



PALMIARNIA MENU





PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Carpaccio z buraka z orzechami w karmelu i serem ricotta 150g / 33zł
Beetroot Carpaccio with caramel nuts and ricotta cheese
Rote-Bete-Carpaccio mit Ricotta-Käse und einem Topping aus karamellisierten Nüssen

Terina z łososia w glonach nori z sosem tamaryndowym 200g / 34zł
Salmon terrine in nori seaweed with tamarind sauce
Lachsterrine in Nori-Algen mit Tamarindensauce

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 / 91zł
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 / 91zł
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 / 19zł
Chicken noodle soup
Hühnersuppe mit Nudeln

Staropolski żurek w chlebie 250g / 38zł
„Zurek” - Traditional Old Polish sour soup, served in bread
„Zurek” (Sauermehlsuppe)- Traditionelle polnische saure Suppe im Brotlaib serviert



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

Zupa porowo-serowa ze szczypiorkiem 250g / 28zł
Leek-cheese soup with green onions
Lauch-Käse-Suppe mit Schnittlauch

DLA DZIECI / FOR CHILDREN / FÜR KINDER

Nuggetsy z kurczaka z frytkami 250g / 38zł
Chicken nuggets with french fries
Hähnchennuggets mit Pommes frites

Mini pizza z szynką i serem 250g / 29zł
Small pizza with ham and cheese
Kleine Pizza mit Schinken und Käse

Gofry z cukrem pudrem 100g / 14zł
Waffles with powdered sugar
Frisch gebackene Waffel - mit Puderzucker

Gofry z bitą śmietaną i owocami 250g / 28zł
Waffles with whipped cream and fruits
Frisch gebackene Waffel - mit Schlagsahne und Früchten

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Dorada z pieca z ziołowym sosem, libańską sałatką tabbouleh 350g / 71zł
i grzanką
Baked sea bream with herb sauce, Lebanese tabbouleh salad
and toast
Gebackene Dorade mit Kräutersauce, libanesischem Taboulé-Salat
und Toast

Zapiekanka z łososia i brokułów w sosie jogurtowym 450g / 71zł
Salmon and broccoli casserole in yogurt sauce
Lachs-Brokkoli-Auflauf in Joghurtsauce



Kurczak supreme z zielonymi warzywami,
kopytkami i sosem cheddar 500g / 72zł

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

Kotlet schabowy z kością, z kapustą duszoną na maśle
i ziemniakami z koperkiem 450g / 69zł

Pork chop with cabbage stewed in butter and potatoes with dill

Schweinekotelett, dazu in Butter gedünsteter Kohl und Kartoffeln mit Dill

Żeberka wieprzowe w kawowym sosie BBQ z pieczonymi
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 600g / 69zł

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

Stek z polędwicy wołowej podany z argentyńską salsą chimichurri
z ziemniakami z pieca i masłem czosnkowo-koperkowym
Beef tenderloin steak served with Argentinian chimichurri salsa,
with oven-baked potatoes and garlic-dill butter 450g / 145zł

Rinderfiletsteak serviert mit argentinischer Chimichurri-Salsa mit
Ofenkartoffeln und Knoblauch-Dill-Butter

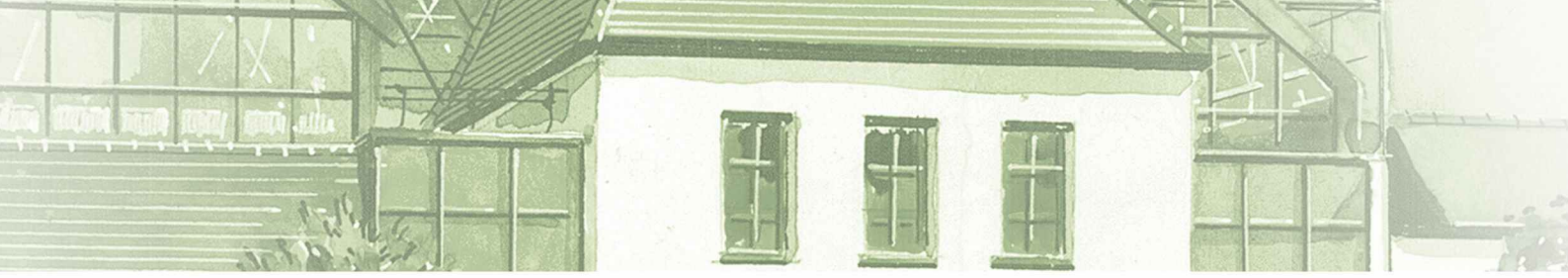
Kaczka nóżka w sosie konfiturowym z puree ziemniaczanym
i lekką sałatką
Duck leg in plum sauce, with potato purée and light salad 500g / 75zł

Knusprig gebratene Entenkeule in Pflaumensauce mit
Kartoffelpüree und einem leichten Salat

„Mongolian beef” kawałki polędwicy wołowej w sosie imbirowym
z zielonymi warzywami i czarnym ryżem 390g / 71zł

"Mongolian beef" slices of beef tenderloin in ginger sauce with
green vegetables and black rice

„Mongolian Beef” Rinderfiletscheiben in Ingwersauce mit grünem
Gemüse und schwarzem Reis



Patera mięs grillowanych – 3 rodzaje mięs, grillowane ziemniaki, papryka, cebula, cukinia, marynaty (danie dla 2 osób) 800g/118zł

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 - wołowina, warzywa, boczek, ser cheddar, sos reuben, frytki 450g/52zł

Beef burger - beef, vegetables, bacon, cheddar cheese, Reuben sauce, fries

Beef Burger – Rindfleisch, Gemüse, Speck, Cheddar-Käse Reuben-Sauce, Pommes

Burger z łososia - łosoś, warzywa, ser cheddar, grecki sos tzatziki, frytki 450g/51zł

Salmon burger - salmon, vegetables, cheddar cheese, Greek tzatziki sauce, fries

Lachsburger - Lachs, Gemüse, Cheddar-Käse, griechische Tzatziki-Sauce, Pommes

Burger z buraka – kotlety z buraka, warzywa, ser cheddar, karmelizowana cebula, sos italian salsa verde, frytki



Beetroot burger - beetroot slices, vegetables, cheddar cheese, caramelized onion, Italian salsa verde sauce, fries

Rote-Bete-Burger - Rote-Bete-Scheiben, Gemüse, Cheddar-Käse, karamellisierte Zwiebeln, italienische Salsa-Verde-Sauce, Pommes 450g / 45zł

Burger z kurczakiem w panko - panierowana pierś z kurczaka, warzywa, sos cheddar, boczek, sos majonezowo-jogurtowy, frytki 450g / 48zł

Panko chicken burger - breaded chicken breast, vegetables, cheddar sauce, bacon, mayonnaise and yogurt sauce, fries

Panko Chicken Burger - panierte Hähnchenbrust, Gemüse, Cheddarsauce, Speck, Mayonnaise und Joghurtsauce, Pommes

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



Steki z kalafiora podane z pikantną salsą i sałatką z arbuza 350g / 39zł

Cauliflower steaks served with spicy salsa and watermelon salad

Blumenkohlsteaks serviert mit würziger Salsa und Wassermelonensalat





SAŁATKI / SALADS / SALATE

Sałatka CEZAR z kurczakiem Caesar salad with chicken slices Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	350g / 49zł
Burrata podana na kolorowych sałatach z warzywami, suszonymi pomidorami i prażonym słonecznikiem Burrata served on colourful lettuces with vegetables, dried tomatoes and roasted sunflower seeds Burrata serviert auf buntem Salat mit Gemüse, getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	350g / 42zł



DODATKI / SIDE DISHES / BEILAGE

Ziemniaki gotowane Boiled potatoes Salzkartoffeln	200g / 12zł
Frytki French Fries (chips) Pommes Frites	150g / 14zł
Ziemniaki pieczone z ziołami Roasted potatoes with herbs Gebratene Kartoffeln mit Kräutern	150g / 16zł
Kopytka jaglane Millet flour dumplings Hirsemehlknödel	200g / 14zł
Buły na parze Steamed yeast dumpling Hefeknödel	150g / 14zł
Sałatka z rukoli z pomidorkami i marchewką Arugula salad with small tomatoes and carrots Rucola-Salat mit kleinen Tomaten und Karotten	200g / 14zł
Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym i koperkiem Potatoes roasted with garlic butter and dill Mit Knoblauchbutter und Dill gebratene Kartoffeln	150g / 16zł
Sałatka z ogórków kiszonych w sosie musztardowym Salad with pickled cucumbers in mustard sauce Saure Gurken Salat in Senfsauce	200g / 14zł



- Kurki w śmietanie 150g / 29zł
The golden chanterelles in cream sauce
Pfifferlinge in Sahnesauce
- Warzywa w sosie Vinegrette 200g / 14zł
Mix of vegetables in Vinaigrette sauce
Gemüsemischung in Vinaigrette-Sauce

DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

- Suflet czekoladowy z gałką lodów na puszystej chmurce z bitej śmietany 200g / 36zł
Chocolate soufflé with a scoop of ice cream on a fluffy cloud of whipped cream
Schokoladensoufflé mit einer Kugel Eis auf einer luftigen Sahnewolke
- Rumiana szarlotka ze świeżych jabłek z nutką cynamonu i lodami 250g / 33zł
Ruddy apple pie made of fresh apples with a hint of cinnamon and ice cream
Rotbäckig Apfelkuchen aus frischen Äpfeln mit einer Note Zimt und Eis
- Puszysty sernik z polewą czekoladową i delikatnym garnie owocowym 150g / 28zł
Fluffy cheesecake with chocolate icing and delicate fruit garnish
Lockerer Käsekuchen mit Schokoladenglasur und feiner Fruchtgarnitur
- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami, okraszony musem truskawkowym 200g / 29zł
Ice cream cup with whipped cream and fruit, topped with strawberry mousse
Eisbecher mit Schlagsahne und Früchten, garniert mit Erdbeermousse



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS / KÄLTE GETRÄNKE



ZERO CUKRU



200 ml / 11zł



200 ml / 11zł



200 ml / 11zł



200 ml / 11zł



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

200 ml / 11zł



Woda mineralna
Mineral water
Mineralwasser

300 ml / 10zł

SOK POMIDOROWY / TOMATO JUICE / TOMATENSAFT

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 Americano

100 ml / 14zł

Kawa Americano z mlekiem

170 ml / 17zł

Kawa Espresso

25 ml / 14zł

Kawa Espresso Macchiato

80 ml / 19zł

Kawa Podwójne Espresso

40 ml / 22zł

Kawa Latte

250 ml / 19zł

Kawa Cappuccino

200 ml / 18zł

Kawa Cappuccino XXL

270 ml / 22zł



PIWA / BEER / BIER

Piwa beczkowe/ Draft beer / Fassbier



KOZEL LEŻÁK

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

300 ml / 12zł
500 ml / 16zł

Piwa butelkowane / Bottled beer / Flaschenbier



KOZEL ČERNÝ

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

500 ml / 16zł



PILSNER URQUELL

historia piwa i kunszt czeskich piwowarów, alk 4.4%

330 ml / 14zł



LECH PREMIUM

zbalansowana goryczka i idealne orzeźwienie, alk 5%

330 ml / 12zł



TYSKIE GRONIE

wzorec smaku w świecie piw typu lager, alk 5.5%

330 ml / 12zł



HARDMADE

Intensywny aromat i pełnia smaku, alk 4,5 %

400 ml / 12zł

Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beer / Alkoholfreies Bier



LECH FREE LAGER / SMAKOWE

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

330 ml / 12zł



WÓDKI / VODKA 4 CL

SOPLICA <i>Wódka sinds 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, debowa 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

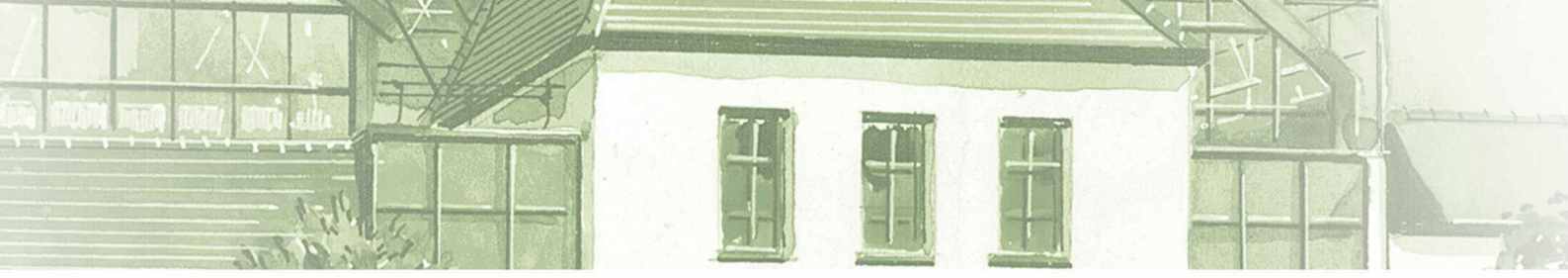
SAUZA SILVER	22zł
SAUZA GOLD	24zł

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 blue, strawberry, lychee, peach	2 cl	8zł
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 / 36zł



MARGARITA

SAUZA SILVER, COINTREAU, LIMON JUICE

100 ml / 36zł

PO OBIEDZIE / AFTER DINER



APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA

150 ml / 36zł



BLUE RAKIA

RAKIA, SYROP BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY

70 ml / 36zł





STANDARDY / STANDARDS



COSMOPOLITAN

80 ml / 36zł

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 / 36zł

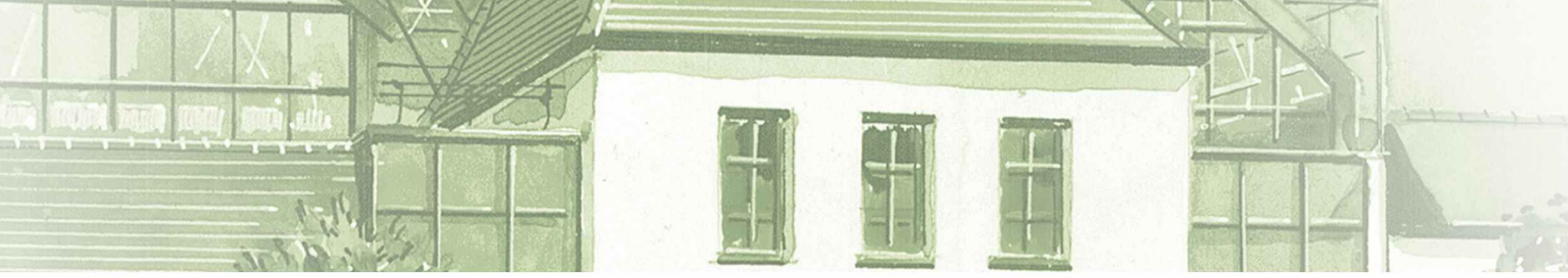
RUM HAVANA, WODA GAZOWANA, LIMONKA, SYROP CUKROWY, MIĘTA
RUM HAVANA, SPARKLING WATER, LIME, SUGAR SYRUP
RUM HAVANA, SPRUDELWASSER, LIMETTE, ZUCKERSIRUP



CAIPIRINHA

250 ml / 36zł

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



COCKTAILE AUTORSKIE / OUR OWN COCTAILS / UNSERE EIGENE COCTAILS



200 ml / 36zł

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 / 27zł

SOK POMARAŃCZOWY, GREJPFRUTOWY, SYROP KOKOSOWY, CYTRYNA,
GRENADINA

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



BOLT

350 ml / 27zł

SOK JABŁKOWY, TONIC, SYROP MANGO, LIMONKA
APPLE JUICE, TONIC, MANGO SYRUP, LEMON
APFELSAFT, TONIC, MANGOSIRUP, LIMETTE



ELSS

350 ml / 27zł

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



PALMIARNIA

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

