

Szef Kuchni Pałacu Zdunowo proponuje/ *Chef recommends menu*

Przystawki/Appetizers

Sałatka z serem pleśniowym i orzechami oraz
grillowana focaccia 37,-

Salad with blue cheese and nuts and grilled focaccia

Tatar z sezonowej wołowiny wraz z piklami i oliwą
ziołową 49,-

Tartare of seasoned beef with pickles and herb oil

Śledź marynowany z salsą marynowanych grzybów 35,-
Marinated herring and marinated mushroom salsa

Zupy/Soups

Krem z dyni z imbirem i grzankami 27,-

Pumpkin cream with ginger and croutons

Rosół z perlicy z domowym makaronem 23,-

Perilla broth with homemade noodles

Żurek z jajkiem 27,-

Sour soup with egg



Dania główne/*Mains*

Pierogi z kaczką i sosem grzybowym 43,-

Duck dumplings with mushroom sauce

Pierś z kurczaka kukurydzianego z plackiem 45,-

ziemniaczanym i pieczonymi warzywami

Corn chicken breast with potato pancake and roasted vegetables

Żeberko wieprzowe z chrupiącą kapustą z kminkiem 65,-

oraz ziemniaki confit

Pork rib and crispy cabbage with cumin and confit potatoes

Tagiatelle z kurkami 43,-

Tagiatelle with chanterelles

Pierś z kaczki z burakami w kremie balsamicznym i 69,-

gratine

Duck breast with beets in balsamic cream and gratine

Sandacz z rusztu z zielonymi warzywami i sosem 69,-

jabłkowym

Grilled zander with green vegetables and applesauce

Desery/*Desserts*

Jabłecznik z cynamonem 25,-

Apple cake with cinnamon

Suflet czekoladowy 35,-

Chocolate souffle

Ciasto dnia 25,-

Cake of the day

