



# Menu

## Restauracja Pałacowa w Jabłonie

Wyselekcjonowane przez Szefa Kuchni -  
Marek Kwaczyński poleca!





## Przystawki - Starters

Śledź marynowany z piklowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem i kwaśną śmietaną  
*Marinated herring with pickled vegetables, baked potato and sour cream*

29 zł

Tatar z pomidora i avocado z natką pietruszki, oliwą bazyliową i roszponką (vegan)  
*Tomato and avocado tartare with parsley, basil oil and arugula (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

Sałatka z krewetkami torpedo, filetowanymi owocami i dresingiem mango-jalapeno  
*Torpedo shrimp salad with filleted fruit and mango-jalapeno dressing*

38 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

Chłodnik z botwiny z jajkiem  
*Cold beetroot soup with egg*

25 zł

Krem z białych warzyw z oliwą truflową  
*Cream of white vegetables with truffle oil*

25 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 serem i ziemniakami (7 szt.)  
*White cheese and potatoes home made dumplings (7 pcs.)*

41 zł

Kotleciki buraczane z pieczonymi batatami i mixem sałat (vegan)  
*Beetroot cutlets with baked sweet potatoes and mixed salad (vegan)*

45 zł





## Dania główne - Main dishes

Pappardelle z oliwą cytrynową, pomidorkami cherry, młodymi liśćmi szpinaku i świeżym czosnkiem  
*Pappardelle with lemon olive oil, cherry tomatoes, baby spinach leaves and fresh garlic*

42 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 mizerią  
*Bone-in pork chop, traditionally fried in lard with baked potatoes and cucumber salad*

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

## 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%

*For orders from 6 people and more, a 10% service fee is added*





## Desery- Desserts

Sernik Pałacowy z konfiturą owocową  
*Palace cheesecake with fruit confiture*

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

Puchar lodowy (trzy smaki do wyboru)  
*Ice cup (three flavors to choose)*

29 zł

## Zimne napoje - Cold drinks

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

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

Lemoniada sezonowa 0,3 l / 1 l  
*Seasonal lemonade 0,3 l / 1 l*

15 zł / 32 zł

## Gorące napoje - Hot drinks

Herbata czarna, smakowa  
*Black tea, flavored tea*

10 zł

Herbata w imbryku  
*Tea in a teapot*

15 zł

Czekolada na gorąco  
*Hot chocolate*

16 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

## 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

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





## Czerwone wina - Red wines

- 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 z beczki 0,3 l / 0,5 l  
*Książęce draft beer 0,3 l / 0,5 l*  
12 zł / 17 zł
- 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
- Hardmade w butelce 0,4 l  
*Hardmade in a bottle 0,4 l*  
18 zł
- Piwo Książęce bezalkoholowe w butelce 0,5 l  
*Książęce non-alcoholic beer in a bottle 0,5 l*  
15 zł
- Lech Free 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

Olmecca 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

Hennessy 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](mailto:info@palacjablonna.pan.pl)  
[www.palacjablonna.pl](http://www.palacjablonna.pl)

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



**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

