

## P R Z Y S T A W K I

Tatar wołowy | czosnek niedźwiedzi | grzebane żółtko | pikle  
ziemniak gratin 59zł / 200g 

Smażone okonki w tempurze | dipy 65zł / 250g

Burrata | sezonowe warzywa | winogrona | miód 45zł / 200g  

Ziemniak młody | wędzona ikra | zioła | śmietana | czosnek 45zł / 250g 

---

## Z U P Y



Rosół z leszcza 42zł / 250ml

Krem z białych warzyw 39zł / 250ml  

Szczawiowa na gęsinie | jajko 45zł / 200ml  


---

## D A N I A G Ł Ó W N E

Łosoś dziki | szparagi | maślane purée ziemniaczane | karmelizowane  
młode pory | sos rakowy 89zł / 350g  

Polędwica wołowa | gnocchi truflowe | bocznik | mus z marchwi  
sos z czerwonego wina 160zł / 350g 

Pierś kaczki | rzodkiewki w maśle | dzikie brokuły | polenta | sos z miodu 79zł / 320g 

Pierś z perlicy | kalafior | czosnek niedźwiedzi | młode marchewki  
botwina | sos z czosnku niedźwiedziego 79zł / 350g 

Stek z kalafiora | szparagi | kurki 59zł / 350g  

---

## D E S E R Y

Brownie rumowe | karmel brzoźowy | granita mleczna 35zł / 150g   

Miodownik | orzechy pekan 35zł / 150g   

Biała czekolada | owoce sezonowe 35zł / 150g 

Ciasto pałacowe 32zł / 170g



HOTEL BURSZTYNOWY PAŁAC\*\*\*\*  
RESTAURACJA 1901  
tel. 943161227 | hotel@bursztynowypalac.pl