



*Pałac Gzdawa to wyjątkowe miejsce, w którym prowadzimy restaurację.*

*Specjalizujemy się w kuchni regionalnej Kujaw i Ziemi Dobrzyńskiej, łącząc tradycję z nowoczesnymi trendami kulinarnymi.*

*Oprócz stałego menu oferujemy także propozycje sezonowe, aby jak najlepiej spełniać oczekiwania naszych gości.*

*Słyniemy z doskonałych dań z gęsiny, dziczyzny oraz jagnięciny, przygotowywanych z najwyższą starannością.*



# *Zimne przekąski*

Carpaccio ze złotego półgęska na rukoli,  
podane z marynatami ze spiżarni pałacowej,  
(150g)

(chleb własnego wyrobu na zakwasie) (pierś gęsi kołudzkiej  
wędzona zimnym dymem 100g, rukola, marynaty 50g, chleb 50g)  
(alergeny: gluten)

49zł



Tradycyjny tatar wołowy z jajkiem, cebulą,  
ogórkiem i marynowanym grzybkiem ze  
spiżarni pałacowej (180 g)

(chleb na zakwasie, masło czosnkowe) (wołowina 130g, ogórek  
25g, cebula 25g,) (alergeny: gluten, jajka)

49zł



Tatar z łososia w wiosennej  
kompozycji (180g)

Dodatki: awokado, ogórek, kapary, koper, chleb  
własnego wyrobu na zakwasie  
(alergeny: gluten, jajka)

55zł

Carpaccio z sarniego udźca wędzone zimnym dymem  
podawany z serem dojrzewającym i marynowaną gruszką  
z pałacowej spiżarni (150g)

(chleb na własnym zakwasie) (wędzony udziec sarni  
100g, mix sałat 50g, ser 50g, chleb 50 g) (alergeny:  
gluten)

49zł





# Zupy

Czernina po kujawsku z szarymi kluchami (350ml) 27zł

alergeny : gluten, jajka

*Nowość*

Zupa gulaszowa z dziczyzny (350ml) 30zł

alergeny : gluten, jajka

Zupa cytrynowa z kołdunami jagnięcymi (350 ml) 27zł

alergeny: gluten, jajka

*Nowość*

Żurek w chlebie wiejskim  
z pałacową białą kiełbasą i jajkiem (350 ml) 32zł

alergeny: gluten, jajka

Żur dobrzyński z pałacową białą kiełbasą i jajkiem (350 ml) 26zł

alergeny: gluten, jajka

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem (350 ml) 20zł

alergeny: gluten, jajka

Barszcz czerwony z pasztecikiem (350 ml) 26zł

alergeny: gluten, jajka

Krem sezonowy warzywny (350 ml) 24zł

alergeny: mleko

Zupa cebulowa z grzanką pod pierzynką serową (350 ml) 25zł

alergeny: gluten, jajka





# Smaki Regionu

## Kaczka po Dobrzyńsku pieczona z owocami

Porcja pieczonej kaczki 50zł

Dodatki do wyboru: ziemniak opiekany, buraczki na gorąco  
porcja kaczki 300g, ziemniaki opiekane 150g, buraczki 150g)  
(alergeny: mleko

Pierś kaczki sous vide podany z musem pomarańczowym  
i pieczonym burakiem 58zł

Dodatki do wyboru: puree z batatem, pieczony burak, mix sałat  
(porcja kaczki 200g, puree z batatem 150g, mix sałat 50g)  
(alergeny: mleko

Pierogi z mięsem z kaczki i jabłkiem karmelizowanym 7 szt. 44zł

(pierogi 350 g)  
(alergeny: gluten, jajka)



# Smaki regionu

## Dziczyzna

**Gulasz myśliwski z plackiem ziemniaczanym** 54zł

(dziczyzna z jeleniowatych 200g, placek 150g)

(alergeny: gluten, jajka)

**Pulpety z dziczyzny w sosie jałowcowym**

**Dodatki do wyboru: kasza pęczak/kluska** 52zł

śląska, buraczki na gorąco/ pałacowe marynaty

(dziczyzna z jeleniowatych 200g, kasza 100g)

(alergeny: gluten, jajka)

**Bitki z dziczyzny w sosie z grzybów leśnych**

**Dodatki do wyboru: kopytka tradycyjne/dyniowe buraczki** 58zł

na gorąco/ kapusta zasmażana/ pałacowe marynaty

(dziczyzna z jeleniowatych 200g, kopytka 150g)

(alergeny: gluten, jajka)

**Pierogi z dziczyzną i sosem grzybowym** 46 zł

(pierogi 350 g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

## Trufła wśród mięs – jagnięcina

**Nowość**

**Gicz jagnięca na kremowym puree z warzyw korzennych** 85zł

podane z karmelizowaną marchewką

(jagnięcina 450g, puree z warzyw korzennych 150g, karmelizowana marchew 50g)

alergeny: gluten, jajka)

**Jagnięcina duszona z szalotką podana z rissoto warzywnym** 75zł

(jagnięcina 200g, rissoto warzywne 150g)

alergeny: gluten, jajka)

**Pierogi z jagnięciną i masłem miętowym 7 szt.** 48zł

(pierogi 350g)

alergeny: gluten, jajka)





# Lwieprza i wołu

**Stek wołowy Angus** (rostbef, antrykot)

78zł

Dodatki: grillowane warzywa, ziemniak opiekany/frytki

konfitura z czerwonej cebuli oraz sos pieprzowy

(stek wołowy 200g, ziemniaki/frytki 150g, grillowane warzywa 100g, sosy 50g)

(alergeny: gluten, jajko)

**Polędwiczka wieprzowa w sosie winno-maślanym**

54zł

Dodatki: puree z gruszką, mix sałat

(polędwiczka wieprzowa 200g, puree 150g, mix sałat 50g)

(alergeny: gluten, jajko)

**Pieczone żebro long w glazurze BBQ**

58 zł

Dodatki: grillowane warzywa, frytki, sos BBQ i czosnkowy

(żebro 400g, frytki 100g, grillowane warzywa 100g)

(alergeny: gluten, jajko)

**Tradycyjny kotlet schabowy z kości**

42 zł

Dodatki: ziemniak z patelni lub ziemniak z wody,

kapusta zasmażana lub surówka ze świeżych warzyw

(schab wieprzowy 200g, ziemniaki 150g, kapusta/surówka 100g)

(alergeny: gluten, jajko)

**Pieczone golonko wieprzowe w miodowo-piwniej**

65zł

marynacie podane z chrzanem

Dodatki: ziemniak z patelni, kapusta zasmażana, sos chrzanowy

(golonka: 450g, ziemniaki 150g, kapusta 150g, sos chrzanowy)

alergeny: gluten





# Pierogi i kluchy

**Pierogi z gęsiną podane z jabłkiem karmelizowanym 7 szt. 46zł**  
(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Pierogi z mięsem kaczym podane z jabłkiem karmelizowanym 7 szt. 44zł**

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Pierogi z jagnięciną i masłem miętowym 7 szt. 48zł**

(porcja 350g) (alergeny:  
gluten, jajko, mleko)

**Pierogi z dziczyzną i sosem grzybowym 46zł**

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Pierogi ruskie z okrasą 7 szt. 40zł**

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Zielone pierogi ze szpinakiem i twarogiem 7 szt. 42zł**

(porcja 350 g)

(alergeny : gluten, jajko, mleko)

**Mix pierogów 10szt. 55zł**

*mieszaj dowolne (porcja 450g)*

(alergeny : gluten, jajko, mleko)

**Kujawskie szare kluchy z twarogiem i okrasą 42zł**

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)





# Makarony

## Spaghetti carbonara

(porcja 350g)  
(alergeny: gluten, jajko, mleko)

42zł

## Tagliatelle z krewetkami

(porcja 350g)  
(alergeny: gluten, jajko, mleko)

55zł

# Menu dla dzieci

## De volaille z frytkami

(kotlet 200g, frytki 100g, surówka 100g)  
(alergeny: gluten, jajko, mleko)

42zł

## Nuggets z frytkami

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

36zł

## Naleśniki z twarogiem i konfiturą

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

32zł



# Ryby

**Filet sandacza na warzywach z pieca zapiekany pod beszamelem** 58zł

(filet sandacza 200g, warzywa gotowane 150g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Łosoś gotowany na parze z sosem sezamowym** 58zł

(puree ziemniaczane z zielonego groszku lub batata 150g,

sos sezamowy 50g, mix z zielonych sałat 100g),

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Ryba z jeziora - zapytaj kelnera!** 58zł

Pstrąg łososiowy

Szczupak 60zł

Jesiotr

(ryba 200g, puree ziemniaczane z selerem lub batatem 150g, mix z zielonych sałat 50g) 64zł

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

# Sałatki

**Pałacowa**

Sałaty zielone w towarzystwie świeżych warzyw, pierś kaczki suwi 54zł

z sosem balsamicznym opruszona płatkami parmezanu, 2 grzanki (300g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

**Dobrzyńska z serami pleśniowymi**

Mix sałat zielonych, ser pleśniowy, grillowana gruszka, 44zł

karmelizowany orzech włoski, winegret 2 grzanki (300 g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)



# Słodkości

*z pałacowej cukierni*



**Beza Pavlove z mascarpone i owocami**

(Porcja 180g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

27 zł

**Creme brulee**

(Porcja 180g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

25 zł

**Ciasto Szefowej - zapytaj kelnera!**

(Porcja 180g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

25zł



# *Limne napoje i soki*



Lemoniada - 1 L - 18 zł

(rabarbarowa/ truskawkowa/ cytrynowa - pytaj kelnera)

Sok wyciskany - 220 ml - 27 zł

pomarańcza, szpinak, burak, jabłko, mix

Gęsty nektar borówkowy - 220 ml - 17 zł

Sok Tłoczony Bracia Sadownicy - 250 ml - 12 zł

(jabłko-mieta, jabłko-mango, jabłko-cytryna (pytaj kelnera))

Nektar Toma - 330 ml - 12 zł

czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko

Sok jabłkowy/ pomarańczowy (dzbanek) - 1L - 20 zł

Woda niegazowana z cytryną (dzbanek) - 1 L- 12 zł

Woda niegazowana z cytryną - 250 ml - 6 zł

Woda gazowana 250ml - 6 zł

Woda mineralna z Ciechocinka

Krystynka 330ml - 10 zł

Pepsi 200ml - 10 zł

Pepsi / Coca Cola z cukrem lub zero 0,8l - 20 zł

Sprite 0,8l - 20zł

## *Koktajl*

Koktajl mleczny z lodem i syropem do wyboru - 30zł

truskawka/pomarańcz/kiwi/czekoladowy



# Herbaty



Ekskluzywne Herbaty Richmond-300 ml - 16 zł

( Ceylon Gold - czarna, Mexican Dream - owocowa  
Ginger Paradise - imbirowa,  
Green Jasmine - zielona jasmিনowa)

Herbata rozgrzewająca Richmond - 300 ml- 22 zł

( z dodatkiem pomarańczy, miodu, imbiru  
cynamonu oraz rozmarynu)

Herbata Lipton czarna - 250ml - 13zł

Herbata Lipton rozgrzewająca -300ml - 16zł

( z dodatkiem pomarańczy, jabłka, imbiru, rozmarynu)

Herbata ziołowa / mięta 250ml - 10zł



# Kawy

Kawa mrożona z bitą śmietaną - 250 ml - 28 zł

Kawa Affogata (z gałką lodów) - 220 ml - 25 zł

Kawa espresso - 50 ml - 12 zł

Kawa espresso doppio - 100 ml - 20 zł

Kawa mała czarna - 120 ml - 15 zł

Kawa duża czarna - 220 ml - 20 zł

Kawa latte 220 ml - 22 zł

Latte macchiato z syropami -220 ml - 24 zł

syrop piernikowy, jabłko z cynamonem

Cappuccino duże - 220 ml - 22 zł

