

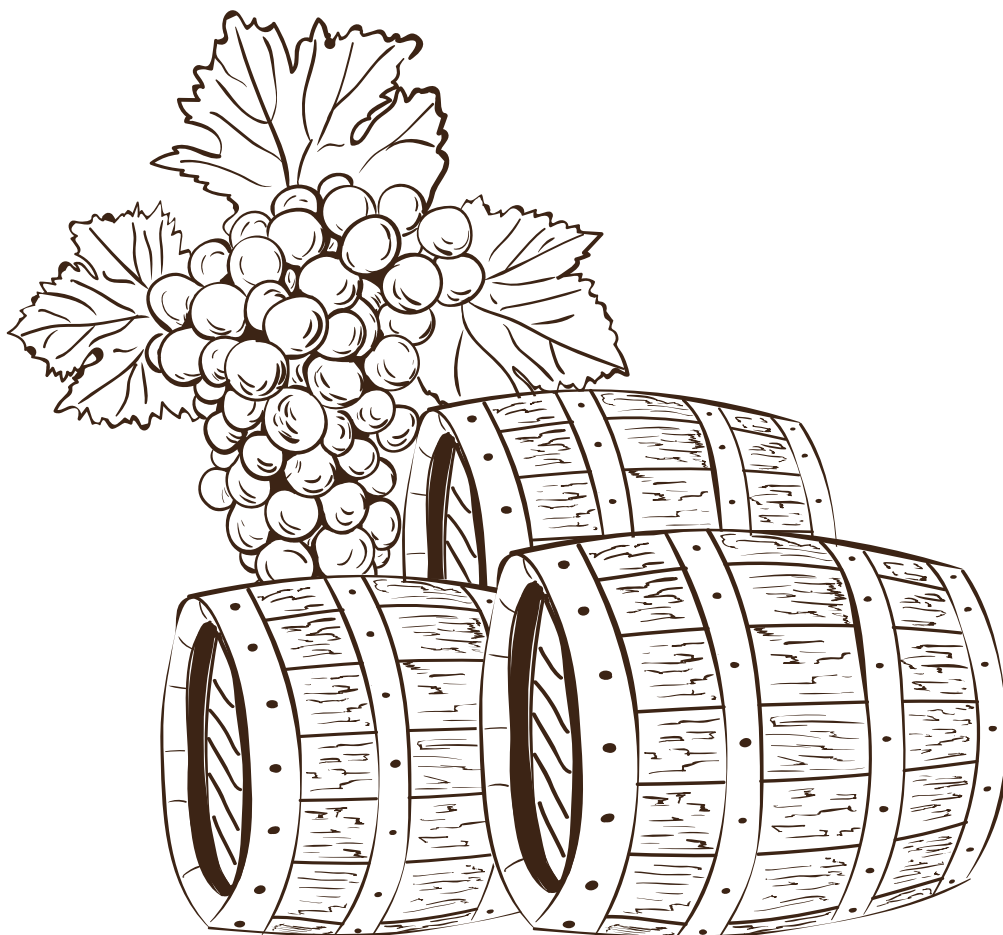
PAŁAC

# WIECHLICE®

*Wypoczynek - Golf - Rehabilitacja*

—

EST. 1795





  
**PALAC**  
**WIECHLICE®**  
Wypieczony - Gólf - Rehabilitacja  
—  
EST. 1996

Szef kuchni poleca

OUR CHEF RECOMMENDS / DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tatar z polędwicy wołowej serwowany z domowymi piklami, majonezem truflowy, focacją i masłem ziołowym

Beef tenderloin tartare served with homemade pickles, truffle mayonnaise, focaccia, and herb butter.

Rindertartar aus Rinderfilet, serviert mit hausgemachten Pickles, Trüffelmayonnaise, Focaccia und Kräuterbutter

51,00 PLN

Palacowa zupa grzybowa z lanymi kluseczkami

Palace mushroom soup with noodles

Palast-Pilzsuppe mit eingedickten Klößchen

33,00 PLN

Żeberka pieczona podane ze smażonymi „kluchami“ z okrasą ziołową, sosem BBQ z zielonym pieprzem oraz salatką z ogórka w sosie sezamowo-sojowym

Roasted ribs served with fried dumplings with herb topping, green pepper BBQ sauce, and cucumber salad in sesame-soy sauce

Gebackene Rippchen serviert mit gebratenen „Klößen“ mit Kräuterkruste, BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und Gurkensalat in Sesam-Soja-Sauce

71,00 PLN

Caponta z chrupiącym bakłażanem zapiekana z pecorino i mozzarella

Caponata with crispy eggplant baked with pecorino and mozzarella

Caponta with crispy eggplant baked with pecorino and mozzarella

45,00 PLN

Czekoladowy torcik z bitą śmietaną

Chocolate cake with whipped cream

Schokoladentorte mit Schlagsahne

32,00 PLN





## Przystawki

ENTREE / VORSPEISEN

Krewetki duszone w białym winie, pomidorach i czosnku, podane na chrupiącej focacci z mieszanką salat sezonowych z pecorino

Shrimp stewed in white wine, tomatoes, and garlic, served on crispy focaccia with a mix of seasonal salads and pecorino cheese

In Weißwein, Tomaten und Knoblauch geschmorte Garnelen, serviert auf knuspriger Focaccia mit einer Mischung aus saisonalen Salaten und Pecorino  
54,00 PLN

Matias (śledź) w korzennej marynacie podany z salatką z selera i świeżego ogórka oraz z grzanką czosnkową i oliwą smakową

Matias (herring) in a spicy marinade served with a salad of celery and fresh cucumber, garlic croutons, and flavored olive oil

Matias (Hering) in würziger Marinade, serviert mit Sellerie- und Gurkensalat, Knoblauchcroutons und aromatisiertem Olivenöl  
28,00 PLN

## Zupy

SOUP / SUPPEN

Zupa dnia

The soup of the day

Suppe des Tages  
29,00 PLN

Domowy rosół z makaronem z trzech mięs

Homemade chicken soup with noodles and three kinds of meat

Hausgemachte Brühe mit Nudeln aus drei Fleischsorten  
34,00 PLN

Żurek z jajkiem i kielbasą

Sour rye soup with egg and sausage

Traditionelle Sauermehlsuppe mit Ei und Wurst  
36,00 PLN





## Dania mięsne

### MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

Marynowany kurczak supreme z aksamitnym sosem serowo-porowym podany z krolecikami ziemniaczano-grzybowym i podpiekanymi warzywami

Marinated chicken supreme with a velvety cheese and leek sauce, served with potato and mushroom croquettes and roasted vegetables

Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit cremiger Käse-Lauch-Sauce, serviert mit Kartoffel-Pilz-Kroketten und gebackenem Gemüse

59,00 PLN

Kaczka z pieca podana z buleczkami bao, kandyzowanymi buraczkami, konfiturą jablkowo-imbriową i sosem z owoców leśnych

Oven-roasted duck served with bao buns, candied beets, apple and ginger jam and forest fruit sauce

Ofenente serviert mit Bao-Brötchen, kandierten Rüben, Apfel-Ingwer-Konfitüre und Waldfruchtsauce

115,00 PLN

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z gorgonzollą podana z palacowym gnocci i potrawką z kapusty i pomidorów

Pork tenderloin in chanterelle sauce with gorgonzola, served with palace gnocchi and a cabbage and tomato stew

Schweinefilet in Pfifferlingssauce mit Gorgonzola, serviert mit Palastgnocchi und einem Eintopf aus Kohl und Tomaten

74,00 PLN

Sznycel cielęcy z frytkami i salatami z sosem vinegrette

Veal schnitzel with French fries and lettuces with vinaigrette sauce

Kalbsschnitzel mit Pommes und Salaten in Vinaigrette

95,00 PLN





## Dania z ryb

### FISH DISHES / FISCHGERICHTE

Losoś pod ziołową kruszonką podany z puree z pasternaku oraz sałatą rzymską z sosem maślano-musztardowym „na krótko”

Salmon under a herb crumble served with parsnip purée and romaine lettuce with a quick butter and mustard sauce

Lachs unter Kräuterkruste, serviert mit Pastinakenpüree und Römersalat mit Butter-Senf-Sauce „auf kurz“

93,00 PLN

Pstrąg pieczony w całości z chimichurri, smażonymi ziemniakami z rozmarynem, salsą pomidorową oraz chrupiącą sałatką z kapusty

Whole baked trout with chimichurri, rosemary roasted potatoes, tomato salsa and crispy coleslaw

Ganze gebackene Forelle mit Chimichurri, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Tomatensalsa und knackigem Krautsalat.

71,00 PLN





## Pałacowe przysmaki

PALACE TREATS / PALAST KÖSTLICHKEITEN

Spaghetti z kurczakiem, chorizo, świeżym szpinakiem, pastą paprykową  
i marynowanym grzybkiem

Spaghetti with chicken, chorizo, fresh spinach, pepper paste, and marinated mushrooms

Spaghetti mit Hähnchen, Chorizo, frischem Spinat, Paprikapaste und marinierten Pilzen

47,00 PLN

Tagliatelle sepia z krewetkami, chili, kremowym pesto bazylikowym  
i pomidorkami cherry

Sepia tagliatelle with shrimp, chili, creamy basil pesto, and cherry tomatoes

Tagliatelle Sepia mit Garnelen, Chili, cremigem Basilikum-Pesto und Kirschtomaten

56,00 PLN

Pierogi z wołowiną i cielęciną podane z sosem kurkowym

Dumplings with beef and veal served with chanterelle sauce

Teigtaschen mit Rindfleisch und Kalbfleisch serviert mit Pfifferling-Sauce

59,00 PLN

Pierogi ruskie ze śmietaną

Russian dumplings with cream

Russische Teigtaschen mit Sahne

44,00 PLN





Salatki  
SALADS / SALATE

Plastry polędwicy wołowej na sałatach sezonowych z piklami, gorgonzolą,  
grzanką i sosem musztardowo-miodowym

Slices of beef tenderloin on seasonal lettuce with pickles, gorgonzola,  
croutons, and honey mustard sauce

Rinderfiletstreifen auf saisonalem Salat mit Gurken, Gorgonzola,  
Croutons und Senf-Honig-Sauce

69,00 PLN

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzanką czosnkową,  
sadzonym jajkiem i parmezanem

Caesar salad with grilled chicken, garlic croutons, fried egg, and Parmesan cheese  
Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen, Knoblauchcroutons, Spiegelei und Parmesan

42,00 PLN

Salatka z panierowanym camembertem, owocami i żurawiną

Salad with breaded camembert, fruit, and cranberries

Salat mit paniertem Camembert, Obst und Preiselbeeren

37,00 PLN

Salata z sosem vinegrette

Lettuce with vinaigrette sauce

Salat mit Vinaigrette

20,00 PLN





Desery  
DESSERTS / NACHTISCH

Sorbet owocowy

Fruit sorbet

Frucht-Sorbett

29,00 PLN

Fondant czekoladowy z galką lodów

Chocolate fondant with a scoop of ice cream

Schokoladenfondant mit einer Kugel Eis

29,00 PLN

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Apple pie with ice cream and whipped cream

Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne

33,00 PLN

Sernik mango

Mango cheesecake

Mango-Käsekuchen

33,00 PLN

Deser lodowy

Ice cream dessert

Eisdessert

29,00 PLN





Dla dzieci  
FOR KIDS / FÜR KINDER

Naleśniki (2 szt.) z jabłkami i nutellą  
Pancakes (2 pcs) with apples and Nutella  
Pfannkuchen (2 Stück) mit Äpfeln und Nutella  
29,00 PLN

Sznicelki drobiowe z frytkami i salatami z sosem vinegrette  
Chicken schnitzels with French fries and lettuces with vinaigrette sauce  
Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salat mit Vinaigrette  
45,00 PLN

Dodatki  
ADDITIONS / BEILAGEN

Frytki / ziemniaki puree / ziemniaki gotowane / rozetki ziemniaczane mizeria /  
buraczki  
Chips / mashed potatoes / boiled potatoes / potato rosettes / cucumber salad / beets  
Pommes / Kartoffelpüree / Salzkartoffeln / Kartoffelrosetten / Gurkensalat / rote Bete  
15,00 PLN

Ketchup / musztarda / majonez / sos BBQ  
Ketchup / mustard / Mayonnaise / bbq sauce  
Ketchup / Senf / Maionnaise / BBQ Sauce  
4,50 PLN

Sos kurkowy  
Chanterelle sauce  
Pfifferling-Sauce  
14,00 PLN





Napoje gorące  
HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

Kawa czarna/ kawa biała  
Black coffee / white coffee  
Kaffee Schwarz/Kaffee mit Milch  
10,00 PLN

Espresso  
10,00 PLN

Cappuccino  
14,00 PLN

Latte Macchiato  
16,00 PLN

Latte Macchiato z syropem  
Latte macchiato with flavoured syrup  
syrup Latte Macchiato mit Sirup  
18,00 PLN

Herbata (różne smaki)

Tea (different flavor)  
Tee (verschiedene sorten)  
10,00 PLN





Napoje zimne  
COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Sok (200 ml)

Juice / Saft

9,00 PLN

Pepsi / Mirinda / 7 Up / Tonic (200 ml)

9,00 PLN

Kawa mrożona z lodami waniliowymi

Ice coffee Eiskaffee

21,00 PLN

Herbata mrożona (200 ml)

Ice tea - green tea / lemon

Eistee - grünertee / Zitrone

9,00 PLN

Woda mineralna (300 ml)

Mineral water

Mineral wasser

7,00 PLN

Koktajl owocowy

Fruit Smoothie

Fruchtsmoothie

16,00 PLN

