



MENU

Polecamy tradycyjne

dania kuchni

regionalnej

kujawsko-dobrzyńskiej

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, lepiące 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





MENU SEZONOWE

Kulinarne lato w Pałacyku Gozdawa

Zupy

- * Chtodnik z puree ziemniaczanym z boczkiem i jajkiem
350 ml - 17 zł
- * Kolorowy krem z cukinii z grzanką z serem i czosnkiem
350 ml - 15 zł

Dania główne

Uczta biesiadnika z grilla na 4 osoby - 180 zł

(karkówka 180 gr, filet drobiowy 180 gr, kietbasa pałacowa 180gr, żeberka 180gr, misa kapusty zasmażanej, ziemniak opiekany z kminkiem, sos szefa, mix sałat)

- * Filet drobiowy sous vide (180gr) na puree z boczkiem
35 zł

- * Sandacz z pieca (180gr) na gaspaccio z kuskusem i warzywami - 45 zł

Deser

Naleśnik 2 szt. z twarogiem, jagodami i polewą czekoladową
26 zł

Knedle lub pierogi z jagodami (8 szt.) ze śmietanką słodką,
posypane cynamonem 29 zł

SPECJAŁY KUCHNI PAŁACOWEJ

NA DOBRY DZIEŃ

- * Carpaccio ze złotego półgęska na rukoli podane z pomidorkami, serem kozim, skropione oliwką pólnoocy, chlebem na własnym zakwasie oraz masełkiem z natką pietruszki – 35 zł

(wędlina gęsia 100g, rukola i pomidorki 60g, ser kozi 60g, chleb 80g, masełko 10g)
(alergeny: mleko, gluten)

- * Jajecznica na maśle z wędlinami pałacowymi i chlebem pszenno-żytnim z nasionami lnu – 27 zł
(jajecznica 200g, wędliny 100g, chleb 80g) (alergeny: jajko, mleko, gluten)

GĘSINOWE SMAKI

- * Flaki gęsie z podrobami (450 ml) – 17 zł **DANIE REGIONALNE**
- * Czernina na gęsinie ze śliwką marynowaną (450ml) – 17 zł
(alergeny: gluten) **DANIE REGIONALNE**
- * Udo gęsie konfit z kaszą pęczak, karmelizowanym jabłkiem z dodatkami do wyboru:

surówka z buraczka lub buraczki zasmażane – 45 zł
(udo gęsie 200g, kasza pęczak 150g, surówka 150g) (alergeny: gluten, mleko)

DANIE REGIONALNE

TRUFLA WŚRÓD MIĘS

- * Jagnięcina z warzywami i ryżem curry – 45 zł
(jagnięcina z warzywami 250g, ryż 150g)
- * Grillowane szaszłyki jagnięce z warzywami podane do wyboru: z frytkami z batatów lub ziemniakami opiekany – 45 zł
(szaszłyk z warzywami 200g, frytki lub ziemniaki 150g)

DANIE Z DZICZYZNY

- * Gulasz z dziczyzny z plackami z cukinii – 45 zł
(gulasz z dziczyzny 200g, placki 150g) (alergeny: gluten, jajko)



ZUPY

- * Czernina po kujawsku podana z szarymi Kluchami, żółdkami i marynowaną śliwką (450 ml) 17 zł
(alergeny: gluten, jajko) DANIE REGIONALNE
- * Rosół z domowym makaronem (450 ml) 12 zł
(alergeny: gluten, jajko)
- * Żur kujawski na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem (450 ml) 17 zł
(alergeny: gluten, jajko) DANIE REGIONALNE
- * Biały barszcz z laną kluską (450 ml) 12 zł
(alergeny: gluten, jajko)
- * Barszcz czerwony z kotłunami (450 ml) 15 zł
(alergeny: gluten, jajko)
- * Zupa letnia z warzywami i mango (450 ml) 14 zł
(alergeny: seler)



www.palacykgozdawa.pl

DANIA MIĘSNE

- * Polędwica ze śliwką na puree 38 zł
ziemniaczanym z musztardą francuską
i sałatką wiosenną (polędwica wieprzowa 200g,
puree 150g, sałatka, mix sałat zielonych 150g)
- * Filet z kaczki sous-vide z karmelizowaną 42 zł
marchewką i pomarańczą podana
z koperkową kluseczką,
(filet z kaczki 180g, marchewka 100g, kluseczka 150g)
(alergeny: gluten, jajko)
- * Grillowana karkówka z częstkami 35 zł
ziemniaków, warzywami oraz sosem szefa
(karkówka 180 gr, ziemniak 150 gr, warzywa 100 gr)
- * Grillowany filet drobiowy z frytkami 32 zł
i warzywami
(filet 150g, frytki 150, warzywa 100g)
- * Tradycyjny schabowy z talarkami 29 zł
ziemniaczanymi z dodatkami do wyboru:
kapusta zasmażana lub buraczki lub mizeria
(schab wieprzowy 200g, ziemniaki 150g, dodatek 150g)
(alergeny: gluten, jajko, mleko)



PIEROGI

- * Pierogi z jagnięciną i masłem szatwiowym 8 szt. 30 zł
(porcja 350g) DANIE REGIONALNE
(alergeny: gluten, jajko)

- * Pierogi z dziczyzną podane z grzybami leśnymi
w śmietanie 8 szt. (porcja 350g) DANIE REGIONALNE 30 zł
(alergeny: gluten, jajko, mleko)

- * Pierogi z gęsiną i jabłkiem karmelizowanym 8 szt. 30 zł
(porcja 350g) DANIE REGIONALNE
(alergeny: gluten, jajko)

- * Pierogi ruskie z okrasą 8 szt. (porcja 350g) 28 zł
(alergeny: gluten, jajko, mleko)



www.palacykgozdawa.pl

RYBY

- * Łosoś z pieca na kaszy jaglanej 35 zł
z warzywami podany z sosem koperkowym
i jajkiem pochet
(filet z łososia 200g, kasza jaglana z warzywami 150g,
jajko 50g)
(alergeny: gluten, jajko, ryba, mleko)
- * Polędwica dorsza na warzywach z pieca, 35 zł
zapiékana pod pierzynką serową
(filet z dorsza 200g, warzywa 150g, ser mozzarella 50g)
(alergeny: mleko, ryba)



www.palacykgozdawa.pl

SAŁATKI

- * **Z grillowanym kurczakiem** 26 zł
(filet drobiowy 150g, mix sałat, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sos miodowo-musztardowy, prażone pestki słonecznika 200g) (alergeny: gorczyca)
- * **Pałacowa** 28 zł
(mix sałat ze świeżym szpinakiem, ogórek, pomidor, twarde ser kozi, truskawki- 200g, pieczywo czosnkowe 80g, sos vinaigrette z mango) (alergeny: gluten, mleko, gorczyca)

PAŁACOWE VEGE

- * **Naleśniki szpinakowe z grillowanymi warzywami i sosem czosnkowym** 25 zł
(naleśnik 2 szt. - 180g)
(alergeny: gluten, jajko, gorczyca, mleko)
- * **Placki ziemniaczane ze śmietaną** 22 zł
(placek 6 szt. - 180g, śmietana 30g)
(alergeny: gluten, jajko, mleko)



DESERY

- * *Daktas z gałką lodów śmietankowych,
owocami i polewą czekoladową
(porcja 170g)
(alergeny: jajko, mleko, orzechy)* 18 zł

- * *Owocowo-śmietankowy puchar lodowy
(porcja 200g)
(alergeny: jajko, mleko)* 17 zł

- * *Ciasto dnia (porcja 150g) – informacja u kelnera
(alergeny: gluten, jajko, mleko, orzeszki, orzeszki ziemne,
ziarno sezamu)* 10 zł



www.palacykgozdawa.pl

NAPOJE GORĄCE

| | |
|---|-------|
| * Espresso 50ml | 6 zł |
| * Kawa mała czarna 120ml | 7 zł |
| * Kawa duża czarna 220ml | 9 zł |
| * Eis caffe – kawa mrożona 220ml | 13 zł |
| * Cappuccino 120ml (syrop o smaku: czekolady, karmelu, wanilii) | 8 zł |
| * Latte macchiato 220ml (syrop o smaku karmel, czekolada) | 12 zł |
| * Gorące spienione mleko 50 ml | 1 zł |
| * Herbata Lipton w imbryku 350ml | 8 zł |

NAPOJE ZIMNE

| | |
|--|-------|
| * Woda niegazowana z cytryną – 330ml | 4 zł |
| * Woda niegazowana z cytryną (dzbanek 1l) | 10 zł |
| * Woda gazowana 330ml | 4 zł |
| * Sok TOMA – 330ml (jabtko, pomarańcza) | 6 zł |
| * Nektar (dzbanek 1l) (jabtko, pomarańcza) | 15 zł |
| * Nektar TOMA czarna porzeczka 330ml | 6 zł |
| * Napój Lipton – 0,5l (smak cytryna lub brzoskwinia) | 8 zł |
| * Pepsi – 200ml | 5 zł |
| * lemoniada arbuzowa z jagodami-0,33ml | 10 zł |



ALKOHOLE

Polecamy Piwa

zdobywcy nagród browarów rzemieślniczych

regionalne, koneserskie, warzone metodą tradycyjną

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

Piwo American Pils 12 blg - 0,5l (z butelki lub nalewaka) 12zł

Piwo Tres Por Tres 30 blg - 0,33 l 24 zł

Piwo De Facto Piernikowe - 12 blg - 0,5l 12 zł

Piwo Crazy Yeti 13 blg - 0,5 l 12 zł

* Książęce czerwony Lager - 0,5l 8 zł

* Książęce pszeniczne - 0,5l 8 zł

* Lech free limonka z miętą - 0,5l 8 zł

Polecamy Wina

regionalne z ziemi dobrzyńskiej

z winnicy Bona Terra

zdobywcy nagród międzynarodowych

w konkursie win Par Wine 2020 w Niemczech

* Wino czerwone wytrawne - 200 ml - 13 zł

* Wino białe wytrawne - 200 ml - 13 zł

