



Restauracja Pałacowa

Palace Restaurant

Śniadania / Breakfasts:

Poniedziałek – Niedziela 7:00 – 10:00

Monday – Sunday 7:00 – 10:00

Godziny otwarcia / Opening hours:

Poniedziałek – Niedziela 12:00 – 22:00

Monday – Sunday 12:00 – 22:00



Przystawki zimne / Cold appetizers

Tatar z sezonowanej wołowiny, marynowane grzyby, cebula szalotka, kapary, ogórek kiszony, musztarda, żółtko, masło, chleb razowy (200 g)

Seasoned beef tartare, marinated mushrooms, shallots, capers, pickled cucumber, mustard, egg yolk, butter, wholemeal bread (200 g)
(mleko, gluten, jajka / milk, gluten, eggs)

59 PLN

Tatar z łososia na kremowym serku i awokado, plasterki zielonego ogórka, masło, bagietka (200 g)

Salmon tartare on cream cheese and avocado, slices of green cucumber, butter, baguette (200 g)
(ryba, soja, gluten / fish, soya, gluten)

57 PLN

Sledź matias w korzennej marynacie z kwaśną śmietaną, kompresowanym jabłkiem, szafranową cebulką, chleb razowy (200 g)

Matjes herring in a spiced marinade with sour cream, compressed apple and saffron-infused onion, wholemeal bread (200 g)
(ryba / fish)

49 PLN

Carpaccio z pieczonego buraka, ser kozi, orzechowa rukola, kapary, balsamico (250 g)

Roasted beetroot carpaccio, cottage cheese, nutty rocket, capers, balsamico (250 g)
(soja / soya)

49 PLN

Deska Wędlin z Pałacowej Wędzarni, pieczonych mięs i pasztetów z domowymi marynatami (350 g)

A selection of cold cuts from the Palace Smokehouse, roasted meats and pâtés served with homemade pickles (350 g)
(gorczyca, gluten, seler / mustard, gluten, celery)

79 PLN

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Przystawki gorące / Warm appetizers

Smażone krewetki królewskie, sos maślany z chilli, grzanka czosnkowa, bukiet ogrodowych sałat, cytryna, pomidor koktajlowy (300 g)
Fried prawns, butter sauce with chilli, garlic toast, bouquet of garden salads, lemon, cherry tomato (300 g)
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)
79 PLN

Złociste placki z dyni i cukinii z chutneyem pomarańczowo-kumkwatowym oraz serem korycińskim z czarnuszką (250g)
Golden pumpkin and courgette fritters with orange and kumquat chutney and Koryciński cheese with nigella seeds (250g)
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)
55 PLN

Czarny Kawior / Black Siberian Sturgeon Caviar

Czarny Kawior 4* z jesiotra syberyjskiego na lodzie – 30 g, bliny, kwaśna śmietana, żółtko, białko, szczypior (210 g)
Black Siberian Sturgeon Caviar 4 on ice – 30 g, blinis, sour cream, egg, chives (210 g)*
(gluten, mleko, jajka, ryby / gluten, milk, eggs, fish)
260 PLN

Czarny Kawior 6* z jesiotra syberyjskiego na lodzie – 30 g, bliny, kwaśna śmietana, żółtko, białko, szczypior (210 g)
Black Siberian Sturgeon Caviar 6 on ice – 30 g, blinis, sour cream, egg, chives (210 g)*
(gluten, mleko, jajka, ryby / gluten, milk, eggs, fish)
390 PLN

* Czarny Kawior 4 Gwiazdkowy ma średnicę ziarna 2,4-2,6mm.

* Czarny Kawior 6 Gwiazdkowy ma średnicę ziarna większą niż 2,7mm, pozyskiwany jest z najstarszych ryb.

* Black Siberian Sturgeon Caviar 4 Stars has grain diameter of 2,4-2,6 mm.

* Black Siberian Sturgeon Caviar 6 Stars has grain diameter bigger than 2,7 mm, obtained from oldest fish.

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Sałaty / Salads

Sałatką z pieczoną dynią i fetą na kuskusie perłowym, z rukolą, prażonymi pistacjami i pestkami granatu, dopełniona dressingiem pomarańczowo-miodowym (300 g)

Roasted pumpkin and feta salad on a bed of pearl couscous, with rocket, toasted pistachios and pomegranate seeds, finished with an orange and honey dressing (300 g)
(gluten, mleko, orzechy / gluten, milk, nuts)

48 PLN

Liście szpinaku, pieczony burak w trawie żubrowej, karmelizowana cebula, ser wegański, grzanki ziołowe (300 g) 

Spinach leaves, roasted beetroot in bison grass, caramelised onion, vegan cheese, herb croutons (300 g)
(gluten / gluten)

48 PLN

Sałata Pałacowa – kolorowe sałaty, szpinak, czerwona cebula, papryka, jajko wiejskie, pomidory, oliwkę, ogórek, grzanki ziołowe do wyboru: z grillowanym kurczakiem lub krewetkami (300 g)

Palace Salad – colourful lettuce, spinach, red onion, bell pepper, free-range egg, tomatoes, olives, cucumber, herb croutons choice of grilled chicken or prawns (300 g)
(gluten, mleko, gorczyca / gluten, milk, mustard)

59 PLN / 62 PLN

Dressing do każdej z sałat do wyboru: Francuski, vinaigrette, malinowy, oliwa bazyliowa lub oliwa z oliwek. Dressing for each salad to choose from:

French, vinaigrette, raspberry, basil oil or olive oil

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests



Zupy / Soups

Kremowa zupa z pieczonych dyni i batatów, prażone pestki (300 ml) 

Creamy soup made from roasted pumpkin and sweet potatoes, roasted seeds (300 ml)
(mleko, gluten / milk, gluten)

35 PLN

**Czerwony barszczyk na pałacowym zakwasie z uszkami
do wyboru: z mięsem lub kapustą i grzybami (300 ml)**

*Red beetroot soup made with our palace's traditional leaven, served with a choice of
small dumplings filled with meat or cabbage and mushrooms (300 ml)*
(jajka, gluten / eggs, gluten)

37 PLN

Bursztynowy rosół z domowym makaronem (300 ml)

Amber broth with homemade noodles (300 ml)
(jajka, gluten / eggs, gluten)

37 PLN

**Żurek staropolski na domowym zakwasie i prawdziwkach, pachnący chrzanem
i majerankiem, biała kiełbasa, jajko wiejskie (300 ml)**

*Old Polish soup with homemade sourdough and porcini mushrooms, scented with horseradish and marjoram,
sausage, country egg (300 ml)*
(jajka, mleko, gorczyca, ziarna zbóż / eggs, milk, mustard, wheat seeds)

38 PLN

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Dania główne / Main courses

Steki z japońskiej wołowiny

Wołowina Miyazaki Wagyu uchodzi za jedną z najlepszych wołowin na świecie. Drobnie niteczki tłuszczu nadają mięsu charakterystyczną, marmurkową strukturę, a specyficzne warunki hodowli sprawiają, że mięso zyskuje niepowtarzalny smak i aromat, szczególnie ceniony nie tylko przez miłośników steków. Dzięki temu wołowina Wagyu uznawana jest za jeden z najbardziej luksusowych i najdroższych gatunków mięsa na świecie.

Miyazaki Wagyu beef is regarded as one of the finest beef varieties in the world. Delicate streaks of fat create its characteristic marbled structure, while the unique breeding conditions give the meat an unmistakable flavour and aroma, highly prized not only by steak lovers. For these reasons, Wagyu beef is considered one of the most luxurious and most expensive types of meat in the world.

JAPANESE WAGYU RIBEYE Steak

Klasyka sama w sobie – z najwyższej klasy wołowiny 9+/A5

The classic itself - the highest quality beef 9+/A5

wg wagi za 100 g / per 100 g weight / 260 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak A5 waga od 200 g
popularnie znany jako polędwica - jest najdelikatniejszym ze steków jakiego można wybrać w naszej restauracji

Weighing from 200 g / popularly known as sirloin A5 is the most delicate steak you can choose in our restaurant

wg wagi za 100 g / per 100 g weight / 290 PLN

(śląd glutenu, mleko / trace of gluten, milk)

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



*Steki – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,
Black Angus Beef – GMO free*

TENDERLOIN steak

*delikatny stek wykrojony z najlepszej części połównicy
a delicate steak cut from the best portion of tenderloin*

wg wagi za 100 g / per 100 g weight / 99 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

RIIBEYE steak

jeden z najbardziej marmurkowatych steków w naszej restauracji

one of the most marbled steaks in our restaurant

wg wagi za 100 g / per 100 g weight / 89 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

GRAND RIIBEYE steak

Waga Steka 450-500 g / Steak weight 450-500 g

jeden z najbardziej marmurkowatych steków w naszej restauracji

one of the most marbled steaks in our restaurant

wg wagi za 100 g / per 100 g weight / 89 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

****** Do każdego steka podajemy masło czosnkowe***

****** Each steak served with garlic butter***

(gluten, mleko / gluten, milk)

*Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.*



Dodatki i sosy do steków / Additions and sauces for steaks

Domowe frytki z majonezem truffleowym / Homemade fries with truffle mayonnaise
(jajka, gorczyca / eggs, mustard)

200 g / 19 PLN

Ziemniaczki z masłem czosnkowym i koperkiem / Potatoes with garlic butter and dill
200 g / 19 PLN

Duszone grzyby z szalotką i majerankiem / Stewed mushrooms with shallot and marjoram
(mleko / milk)

120 g / 29 PLN

Grillowane warzywa / Grilled vegetables
(mleko siarczany / milk, sulfur)

200 g / 23 PLN

Mix sałat z francuskim vinaigrette / Mix salad with French vinaigrette
(jajka, mleko, gorczyca / eggs, milk, mustard)

180 g / 23 PLN

Szpinak smażony z pomidorami / Fried spinach with tomatoes
(mleko / milk)

120 g / 23 PLN

Sosy / Sauces

Pieprzowy / Pepper sauce **50 g / 15 PLN**
(gluten, siarczany / gluten, sulfites)

Bearnaise / Bearnaise sauce **50 g / 15 PLN**
(gluten, jajka, siarczany / gluten, eggs, sulfites)

Sos tymiankowy / Thyme Sauce **50 g / 15 PLN**
(gluten, jajka, siarczany / gluten, eggs, sulfites)

Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce **50 g / 15 PLN**
(gluten, jajka, mleko, siarczany / gluten, eggs, milk, sulfites)

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Mięso / Meat

Wiejską Kaczką pieczoną z farszem wg. receptury babci Leokadii z kłuskami śląskimi, zasmażanymi buraczkami i sosem pieczeniowym z jałowcem (½ szt. - 800 g)
Roast duck with stuffing prepared to Grandma Leokadia's recipe, served with Silesian potato dumplings, sautéed beetroot and roast gravy with juniper (½ szt. - 800 g)
(gluten, mleko / gluten, milk)

109 PLN

Smażony na smalcu kotlet schabowy z Dziką w złocistej panierce, ziemniaki z koperkiem, zasmażana kapusta z kminkiem, jajko sadzone (350 g)
Wild boar loin schnitzel fried in lard with a golden breadcrumb coating, served with dill potatoes, sautéed cabbage with caraway and a fried egg (350 g).
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

92 PLN

Gulasz z sarny z grzybami leśnymi, podany z kaszą pęczak i ogórkiem kiszonym (350 g)
Roe deer stew with wild mushrooms, served with pearl barley and a fermented cucumber (350 g)
(gluten, mleko / gluten, milk)

89 PLN

Grillowana polędwiczka wieprzowa w otulinie wędzonego bекonu, buraczkę pieczoną w trawie żubrowej, gnocchi, sos grzybowy (300 g)
Grilled pork tenderloin wrapped in smoked bacon, served with beetroot roasted with bison grass, gnocchi and mushroom sauce. (300 g)
(gluten, mleko, gorczyca / gluten, milk, mustard)

89 PLN

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z warzywami korzennymi i puree chrzanowym (350 g)
Beef cheeks braised in red wine with root vegetables and horseradish purée (350 g)
(gluten, mleko / gluten, milk)

89 PLN

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Ryby / Fish/

Filet z sandacza pieczony w maśle cytrynowo-tymiankowym, kuskus z nutą mięty, mus z korzenia pietruszki z delikatnym chili, prażone ziarna słonecznika, sos maślano-cytrynowy z różowym pieprzem (320 g)

Pike-perch medallion baked in lemon and thyme butter, served with mint-infused couscous, parsley root purée with a hint of chilli, toasted sunflower seeds and a lemon butter sauce with pink peppercorns (320 g)
(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)

95 PLN

Łosoś z rusztu, maślane purée ziemniaczane, gratin z jesiennych warzyw, sos limonkowo-imbirowy (320 g).

Grilled salmon, buttery mashed potatoes, autumn vegetable gratin and lime and ginger sauce (320 g).
(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)

89 PLN

Dania główne wegańskie/ Vegan main dish

Smażony boczniań mikolajkowy z nutą czosnku niedźwiedziego, podany na czarnej soczewicy z sosem z wegańskiej śmietanki i świeżego szczypioru (350 g). 

Golden pan-fried king oyster mushroom with a hint of wild garlic, served on black lentils, vegan cream sauce with fresh chives (350 g).

78 PLN

Pieczony batat z suszonymi pomidorami, szpinakiem i wegańskim serem typu feta, podany z komosą ryżową, fasolką edamame i sosem z pieczonych pomidorów 

Roasted sweet potato with sun-dried tomatoes, spinach and vegan feta-style cheese, served with quinoa, edamame beans and roasted tomato sauce.

78 PLN

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Pierogi, pasta, risotto / Dumplings, pasta, risotto

***Ręcznie lepione pierogi w Pałacu z kaczką, podane z karmelizowaną cebulą
lub prażonym boczkiem (320 g)***

*Handmade dumplings at the Palace with duck, served with caramelised onions
or roasted bacon (320 g)
(gluten / gluten)*

65 PLN

***Ręcznie lepione pierogi w Pałacu z Rydzami i kiszoną kapustą, podane z karmelizowaną
cebulą lub prażonym boczkiem (320 g)***

*Handmade dumplings at the Palace, filled with saffron milk cap mushrooms and Sauerkraut, served with
caramelised onions or crispy bacon (320 g).
(gluten / gluten)*

65 PLN

***Małaron Pappardelle z grzybami leśnymi w kremowym sosie śmietanowym
z płatkami parmezanu (320 g)***

*Pappardelle with wild mushrooms in a cream sauce, topped with Parmesan shavings (320 g).
(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)*

58 PLN

***Kremowe risotto z pieczoną dynią, suszonymi pomidorami, serem kozim,
liśćmi szpinaku i orzechową rukolą (350 g)***

*Creamy risotto with roasted pumpkin, sun-dried tomatoes, goat's cheese, spinach leaves
and nutty rocket (350 g).*

58 PLN

***Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.***



**BURGERS – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,
Black Angus Beef – GMO free**

Burgery / Burgers

***Najlepszy Wagyu Burger – 180 g, bułka maślana, sałata rzymska, pomidor, papryczki jalapeno,
sos musztardowy, ser mimollete, cebula, frytki domowe, ketchup (350 g)***

*The best Wagyu Burger – 180 g, buttered bun, romaine lettuce, tomato, jalapeno peppers, mustard sauce, mimollete cheese,
onion, home fries, ketchup (350 g)*

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

90 PLN

***CLASSIC BURGER – 220 g Prime wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos
musztardowy, frytki domowe, ketchup (380 g)***

*CLASSIC BURGER – 220 g Prime beef, butter roll, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, home fries,
ketchup (380 g)*

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

82 PLN

***CHEESEBURGER – 220 g Prime wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe,
pomidor, cebula, sos musztardowy, ser mimolette, rukola, frytki domowe, ketchup (380 g)***

*CHEESEBURGER – 220 g Prime beef, shortbread, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, mimolette
cheese, rocket, French fries homemade, ketchup (380 g)*

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

82 PLN

***BACONBURGER – 220 g Prime wołowiny, bułka maślana, bекon
grillowany, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, ser mimollete,
rukola, frytki domowe, ketchup (400 g)***

*BACON BURGER – 220 g Prime beef, whole wheat roll, grilled bacon, romaine lettuce, pickles, tomato, onion,
french fries homemade, mustard sauce, mimolette cheese, rocket, ketchup (400 g)*

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

82 PLN

***Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.***



Desery / Desserts

***Domowa szarlotka na ciepło z prażonymi jabłkami, cynamonem (220g)
podana z lodami waniliowymi***

*Homemade warm apple pie with cinnamon, served with vanilla ice cream (220g)
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)*

35 PLN

***Sernik różany z białą czekoladą podany z sosem z leśnych owoców
oraz cytrusową kruszonką (220 g)***

*Rose cheesecake with white chocolate served with forest fruit sauce and citrus crumble (220 g)
(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)*

35 PLN

Aksamitny pieczony suflet czekoladowy z likierem Cointreau, kulką lodów i owocami (150 g)

*Velvety baked chocolate soufflé, Cointreau liqueur, ice cream ball, fruit (150 g)
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)*

35 PLN

Pałacowy puchar lodów (3 kulki) z bitą śmietaną i owocami (220 g)

*A Palace cup of ice cream (3 scoops) with whipped cream and fruit (220 g)
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)*

32 PLN

Wybór sorbetów (3 kulki) z sosem mango i owocami (220 g)

*A selection of sorbets (3 scoops) with mango sauce and fruit (220 g)
(gluten / gluten)*

32 PLN

Dla grup powyżej 4 osób dodajemy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Fit koktajle / Fit cocktails

Imbirowa Tarcza Immuno / Ginger Immunity Shield

sok z cytryny, sok z limonki, sok jabłkowy, sok grejpfrutowy, miód, imbir
grapefruit, apple, citrus, ginger, honey

300 ml / 30 PLN

Pomarańczowy Power Shot / Citrus and carrot energy booster

sok pomarańczowy, sok marchwiowy, mango, sok z cytryny, imbir, kurkuma, grenadina
Orange Power Shot / Citrus and Carrot Energy Booster

Orange juice, carrot juice, mango, lemon juice, ginger, turmeric, grenadine

300 ml / 30 PLN

Zimowa szarlotka w szklance / Liquid winter apple pie

mus jabłkowy, sok jabłkowy, goździki, cynamon, miód
Liquid winter apple pie

applesauce, apple juice, cloves, cinnamon, honey

300 ml / 30 PLN

Jogurtowy Las / Forest-fruit smoothie with yogurt

Jogurt naturalny, owoce leśne, maliny, cynamon, miód
Forest-fruit smoothie with yogurt

Natural yogurt, forest fruits, raspberries, cinnamon, honey

300 ml / 30 PLN

Truskawkowy Energy Jogurt / Energising yogurt with strawberry

Truskawka, jogurt, imbir, miód / Strawberry, yoghurt, ginger, honey

300 ml / 30 PLN

Świeżo wyciskany sok / Freshly squeezed juices

Sok pomarańczowy lub grejpfrut z pomarańczą
Orange juice or grapefruit and orange juice

300 ml / 30 PLN

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Kawy i herbaty/Coffee and tea

<i>Kawa / American coffee</i>	<i>15 PLN</i>
<i>Kawa z mlekiem / Coffee with milk</i>	<i>16 PLN</i>
<i>Espresso</i>	<i>15 PLN</i>
<i>Double espresso</i>	<i>17 PLN</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>16 PLN</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>18 PLN</i>
<i>Latte</i>	<i>20 PLN</i>
<i>Kawa po irlandzku / Irish coffee</i>	<i>28 PLN</i>
<i>Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ice coffee with ice-cream and cream</i>	<i>28 PLN</i>
<i>kawa, 2 gałki lodów, bita śmietana, mleko/coffee, 2 scoops of ice cream, whipped cream, milk</i>	
<i>Gorąca czekolada biała lub czarna / Hot chocolate black or white</i>	<i>25 PLN</i>
 <i>Herbata Ronnefeldt (dzbanek) / Tea Ronnefeldt (Cup)</i>	 <i>19 PLN</i>
 <i>Herbata Damy / Lady Tea</i>	 <i>27 PLN</i>
<i>goździki, cynamon imbir, cząstki pomarańczy, herbata sweet berries, grenadyna 20 ml</i>	
<i>loves, cinnamon, ginger, orange particles, tea sweet berries, grenadine 20 ml</i>	
 <i>Herbata rozgrzewająca z rumem / Warming tea with rum</i>	 <i>34 PLN</i>
<i>Black tea, cząstki pomarańczy i cytryny, imbir, suszona żurawina, goździki, miód</i>	
<i>Black tea, orange and lemon particles, ginger, dried cranberry, cloves, honey</i>	

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Napoje zimne/Cold drinks

<i>Woda Sparkling water / Still water</i>	0,33 l / 10 PLN
<i>Woda Sparkling water / Still water</i>	0,7 l / 18 PLN
<i>Soki : jabłkowy, porzeczkowy, grapefruit, pomarańczowy</i> <i>Juices: Apple, Currant, Grapefruit, Orange</i>	0,20 l / 11 PLN
<i>Lipton brzoskwiniowy, cytrynowy</i> <i>Lipton Peach; Lemon</i>	0,20 l / 11 PLN
<i>Pepsi, pepsi light, 7 up, mirinda, tonic schweppes</i>	0,20 l / 11 PLN

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Piwa /Beer

<i>Piwo:</i>	0,25 l	0,30 l	0,4 l
<i>Jasne / Ciemne</i>	20 PLN	22 PLN	24 PLN
<i>Miodowe</i>	22 PLN	24 PLN	26 PLN
<i>Mango – Marakuja</i>	22 PLN	24 PLN	26 PLN
<i>Grzane Piwo z Miodem i przyprawami 0,4 l</i>			28 PLN

Pałacowe nalewki/ Palace tinctures

<i>Według dostępnych smaków</i>	40 ml / 14 PLN
---------------------------------	----------------

Digestif 40 ml

<i>Jägermeister</i>	26 PLN	<i>Fernet Branca</i>	26 PLN
---------------------	--------	----------------------	--------

Likiery / Liqueurs 40 ml

<i>Amaretto</i>	26 PLN	<i>Baileys</i>	26 PLN
<i>Cointreau</i>	26 PLN	<i>Grand Mariner</i>	26 PLN

Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.



Wódka 40 ml / Butelka 0,7 l

<i>Amundsen</i>	13 PLN / 190 PLN	<i>Absolut</i>	16 PLN / 240 PLN
<i>Baczewski</i>	16 PLN / 240 PLN	<i>Belvedere</i>	29 PLN / 430 PLN
<i>Chopin Potato</i>	25 PLN / 0,5 l 275 PLN	<i>Chopin Rye</i>	24 PLN / 0,5 l 275 PLN
<i>Finlandia</i>	14 PLN / 200 PLN	<i>Grey Goose</i>	30 PLN / 450 PLN
<i>Wyborowa</i>	12 PLN / 180 PLN	<i>Żubrówka Biała</i>	12 PLN / 180 PLN
<i>Żubrówka Bisongrass</i>	12 PLN / 180 PLN		

GIN 40 ml / Butelka 0,7 l

Bombay Sapphire 20 PLN / 300 PLN

Sierra Tequila 40 ml / Butelka 0,7 l

Tequila Silver 18 PLN / 270 PLN

Tequila Gold 20 PLN / 300 PLN

Rum Bacardi 40 ml / Butelka 0,7 l

Carta Blanca 16 PLN / 240 PLN

Carta Negra 16 PLN / 240 PLN

Spiced 18 PLN / 270 PLN

Koniak / Cognacs 40 ml / Butelka 0,7 l

<i>Hennessy VS</i>	30 PLN / 450 PLN	<i>Hennessy VSOP</i>	40 PLN / 600 PLN
<i>Hennessy XO</i>	130 PLN / 2100 PLN	<i>Martell VS</i>	30 PLN / 450 PLN
<i>Martell VSOP</i>	40 PLN / 600 PLN	<i>Martell XO</i>	120 PLN / 2000 PLN
<i>Metaxa 12 Stars</i>	28 PLN / 420 PLN	<i>Metaxa Private Reserve</i>	40 PLN / 600 PLN

Whisky / Burbon 40 ml / Butelka 0,7 l

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	19 PLN / 285 PLN
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Ballantines</i>	20 PLN / 300 PLN
<i>Jack Daniel's</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Jack Daniel's Honey</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	36 PLN / 540 PLN
<i>Chivas Regal Gold Signature 12 Y.O</i>	22 PLN / 330 PLN
<i>Chivas Regal Gold Signature 18 Y.O</i>	38 PLN / 570 PLN
<i>Glenfiddich 12 Y.O</i>	36 PLN / 540 PLN

*Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.*



<i>Glenmorangie 10 Y.O</i>	<i>36 PLN / 540 PLN</i>
<i>Glenmorangie 12 Y.O</i>	<i>38 PLN / 570 PLN</i>
<i>Glenmorangie 18 Y.O</i>	<i>90 PLN / 1830 PLN</i>
<i>Monkey Shoulder</i>	<i>30 PLN / 450 PLN</i>
<i>Sexton Single Malt</i>	<i>30 PLN / 450 PLN</i>
<i>Teeling Small Batch</i>	<i>28 PLN / 420 PLN</i>
<i>Tullamore D.E.W</i>	<i>22 PLN / 330 PLN</i>
<i>Wild Turkey 101</i>	<i>26 PLN / 390 PLN</i>

Wino musujące, szampan / Sparkling wine, champagne/ 0,7 l

<i>Cava Hiszpania</i>	<i>150 ml 26 PLN</i>	<i>Butelka 0,7l 120 PLN</i>
<i>Mionetto Prosecco</i>	<i>150 ml 26 PLN</i>	<i>Butelka 0,7l 120 PLN</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial</i>		<i>Butelka 0,7l 390 PLN</i>

Wino na kieliszki / House wine by the glass

<i>Wino Białe / White wine</i>	<i>150 ml / 24 PLN</i>
<i>Wino czerwone / Red wine</i>	<i>150 ml / 24 PLN</i>
<i>Grzane wino z przyprawami</i>	<i>200 ml / 28 PLN</i>

*Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.*



Koktajle / Coctails

<i>Aperol Spritz;</i> Aperol 40 ml, Cava brut 60 ml, woda gazowana 80 ml, plasterka pomarańczy	36 PLN
<i>Cuba Libre;</i> Rum 60 ml, cola 100 ml, sok z limonki 20 ml	33 PLN
<i>Caipirinha;</i> Rum cachaca brasil 50 ml, limonka, cukier brązowy 2 łyżeczki	34 PLN
<i>Pinacolada;</i> Rum 60 ml, mleko kokosowe 40 ml, sok ananasowy 80 ml, cząstka ananasa	34 PLN
<i>Cosmopolitan;</i> wódka cytrynowa 60 ml, triple sec 15 ml, sok żurawinowy 30 ml, sól, pieprz	34 PLN
<i>Long Island Ice Tea;</i> wódka 20 ml, rum 20 ml, tequila 20 ml, triple sec, cola 80 ml	45 PLN
<i>Mojito;</i> rum 60 ml, 4 cząstki limonki, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gazowana 80 ml	36 PLN
<i>Tequila Sunrise;</i> Tequila 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml, grenadyna 20 ml	33 PLN
<i>Martini & Tonic;</i> Martini bianco 80 ml, tonic 100 ml, cząstki limonki	33 PLN
<i>Margarita raspberry;</i> Tequila sierra 60 ml, likier Cointreau 30 ml, sok z cytryny 10 ml, grenadyna 20 ml, cukier puder	35 PLN
<i>John Collins;</i> Whisky Ballantines 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, woda gazowana 100 ml	32 PLN
<i>Americano;</i> Campari 40 ml, Martini rosso 60 ml, pomarańcza plaster, soda	33 PLN
<i>Gin Fizz;</i> Gin Seagreems 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 30 ml, woda gazowana 100 ml	33 PLN

*Dla grup powyżej 4 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Nie dotyczy Gości hotelowych.
For groups of more than 4 people, we add a 10% service fee. Does not apply to hotel Guests.*