

# MENU

## sezonowe

„Wiosna, wiosna, wiosna ach to TY?..”



### ZUPY

- Botwinka z jajkiem przepiórczym.....32 zł
- Szczawiowa ze świeżego szczawiu.....32 zł
- Krem z białych warzyw ze szparagami..... 27 zł

### WIEPRZOWINA

- Polędwiczka wieprzowa ze szparagami na puree z batatów.....54 zł



### DESKA SZLACHECKA NA 2 OSOBY/ 4 OSOBY

- Grillowana karkówka, kaszanka pałacowa, filet drobiowy, golonko pieczone, kielbasa biała pałacowa.....120 zł/240 zł



Dodatki: pieczone ziemniaki młode z ziołami, warzywa grillowane, kapusta gotowana

### DZICZYŻNA Z NASZYCH LASÓW

- Bitki z dziczyzny z kopytkami ze szpinakiem i żurawiną kandyzowaną.....58 zł
- Gulasz z z dziczyzny z plackiem ziemniaczanym lub kaszotto z grzybami leśnymi.....56 zł



Dodatek: mizeria

### WOŁOWINA

- Stek wołowy antrykot, ziemniak młody opiekany, warzywa grillowane sos BBQ.....78 zł



### JAGNIECINA MERYNOS Z OKOLIC NAKŁA

- Duszona jagnięcina z okra, podana z risotto warzywnym.....75 zł
- Grillowane kotleciki jagnięce z młodymi ziemniakami z pieca, i młodymi marchewkami karmelizowanymi.....75 zł



### SŁODKOŚCI Z PAŁACOWEJ CUKIERNI

Beza Pavlove z mascarpone i owocami (porcja 180g)



27 zł

Crem Brulee (porcja 180g)



25 zł

Ciasto szefowej - zapytaj kelnera (porcja 180g)



25 zł