



PALMIARNIA

menu





PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Carpaccio z buraka z orzechami w karmelu i serem ricotta 150g / 26zł
Beetroot Carpaccio with caramel nuts and ricotta cheese
Rote-Bete-Carpaccio mit Ricotta-Käse und einem Topping aus karamellisierten Nüssen

Paczuszka serowa podana na sałacie z owocami 150g / 26zł
Cheese parcel served on lettuce with fruit
Käsepäkchen serviert auf Salat mit Obst

Befszyk tatarski podany z marynowanym ogórkiem, grzybkiem 200g / 40zł
i espumą musztardową
Steak tartar served with marinated cucumber, mushroom and mustard espuma (foam)
Tartar aus feinem Rinderfilet mit marinierter Gurke, Pilzen und Senfschaum

Deska serów z bakaliami i konfiturą z jarzębiny 500g / 74zł
Cheese board with dried fruits and rowan berry jam
Verschiedene Käsesorten mit getrockneten Früchten und einer Marmelade aus Vogelbreeren – auf einem Holzbrett rustikal serviert.

Deska wędlin z oliwkami i kaparami 500g / 74zł
Board of our own made cold meats, with olives and capers
Wahl von selbst gemachtem Aufschnitt mit Oliven und Kapern

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Rosół z makaronem 250g / 15zł
Chicken noodle soup
Hühnersuppe mit Nudeln

Staropolski żurek w chlebie 250g / 30zł
"Zurek" - Traditional Old Polish sour soup, served in bread
„Zurek” (Sauermehlsuppe)- Traditionelle polnische saure Suppe im Brotlaib servier



Pikantny krem curry z pieczonym batatem i plastrami wołowiny 250g / 24zł
Spicy curry cream with roasted sweet potato and beef slices
Exotische Currycremesuppe mit gerösteten Süßkartoffel -
und Rindfleischstreifen

Krem z porów z ricottą i grzankami 250g / 20zł
Cream of leek with ricotta cheese and croutons
Lauchcremesuppe mit Ricotta-Käse und knusprigen Croûtons

DLA DZIECI / FOR CHILDREN / FÜR KINDER

Nuggetsy z kurczaka z frytkami 300g / 36zł
Chicken nuggets with french fries
Hähnchennuggets mit Pommes frites

Mini pizza z szynką i serem 250g / 21zł
Small pizza with ham and cheese
Kleine Pizza mit Schinken und Käse

Gofry z cukrem pudrem 100g / 9zł
Waffles with powdered sugar
Frisch gebackene Waffel - mit Puderzucker

Gofry z bitą śmietaną i owocami 250g / 13zł
Waffles with whipped cream and fruits
Frisch gebackene Waffel - mit Schlagsahne und Früchten

RYBY / FISHES / FISCH

Pstrąg łososiowy marynowany w musztardowym sosie 500g / 62zł
vinegrette podany z chrupiącym tostem i z sałatką z fasoli
i ciecierzycy
Salmon type trout marinated in vinaigrette-mustard sauce,
served with crispy toast and bean-chickpeas salad
Lachsforelle in Vinaigrette-Senfsauce mariniert, serviert
mit knusprigem Toast und Bohnen-Kichererbsen-Salat

Halibut zapiekany w paście miso z kaszą owsianą i sosem 450g / 68zł
mango
Halibut baked in miso paste, with oat groats and mango sauce
In Misopaste gebackener Heilbutt mit Hafergrütze und Mango-Sauce



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Kukurydziany kurczak supreme z zielonymi warzywami,
kopytkami i sosem cheddar 500g / 58zł

Maize corn fed chicken supreme with green vegetables, potato
dumplings and cheddar sauce

Im Ofen Kross gebratenes Brustfilet vom Mais-Hähnchen,
mit grünem Gemüse, Kartoffelknödeln und pikanter Cheddar-Sauce

Pierś z indyka w szynce z puree pietruszkowym i duszoną
na maśle porą 500g / 70zł

Turkey breast in a ham with parsley puree and leek - stewed
in butter

Putenbrust - mit Schinken umwickelt und fein in Butter
geschmort, serviert mit Petersilienpüree und Lauch

Stek wieprzowy z kością z ziemniakami i sałatką z kalarepy
i jabłka 550g / 60zł

Pork chop, with potatoes and kohlrabi-apple salad

Würzig gebratenes Schweinekotelett mit gebratenen Kartoffeln
und einem frischen Kohlrabi-/Apfelsalat

Poliki wieprzowe duszone w ciemnym piwie podane z jaglanymi
kopytkami 500g / 58zł

Pork cheeks stewed in dark beer, served with millet flour
dumplings

Schweinebäckchen, saftig in dunklem Bier geschmort, serviert
mit Hirsemehlnödeln

Kaczka nóżka w sosie konfiturowym z puree ziemniaczanym
i lekką sałatką 500g / 60zł

Duck leg in Plum Sauce, with potato purée and a light salad

Knusprig gebratene Entenkeule in Pflaumensauce mit
Kartoffelpüree und einem leichten Salat

Stek wołowy podany z pieczonym batatem i szpinakiem
duszonym na maśle 450g / 120zł

Beef steak served with roasted sweet potato and spinach,
stewed in butter

Rindersteak – frisch gebraten aus der Pfanne - mit im Ofen
gebratenen Süßkartoffeln und fein in Butter geschwenktem Spinat



Patera mięs grillowanych – 3 rodzaje mięs, grillowane ziemniaki, 800g / 95zł
papryka, cebula, cukinia, marynaty (danie dla 2 osób)

Plate of grilled meats: 3 types of meats, grilled potatoes,
peppers, onions, zucchini, pickles (dish for 2 people)

Grillteller mit drei verschiedenen Fleischsorten, dazu in einer
Grillpfanne gegrillte Kartoffeln Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
Pickles (Gericht für 2 Personen)

Polędwica wołowa duszona z grzybami, podana z kluseczkami 450g / 98zł

Beef loin stewed with wild mushrooms, served
with drop dumplings

Rinderlende aromatisch mit Waldpilzen geschmort,
serviert mit Mehlklößchen

Schab z dzika z sosem jałowcowym z kluseczkami na parze 450g / 87zł
i sałatką z buraczków

Wild Boarchop with Juniper sauce, steamed dumplings
and beetroot salad

Wildschweinbraten mit Wacholder-Sauce, Kartoffelklößen
und Rüben-Salat

SAŁATKI / SALADS / SALATE

Sałatka CEZAR z kurczakiem 350g / 39zł

Caesar salad with chicken slices

Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Sałatka z łososiem marynowanym w soli, czarnym ryżem 350g / 52zł
i pieczonym batatem podana na sałacie z cytryną i oliwą

Salad with salmon marinated in salt (Gravlax), black rice
and roasted sweet potato, served on lettuce with lemon
and olive oil

Frischer Salat mit Graved Lachs und mit schwarzem Reis
und gerösteten Süßkartoffel, aromatisiert mit Zitrone und
Olivenöl

Sałatka z bakaliami i zrumienionym kozim serem 350g / 49zł

mix sałat, bakalie, miód, kozi ser

Salad with dried fruit, nuts and browned goat's cheese
lettuce, dried fruit and nuts, homey, goat's cheese

Salat mit Backobst und Goldenem Ziegenkäse

Salatmischung, Backobst, Honig, Ziegenkäse



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES / FÜR VEGETARIER

Zielone curry z czarnym ryżem i miętą meksykańską 400g / 36zł
Green curry with black rice and Mexican mint
Schwarzer Reis, exotisch gewürzt mit grünem Curry
und mexikanischer Minze

Tarta warzywna na cieście francuskim 450g / 40zł
Vegetable tart on French puff pastry
Gemüsetörtchen auf französischem Blätterteig

DODATKI / SIDE DISHES / BEILAGE

Ziemniaki z wody 200g / 10zł
Boiled potatoes
Salzkartoffeln

Frytki 150g / 12zł
French Fries (chips)
Pommes Frites

Ziemniaki pieczone z ziołami 150g / 13zł
Roasted potatoes with herbs
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern

Kopytka jaglane 200g / 12zł
Millet flour dumplings
Hirsemehlknödel

Buły na parze 150g / 12zł
Steamed yeast dumpling
Hefeknödel



Salatka z kalarepą i jabłkiem 200g / 12zł
Salad with Kohlrabi and Apples
Kohlrabi-Apfel-Salat

Kurki w śmietanie 150g / 24zł
The golden chanterelles in cream sauce
Pfifferlinge in Sahnesauce

Warzywa w sosie Vinegrette 200g / 12zł
Mix of vegetables in Vinaigrette sauce
Gemüsemischung in Vinaigrette-Sauce

DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

Szarlotka na ciepło serwowana z gałką lodów i bitą śmietaną 180g / 22zł
Warm apple pie, served with a scoop of ice cream
and whipped cream
Warmer Apfelkuchen, serviert mit einer Kugel Eis
und Schlagsahne

Suflet czekoladowy z gałką lodów 200g / 26zł
Chocolate Souffle served with ice cream
Schoko - Soufflé serviert mit Eis

Puchar Palmiarnia – 3 rodzaje lodów z owocami egzotycznymi 300g / 28zł
i bitą śmietaną
"The Palm House Cup": 3 types of ice cream with exotic fruits
and whipped cream
„Palmenhaus Eisbecher” - drei Eissorten mit exotischen Früchten
und Schlagsahne





NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS / KÄLTE GETRÄNKE



Woda mineralna
Mineral water
Mineralwasser

300 ml / 8zł



200 ml / 9zł



200 ml / 9zł



cytryna, brzoskwinia, smakowe
lemon, peach
Zitrone, Pfirsich

200 ml / 9zł



jabłko, pomarańcza, pomidor, czarna porzeczka, grejpfrut
apple, orange, tomato, blackcurrant, grapefruit
Apfel, Orange, Tomate, schwarze Johannisbeere, Grapefruit

200 ml / 9zł



napój energetyczny
energy drink
Energy Drink

250 ml / 18zł

NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS / WARME GETRÄNKE

Herbaty RICHMONT / RICHMONT tea / RICHMONT Tee

200 ml / 12zł

Kawa ILLY Americano / ILLY American coffee / Kaffee Americano ILLY

120 ml / 11zł

Kawa ILLY Espresso / ILLY Espresso coffee / Kaffee Espresso ILLY

30 ml / 11zł

Kawa ILLY Cappuccino / ILLY Cappuccino coffee / Kaffee Cappuccino ILLY

150 ml / 13zł

Kawa ILLY Latte / ILLY Latte coffee / Kaffee Latte ILLY

250 ml / 13zł



PIWA / BEER / BIER

Piwa lane / Draft beer / Fassbier



LECH PREMIUM

zbalansowana goryczka i idealne orzeźwienie, alk 5%

300 ml / 9zł
500 ml / 12zł

Piwa butelkowane / Bottled beer / Flaschenbier



PILSNER URQUELL

historia piwa i kunszt czeskich piwowarów, alk 4.4%

330 ml / 10zł



GROLSCH

to najlepsze piwo super premium, prosto z holandii,
wyśmienity smak alk 5%

330 ml / 12zł



LECH PREMIUM

zbalansowana goryczka i idealne orzeźwienie, alk 5%

330 ml / 9zł



TYSKIE GRONIE

wzorec smaku w świecie piw typu lager, alk 5.5%

330 ml / 9zł



REDD'S JABŁKO I TRAWA CYTRYNOWA

jabłko w parze z trawą cytrynową, alk 4.5%

400 ml / 10zł

Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beer / Alkoholfreies Bier



LECH FREE LAGER / SMAKOWE

nowa receptura gwarantuje 0,0 % alkoholu i 100 % smaku piwa

330 ml / 9zł



WÓDKI / VODKA 4 CL



Soplica wiśniowa / cherry / Kirsch	9zł
Żołądkowa Gorzka	9zł
Żubrówka ziołowa z trawą	9zł
Dębowa Polska	9zł
black oak, red oak, dębowa orzech	
black oak, red oak, oak walnut	
black oak, red, oak, dębowa nuss	
Bols	9zł
Wyborowa	9zł
Luksusowa	9zł
Ostoya	10zł
Finlandia	10zł
Absolut blue	10zł
Absolut smakowa / flavoured Absolut / Absolut mit Geschmack	10zł
kurant, citron, pears	

WHISKY & WHISKEY 4 CL

JAMESON	15zł
GRANT'S	14zł
BALANTINE'S	14zł
CHIVAS REGAL 12	22zł
GLENFIDDICH 12	25zł
JACK DANIEL'S	23zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	29zł
JIM BEAM	14zł
JIM BEAM BLACK	18zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	14zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	20zł

BRANDY & COGNAC 4 CL

TORRES 5	14zł
METAXA 5	15zł
HENNESSY V.S	20zł
HENNESSY FINE	31zł
DELAMAIN	43zł



PALMIARNIA

RUM 4 CL

BACARDI SUPERIOR	12zł
BACARDI BLACK	13zł
HAVANA 3	14zł

GIN 4 CL

GIN LUBUSKI	9zł
BOMBAY SAPHIRE	15zł

TEQUILA 4 CL

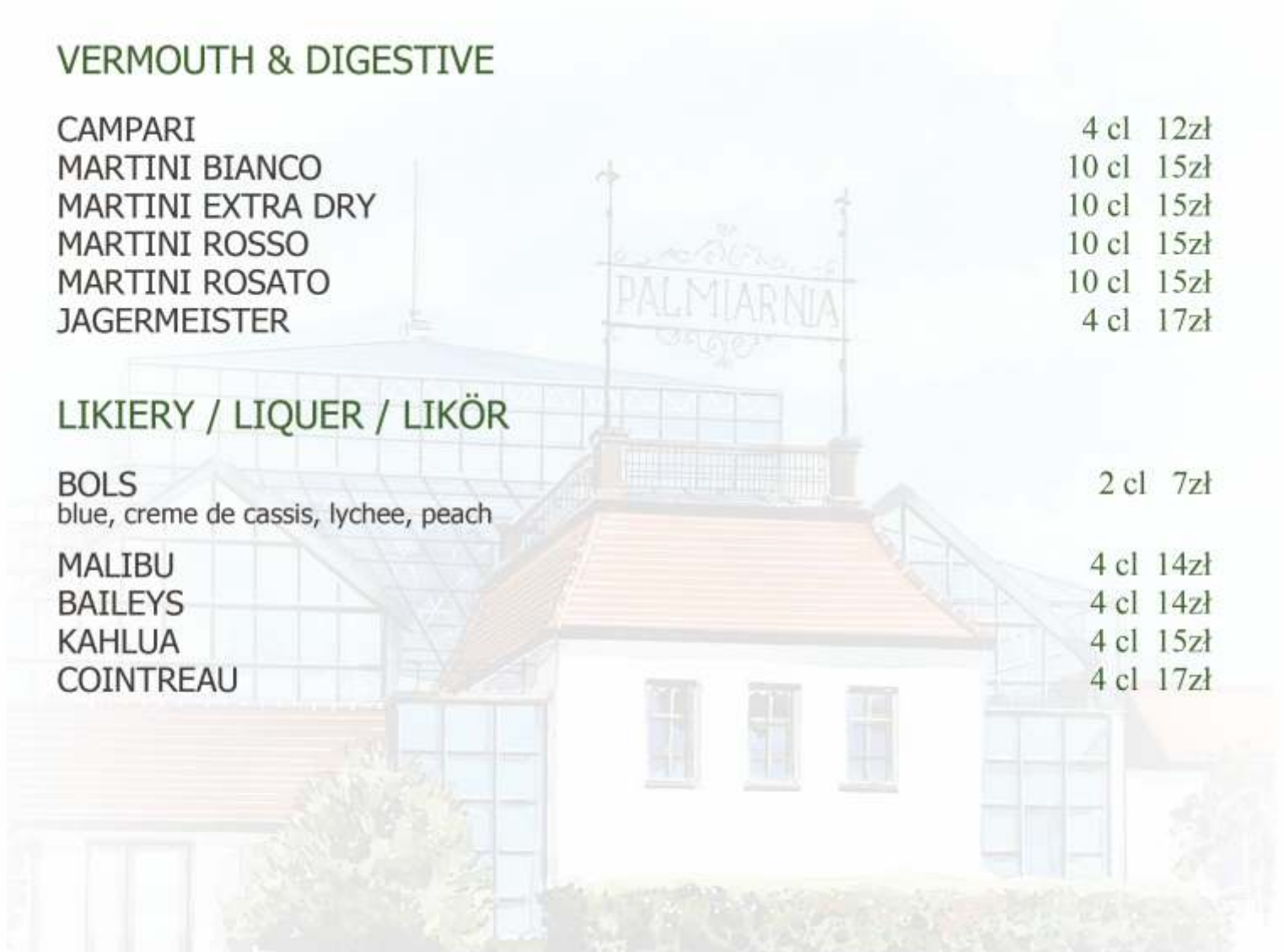
SAUZA SILVER	18zł
SAUZA GOLD	20zł

VERMOUTH & DIGESTIVE

CAMPARI	4 cl	12zł
MARTINI BIANCO	10 cl	15zł
MARTINI EXTRA DRY	10 cl	15zł
MARTINI ROSSO	10 cl	15zł
MARTINI ROSATO	10 cl	15zł
JAGERMEISTER	4 cl	17zł

LIKIERY / LIQUER / LIKÖR

BOLS	2 cl	7zł
blue, creme de cassis, lychee, peach		
MALIBU	4 cl	14zł
BAILEYS	4 cl	14zł
KAHLUA	4 cl	15zł
COINTREAU	4 cl	17zł





COCTAILE

PRZED OBIADEM / PRE – DINER



MANHATTAN

JIM BEAM, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA, MARASKA

60 ml / 23zł



MARGARITA

SAUZA SILVER, COINTREAU, LIMON JUICE

100 ml / 23zł

PO OBIEDZIE / AFTER DINER



CREAMY RAKIJA

RAKIJA, CREME DE CACAO, ŚMIETANKA

100 ml / 23zł



VANILLA RUSSIAN

WÓDKA WYBOROWA, WANILIA, KAHLUA, ŚMIETANKA

100 ml / 23zł



STANDARDY / STANDARDS



COSMOPOLITAN

80 ml / 23zł

WÓDKA WYBOROWA, COINTREAU, SOK Z CYTRYNY, SOK PORZECZKOWY
WYBOROWA VODKA, COINTREAU, LEMON JUICE, BLACKCURRANT
WYBOROWA VODKA, COINTREAU, ZITRONENSAFT, JOHANNISBEERENSAFT



SEX ON THE BEACH

350 ml / 30zł

WÓDKA WYBOROWA, BOLS PEACH, MALIBU, SOK POMARAŃCZOWY,
SOK PORZECZKOWY
WYBOROWA VODKA, BOLS PEACH, MALIBU, LEMON JUICE, BLACKCURRANT
WYBOROWA VODKA, BOLS PEACH, MALIBU, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERENSAFT



MOJITO

300 ml / 23zł

RUM HAVANA, WODA GAZOWANA, LIMONKA, SYROP CUKROWY, MIĘTA
RUM HAVANA, SPARKLING WATER, LIME, SUGAR SYRUP
RUM HAVANA, SPRUDELWASSER, LIMETTE, ZUCKERSIRUP



CAIPIRINHA

250 ml / 23zł

CACHACA, LIMONKA, CUKIER TRZCINOWY
CACHACA, LIME, CANE SUGAR
CACHACA, LIMETTE, ROHRZUCKER



COCKTAILE AUTORSKIE / OUR OWN COCTAILS / UNSERE EIGENE COCTAILS



VANILLA SKY

250 ml / 23zł

WÓDKA WYBOROWA, WANILIA, 7UP, SYROP CUKROWY, CYTRYNA
 WYBOROWA VODKA, VANILLA, 7UP, SUGAR SYRUP, LEMON
 WYBOROWA WODKA, VANILLE, 7UP, ZUCKERSIRUP, ZITRONE



15 STEP

200 ml / 23zł

MALIBU, WYBOROWA, SOK POMARAŃCZOWY, GREJPFRUTOWY, MARTINI BIANCO,
 BOLS POMEGRANATE
 MALIBU, WYBOROWA VODKA, ORANGE JUICE, GRAPEFRUIT JUICE, MARTINI BIANCO,
 BOLS POMEGRANATE
 MALIBU, WYBOROWA VODKA, ORANGENSAFT, GRAPEFRUIT SAFT, MARTINI BIANCO,
 BOLS POMEGRANATE



ABSOLUTION'S

250 ml / 23zł

ABSOLUT RUBYRED, LIKIER LYCHEE, 7UP / TONIC, CYTRYNA, CUKIER
 ABSOLU RUBYRED, LYCHEE LIQUER, 7UP / TONIC, LEMON, SUGAR
 ABSOLUT RUBYRED, LYCHEE LIKÖR, 7UP / TONIC, ZITRONE, ZUCKER



COCKTAILE BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL – FREE COCKTAILS / ALKOHOLFREIE COCKTAILS



REDIOS

350 ml / 19zł

SOK POMARAŃCZOWY, GREJPFRUTOWY, SYROP KOKOSOWY, CYTRYNA,
SYROP ŻURAWINOWY

ORANGE JUICE, GRAPEFRUIT JUICE, COCONOUT SYRUP, LEMON, CRANBERRY SYRUP
ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, COCOSIRUP, ZITRONE, MOOSBEERRENSAFT



TANDER

350 ml / 19zł

SOK GREJPFRUTOWY, SOK JABŁKOWY, SYROP MIĘTOWY, LIMONKA
GRAPEFRUIT JUICE, APPLE JUICE, PEPPERMINT SYRUP, LEMON
GRAPEFRUITSAFT, APFELSAFT, MINZSIRUP, LIMETTE



ELSS

350 ml / 19zł

SOK JABŁKOWY, 7UP, SYROP BLUE CURACAO, POMARAŃCZ, LIMONKA
APPLE JUICE, 7UP, BLUE CURACAO SYRUP, ORANGE, LIME
APFELSAFT, 7UP, BLUE CURACAO, LIMETTE

WYKAZ SKŁADNIKÓW, W TYM ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ W BUFECIE RESTAURACJI

Palmiarnia

ul. Wrocławska 12 a,
65-427 Zielona Góra,
tel. 68 478 45 50
www.palmiarnia.net.pl

