspberry juice and orange*

18 zł

Czekolada na gorąco

*Hot chocolate*

16 zł

Kawa espresso

*Espresso coffee*

12 zł

Kawa americana, doppio, cappuccino

*American coffee, doppio, cappuccino*

15 zł

Kawa latte, Flat white

*Coffee latte, Flat white*

18 zł

Kawa po staropolsku z Krupnikiem

*Old Polish coffee with Krupnik alcohol*

20 zł

## Restauracja poleca Miód Pitny PAŁACOWY - The Restaurant recommends Mead PAŁACOWY

Miód Pitny PAŁACOWY Trójniak Jabłkowy kieliszek 80ml

*Mead PAŁACOWY Trójniak Apple glass 80ml*

15 zł

Miód Pitny PAŁACOWY Trójniak Jabłkowy w butelce 330ml

*Mead PAŁACOWY Trójniak Apple in a bottle 330ml*

49 zł

Miód Pitny PAŁACOWY Trójniak Jabłkowy w butelce 750ml

*Mead PAŁACOWY Trójniak Apple in a bottle 750ml*

99 zł





## Piwa - Beers

Piwo Książęce IPA, pszeniczne w butelce 0,5l

*Książęce IPA, wheat beer in a bottle 0,5l*

17 zł

Piwo Książęce z beczki 0,3l/0,5l

*Książęce draft beer 0,3l/0,5l*

12 zł/17 zł

Piwo Kozel, Kozel Cerny w butelce 0,5l

*Kozel, Kozel Cerny beer in a bottle 0,5l*

18 zł

Hardmade w butelce 0,4l

*Hardmade in a bottle 0,4l*

18 zł

Piwo Książęce bezalkoholowe w butelce 0,5l

*Książęce non-alcoholic beer in a bottle 0,5l*

15 zł

Lech Free w butelce 0,5l

*Lech Free in a bottle 0,5l*

15 zł

## Likiery, Aperitif, Digestif - Liqueurs, Aperitif, Digestif

Amaretto 40ml

14 zł

Triple Sec 40ml

14 zł

Baileys 40ml

15 zł

Kahlua 40ml

15 zł

Cointreau 40ml

15 zł

Malibu 40ml

15 zł

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100ml

15 zł

Campari 40ml

16 zł

Passoa 40ml

16 zł

Aperol 40ml

16 zł

Jagermeister 40ml

16 zł





## Wódki - Vodka

Wyborowa 40ml/0,5l  
12 zł/100 zł

Krupnik Liqueur 40ml/0,5l  
12 zł/100 zł

Wiśniówka 40ml/0,5l  
12 zł/100 zł

Absolut 40ml/0,5l  
14 zł/120 zł

Finlandia 40ml/0,5l  
14 zł/120 zł

Potocki 40ml/0,7l  
20 zł/300 zł

## Gin, Rum, Tequila

Gordons 40ml  
12 zł

Bombay 40ml  
16 zł

Bacardi, Bacardi Black 40ml  
14 zł

Captain Morgan Spiced 40ml  
14 zł

Olmecca Silver, Gold 40ml  
16 zł







## Whisky, Whiskey

Ballantines 40ml  
14 zł

Johnny Walker Red 40ml  
14 zł

Johnny Walker Black 40ml  
18 zł

Chivas Regal 12 40ml  
18 zł

Glenmorangie 10 40ml  
22 zł

Jeam Beam 40ml  
14 zł

Jack Daniels 40ml  
16 zł

## Cognac, Brandy

Stock 84 40ml  
14 zł

Metaxa 5\* 40ml  
16 zł

Hennesy V.S. 40ml  
22 zł

\* Przy zamówieniach od 6 osób doliczany jest serwis 10%

\*\* Lista alergenów dostępna na życzenie





Pałac w Jabłonnie  
ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna  
Rezerwacje w Restauracji: +48 883 324 344,  
Organizacja imprez w Pałacu: +48 535 608 628,  
+48 531 093 982, +48 507 104 572  
info@palacjablonna.pan.pl  
www.palacjablonna.pl

