



PALMIARNIA

# Menu





## PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Suszona wieprzowina z grillowaną gruszką i serowymi chipsami 200g / 29zł  
Dried pork with grilled pear and cheese chips  
Getrocknetes Schweinefleisch mit gegrillter Birne und Käsechips

Paluszki krabowe z chrupiącą sałatką 200g / 35zł  
Crab sticks with crispy salad  
Krabbenstäbchen mit knusprigem Salat

Tatar wołowy z grzybkami leśnymi i musztardą francuską  
Beef tartare with wild mushrooms and French mustard  
Rindertartar mit Wildpilzen und französischem Senf 200g / 53zł

Deska serów z oliwkami i żurawiną  
Cheese board with olives and cranberries  
Käseplatte mit Oliven und Preiselbeeren 500g / 91zł

Deska wędlin z marynatami  
Charcuterie board with marinades  
Wurstplatte mit Marinaden 500g / 91zł

## ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Rosół z makaronem  
Chicken noodle soup  
Hühnersuppe mit Nudeln 250g / 23zł

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



Krem chrzanowo-ziemniaczany z paluchem chlebowym i pietruszkowym pesto  
Horseradish and potato cream with breadstick and parsley pesto 250g / 32zł  
Meerrettich-Kartoffelcreme mit Grissini und Petersilienpesto

Zupa ogórkowa z łyżką kwaśnej śmietany  
Polish pickled cucumber soup with a drop of sour cream 250g / 29zł  
Salzgurkensuppe mit etwas saurer Sahne

## DLA DZIECI / FOR CHILDREN / FÜR KINDER

Nuggetsy z kurczaka w panierce panko z frytkami  
Chicken nuggets in panko breadcrumbs, served with fries 250g / 42zł  
Hähnchennuggets in Panko-Panade, serviert mit Pommes frites

Naleśniki z serkiem śmietankowym 2 szt.  
Pancakes with cream cheese 2 pcs. 250g / 21zł  
Pfannkuchen mit Frischkäse, 2 Stück.

Naleśniki z nutellą 2 szt.  
Pancakes with Nutella 2 pcs. 200g / 34zł  
Pfannkuchen mit Nutella, 2 Stück.

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

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

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Filet z łososia zapiekany z warzywami i ryżem  
Salmon fillet baked with vegetables and rice 450g / 89zł  
Lachsfilet mit Gemüse und Reis eingebacken

Stek z halibuta na czarnej soczewicy z warzywami sombrero  
i pesto gruszkowo-buraczanym 390g / 75zł  
Halibut steak on black lentils with sombrero vegetables  
(Mexican mix) with pear and beetroot pesto  
Heilbuttsteak auf schwarzen Linsen mit Sombrero-Gemüse  
(mexikanische Mischung) und Birnen-Rote-Bete-Pesto



Kurczak Caprese (filet) z serem cheddar, szpinakiem i kopytkami jaglanymi 450g / 74zł

Chicken Caprese (fillet) with cheddar cheese, spinach and Polish potato dumplings made with millet flour

Hähnchen Caprese (Filet) mit Cheddar-Käse, Spinat und polnischen Schupfnudeln aus Hirsemehl

*Danie bezglutenowe / Gluten-free dish / Glutenfreies Gericht*

Schabowy z kością podany z boczniakami smażonymi z cebulką i ziemniakami z koperkiem

Pork chop served with oyster mushrooms fried with onion and potatoes with dill 450g / 74zł

Schweinekotelett, serviert mit in Zwiebeln gebratenen Austernpilzen und Kartoffeln mit Dill

Golonka sous-vide z zasmażaną kapustą i ziemniakami pieczonymi w ziołach

Sous-vide pork knuckle with fried cabbage and herb-roasted potatoes

Sous-vide gegarte Schweinshaxe mit gebratenem Kohl

und Kräuterkartoffeln

800g / 78zł

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

Schweinerippchen in Kaffee-BBQ-Sauce mit Ofenkartoffeln

600g / 74zł

und Gurkensalat, in Senfsauce

Stek z polędwicy wołowej na mini marchewce trikolor, mini brokułem

z masłem paprykowym i sosem remulada

Beef tenderloin steak on coloured baby carrots, mini broccoli with

paprika butter and remoulade sauce

Rinderfiletsteak auf dreifarbigen Mini-Karotten, Mini-Brokkoli 450g / 148zł

mit Paprikabutter und Remouladensoße

Kacze nóżki w pomarańczach na puree ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty

Duck legs in orange sauce with mashed potatoes

500g / 96zł

and red cabbage salad


Entenkeulen in Orangensauce mit Kartoffelpüree und Rotkohlsala




Kawałki duszonej polędwicy wołowej z warzywami w sosie pomidorowo-winnym na frytkach steak house 390g/87zł  
Pieces of braised beef tenderloin with vegetables in a tomato and wine sauce, served with steak house fries  
Geschmorte Rinderfiletstücke mit Gemüse in Tomaten-Wein-Sauce, auf Steakhouse-Pommes serviert

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)

Polędwiczki wieprzowe w chrupiącej panierce z buraka, podane na puree ziemniaczanym, z kalafiorem romanesco i sosem jabłkowo-winogronowym 480g/76zł  
Pork tenderloin in a crispy beetroot coating, served on mashed potatoes, with Romanesco cauliflower and apple-grape sauce  
Schweinefilet in knuspriger Rote-Bete-Panade, serviert auf Kartoffelpüree, mit Romanesco-Blumenkohl und Apfel-Trauben-Sauce

 Makaron Rigatoni z karmelizowanym porem, młodą fasolą sojową edamame, serem burrata i prażoną cebulką 350g / 62zł  
Rigatoni with caramelized leek, young edamame soybeans, burrata cheese and fried onion  
Rigatoni mit karamellisiertem Lauch, jungen Edamame-Sojabohnen, Burrata-Käse und Röstzwiebeln

 Gnocchi z brukselką i imbirem w mleczku kokosowym 380g / 45zł  
Gnocchi with Brussels sprouts and ginger in coconut milk  
Gnocchi mit Rosenkohl und Ingwer in Kokosmilch

 Stek z batata nadziewany warzywami pod pierzynką serową z salsa 450g / 45zł  
Sweet potato steak stuffed with vegetables, baked with cheese on top and salsa  
Süßkartoffelsteak gefüllt mit Gemüse, überbacken mit Käse und Salsa

 Kolorowe curry z warzywami i ryżem 400g / 43zł  
Colourful curry with vegetables and rice  
Buntes Curry mit Gemüse und Reis



## SAŁATKI / SALADS / SALATE

Sałatka CEZAR z kurczakiem 350g / 49zł  
Caesar salad with chicken slices  
Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen



Sałatka z buraka z fetą i pomarańczą, podana z mini grzankami 350g / 42zł  
Beetroot salad with feta cheese and orange,  
served with mini Rote-Croutons  
Bete-Salat mit Feta und Orange, serviert mit Mini-Croutons

Sałatka z polędwiczką wieprzową z suszonymi pomidorami,  
perłową cebulka i sosem balsamico 350g / 49zł  
Pork tenderloin salad with dried tomatoes,  
pearl onions, and balsamic dressing  
Schweinefiletsalat mit getrockneten Tomaten,  
Perlzwiebeln und Balsamico-Dressing

## DODATKI / SIDE DISHES / BEILAGE

Ziemniaki gotowane 200g / 15zł  
Boiled potatoes  
Salzkartoffeln  
Frytki 150g / 16zł  
French Fries (chips)  
Pommes Frites  
Ziemniaki pieczone z ziołami 200g / 16zł  
Roasted potatoes with herbs  
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern  
Kopytka jaglane 150g / 14zł  
Millet flour dumplings  
Hirsemehlknödel  
Surówka z czerwonej kapusty 200g / 16zł  
Red cabbage salad  
Rotkohlsalat  
Kapusta zasmażana 150g / 16zł  
Fried cabbage  
Gebratener Kohl



Sałatka z ogórków kiszonych w sosie musztardowym 200g / 16zł  
Salad with pickled cucumbers in mustard sauce  
Saure Gurken Salat in Senfsauce

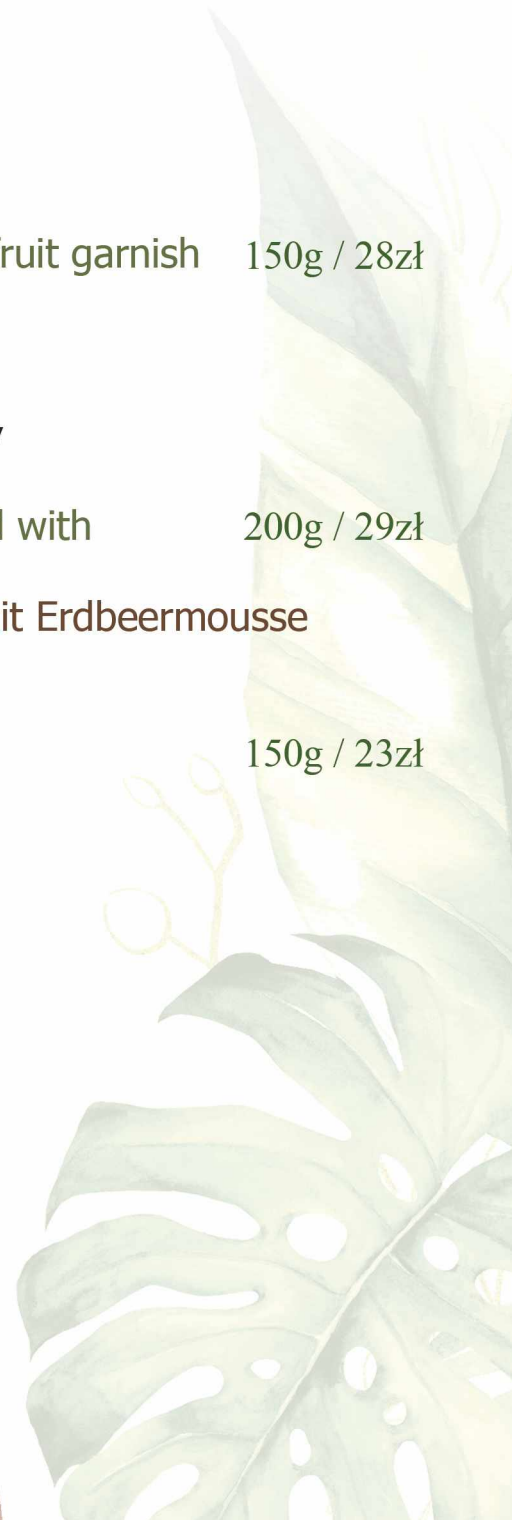
Warzywa w sosie Vinegrette 200g / 16zł  
Mix of vegetables in Vinaigrette sauce  
Gemüsemischung in Vinaigrette-Sauce

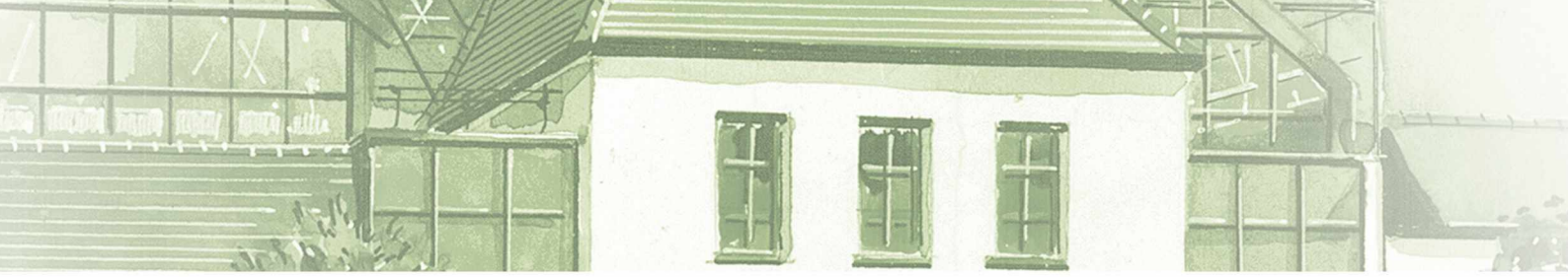
## DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

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

Deser kajmakowy w czekoladowym koszyczku 150g / 23zł  
Carmel dessert in a chocolate basket  
Karamelldessert in einem Schokoladenkorb





## 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 słodu 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 słodów, które nadają mu unikalny rubinowy kolor i delikatnie słodki smak z nutą karmelu, alk 3,8 %

500 ml / 16zł



### PILSNER URQUELL

historia piwa i sztuka 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

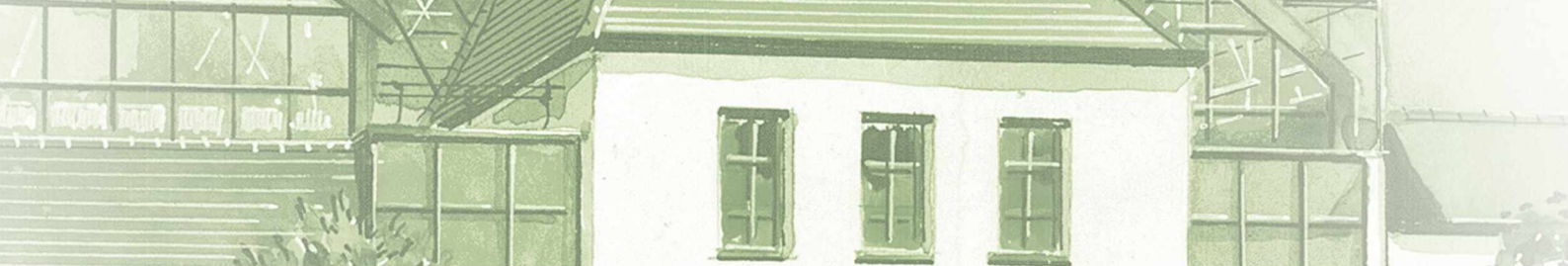
Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beer / Alkoholfreies Bier



### LECH FREE LAGER / SMAKOWE

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

330 ml / 12zł



## WÓDKI / VODKA 4 CL

|   |  |  |  |   |   |  |      |
|---|--|--|--|---|---|--|------|
|  <b>SOPLICA</b><br><i>Wódka sinds 1891</i> |  <b>LUKSUSOWA</b><br><b>ABSOLUT</b> |  <b>OSTOYA</b><br>VODKA |  <b>WYBOROWA</b><br>POLISH WÓDKA   SINCE 1823 |  <b>ŻUBRÓWKA</b><br>BISON GRASS VODKA |  <b>FINLANDIA</b><br>VODKA |  <b>ŻOŁĄDKOWA</b><br>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                            | 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



#### WHISKI SOUR

BALLANTINES, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY

90 ml / 36zł



#### NEGRONI

CAMPARI, MARTINI ROSSO, GIN

120 ml / 36zł

### PO OBIEDZIE / AFTER DINER



#### HUGO SPRITZ

PROSECCO, SYROP Z KWIATU CZARNEGO BZU,  
WODA GAZOWANA, LIMONKA

150 ml / 36zł



#### APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA

150 ml / 36zł



#### BLUE RAKIA

RAKIA, SYROP BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY

70 ml / 36zł



## STANDARDY / STANDARDS



### CUBA LIBRE

BIAŁY RUM, PEPSI, SOK Z LIMONKI

80 ml / 36zł



### SEX ON THE BEACH

WÓDKA WYBOROWA, BOLS PEACH, MALIBU, SOK POMARAŃCZOWY,  
SOK PORZECZKOWY

WYBOROWA VODKA, BOLS PEACH, MALIBU, ORANGE JUICE, BLACKCURRANT

WYBOROWA VODKA, BOLS PEACH, MALIBU, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERENSAFT

350 ml / 36zł



### MOJITO

RUM HAVANA, WODA GAZOWANA, LIMONKA, SYROP CUKROWY, MIĘTA

RUM HAVANA, SPARKLING WATER, LIME, SUGAR SYRUP

RUM HAVANA, SPRUDELWASSER, LIMETTE, ZUCKERSIRUP

300 ml / 36zł



### CAIPIRINHA

CACHACA, LIMONKA, CUKIER TRZCINOWY

CACHACA, LIME, CANE SUGAR

CACHACA, LIMETTE, ROHRZUCKER

250 ml / 36zł





## 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, ORANGENAFT, 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

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](http://www.palmiarnia.net.pl)

