



PALMIARNIA MENU



800 LAT
ZIELONEJ GÓRY
700 LAT
PRAW MIEJSKICH



PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Carpaccio z buraka z orzechami w karmelu i serem ricotta 150g / 31zł
Beetroot Carpaccio with caramel nuts and ricotta cheese
Rote-Bete-Carpaccio mit Ricotta-Käse und einem Topping aus karamellisierten Nüssen

Tatar ze śledzia z ogórkiem i jabłkiem podany na toście 150g / 27zł
Herring tartare with cucumber and apple served on toast
Heringstatar mit gurke und apfel serviert auf toast

Befsztyk tatarski podany z marynowanym ogórkiem, grzybkiem 200g / 48zł
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 / 88zł
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 / 88zł
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 / 18zł
Chicken noodle soup
Hühnersuppe mit Nudeln

Staropolski żurek w chlebie 250g / 36zł
„Zurek” - Traditional Old Polish sour soup, served in bread
„Zurek” (Sauermehlsuppe)- Traditionelle polnische saure Suppe im Brotlaib servier



Zupa jarzynowa z brukselką 250g / 21zł
Vegetable soup with brussel sprouts
Gemusesuppe mit rosenkhol

Pikantna zupa z chorizo, papryką i soczewicą 250g / 28zł
Spicy soup with chorizo sausage, peppers, and lentils
Pikante Suppe mit Chorizo-Wurst, Paprika und Linsen

DLA DZIECI / FOR CHILDREN / FÜR KINDER

Nuggetsy z kurczaka z frytkami 250g / 36zł
Chicken nuggets with french fries
Hähnchennuggets mit Pommes frites

Mini pizza z szynką i serem 250g / 25zł
Small pizza with ham and cheese
Kleine Pizza mit Schinken und Käse

Gofry z cukrem pudrem 100g / 11zł
Waffles with powdered sugar
Frisch gebackene Waffel - mit Puderzucker

Gofry z bitą śmietaną i owocami 250g / 23zł
Waffles with whipped cream and fruits
Frisch gebackene Waffel - mit Schlagsahne und Früchten

RYBY / FISHES / FISCH

Pstrąg łososiowy marynowany w musztardowym sosie 500g / 74zł
vinegrette podany z chrupiącym tostem i 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

Poławdwica z dorsza z kruszonką podana na makaronie 450g / 71zł
tagiatelle z pesto *na bazie bułki tartej, mozzarelli, siekanej bazylii i oliwy z oliwek
Cod sirloin with crumble served on tagiatelle

pasta with pesto * based on breadcrumbs, mozzarella, chopped basil and olive oil

Kabeljaufilet mit Streusel serviert auf

Tagliatelle mit Pesto * auf der Basis von Semmelbröseln, Mozzarella, gehacktem Basilikum und Olivenöl



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Kukurydziany kurczak supreme z zielonymi warzywami,
kopytkami i sosem cheddar 500g / 69zł

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 / 84zł

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

Schab z kostką w panierce podany z ziemniakami
i kapustą na maśle 450g / 65zł

Pork chop in breadcrumbs served with potatoes buttered cabbage

Panierter schweinerücken mit knochen serviert mit kartoffeln und
kohl an butter

Poliki wieprzowe duszone w ciemnym piwie podane z jaglanymi
kopytkami 500g / 69zł

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

Schweinebäckchen, saftig in dunklem Bier geschmort, serviert
mit Hirsemehlknödeln

Kaczka nóżka w sosie konfiturowym z puree ziemniaczanym
i lekką sałatką 500g / 72zł

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

Knusprig gebratene Entenkeule in Pflaumensauce mit
Kartoffelpüree und einem leichten Salat

Stek z polędwicy wołowej z pikantną salsą paprykową,
ziemniakami w rozmarynie i sałatką z rukoli 450g / 127zł

Rib eye steak with chili salsa, potatoes with rosemary and rocked

Rinderlendensteak mit scharfer paprikasalsa, kartoffeln an rosmarin
und rucolasalat



Patera mięs grillowanych – 3 rodzaje mięs, grillowane ziemniaki, 800g / 110zł
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 z warzywami po prowansalsku podana 450g / 98zł
z czarnym ryżem

Beef tenderloin, with Provençal-Style Vegetables, served with black rice

Rinderfilet mit Gemüse nach provenzalischer Art, serviert
mit schwarzem Reis

Schab z dzika z sosem jałowcowym, z drożdżowymi pampuchami 450g / 89zł
i sałatką z buraczków

Wild boar chop with juniper sauce, served with yeast dumplings
and beetroot salad

Wildschweinbraten mit Wacholdersauce, dazu Hefeklöße
und Rote-Rüben-Salat

SAŁATKI / SALADS / SALATE

Sałatka CEZAR z kurczakiem 350g / 46zł

Caesar salad with chicken slices

Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Sałatka z grillowaną polędwicą z tuńczyka - polędwica 360g / 63zł
z tuńczyka, sałata lodowa, rukola, fasola konserwowa, ogórek,

cebula, pomidorki koktajlowe, sos jogurtowo-koperkowy

Salad with grilled tuna loin - grilled tuna loin, iceberg lettuce, rocket, pickled
beans, cucumber, onion, cherry tomatoes, yoghurt-dill sauce

Salat mit gegrilltem Thunfischfilet - gegrilltes Thunfischfilet, Eissalat, Rucola,
eingelegte Bohnen, Gurke, Zwiebel, Kirschtomaten, Joghurt-Dillsauce

Sałatka z bakaliami i zrumienionym kozim serem

mix sałat, bakalie, miód, kozi ser

350g / 58zł

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 / 43zł
Green curry with black rice and Mexican mint
Schwarzer Reis, exotisch gewürzt mit grünem Curry
und mexikanischer Minze

Prażone różyczki kalafiora i brokułów podane na sosie serowym, 350g / 39zł
garniowane kremem balsamicznym
Roasted cauliflower and broccoli florets served on cheese sauce,
garnished with balsamic cream
Gebratener Blumenkohl und Brokkoli Röschen,
serviert auf Käsesauce, garniert mit Balsamico-Creme

DODATKI / SIDE DISHES / BEILAGE

Ziemniaki gotowane 200g / 12zł
Boiled potatoes
Salzkartoffeln

Frytki 150g / 14zł
French Fries (chips)
Pommes Frites

Ziemniaki pieczone z ziołami 150g / 16zł
Roasted potatoes with herbs
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern

Kopytka jaglane 200g / 14zł
Millet flour dumplings
Hirsemehlknödel

Buły na parze 150g / 14zł
Steamed yeast dumpling
Hefeknödel



PALMIARNIA

Sałatka z kalarepą i jabłkiem Salad with Kohlrabi and Apples Kohlrabi-Apfel-Salat	200g / 14zł
Kurki w śmietanie The golden chanterelles in cream sauce Pfifferlinge in Sahnesauce	150g / 29zł
Warzywa w sosie Vinegrette Mix of vegetables in Vinaigrette sauce Gemüsemischung in Vinaigrette-Sauce	200g / 14zł

DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

Szarlotka na ciepło serwowana z gałką lodów i bitą śmietaną Warm apple pie, served with a scoop of ice cream and whipped cream Warmer Apfelkuchen, serviert mit einer Kugel Eis und Schlagsahne	180g / 26zł
Suflet czekoladowy z gałką lodów Chocolate Souffle served with ice cream Schoko - Soufflé serviert mit Eis	200g / 31zł
Puchar Palmiarnia – 3 rodzaje lodów z owocami i bitą śmietaną "The Palm House Cup": 3 types of ice cream with fruits and whipped cream „Palmenaus Eisbecher” - drei Eissorten mit Früchten und Schlagsahne	300g / 34zł
Puchar lodowy Frutino - 2 gałki lodów z bitą śmietaną, miksem owoców i polewą owocową Frutino ice cream cup - 2 scoops of ice cream, with whipped cream, fruit mix and fruit glaze Frutino-Eisbecher - 2 Kugeln Eis, mit Schlagsahne, Fruchtmix und Fruchtglasur	200g / 22zł
Torcik bezowy z gałką lodów i bitą śmietaną Meringue cake with a scoop of ice cream and whipped cream Baiser-Torte mit einer Kugel Eis und Schlagsahne	200g / 22zł
Mus czekoladowy - biała i czarna czekolada z truskawkową polewą Chocolate mousse - white and black chocolate with strawberry sauce Schokoladenmousse - weiße und schwarze Schokolade mit Erdbeersauce	150g / 21zł



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS / KÄLTE GETRÄNKE



Woda mineralna
Mineral water
Mineralwasser

300 ml / 10zł



200 ml / 11zł



200 ml / 11zł



200 ml / 11zł



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

200 ml / 11zł



napój energetyczny
energy drink
Energy Drink

250 ml / 18zł

NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS / WARME GETRÄNKE

Herbaty RICHMONT / RICHMONT tea / RICHMONT Tee

200 ml / 14zł

Kawa ILLY Americano / ILLY American coffee / Kaffee Americano ILLY

120 ml / 13zł

Kawa ILLY Espresso / ILLY Espresso coffee / Kaffee Espresso ILLY

30 ml / 13zł

Kawa ILLY Cappuccino / ILLY Cappuccino coffee / Kaffee Cappuccino ILLY

150 ml / 16zł

Kawa ILLY Latte / ILLY Latte coffee / Kaffee Latte ILLY

250 ml / 16zł



PIWA / BEER / BIER

Piwa beczkowe / Draft beer / Fassbier



KOZEL LEŻĄK

Tradycyjny lager charakteryzujący się pełnią smaku, za którą odpowiada połączenie trzech rodzajów słodu i chmielowej goryczki, alk 4,6 %

300 ml / 11zł

500 ml / 14zł

KOZEL ČERNÝ

Ciemny lager. Tradycyjne czeskie ciemne piwo warzone przy użyciu specjalnej mieszanki ciemnych słodów, które nadają mu unikalny rubinowy kolor i delikatnie słodki smak z nutą karmelu, alk 3,8 %

KOZEL MIX

Kozel MIX to idealna równowaga między przyjemną goryczką lagera i karmelową słodyczą ciemnego piwa. Nie będzie ani zbyt słodki, ani zbyt cierpki, ale niezwykle przyjemny do picia

Piwa butelkowane / Bottled beer / Flaschenbier



PILSNER URQUELL

historia piwa i kunszt czeskich piwowarów, alk 4.4%

330 ml / 13zł



GROLSCH

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

330 ml / 13zł



LECH PREMIUM

zbalansowana goryczka i idealne orzeźwienie, alk 5%

330 ml / 11zł



TYSKIE GRONIE

wzorzec smaku w świecie piw typu lager, alk 5.5%

330 ml / 11zł



HARDMADE PEACH ICE TEA CRUSH

Intensywny aromat i pełnia smaku brzoskwini, alk 4,5 %

400 ml / 11zł

Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beer / Alkoholfreies Bier



LECH FREE LAGER / SMAKOWE

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

330 ml / 11zł



WÓDKI / VODKA 4 CL

SOPLICA
Wódka sinds 1891

LUKSUSOWA
ABSOLUT

OSTOYA
VODKA

WYBOROWA
POLISH WÓDKA | SINCE 1823

ŻUBRÓWKA
BISON GRASS VODKA

FINLANDIA
VODKA

ŻOŁĄDKOWA
GORZKA

Soplica wiśniowa / cherry / Kirsch

11zł

Żołądkowa Gorzka

11zł

Żubrówka ziołowa z trawą

11zł

Dębowa Polska

11zł

black oak, red oak, dębowa orzech

black oak, red oak, oak walnut

black oak, red, oak, dębowa nuss

Bols

11zł

Wyborowa

11zł

Luksusowa

11zł

Ostoya

12zł

Finlandia

12zł

Absolut blue

12zł

Absolut smakowa / flavoured Absolut / Absolut mit Geschmack

12zł

kurant, citron, pears

WHISKY & WHISKEY 4 CL

JAMESON

18zł

GRANT'S

18zł

BALLANTINE'S

18zł

CHIVAS REGAL 12

28zł

GLENFIDDICH 12

30zł

JACK DANIEL'S

28zł

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

35zł

JIM BEAM

17zł

JIM BEAM BLACK

22zł

JOHNNIE WALKER RED LABEL

17zł

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

24zł

BRANDY & COGNAC 4 CL

TORRES 10

18zł

METAXA 5

18zł

HENNESSY V.S

24zł

HENNESSY FINE

37zł

DELAMAIN

51zł



PALMIARNIA

RUM 4 CL

BACARDI SUPERIOR	14zł
BACARDI BLACK	16zł
HAVANA 3	17zł

GIN 4 CL

GIN LUBUSKI	11zł
BOMBAY SAPPHIRE	18zł

TEQUILA 4 CL

SAUZA SILVER	22zł
SAUZA GOLD	24zł

VERMOUTH & DIGESTIVE

CAMPARI	4 cl	14zł
MARTINI BIANCO	10 cl	18zł
MARTINI EXTRA DRY	10 cl	18zł
MARTINI ROSSO	10 cl	18zł
MARTINI ROSATO	10 cl	18zł
JAGERMEISTER	4 cl	20zł

LIKIERY / LIQUER / LIKÖR

BOLS	2 cl	8zł
blue, strawberry, lychee, peach		
MALIBU	4 cl	17zł
BAILEYS	4 cl	17zł
KAHLUA	4 cl	18zł
COINTREAU	4 cl	20zł



PALMIARNIA

COCTAILE

PRZED OBIADEM / PRE – DINER



MANHATTAN

JIM BEAM, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA, MARASKA

60 ml / 28zł



MARGARITA

SAUZA SILVER, COINTREAU, LIMON JUICE

100 ml / 28zł

PO OBIEDZIE / AFTER DINER



CREAMY RAKIA

RAKIA, CREME DE CACAO, ŚMIETANKA

100 ml / 28zł



BLUE RAKIA

RAKIA, SYROP BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY

70 ml / 28zł



STANDARDY / STANDARDS



COSMOPOLITAN

80 ml / 28zł

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 / 36zł

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 / 28zł

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



CAIPIRINHA

250 ml / 28zł

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



PALMIARNIA

COCKTAILE AUTORSKIE / OUR OWN COCTAILS / UNSERE EIGENE COCTAILS



200 ml / 28zł

15 STEP

MALIBU, WYBOROWA, SOK POMARAŃCZOWY, GREJPFRUTOWY, MARTINI BIANCO, GRENADINA

MALIBU, WYBOROWA VODKA, ORANGE JUICE, GRAPEFRUIT JUICE, MARTINI BIANCO, GRENADINE

MALIBU, WYBOROWA VODKA, ORANGENSAFT, GRAPEFRUIT SAFT, MARTINI BIANCO, GRENADINE





COCKTAILE BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL – FREE COCKTAILS / ALKOHOLFREIE COCKTAILS



REDIOS

350 ml / 23zł

SOK POMARAŃCZOWY, GREJPFRUTOWY, SYROP KOKOSOWY, CYTRYNA, GRENADINA

ORANGE JUICE, GRAPEFRUIT JUICE, COCONOUT SYRUP, LEMON, GRENADINE
ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, COCOSIRUP, ZITRONE, GRENADINE



TANDER

350 ml / 23zł

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



ELSS

350 ml / 23zł

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



800 LAT
ZIELONEJ GÓRY
700 LAT
PRAW MIEJSKICH

Palmiarnia

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

