



Pałac Gzdzawa to niegdyś dwór ziemiański, który obchodzi właśnie równe 100 lat. To miejsce do którego zapraszamy Państwa organizując uroczystości rodzinne, z misją dzielenia się tym, co mamy w regionie najlepsze.

Jesteśmy przywiązani do tradycji więc nasza kuchnia to smaki regionu Kujaw i specjalności Ziemi dobrzyńskiej. Słyniemy z doskonałych dań z gęsiny zagrodowej, oraz Kołudzkiej białej owsianej, dziczyzny z okolicznych kół łowieckich a także coraz bardziej popularnej wśród hodowców jagnięciny. Mamy tu bogactwo upraw warzywno sadowniczych oraz kilka jezior z mnóstwem ryb słodkowodnych. Z tych dóbr czerpiemy i to Wam drodzy goście właśnie serwujemy.

Poznajcie to miejsce przez smak i historię i wracajcie bo jesteście zawsze mile widziani...

Pracownicy

Zimne przekąski

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

(pierś gęsi wędzona zimnym dymem 100g, rukola, marynaty 50g)
(alergeny: gluten)

49zł



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

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

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



Na 2 osoby

Deska wyrobów z naszej wędzarni

Dodatki: chleb na zakwasie, smalec,
marynaty

(wędzone wędliny z gęsiny, dziczyzny,
jagnięciny, wieprzowiny)

(wędliny 300g, smalec 150g, chleb na zakwasie 100g)

120zł





Zupy

Czernina po kujawsku z szarymi kluchami (350ml)

alergeny : gluten, jajka

27zł

Zupa cytrynowa z kołdunami jagnięcymi (350 ml)

alergeny: gluten, jajka

30zł

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

alergeny: gluten, jajka

28zł

Dostępny w weekend

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem (350 ml)

alergeny: gluten, jajka

20zł

Barszcz czerwony z pasztecikiem (350 ml)

alergeny: gluten, jajka

26zł

Krem sezonowy warzywny (350 ml)

alergeny: mleko

24zł

Zupa dnia - pytaj kelnera (350 ml)

alergeny: mleko

20zł



Smaki Regionu

Sezon Gęsiny na Ziemi Dobrzyńskiej

Porcja pieczonej gęsi z brzadem owocowym 72zł

Dodatki do wyboru: ziemniak opiekany, kasza pęczak, buraczki na gorąco, kapusta modra

porcja gęsi 250g ,ziemniaki opiekany lub kasza pęczak 100g,buraczki lub kapusta modra 100g)
(alergeny: gluten, mleko)

Udo gęsie konfitowane

78zł

Dodatki do wyboru: puree z gruszką, kasza pęczak, marynaty, pieczona dynia.

udo gęsie min. 250g , puree z gruszką, kasza pęczak 100g,marynaty, pieczona dynia 100g)
(alergeny: gluten, mleko)

Pierogi z gęsiną i jabłkiem karmelizowanym 7 szt. 49zł

(pierogi 350 g)

(alergeny: gluten, jajka)

Kaczka pieczona z owocami

Porcja pieczonej kaczki

54zł

Dodatki do wyboru: ziemniak opiekany, buraczki na gorąco

porcja kaczki 250g,ziemniaki opiekane150g,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 lub z cukinii 56zł
(dziczyzna z jeleniowatych 200g, placek 150g)
(alergeny: gluten, jajka)

Bitki z dziczyzny w sosie z grzybów leśnych 58zł
Dodatki do wyboru: kopytka tradycyjne, buraczki na gorąco/ kapusta zasmażana/ pałacowe marynaty
(dziczyzna z jeleniowatych 200g, kopytka 150g)
(alergeny: gluten, jajka)

Pierogi z dziczyzną i sosem grzybowym 49 zł
(pierogi 350 g)
(alergeny: gluten, jajko, mleko)

Trufla wśród mięs – jagnięcina

Nowość

Gicz jagnięca na kremowym puree z warzyw korzennych podane z karmelizowaną marchewką 75zł

(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. 52zł
(pierogi 350g)
(alergeny: gluten, jajka)



Z drobiu, wieprza i wołu



Stek wołowy Angus (rostbief, antrykot)

Dodatki: grillowane warzywa, ziemniak opiekany/frytki, sos BBQ

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

(alergeny: gluten, jajko)

84zł

Polędwiczka wieprzowa w sosie winno-maślanym

Dodatki: puree z gruszką, mix sałat

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

(alergeny: gluten, jajko)

56zł

Tradycyjny kotlet schabowy z kości

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)

42zł

Kotlet schabowy po wiedeńsku

Dodatki: jajko sadzone, 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)

45zł

Pieczone żebro long w glazurze BBQ

Dodatki: grillowane warzywa, frytki, sos BBQ i czosnkowy

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

(alergeny: gluten, jajko)

58zł

Filet drobiowy sous-vide podany z gotowaną marchewką

Dodatki: puree ziemniaczane, gotowana marchewka

(filet 150g, puree ziemniaczane 100g, marchewka 50g)

(alergeny: gluten, jajko)

42zł

De volaille z frytkami

(kotlet 200g, frytki 100g, surówka 100g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

45zł





Pierogi i kluchy

Pierogi z gęsiną podane z jabłkiem karmelizowanym 7 szt.

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

49zł

Pierogi z mięsem kaczym podane z jabłkiem karmelizowanym 7 szt.

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

44zł

Pierogi z jagnięciną i masłem miętowym 7 szt.

(porcja 350g) (alergeny:

gluten, jajko, mleko)

52zł

Pierogi z dziczyzną i sosem grzybowym

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

49zł

Pierogi ruskie z okrasą 7 szt.

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

45zł

Zielone pierogi ze szpinakiem i twarogiem 7 szt.

(porcja 350 g)

(alergeny : gluten, jajko, mleko)

45zł

Mix pierogów 10szt.

mieszaj dowolne (porcja 450g)

(alergeny : gluten, jajko, mleko)

56zł

Kujawskie szare kluchy z twarogiem i okrasą

(porcja 350g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

45zł





Makarony

Spaghetti carbonara

48zł

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

Tagliatelle z krewetkami

58zł

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

Menu dla dzieci

Nuggets z frytkami

36zł

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

Naleśniki z twarogiem i konfiturą

32zł

(alergeny: gluten, jajko, mleko)



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 58zł

(puree ziemniaczane z zielonego groszku lub batata 150g, mix z zielonych sałat 100g),

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

Smażona ryba z naszego jeziora - zapytaj kelnera! 20zł/100g
Karp, Szczupak, Lin

Dodatki: frytki 100g/12zł, surówka 100g/8zł

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

Salatki

Salatka Pałacowa

Salaty zielone w towarzystwie świeżych warzyw, pierś kaczki suwi z sosem balsamicznym opruszona płatkami parmezanu, 2 grzanki (300g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

56zł

Salatka a la Cezar z krewetkami

Mix sałat zielonych, krewetki 6szt, gotowane jajko, parmezan, pomidorki koktajlowe, ogórek, sos czoszkowy

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

56zł



Słodkości

z pałacowej cukierni



Beza Pavlova z mascarpone i owocami

(Porcja 180g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

32 zł

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

(Porcja 180g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

28 zł

Ciasto Dnia - zapytaj kelnera!

Dodatki do wyboru: polewa owocowa/ czekoladowa, bita śmietana, owoce sezonowe

(Porcja 180g)

(alergeny: gluten, jajko, mleko)

28zł



Ładne napoje i soki



Lemoniada - 1 L - 38 zł

Lemoniada 220ml - 14zł

(rabarbarowa/ truskawkowa/ cytrynowa - pytaj kelnera)

Sok wyciskany - 220 ml - 25 zł

pomarańczowa, szpinak, burak, jabłko, mix

Gęsty nektar borówkowy - 220 ml - 17 zł

Sok Tłoczony Bracia Sadownicy - 250 ml - 12 zł

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

Nektar Toma - 330 ml - 12 zł

czarna porzeczka, pomarańczowa, 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



www.palacykgozdawa.pl





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

Herbaty



Ekskluzywne Herbaty Richmond-300 ml - 16 zł

(Ceylon Gold - czarna, Mexican Dream - owocowa

Ginger Paradise - imbirowa,

Green Jasmine - zielona jasminowa)

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

