PAŁAC W JABŁONNIE

#poczujnaszahistorie

Menu

Restauracja Pałacowa w Jabłonnie

Wyselekcjonowane przez Szefa Kuchni -
Marek Kwaczyński poleca!

Przystawki - Starters

Tatar ze śledzia na na pumperniklu z piklowaną dynią i cebulką marynowaną
Herring tatare on pumpernickel with pickled pumpkin and marinated onions
31 zł

Carpaccio z buraka z rukolą, owocami granatu i oliwą truflową (wegan)
Beetroot Carpaccio with rocket, pomegranate seeds and truffle oil (vegan)
29 zł

Sałatka Cesar z kurczakiem na sosie anchois z grzankami i chipsem z boczku
Chicken Cesar salad with anchovy sauce, croutons, and bacon chips
39 zł

Kompozycja pasztetów z ćwikłą i marynatami
Selection of Pates with beetroot horseradish and pickles
33 zł

Carpaccio z łososia z musem chrzanowym, rukolą, kaparami i granatem
Salmon carpaccio with horseradish mousse, arugula, capers and pomegranate
42 zł

Tatar wołowy z piklowanymi warzywami i oliwą z lubczyka
Beef tartare with pickled vegetables and lovage oil
49 zł

Zupy - Soups

Grzybowa z łazankami
Wild mushtoom soup witch pasta squares
29 zł

Krem z dyni z mlekiem kokosowym (wegan)
Creamy pumpkin soup with coconut milk (vegan)
27 zł

Pałacowy rosół z makaronem
Palace broth with noodles
26 zł

Flaczki wołowe
Beef tripe soup
32 zł

Dania główne - Main dishes

Lepione na miejscu pierogi z kapustą i grzybami (7 szt.) (wegan)
Handmade Polish dumplings filed with sauerkraut and mushrooms (7 pcs.) (vegan)
41 zł

Kotleciki dyniowe z pieczonymi batatami i mixem sałat (wegan)
Beetroot cutlets with baked sweet potatoes and mixed salad (vegan)
45 zł

Dania główne - Main dishes

Pappardelle z grzybami w sosie śmietanowo truflowym ze szpinakiem i pomidorkami cherry
Pappardelle with mushrooms in a creamy truffle sauce, spinach and cherry tomatoes
45 zł

Poliki wieprzowe w sosie rozmarynowym z puree z gorczycą i warzywami na parze
Pork cheeks in rosemary sauce with mustard puree and steamed vegetables
49 zł

Kotlet schabowy z kością, tradycyjnie smażony na smalcu
z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą
Bone-in pork chop, traditionally fried in lard with baked potatoes and fried cabbage
54 zł

Połówka kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
Half a duck with Silesian dumplings and fried beetroots
69 zł

Sandacz w sosie cytrynowym z puree ziemniaczanym, zielonymi warzywami,
oliwą cytrynową i owocami granatu
Pike-perch in lemon sauce with mashed potatoes, green vegetables, lemon oil and and pomegranates
69 zł

Pyzy nadziane szarpanym polikiem z musztardą francuską, surówką Colesław i okrasą z cebuli
Polish potato dumplings filled with meat and French mustard served with Coleslaw
44 zł

Menu dla dzieci - Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem
Tomato soup with noodles
16 zł

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią
Chicken nuggets with fries and cucumber salad
27 zł

Dodatki - Sides

Buraczki zasmażane
Fried beetroots
13 zł

Frytki/Frytki z batatów
French fries/Sweet potato fries
16 zł/19 zł

Miks sałat z pomidorem w sosie vinaigrette
Mixed salad with tomato in vinaigrette dressing
17 zł

* Przy zamówieniach od 6 osób doliczany jest serwis 10%

Desery- Desserts

Brownie z lodami waniliowymi
Chocolate Brownie with vanilla ice cream
25 zł

Szarlotka Pałacowa z lodami
Palace apple pie with ice cream
26 zł

Lodowe parfait ze świeżymi owocami
Ice parfait with fresh fruit
32 zł

Ciasto kruche ze śliwką
Shortcrust pastry cake with plums
24 zł

Zimne napoje - Cold drinks

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

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

Sok pomarańczowy lub jabłkowy w dzbanku 1 l
Orange or apple juice in jug 1 l
26 zl

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

Gorące napoje - Hot drinks

Herbata czarna, smakowa
Black tea, flavored tea
10 zł

Czekolada na gorąco
Hot chocolate
16 zł

Herbata zimowa z pomarańczą, cytryną, goździkami i sokiem malinowym
Winter tea with orange, lemon, cloves and raspberry juice
19 zł

* Przy zamówieniach od 6 osób doliczany jest serwis 10%
For orders from 6 people and more, a 10% service fee is added

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

Miód Pitny PAŁACOWY - Mead PAŁACOWY

Miód Pitny PAŁACOWY Trójniak Jabłkowy kieliszek 80 ml / 750 ml butelka
Mead PAŁACOWY Trójniak Apple glass 80 ml / 750 ml bottle
15 zł / 99 zł

Grzane wino i miód pitny - Mulled wine and mead

Grzane wino 150 ml / 300 ml
Mulled wine 150 ml / 300 ml
20 zł / 35 zł
Grzany miód Pitny PAŁACOWY 150 ml
Mulled mead PAŁACOWY 150 ml
25 zł

Białe wina - White wines

Dona Paula Charodonnay - białe, wytrawne, Argentyna, 0,125 l / 0,75 l
Dona Paula Charodonnay – white, dry, Argentina 0,125 l / 0,75 l
19 zł / 95 zł
Sombrilla Paraiso Macabeo - Sauvignon Blanc - białe, wytrawne, Hiszpania 0,125 l / 0,75 l
Sombrilla Paraiso Macabeo – Sauvignon Blanc – white, dry, Spain, 0,125 l / 0,75 l
17 zł / 80 zł
Conte Parelli Pinot Grigio - białe, wytrawne, Włochy, 0,125 l / 0,75 l
Conte Parelli Pinot Grigio – white, dry, Italy, 0,125 l / 0,75 l
18 zł / 80 zł
Conte Parelli Vino Bianco - białe, półwytrawne, Włochy, 0,125 l / 0,75 l
Conte Parelli Vino Bianco – white, semi-dry, Italy, 0,125 l / 0,75 l
18 zł /80 zł

Czerwone wina - Red wines

Neirano Perlato Spumante Brut - białe, musujące, wytrawne, Włochy, 0,125 l / 0,75 l
Neirano Perlato Spumante Brut – white, sparkling, dry, Italy, 0,125 l / 0,75 l
18 zł / 80 zł

DC Sauvignon Blanc - białe, bezalkoholowe, wytrawne, RPA, 0,125 l / 0,75 l
DC Sauvignon Blanc – white, non-alcoholic, dry, South Africa, 0,125 l / 0,75 l
18 zł / 80 zł

Dona Paula Malbec - czerwone, wytrawne, Argentyna, 0,125 l / 0,75 l
Dona Paula Malbec – red, dry, Argentina, 0,125 l / 0,75 l
19 zł / 95 zł

Sombrilla Paraiso Bobal Tempranillo - czerwone, wytrawne, Hiszpania, 0,125 l / 0,75 l
Sombrilla Paraiso Bobal Tempranillo – red, dry, Spain, 0,125 l / 0,75 l
17 zł / 80 zł

Conte Parelli Vino Rosso - czerwone, półwytrawne, Włochy, 0,125 l / 0,75 l
Conte Parelli Vino Rosso – red, semi-dry, Italy, 0,125 l / 0,75 l
18 zł / 80 zł

Conte Parelli Primitivo Salento - czerwone, wytrawne, Włochy, 0,125 l / 0,75 l
Conte Parelli Primitivo Salento – czerwone, wytrawne, Włochy, 0,125 l / 0,75 l
18 zł / 80 zł

DC Shiraz - czerwone, bezalkoholowe, wytrawne, RPA, 0,125 l / 0,75 l
DC Shiraz – red, non-alcoholic, dry, South Africa, 0,125 l /0,75 l
18 zł / 80 zł

Piwa - Beers

Piwo Książęce IPA/pszeniczne w butelce 0,5 l
Książęce IPA, wheat beer in a bottle 0,5 l
17 zł

Piwo Kozel/Kozel Cerny w butelce 0,5 l
Kozel, Kozel Cerny beer in a bottle 0,5 l
18 zł

Piwo Książęce IPA/pszeniczne bezalkoholowe w butelce 0,5 l
Książęce non-alcoholic beer in a bottle 0,5 l
15 zł

Lech Free/Lech Free smakowy w butelce 0,5 l
Lech Free in a bottle 0,5 l
15 zł

Drinki - Drinks

Mojito 150 ml
Mojito 150 ml
32 zł

Mojito Virgin (bez alkoholu) 150 ml
Mojito Virgin (alcohol-free) 150 ml
18 zł

Aperol Spritz 150 ml
Aperol Spritz 150 ml
32 zł

Margarita 75 ml
Margarita 75 ml
32 zł

Likiery, Aperitif, Digestif - Liqueurs, Aperitif, Digestif

Baileys 40 ml
15 zł

Kahlua 40 ml
15 zł

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml
15 zł

Campari 40 ml
16 zł

Jagermeister 40 ml
16 zł

Wódka - Vodka

Absolut 40 ml/500 ml
16 zł/140 zł

Finlandia 40 ml/500 ml
14 zł/130 zł

Wyborowa 40 ml/500 ml
12 zł/120 zł

Gin, Rum, Tequila

Gordons 40 ml/700 ml
12 zł/150 zł

Bombay 40 ml/700 ml
16 zł/195 zł

Bacardi light 40 ml/700 ml
14 zł/170 zł

Olmeca Silver, Gold 40 ml/700 ml
16 zł/195 zł

Whisky, Whiskey

Ballantines 40 ml/700 ml
14 zł/170 zł

Johnny Walker Red 40 ml/700 ml
14 zł/170 zł

Johnny Walker Black 40 ml/700 ml
18 zł/220 zł

Chivas Regal 12 40 ml/700 ml
18 zł/220 zł

Jack Daniels 40 ml/700 ml
16 zł/195 zł

Cognac, Brandy

Stock 84 40ml/700 ml
14 zł/180 zł

Metaxa 5* 40ml/700 ml
16 zł/195 zł

Hennesy V.S. 40ml/700 ml
22 zł/270 zł

* Przy zamówieniach od 6 osób doliczany jest serwis 10%
For orders from 6 people and more, a 10% service fee is added

Zapraszamy na wspaniałe dania w podziemiach Restauracji Pałacowej.
Zabytkowe wnętrze: łukowate sklepienie i oryginalne XVIII-wieczne freski autorstwa Antonio Tavelliego 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 á la carte, specjalne menu okolicznościowe, catering i organizację przyjęć firmowych.
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 á la carte dishes, special menus for special occasions, catering and corporate party organization.
We offer our guests the organization of parties in the restaurant, palace halls and in the open air.

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

Dania Restauracji Pałacowej serwujemy na tradycyjnej polskiej porcelanie marki Lubiana należącej do Polskiej Grupy Porcelanowej

ĆMIELÓW 1790 · CHODZIEŻ 1852 · Ćmielów Design Studio · LUBIANA
POLSKA GRUPA PORCELANOWA

Menu majowe

Przystawki - Starters

Burrata na kolorowych pomidorkach z zielonym pesto i rukolą
Burrata on colorful tomatoes with green pesto and rocket
49 zł

Dania główne - Main dishes

Pyzy nadziewane szarpanym polikiem wieprzowym i musztardą francuską okraszone cebulą i boczkiem
Dumplings stuffed with pulled pork cheek and French mustard topped with onion and bacon
41 zł

Pappardelle ze szparagami, łososiem i pomidorkami cherry
Pappardelle with asparagus, salmon and cherry tomatoes
49 zł

Desery- Desserts

Mus czekoladowy ze świeżymi owocami i sosem truskawkowym
Chocolate mousse with fresh fruit and strawberry sauce
30 zł