



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

Ceviche z dorsza z warzywami i kromeczkami pumpernikla 250g / 27zł
Cod ceviche with vegetables and pumpenickle slices
Kabelijau-Ceviche mit Gemüse und kleinen Pumpenikel-Scheiben

Befszyk 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 serviert



Pikantna zupa rybna z pomidorkami 250g / 26zł
Spicy fish soup with tomatoes
Würzige Fischsuppe mit Tomaten

Krem z pieczonego buraka z ricottą 250g / 26zł
Cream of baked beetroot with ricotta
Creme-Suppe von gebackener Rote Bete mit Ricotta

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

Filet z sandacza podany na puree z kalafiora z dodatkiem chorizo, 500g / 74zł
szpinaku i pomidorków koktajlowych
Zander fillet served on cauliflower purre with chorizo, spinach and
cherry tomatoes
Zanderfilet serviert auf Blumenkohlpüree mit Chorizo, Spinat und
Kirschtomaten

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

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

Chicken supreme with green vegetables, potato
dumplings and cheddar sauce

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

Indyk SALTIMBOCCA z szałwią i gorgonzolą 600g / 81zł

w szynce prosciutto podany z ziemniaczkami, fasolą edamame i sosem pieprzowym

SALTIMBOCCA turkey, with sage and gorgonzola in prosciutto ham,
served with potatoes, edamame beans and pepper sauce

SALTIMBOCCA Truthahn, mit Salbei und Gorgonzola in Prosciutto-Schinken,
serviert mit Kartoffeln, Edamame-Bohnen und Pfeffersauce

Żeberka wieprzowe w kawowym sosie BBQ z pieczonymi 600g / 67zł

ziemniakami i sałatką z ogórków kiszonych w sosie musztardowym

Pork ribs in coffee BBQ sauce with baked potatoes and pickled
cucumber salad, in mustard sauce

Schweinerippchen in Kaffee-BBQ-Sauce mit Ofenkartoffeln
und Gurkensalat, in Senfsauce

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

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 500g / 72zł
i lekką sałatką

Duck leg in plum sauce, with potato purée and light salad

Knusprig gebratene Entenkeule in Pflaumensauce mit
Kartoffelpüree und einem leichten Salat

Antrykot wołowy z sosem whisky podany z ziołowymi 550g / 85zł
ziemniaczkami z pieca i sałatką z rukoli

Beef entrecote with whiskey sauce, served with herb baked potatoes and rocket salad

Rindsentrecôte mit Whiskeysauce, serviert mit Kräuterofenkartoffeln
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)

Burger wołowy z warzywami, serem cheddar, bekonem i śliwkowym 500g / 52zł
sosem BBQ
Beef burger with vegetables, cheddar chesse, bacon, and plum BBQ sauce
Rindfleisch-Burger mit Gemüse, Cheddar-Käse, Speck und Pflaumen-
BBQ-Sauce

INNE / OTHER DISHES / ANDERE GERICHTE

Dzikię lecho – lecho warzywne z kielbasą, szarpaną dziczyzną 500g / 60zł
i czarnym ryżem
Wild letcho - vegetable letcho with sausage, pulled venison and black rice
Wilder Letscho - Gemüseletcho mit Wurst, Wildbret und schwarzem Reis

SALATKI / SALADS / SALATE

Salatka CEZAR z kurczakiem 350g / 46zł
Caesar salad with chicken slices
Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Salatka 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

Salatka z camembertem w panierce panko, z selerem naciowym, 450g / 42zł
orzechami i sosem żurawinowym, podana z ziołową grzanką
Camembert salad in panko coating, celery, nuts and cranberry sauce,
served with herb toast
Camembertsalat im Pankomantel, Sellerie, Nüssen und Preiselbeersauce,
serviert mit Kräutertoast



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

Burger z ciecierzycy z warzywami, serem cheddar 500g / 35zł
i sosem czosnkowym
Chickpea burger with vegetables, cheddar cheese and garlic sauce
Kichererbsen-Burger mit Gemüse, Cheddar-Käse und Knoblauchsauce

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
Hirsemehlnödel

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

Salatka z rukoli z pomidorkami i marchewką 200g / 14zł
Arugula salad with small tomatoes and carrots
Rucola-Salat mit kleinen Tomaten und Karotten



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

Krem sułtański z rodzynkami i daktylami moczonymi w rumie
Sultan cream - sweet whipped cream (dark with cocoa) with
raisins and dates soaked in rum
Sultanscreme - süße Schlagsahne (dunkel mit Kakao) mit in Rum
eingeweichten Rosinen und Datteln

200g / 21zł

Lody sorbet (3 rodzaje lodów sorbet z owocami)
Sorbet ice cream (3 types of fruit sorbet ice cream)
Sorbet-Eis (3 Sorten Fruchtsorbet-Eis)

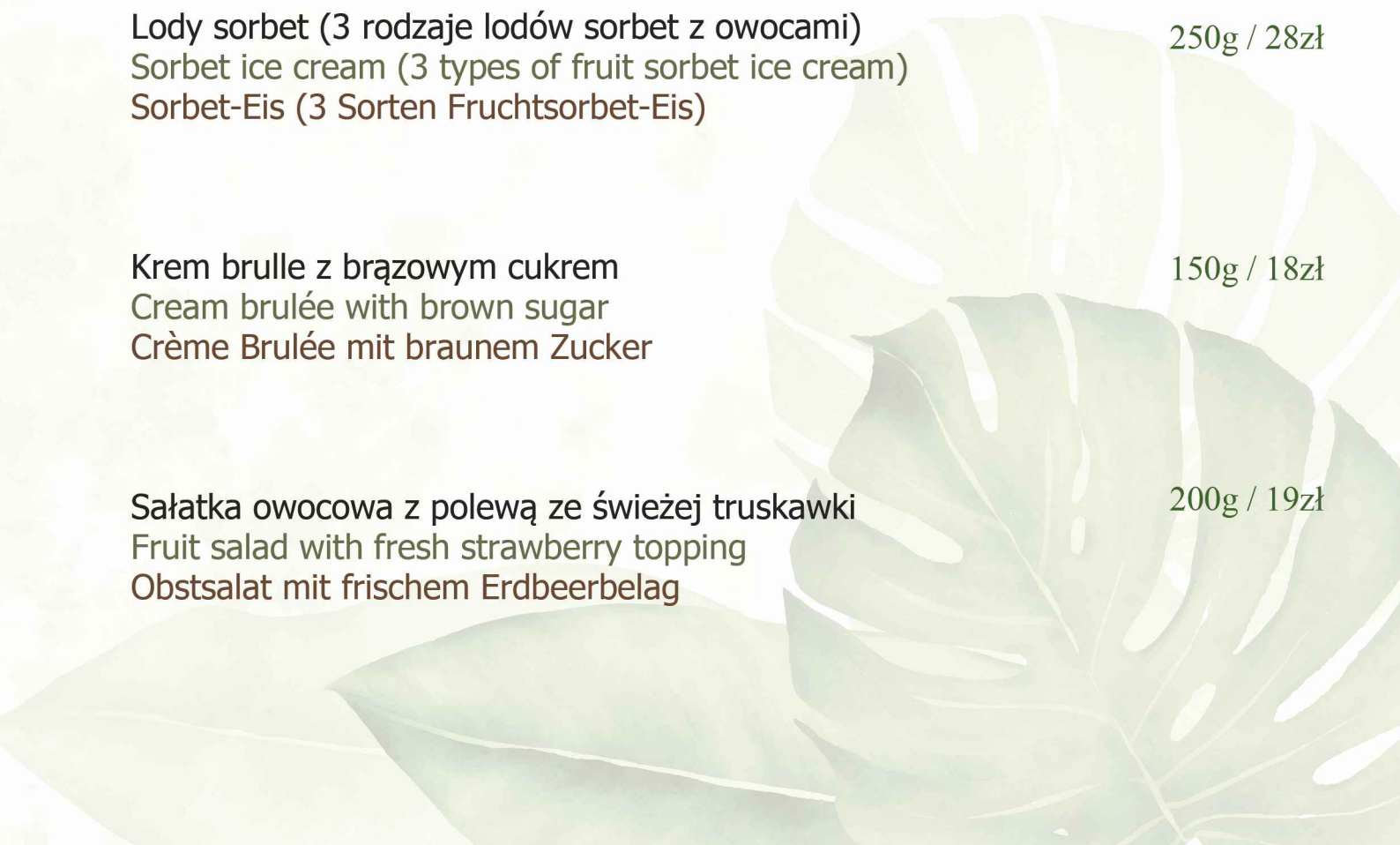
250g / 28zł

Krem brulle z brązowym cukrem
Cream brulée with brown sugar
Crème Brulée mit braunem Zucker

150g / 18zł

Salatka owocowa z polewą ze świeżej truskawki
Fruit salad with fresh strawberry topping
Obstsalat mit frischem Erdbeerbelag

200g / 19zł





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 LEŻÁK

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 sztuka 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

wzorec 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 <i>Wódka since 1891</i>	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



RUM 4 CL

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

GIN 4 CL

GIN LUBUSKI	11zł
BOMBAY SAPHIRE	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



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, ORANGE 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



COCKTAILE AUTORSKIE / OUR OWN COCTAILS / UNSERE EIGENE COCTAILS



200 ml / 28zł

15 STEP

MALIBU, WYBOROWA, SOK POMARAŃCZOWY, GREJPFROUTOWY, 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_RMSURCA_02.2013_B911



PALMIARNIA

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



800 LAT
ZIELONEJ GÓRY
700 LAT
PRAW MIEJSKICH