



Menu

Restauracja Pałacowa w Jabłonnie

Wyselekcjonowane przez Szefa Kuchni -
Marek Kwaczyński poleca!





Przystawki - Starters

Śledź marynowany z czerwoną cebulą, pieczonym ziemniakiem i kwaśną śmietaną
Marinated herring with red onion, baked potato and sour cream

29 zł

Smarowidło z białej fasoli z jabłkiem, cebulą, pieczonymi pomidorkami cherry i grzanką (vegan)
White bean spread with apple, onion, roasted cherry tomatoes and toast (vegan)

33 zł

Mix sałat z kozim serem, marynowanym buraczkiem w sosie malinowo-balsamicznym
Mixed salad with goat cheese, marinated beetroot in a raspberry-balsamic sauce

38 zł

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

38 zł

Tatar wołowy z piklowanymi warzywami
Beef tartare with pickled vegetables

49 zł

Zupy - Soups

Pałacowy rosół z domowym makaronem
Palace broth with homemade noodles

24 zł

Krem dyniowy (vegan) / Krem dyniowy z wędzonym łososiem
Pumpkin cream (vegan) / Pumpkin cream with smoked salmon

26 zł / 30 zł

Flaczki wołowe

Beef tripe soup

32 zł

Dania główne - Main dishes

Pierogi z mięsem i z sosem grzybowym (7 szt.)
Meat dumplings and with mushroom sauce (7 pcs.)

42 zł

Kotleciki dyniowe z pieczonymi batatami i mixem sałat (vegan)
Pumpkin cutlets with baked sweet potatoes and mixed salad (vegan)

45 zł

Pappardelle z borowikami, pomidorkami cherry i szpinakiem w sosie śmietanowo-truflowym
Pappardelle with porcini mushrooms, cherry tomatoes and spinach in a truffle cream sauce

47 zł





Dania główne - Main dishes

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 kapustą zasmażaną

Bone-in pork chop, traditionally fried in lard with baked potatoes and fried cabbage

52 zł

Półówka kaczki z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

Half a duck with Silesian dumplings and fried beetroots

69 zł

Sandacz w sosie grzybowym z puree ziemniaczanym i zielonymi warzywami
z oliwą cytrynową

Pike-perch in mushroom sauce with mashed potatoes and green vegetables with lemon oil

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

French fries

16 zł

Frytki z batatów

Sweet potato fries

19 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

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

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 pomarańczą, cytryną, goździkami i sokiem malinowym

Winter tea with orange, lemon, cloves and raspberry juice

19 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

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

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 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

Malibu 40 ml

15 zł

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml

15 zł

Campari 40 ml

16 zł

Aperol 40 ml

16 zł

Jagermeister 40 ml

16 zł





Gin, Rum, Tequila

Gordons 40 ml
12 zł

Bombay 40 ml
16 zł

Bacardi light 40 ml
14 zł

Olmeca Silver, Gold 40 ml
16 zł

Whisky, Whiskey

Ballantines 40 ml
14 zł

Johnny Walker Red 40 ml
14 zł

Johnny Walker Black 40 ml
18 zł

Chivas Regal 12 40 ml
18 zł

Jack Daniels 40 ml
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%
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 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 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



POLSKA GRUPA PORCELANOWA

