



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 zabytkowego, 100 letniego dworu ziemiańskiego, wybudowanego przez hrabiego Hipolita Aleksandrowicza, w której oferujemy dania kuchni ziemiańskiej oraz regionalnej z ziemi 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, wyroby wędzone, garmazeryjne i cukiernicze robimy własnoręcznie według sprawdzonych najlepszych receptur, a są to m. in. zachwycające smakiem przypominającym nam babcine wędliny, zupy, pierogi, czy wspaniale wypieczone ciasta i 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

GĘSINOWE SMAKI

- * Udo gęsie konfitowane serwowane z leniwą kluską cynamonową, karmelizowanym jabłkiem – 47 zł

Dodatki: carpaccio z buraczka wędzonego lub surówka z młodej kapusty
(udo gęsie 200g, kluska leniwa 150g lub surówka 150g) (alergeny: gluten, mleko)

KACZKA DOBRZYŃSKA (w weekendy)

- * Porcja (1/2) pieczonej kaczki zagrodowej z jabłkiem po dobrzyńsku, z młodymi ziemniakami i mizerią z ogórków – 58 zł

(1/2 kaczka, ziemniaki 150g, mizeria 150g) (alergeny: mleko)

TRUFLA WŚRÓD MIĘS

- * Jagnięcina grillowana, szarpana, podawana z warzywami w picie i frytkami własnego wyrobu – 47 zł

(jagnięcina 200g, warzywa 150g) (alergeny: gluten, mleko)

- * Ragout jagnięce z warzywami i ryżem curry – 45 zł

(jagnięcina z warzywami 200g, ryż 150g)

DZICZYZNA

- * Gulasz myśliwski z plackami z cukinii – 47 zł

(dziczyzna 200g, placki z cukinii 200g) (alergeny: gluten, mleko)



ZIMNE PRZEKĄSKI kuchni ziemiańskiej

- * Carpaccio ze złotego półgęska na rukoli podane 35 zł
z marynatami ze spiżarni patacowej, skropione oliwką
północy (150g) (chleb na własnym zakwasie)
(wędlina gęsia 100g, rukola, marynaty 50g, chleb 50g,) (alergeny: gluten)
- * Tradycyjny siekany tatar wołowy z jajkiem i ogórkiem 33 zł
ze spiżarni patacowej (150 g)
(chleb na własnym zakwasie i masło czosnkowe)
(wołowina 100g, ogórek 25g, cebula 25g, chleb 50g,) (alergeny: gluten, jajko)
- * Deska wędlin z patacowej wędzarni na dwie osoby (360g) 59 zł
(wyroby z wieprzowiny złotnickiej, gęsiny i dziczyzny)
(chleb na własnym zakwasie i masło czosnkowe, smalec, marynaty)
(alergeny: laktoza, gluten)
- * Galart z wieprzowiny złotnickiej podany na sosie tatarskim 24 zł
(180g) (chleb na własnym zakwasie i masło czosnkowe)
(alergeny: laktoza, gluten)
- * Śledź solony z beczki w oleju rzepakowym zimnotłoczonym 24 zł
z cebulą (180 g) (chleb na własnym zakwasie) (alergeny: gluten, laktoza)
- * Tradycyjny śledź w śmietanie z jabłkiem i ziemniakiem 26 zł
pieczonym w mundurku z masłem czosnkowym
(alergeny: laktoza, gluten)
- * Pajda chleba własnego wypieku ze smalcem staropolski 12 zł
i ogórkiem kiszonym z patacowej spiżarni (130 g)
(alergeny: gluten)



www.palacykgozdawa.pl

ZUPY

* Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem (400 ml) 14 zł
(alergeny: gluten, jajko)

* Żur kujawski na zakwasie z białą kietbasą i jajkiem (350 ml) 19 zł

DANIE REGIONALNE

(alergeny: gluten, jajko)

* Tradycyjna zupa kujawska czernina ze śliwką marynowaną i szarymi kluchami (450ml) 19 zł

DANIE REGIONALNE

(alergeny: gluten)

* Zupa letnia z mango i łososiem (350 ml) 19 zł

* Barszcz czerwony z kotłunami jagnięcymi (350 ml) 19 zł
(alergeny: gluten, jajko)

* Krem sezonowy warzywny (350 ml) 18 zł
(alergeny: mleko)



DANIA MIĘSNE

- * Polędwiczka wieprzowa ze śliwką 42 zł
na puree warzywnym podana z zielonym mixem
sałat i serem fetą z mleka koziego
(polędwica wieprzowa 200g, puree 150g, mix sałat zielonych 150g)
(alergeny: gorczyca, mleko)
- * Pieczona pierś kaczki sous-vide w pomarańczowej 42 zł
nucie na puree z jabłek z mixem sałat
(filet z kaczki 200g, puree z jabłek 100g, mix sałat 100gr)
(alergeny: gluten, jajko)
- * Filet drobiowy gotowany na parze 35 zł
pod beszamelem, podany z ryżem i marchewką
(filet 200g, ryż 150g, marchewka 50g)
(alergeny: laktoza, gluten)
- * Tradycyjny schabowy z kością, ziemniakiem 36 zł
z patelni i młodą kapustą
(schab wieprzowy 200g, ziemniaki 150g, kapusta 150g)
(alergeny: gluten, jajko)
- * Grillowana karkówka z warzywami i pieczonym 39 zł
ziemniakiem z gzikiem
(wieprzowina 200g, ziemniak z gzikiem 150g)
(alergeny: laktoza)



www.palacykgozdawa.pl

SAŁATKI

- * *Patacowa* 35 zł
Pierś kaczki sous-vide podana na sałatach zielonych z wędzonym burakiem, orzechami karmelizowanymi, swojskim twarogiem wędzonym, malinowym sosem balsamicznym, 2 grzanki (300g)
(alergeny: gluten, mleko, orzechy)
- * *Dobrzyńska z serem kozim* 32 zł
Mix sałat zielonych, ser kozi z kozieradką z Ignackowa, truskawki, borówki, gruszka karmelizowana, 2 grzanki, winegret (300 gr)
(alergeny: gluten, gorczyca mleko)
- * *Z grillowanym kurczakiem* 32 zł
Grillowany kurczak, mix sałat zielonych, pomidor, ogórek, pestki dyni, 2 grzanki, sos czosnkowy (300 gr)
(alergeny: gluten, gorczyca, mleko)

KLUCHY I PLACKI

- * *Kluski ziemniaczane z twarogiem i okrasą* 28 zł
(kluska ziemniaczana 300g, twaróg i wędzonka 100g)
(alergeny: gluten, jajko, mleko)
- * *Placki ziemniaczane ze śmietaną* 22 zł
(placek 6 szt. – 180g, śmietana 30g)
(alergeny: gluten, jajko, mleko)



PIEROGI

- * Zielone pierogi ze szpinakiem, twarogiem i sosem koperkowym 7 szt. (porcja 350g) 28 zł
(alergeny: gluten, jajko, mleko)
- * Knedle owocowe z owoców sezonowych ze słodką śmietanką i cynamonem 5 szt. (porcja 350g) 28 zł
(alergeny: gluten, jajko, mleko)
- * Pierogi z jagnięciną i masłem szatwiowym 7 szt. 32 zł
(porcja 350g) DANIE REGIONALNE
(alergeny: gluten, jajko, mleko)
- * Pierogi z dziczyzną podane z grzybami leśnymi w śmietanie 7 szt. (porcja 350g) DANIE REGIONALNE 32 zł
(alergeny: gluten, jajko, mleko)
- * Pierogi z gęsiną i jabłkiem karmelizowanym 7 szt. 32 zł
(porcja 350g) DANIE REGIONALNE
(alergeny: gluten, jajko)
- * Pierogi ukraińskie z okrasą 7 szt. (porcja 350g) 28 zł
(alergeny: gluten, jajko, mleko)



RYBY

- * Łosoś z pieca na warzywnej kaszy perłowej 43 zł
z jajkiem pochet i mixem zielonych sałat

(filet z łososia 150g, kasza perłowa 150g, mix sałat 100g, jajko 50g)

(alergeny: gluten, jajko, ryba)

- * Polędwica dorsza na tagliatelle szpinakowym 43 zł
z pomidorem koktajlowym

(filet z dorsza 150g, tagliatelle 200g)

(alergeny: gluten, ryba)

- * Smażony filet sandacza z talarkami 43 zł
ziemniaczanymi i surówką z młodej kapusty

(filet sandacza 150g, talarki ziemniaczane 150g, surówka 100g)

(alergeny: gluten, ryba)



www.palacykgozdawa.pl

DESERY

- * Panna cotta z musem owocowym 17 zł
(porcja 150g)
(alergeny: jajko, mleko)

- * Puchar lodowy z bezą i owocami 17 zł
(porcja 200g)
(alergeny: jajko, mleko)

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



www.palacykgozdawa.pl

NAPOJE GORĄCE

- * Espresso 50ml 8 zł
- * Kawa mała czarna 120ml 9 zł
- * Kawa duża czarna 220ml 11 zł
- * Kawa latte piernikowa 220ml 14 zł
- * Cappuccino 220ml (syrop o smaku: czekolady, karmelu, wanili) 10 zł
- * Latte macchiato 220ml (syrop o smaku karmel, czekolada) 14 zł
- * Herbata Richmond 300ml (czarna, zielona, owocowa) 9 zł

NAPOJE ZIMNE

- * Kawa mrożona z gatką lodów 250 ml 15 zł
- * Woda mineralna „Krystynka” – 0,33l 4 zł
(ze źródła uzdrowskiego w Ciechocinku)
- * Woda gazowana/niegaz... z cytryną – 250 ml 4 zł
- * Woda niegazowana z cytryną (dzbanek 1l) 10 zł
- * Smoothie „Nasz Owoc” (różne smaki) 250ml 7 zł
- * Tłoczony sok borówkowy z Krojczyzna 250 ml 8 zł
- * Zielone zdrowie smoothie ze szpinakiem 250 ml 8 zł
- * Sok TOMA – 330ml (jabłko, pomarańcza) 7 zł
- * Nektar (dzbanek 1l) (jabłko, pomarańcza) 15 zł
- * Nektar TOMA czarna porzeczka 330ml 7 zł
- * Pepsi – 200ml 6 zł
- * Soki wyciskane 250ml 12 zł
(pomarańcza, grapefruit, szpinak, burak, marchew)



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 (butelka lub nalewak) 12 zł

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 10 zł

* Książęce pszeniczne – 0,5l 10 zł

* Lech free limonka z miętą – 0,33l 8 zł

Polecamy Wina

regionalne z ziemi dobrzyńskiej

z winnicy Bona Terra

zdobywcy nagród międzynarodowych

w konkursie win Par Wine 2020 w Niemczech

* Wino białe/czerwone wytrawne - 150 ml - 13 zł

* Wino białe półstodkie - 150 ml - 13 zł

* Butelka wina - 0,75l - 65 zł

* Butelka wina musującego - 0,75l - 80 zł

