



MENU

Polecamy:

- Dania i wyroby z dziczyzny, gęsiny i jagnięciny
 - Wypieki własne
- Catering okolicznościowy

www.palacykgozdawa.pl

telefon: 794-408-727; 664-058-808

Szanowni Państwo!

Mamy przyjemność gościć Państwa w restauracji Pałacyku Gozdawa, w której oferujemy dania regionalne kuchni dobrzyńskiej i kujawskiej.

Jesteśmy propagatorami idei „co w zagrodzie, to na stole”, zatem dbamy o to, aby surowiec pochodził z hodowli gospodarskich, polskich, które zachowują najlepszą jakość i mają swoją, znaną nam tożsamość.

Wszystkie dania i produkty również garmazeryjne robimy własnoręcznie, zachwycające smakiem i przypominające nam babcine zupy, lepione przez nas pierogi, czy wspaniale wypieczone chleby.

Kuchnia nasza jest pachnąca wspomnieniami każdego z nas!

„...Bo robimy to co lubimy i dzielimy się tym co najlepsze..!”

Zapraszam Anita Wituska



SPECJAŁY KUCHNI PAŁACOWEJ

PRZYSTAWKI

* Carpaccio ze złotego pótgęska na rukoli
skropione oliwką pótncy – 24 zł

* Deska wyrobów z własnej wędzarni – 35 zł

Przystawki podawane są z marynatami ze szpizarni pałacowej
i pieczywem własnego wyrobu.

DZICZYŻNA

* Gulasz z daniela z grzybami leśnymi podany z kopytkami
i buraczkami – 38 zł

GĘSINOWE SMAKI

* Flaczki gęsie z żołądkami – 15 zł

* Udo gęsie konfit z kaszą pęczak
i karmelizowanym jabłkiem – 36 zł

TRUFLA WŚRÓD MIĘS

* Bulion na jagnięcinie z kotdunami – 15 zł

* Jagnięcina w curry z ryżem i warzywami – 40 zł

* Pierozki jagnięce z masetkiem szatwiowym – 20 zł

DESER

* Sernik pałacowy na ciepło z malinami – 15 zł



ZUPY

- * Rosół drobiowo-wotowy z makaronem 10 zł
- * Rosół z kotdunami jagnięcymi 15 zł
- * Barszcz czerwony z kotdunami 15 zł
- * Czernina z kluskami ziemniaczanymi 15 zł
- * Biały barszcz z laną kluską 12 zł
- * Żur kujawski z kietbasą 16 zł

Wszystkie dodatki: kietbasa, kluski, kotduny
i makaron własnego wyrobu



www.palacykgozdawa.pl

WIOSENNE

FIT MENU DLA PAŃ I PANÓW

Przystawka

- * Carpaccio z buraka z pesto orzechowym 15 zł

Zupy

- * Krem z pomidora z pieczoną papryką 15 zł
- * Krem z buraka z serem wędzonym 15 zł

Dania główne

- * Aromatyczny pstrąg pieczony
podany w sosie pomidorowo-kaparowym 35 zł
z dzikim ryżem
- * Pieczona pierś kaczki faszerowana gruszką 36 zł
z sosem porzeczkowym, serwowana
z serowo-warzywnym krokietem



Tradycyjnie po dobrzyńsku i kujawsku

- * Kluski ziemniaczane z serem i kapustą zasmażaną 25 zł
- * Schabowy z kością, kapustą zasmażaną i ziemniakiem gotowanym 29 zł
- * Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi 36 zł
- * Pieczona kaczka z jabłkami po dobrzyńsku (porcja ¼) z pierożkami w sosie pomarańczowo-cynamonowym 34 zł
- * De volaille z opiekanyimi częstzkami ziemniaczanymi i surówką 29 zł
- * Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym na puree z zielonego groszku i mixem sałat 34 zł



www.palacykgozdawa.pl

PIEROGI i MAKARONY

- * Pierogi z jagnięciną i masłem szatwiowym 6 szt. 24 zł
- * Pierogi z dziczyzną podane z kurkami 6 szt. 24 zł
- * Pierogi z gęsiną i jabłkiem karmelizowanym 6 szt. 22 zł
- * Pierogi ruskie z okrasą 6 szt. 20 zł
- * Tagiatelle z tososiem i szpinakiem 32 zł
- * Spagetti carbonara 28 zł

RYBY

- * Aromatyczny pstrąg pieczony w ziołach 35 zł
- * Polędwica dorsza zapiekana pod gorgonzolą z warzywami 38 zł



www.palacykgozdawa.pl

Pałacowe WEGE

- * Zupa – krem sezonowy – 15 zł
- * Falafel warzywny z ryżem curry – 26 zł
- * Gotówki z kaszą i grzybami leśnymi – 26 zł
- * Mix sałat zielonych z kocią fetą, orzechami, gruszką karmelizowaną z grzankami ziołowymi – 25 zł
- * Naleśnik z warzywami – 23 zł
- * Placki ziemniaczane ze śmietaną (4 szt.) – 17 zł



www.palacykgozdawa.pl

DESERY

- * Słodka Pavlova z brzoskwinią, mascarpone i bezą 15 zł
- * Deser daktas z masą daktylową i orzechami 17 zł
- * Puchar lodowy z owocami 15 zł
- * Ciasto dnia (porcja) – informacja u kelnera 8 zł



NAPOJE GORĄCE

* Espresso	5 zł
* Kawa mała czarna	6 zł
* Kawa duża czarna	7 zł
* Eis caffe – kawa mrożona	11 zł
* Cappuccino (syrop: czekolada, karmel, orzech, wanilia)	8 zł
* Latte macchiato (karmel, czekolada, ajerkoniak)	11 zł
* Kawa (Amaretto, Bailey's, Malibu)	12 zł
* Herbata w imbryku (czarna lub zielona, różne smaki)	6,50 zł

NAPOJE ZIMNE

* Pepsi, Mirinda, 7UP,	5 zł
* Lipton – 0,5l (różne smaki)	6 zł
* Sok – 0,25l (czarna porzeczka, jabłko, pomarańcza)	5 zł
* Sok (dzbanek 1l) (jabłko, pomarańcza)	15 zł
* Woda mineralna z cytryną – 0,25l	3 zł
* Woda mineralna z cytryną (dzbanek 1l)	10 zł
* Woda gazowana „Łochocinianka” (0,45l)	4 zł



ALKOHOLE

Polecamy Piwa

zdobywcy nagród browarów rzemieślniczych

regionalne, koneserskie, warzone metodą tradycyjną

„z miłości do piwa” z Browaru „De Facto”

IPA west, Black currant, ciemne Barakito – 12 zł

- * Carlsberg – 0,5l 7 zł
- * Piwo Namystów – 0,5l 7 zł
- * Lech free limonka z miętą – 0,33l 6 zł

Polecamy Wina

regionalne z ziemi dobrzyńskiej

z winnicy Bona Terra

zdobywcy nagród międzynarodowych

w konkursie win Par Wine 2020 w Niemczech

- * Czerwone Regent półwytrawne – 150 ml – 13 zł
- * Białe Solaris półwytrawne – 150 ml – 13 zł
(butelka 0,75 ml – 60 zł)

