

P R Z Y S T A W K I

Tatar wołowy | marynowane grzyby | majonez z papryki chipotle
anchois | bułeczka maślana 59zł / 200g 🍷 🌿

Ziemniak konfitowany w palonym maśle | cheddar | pikle | chrust z ziemniaka 42zł / 350g 🍷 🌿

Okoń morski w tempurze | aioli | słodkie chilli | chipotle 55zł / 150g 🍷 🌿

Frytki z batatów | parmezan | biała trufla 40zł / 250g 🍷 🌿

Deska serów zagrodowych 80zł / 250g, 150zł / 500g 🍷 🍷 🌿

Solankowa sałata rzymska | grillowany kurczak | anchois | smażone kapary 48zł / 250g 🍷

* opcja wege: orzechy, winogrona, ser pleśniowy 48zł / 250g 🍷 🌿

Z U P Y

Krem chrzanowy | purée ziemniaczane | jajko | chips z boczku 39zł / 250ml 🍷 🍷 🍷

Krem z podgrzybków | kawior z prawdziwka | dmuchany makaron vermicelli 42zł / 250ml 🍷 🌿

Zupa dnia* zapytaj kelnera o dostępność 35-45zł / 250ml

D A N I A G Ł Ó W N E

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej | smażony bocznik królewski
tarta ziemniaczana z bryndzą | pędy grochu | sos truflowy 140zł / 200g / 400g 🍷 🌿

Klasyczny schabowy w panko | zasmażana kapusta | purée
ziemniaczane z palonym masłem 62zł / 180g / 500g 🍷 🌿

Kartacz z szarpanym polikiem wieprzowym | potrawka z warzyw korzennych | purée
z zielonego groszku | sałatka z czerwonej kapusty 59zł / 150g / 400g 🍷 🌿

Maślane risotto | ryba smażona* | raki | mus z raków 69zł / 150g / 300g 🍷

*zapytaj kelnera o rodzaj ryby

Gnocchi truflowe | bocznik | parmezan 59zł / 400g 🌿 🍷 🌿

D E S E R Y

Ptyś | krem kawowy | mus z malin 35zł / 170g 🍷 🍷 🌿 🌿

Monoporcje *zapytaj kelnera 35zł / 170g 🌿

Ciasto pałacowe 35zł / 170g 🌿

Deser lodowy 38zł / 200g 🍷 🍷 🌿



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

🌿 wege | 🍷 soja | 🌿 gluten | 🍷 jajko | 🍷 laktoza | 🍷 seler | 🍷 skorupiaki | 🍷 orzechy