



RESTAURACJA PAŁACYK
KONIN
★ ★ ★ ★

MENU

SZANOWNI PAŃSTWO!

PONIEWAŻ PRZYGOTOWUJEMY NASZE POTRAWY TYLKO ZE ŚWIEŻYCH
PRODUKTÓW, CZAS OCZEKIWANIA NA DANIE GŁÓWNE MOŻE TROCHĘ POTRWAĆ.

JEDNAK...CZY NIE WARTO CZEKAĆ NA POEZJĘ SMAKÓW?



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

PRZYSTAWKI ZIMNE

(COLD APPETIZERS)

(KALTE APPETIZERS)

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W TOWARZYSTWIE CHRUPIĄCEJ RUKOLI
ORAZ ŚWIEŻYCH STARTYCH PŁATKÓW SERA GRANA PADANO – 28,00 ZŁ

(Carpaccio of beef accompanied by crispy arugula, and freshly grated flakes of grana padano cheese)

(Rindsfilet Carpaccio mit knackiger Rucola und frischen alte Flocken von Grana Padano Käse)

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM W AKOMPANIAMENCIE
DYMU WĘDZARNICZEGO – 28,00 ZŁ

(Beef tartare with quail egg accompanied by smoke)

(Tatarbeefsteak vom Rinderfilet mit Wachtelei)

TATAR Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z GRZANKAMI I ŚWIEŻYMI SAŁATAMI – 25,00 ZŁ

(Smoked salmon tartare with toast and fresh salads)

(Tatarbeefsteak vom Raucherlachs mit toast Und frische salat)

PRZYSTAWKI CIEPŁE

(WARM APPETIZERS)

(WARME APPETIZERS)

ŚLIMAKI PO BURGUNDZKU Z MASŁEM ZIOŁOWYM – 31,00 ZŁ

(The Burgundy snails with herb butter)

(Schnecken mit Krauterbutter)

KREWETKI W TEMPURZE Z ARBUZEM I FETĄ NA LEKKIEJ SAŁACIE – 37,00 ZŁ

(Shrimp tempura with watermelon and feta cheese on light salad)

(Gebratene im tempera mit wassermelone Und fetaKase auf licht salat)

FOIE GRASE (WĄTRÓBKA) NA GRZANCIE Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ – 36,00 ZŁ

(Foie gras (liver) on toast with caramelized pear)

(Foie grase auf toast mit Karamellisierung Birne)

KASZANKA Z PIECA Z CEBULĄ I OGÓRKIEM – 22,00 ZŁ

(Roasted blood sausage with onion and cucumber)

(Blutwurst mit Zwiebel Und Gurke)

ZUPY/CHŁODNIK

(SOUPS)

(SOUPPEN)

DELIKATNY ROSOLEK DOMOWY -11,00 ZŁ

(Delicate homemade chicken soup)

(Hausgemachte Bruhe)

CHŁODNIK -10,00 ZŁ

(Cold borsch)

(Kalte Suppe)



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

KREM POMIDOROWY Z MOZZARELLĄ I EMULSJĄ BAZYLIOWĄ – 13,00 ZŁ

(Tomato cream with mozzarella cheese and basilica emulsion)

(Tomatencremesuppe mit Mozarella Und Basilikum emulsion)

MINISTRONE PEŁNA WIOSENNYCH WARZYW, MŁODY ZIELONY GROSZEK, GROSZEK CUKROWY, FASOLKA SZPARAGOWA, POMIDOR, BIAŁA FASOLA, MŁODA MARCHEW, SELER NACIOWY – 11,00 ZŁ

(Minestrone full of spring vegetables , young green peas, snap peas, string bean, tomato , white bean, young carrots, celery)

(Minestrone mit Frühlingsgemüse, junge grüne Bohnen, Knackerbsen, grüne Bohnen, Tomaten, weiße Bohnen, junge Karotten, Sellerie)

ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM, BIAŁĄ KIEŁBASĄ PODAWANY W CHLEBKU -17,00 ZŁ

(Old Polish Soup with egg and white sausage served in bread)

(Traditionelle polnische Suppe mit ei im Brot)

DANIA MIĘSNE

(MEAT DISHES)

(FLEISCHGERICHTE)

POŁĘDWICA WOŁOWA A'LA ROSSINI. FRANCUSKI STEK PODAWANY ZE SMAŻONĄ FOIE GRAS ORAZ ZREDUKOWANYM SOSEM Z MADERY. U NAS DODATKOWO ZE SZPINAKIEM I TRUFLOWYM GRATIN ZIEMNIACZANYM - 60,00 ZŁ

(Beef tenderloin a'la Rossini. French steak served with fried foie gras and Madeira reduced sauce. At our restaurant served additionally with spinach and truffle potato gratin)

(Rinderfilet a , La Rossini. Französische Steak serviert mit gebratener Gänseleber und Madeira Sauce reduziert. Wir zusätzlich mit Spinat und Trüffel-Kartoffel-gratin)

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z BOROWIKAMI, DOMOWYMI FRYTKAMI ORAZ PAK CHOI – 55,00 ZŁ

(Steak of beef tenderloin with mushrooms , homemade french fries and pak hoi)

(Rinderfilet- Steak mit Steinpilz, hausgemachtepommes Und pak hoi)

FILET Z KURCZAKA PODANY NA KASZY KUS KUS W TOWARZYSTWIE SALSY POMIDOROWEJ -29,00 ZŁ

(Chicken fillet served on Kus Kus accompanied by tomato salsa)

(Hanchenbrust filet auf Grutze Kus Kus, mit tomaten Salsa)

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODANA NA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, W AKOMPANIAMENCIE ZIEMNIACZKÓW I ŚWIEŻYCH NOWALIJEK, SKROPIONA PALONYM MASŁEM TYMIANKOWYM – 32,00 ZŁ

(Pork tenderloin with fresh early vegetables and potatoes served on puree of green peas. Sprinkled with burnt thyme butter)

(Schweinfilet auf puree von grüne Erbsen, mit kartoffeln und gemuse, mit Thymianbutter)

FILET Z KACZKI BARBARIE ZE ŚWIEŻYMI NOWALIJKAMI, PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI, TYMIANKIEM ORAZ NUTĄ SOSU RYDZOWEGO I MALINOWEGO – 39,00 ZŁ

(Barbarie duck fillet with fresh early vegetables, roasted potatoes, thyme and a hint of mushroom and raspberry sauce)

(Enten-filet barbarie von frische gemuse, bratkartoffeln, Thymian und Soße)



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

DANIA RYBNE

(FISH DISHES)

(FISHGERICHTE)

LEKKA POLĘDWICZKA Z DORSZA ATLANTYCKIEGO NA PORZE DUSZONYM W TOKAJU,
Z KWIATEM CUKINII W TEMPURZE, MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI, POMIDORKIEM SUSZONYM,
KAPAREM I SZCZYPIORKIEM – 38,00 ZŁ

(Light fillet of cod with the flower of courgettes in tempura, young potatoes, dry tomatoe, capers and chives served on leek stewed in tokaj)

(Licht Dorschfilet auf poree auf lokaj, mit Zucchiniblume aut Tempura younge kartoffeln, tomate,kapern und schnittlauch)

GRILLOWANY TUŃCZYK PODANY NA SAŁATCE NICEJSKIEJ Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM ORAZ
GRILLOWANYMI ZIEMNIACZKAMI – 50,00 ZŁ

(Grilled tuna served on nice salad with quail egg and grilled potatoes)

(Gegrillten Tchunfish auf salat mit ei Und gegrillten kartoffeln)

SMAŻONY ŁOSOŚ NORWESKI PODANY Z CUKINIĄ, KALAFIOREM I CYTRYNOWYM
SOSEM CURRY - 37,00 ZŁ

(Fried Norwegian salmon served with zucchini, cauliflower and lemon Carry sauce)

(Brat Norwegisch Lachs mit Zucckini, blumenkohl Und zitrone curry Soße)

PAŁACYKOWY SANDACZ MAZURSKI NA MŁODYM SZPINAKU ZAPIEKANY
W SOSIE MORNAY – 38,00 ZŁ

(Our Palace specialty: Masuria zander served on young spinach, baked in mornay sauce)

(Schloss Zander masurisch auf younge spinat im mornay Soße)

MAKARONY/PIEROGI

(PASTA/DUMPLINGS)

(NUDELN/PIROGGEN)

PIEROŻKI Z GĘSINĄ KOŁUDZKĄ, CZARNĄ SOCZEWICĄ, SMAŻONYM BOROWIKIEM, OTULONE
CONSOMME GRZYBOWYM Z DELIKATNĄ SAŁATKĄ – 21,00 ZŁ

(Dumplings with goose , black lentil, fried porcini mushroom, coated with mushroom consomme, served with a delicate salad)

(Piroggen mit gans, schwarze linse, brat steinpilz, mit consommé pilz und zartes salat)

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ I SERCAMI KACZYMI, OKRASZANE SŁONINĄ Z DELIKATNĄ
SAŁATKĄ – 17,00 ZŁ

(Dumplings filled with buckwheat and duck hearts, served with bacon and delicate salad)

(Piroggen mit Buchweizengrütze, ente Herz, mit speck und zartes salat)

MAKARON CHOW MEIN Z KACZKĄ, GROSZKIEM CUKROWYM, PAPRYKĄ, GRZYBAMI MUN
I PĘDAMI BAMBUSA – 28,00 ZŁ

(Chow Mein pasta with duck meat, sugar peas, pepper, Mun mushrooms and bamboo shoots)

(Nudeln Chow Mein mit Ente, zuckererbse, paprika, Mun pilze und Bambussprossen)



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

SALATKI

(SALADS)

(SALATEN)

SALATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM, ŚWIEŻYMI WARZYWAMI, KARCZOCHEM, DRESSINGIEM ZIOŁOWYM, ORAZ GRZANKAMI CZOSNKOWYMI – 25,00 ZŁ

(Salad with smoked trout, fresh vegetables, chayote, herb dressing, and garlic croutons)

(Salat mit gerauchert forelle, frische gemuse, Artischocke, krauter dressing Und Knoblauch tost)

SALATKA Z CYKORII, Z FILETOWANĄ POMARAŃCZĄ, GRANATEM, DRESSINGIEM POMARAŃCZOWYM ORAZ MINI MOZZARELLĄ – 20,00 ZŁ

(Salad of chicory with fillet orange, grenade, orange dressing and mini mozzarella)

(Salat mit zichorie, Orange, granatapfel, Orange dressing Und mini mozarella kase)

SALATKA CESARSKA Z PIECZONĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA, JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM, ANCHOIS I GRZANKAMI – 24,00 ZŁ

(Caesar salad with roasted chicken fillet, quail egg, anchovies and croutons)

(Caesar Salat mit hanchenburst, ei, Anchois Und tost)

Z ŁOSOSIEM, ŚWIEŻĄ POMARAŃCZĄ I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM, PODANA Z DELIKATNYM LIMONOWYM DRESSINGIEM – 24,00 ZŁ

(With salmon, fresh orange and roasted sunflower seeds, served with delicate lime dressing)

(Mit Räucherlachs, frische Orange, gerösteten Sonnenblumenkernen, serviette mit sanft Limetten – Dressing)

MIX SAŁAT Z FILETEM Z WĘDZONEJ GĘSI, POMIDOREM KOKTAJLOWYM, PESTKAMI DYNI / POMARAŃCZĄ – 28,00 ZŁ

(Mix salat with smoked goose fillet , cocktail tomato, pumpkin seeds/ orange)

(Gemischter Salat mit Kabeljau-Filet mit geräuchertem Gans, cocktail Tomaten, Kürbiskerne /Orange)

DESERY

(DESSERTS)

(DESSERT)

KARAMELIZOWANY BANAN Z CUKREM TRZCINOWO CYNAMONOWYM ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI I LODAMI - 14,00 ZŁ

(Caramelised banana with cinnamon brown sugar, fresh fruits and ice cream)

(Normalerweise serviert kalte Banane mit Zimt bronzen Zucker, frisches Obst und Eis)

CREME BRULEE – 15,00 ZŁ

PŁONĄCE NALEŚNIKI Z FILETOWANĄ POMARAŃCZĄ – 15,00 ZŁ

(Flaming crepes with filleted orange)

(Flammenden Crêpes mit lila orange)

PANNA COTTA NA SOSIE Z CZARNEJ PORZECZKI I ŚWIEŻEJ TRUSKAWKI – 16,00 ZŁ

(Panna cotta with sauce made of blackcurrant and fresh strawberries)

(Panna Cotta auf Johannisbeer-Soße Und frische erdbeeren)

MALINY NA GORĄCO Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ – 19,00 ZŁ

((Hot raspberries with ice-cream and whipped cream)

(Warme Himbeeren)



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

DODATKI

RYŻ - 5,00 ZŁ

(Rice)
(Reis)

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI - 6,00 ZŁ

(Baked potatoes with herbs)
(Gebratene kartoffeln mit kräutern)

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM - 5,00 ZŁ

(Boiled potatoes with dill)
(Gekochte kartoffeln mit dill)

PUREE ZIEMNIACZANE - 5,00 ZŁ

(Mashed potato)
(Kartoffelpüree)

WARZYWA GRILLOWANE - 9,00 ZŁ

(Grilled vegetables)
(Gemiise gegrillt)

WARZYWA GOTOWANE - 6,00 ZŁ

(Boiled vegetables)
(Gekochtes gemiise)

MŁODA MARCHEWKA GLAZUROWANA Z MASEŁKIEM - 6,00 ZŁ

(Carrot with butter)
(Karotte mit glasierter butter)

ZESTAW SURÓWEK - 6,00 ZŁ

(Mix of salads)
(Verbindung der rohkost aus verschiedenem gemiise)

FRYTKI - 6,00 ZŁ

(French fries)
(Frites)

PIECZYWO/BAGIETKA - 3,00 ZŁ

(Bread/baguette)
(Brot//baguette)

MASŁO - 3,00 ZŁ

(Butter)
(Butter)

SOS PIEPRZOWY - 6ZŁ

(Pepper sauce)
(Pfeffersauce)



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

SOS BOROWIKOWY - 7ZŁ

(Wild mushroom sauce)
(Waldpilzsauce)

KETCHUP/MUSZTARDA/MAJONEZ - 3,00 ZŁ

(Ketchup/Mustard/Mayonnaise)
(Ketchup/Senf/ Mayonnaise)

NAPOJE GORĄCE

(HOT DRINKS)

(HEISSGETRANKEN)

CAPPUCCINO - 8 ZŁ

KAWA BIAŁA - 8 ZŁ

(White coffee)
(Milchkaffe)

KAWA CZARNA - 7 ZŁ

(Black coffee)
(Scharzer Kaffee)

KAWA ESPRESSO - 7 ZŁ

(Espresso)

KAWA LATTE - 9 ZŁ

(Coffee latte)
(Kaffee latte)

KAWA PO WIEDEŃSKU - 12 ZŁ

(Viennese coffee)
(Weinerkaffee)

HERBATA DO WYBORU - 6 ZŁ

(Tea to choose)
(Tee Wahl)

ZIMNE NAPOJE

(COLD DRINKS)

(KALTE GETRANKE)

COCA-COLA 0.2L - 6 ZŁ



COCA-COLA LIGHT 0.2L - 6 ZŁ



SPRITE 0.2L - 6 ZŁ



KINLEY 0.2L - 6 ZŁ



NESTEA 0.2L - 6 ZŁ





RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

SOK CAPPY 0.2L - 6ZŁ



BURN 0.25L - 9 ZŁ



KAMENA 0.3L - 5 ZŁ
(sparkling/still water)
(Sprudelwasser/stilles Wasser)

CISOWIANKA CLASSIQUE, PERLAGE 0.7L - 10 ZŁ

PIWO
(BEER)
(BIER)

TYSKIE 0.3L - 5 ZŁ

TYSKIE 0.5L - 7 ZŁ

KSIĄŻĘCE 0.5L - 8 ZŁ
(Czerwony Lager, Pszeniczne, Ciemne łagodne, Burgundowe)

LECH FREE 0.33L - 5 ZŁ

ALKOHOLE
(KONIAK, WHISKY, GIN, WODKA)
(ALCOHOLS)

HENNESY 50 ML - 25 ZŁ

HENNESY FINE 50 ML - 40 ZŁ

MARTELL V.S 50 ML - 30 ZŁ

METAXA „5” 50ML - 12 ZŁ

STOCK 84 - 15 ZŁ

JOHNNIE WALKER RED 50 ML - 14 ZŁ

JOHNNIE WALKER BLACK 50 ML - 18 ZŁ

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 50 ML - 22 ZŁ

BALLANTINE'S 50 ML - 12 ZŁ

JAMESON 50 ML - 20 ZŁ



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

CHIVAS 12 - 25 ZŁ

CHIVAS 18 - 40ZŁ

JACK DANIELS 50 ML - 20 ZŁ

JACK DANIELS HONEY 50 ML - 20 ZŁ

JIM BEAM 50 ML - 20 ZŁ

MAKER'S MARK 50 ML -20 ZŁ

GIN GORDON'S 50 ML - 14 ZŁ

GIN SEAGRAMS 50 ML - 12 ZŁ

ABSOLUT BLUE 50 ML - 8 ZŁ

FINLANDIA 50 ML - 8 ZŁ

PAŁACOWA 50 ML - 6 ZŁ

WYBOROWA 50 ML - 6 ZŁ

PRAVDA 50 ML - 12 ZŁ

ŚLIWOWICA 50 ML - 14 ZŁ

OLMECA GOLD 50 ML - 10 ZŁ

OLMECA SILVER 50 ML - 12 ZŁ

APERITIF

CAMPARI Z SOKIEM 50 ML - 13 ZŁ

(Campari with juice)

(Campari von saft)

MARTINI 100 ML - 12 ZŁ



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

KOKTAJLE ALKOHOLOWE (ALCOHOL COCKTAILS)

MOHITO - 19 ZŁ

CAIPIRINHA - 19 ZŁ

BLUE LAGOON - 15 ZŁ

CUBA LIBRE - 15 ZŁ

BLACK RUSSIAN - 14 ZŁ

WHITE RUSSIAN - 14 ZŁ

TEQUILA SUNRISE - 19 ZŁ

APEROL SPRITZ - 20 ZŁ

LIKIERY (LIQUEURS) (LIKÓRE)

SAMBUCA 50 ML - 12 ZŁ

AMARETTO 50 ML - 12 ZŁ

KAHULA 50 ML - 12 ZŁ

BAILEY'S 50ML - 9ZŁ



RESTAURACJA PAŁACYK

KONIN

