



Menu

Restauracja Pałacowa
w Jabłonnie





Przystawki - Starters

Carpaccio z buraka z kozim serem, malinowym winegretem i pestkami dyni (vege), 180 g
Beetroot carpaccio with goat cheese, raspberry vinaigrette and pumpkin seeds (vege), 180 g
35 zł

Tatar wołowy z pałacowymi marynatami, 180 g
Beef tartare with palace marinades, 180 g
44 zł

Tatar z pieczonego bakłażana z salsą pomidorową i oliwą z kolendry (vege), 180 g
Vegan baked eggplant tartare with tomato salsa and coriander oil (vege), 180 g
30 zł

Salaty - Salads

Mix sałat z kozim serem, grillowaną cukinią, pomidorkami cherry i ziołowym winegretem (vege), 350 g
Salad with goat cheese, grilled zucchini, cherry tomatoes, herbs and vinaigrette (vege), 350 g
39 zł

Salatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami, 350 g
Caesar salad with chicken or shrimps, 350 g
42 zł

Grillowany ser halloumi z papryką, cukinią i bakłażanem, podany na rukoli z granatem, pestkami dyni i grzankami (vege), 350 g
Grilled halloumi cheese with peppers, zucchini and eggplant, served on rucola, pomegranate and pumpkin seeds (vege), 350 g
44 zł

Zupy - Soups

Chłodnik, 250 ml
Seasonal cold soup, 250 ml
25 zł

Pałacowy rosół z trzech mięs z domowym makaronem, 250 ml
Palace three-meat broth with homemade noodles, 250 ml
23 zł

Krem z pora z chipsem z boczku i grzankami, 250 ml
Leek cream with bacon chips and croutons, 250 ml
24 zł





Dania główne - Main dishes

Pierogi z jagodami i śmietaną (vege), 6 szt.
Blueberry dumplings with cream (vege), 6 pcs.
34 zł

Pappardelle z krewetkami i kwiatami cukinii w sosie śmietanowo-winnym, 360 g
Pappardelle with shrimps and zucchini flowers in cream and wine sauce, 360 g
45 zł

Sznycel po wiedeńsku z jajkiem sadzonym, tłuczonymi ziemniakami
i zasmażaną kapustą, mięso 200 g / danie 360 g
Wiener like schnitzel with fried egg, potatoes and fried cabbage, meat 200 g / dish 360 g
46 zł

Pieczone żeberko w barbecue z ziemniakami opiekanymi w ziołach, surówka Coleslaw,
mięso 190 g / danie 370 g
Barbecue roasted rib, potato slices roasted with herbs, coleslaw salad, meat 190 g / dish 370 g
52 zł

Polędwiczki wieprzowe zawijane w szynce parmeńskiej z sosem demi glace, kopytkami i burakami
glazurowanymi w miodzie i tymianku, mięso 190 g / danie 360 g
*Pork tenderloin wrapped in Parma ham with demi glace sauce, dumplings, beetroot
glazed with honey, thyme and butter, meat 190 g / dish 360 g*
57 zł

Pieczony łosoś z aksamitnym sosem cytrynowym, ryżem curry i fasolą szparagową z palnym masłem,
ryba 180 g / danie 360 g
*Baked salmon with velvety lemon sauce, curry rice, blanched asparagus with flammable butter,
fish 180 g / dish 360 g*
63 zł

Menu dla dzieci - Kids menu

Naleśniki z nutellą, śmietana, owoce sezonowe, (vege) 2 szt.
Pancakes with Nutella, cream, seasonal fruit, (vege) 2 pcs.
18 zł

Zupa pomidorowa z makaronem, 250 ml
Tomato soup with noodles, 250 ml
16 zł

Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka ze słodkiej marchewki lub mizeria, 260 g
Chicken nuggets, French fries, sweet carrot salad or cucumber salad, 260 g
26 zł





Dodatki - Sides

Kapusta zasmażana, mix sałat, mizeria, surówka Colesław
Cabbage, lettuce mix, cucumber salad, coleslaw salad

13 zł

Frytki
French fries

16 zł

Frytki z batatów
Sweet potato fries

19 zł

Desery- Desserts

Specjalność Szefa Kuchni:

Mini torcik lodowy z owocami sezonowymi i sosem waniliowo-migdałowym, 180 g

Chefs special:

Mini ice cream cake with seasonal fruit and vanilla-almond sauce, 180 g

26 zł

Przekładaniec bezowy z kremem śmietanowym z owocami sezonowymi i sosem mango, 180 g

Meringue layer with cream cream, seasonal fruit and mango sauce, 180 g

25 zł

Szarlotka Pałacowa z lodami waniliowymi, owocami sezonowymi z sosem z owoców leśnych, 180 g

Palace apple pie with vanilla ice cream, seasonal fruits with forest fruit sauce, 180 g

24 zł

Sernik Pałacowy z sosem czekoladowym, 180 g

Palace cheesecake with chocolate sauce, 180 g

24 zł

Pucharek dziecięcy: dwie kulki lodów do wyboru z bitą śmietaną i struganą czekoladą
Children's cup: two balls of ice cream to choose from with whipped cream and chocolate chips

19 zł

* Przy zamówieniach od 6 osób doliczany jest serwis 10%

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





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

Lemoniada 0,30l

Lemonade 0,30l

18 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

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

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





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.





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

