

Przystawka /Appetizer

✓ **Carpaccio z pieczonego buraka, słonecznik, pestki dyni i rukolą**
/Roasted beetroot carpaccio, sunflower seeds, pumpkin seeds.

35 zł

Tatar z jelenia z pieczywem*/Deer tartare*

51 zł

Tatar z łososia z chrustem*/Salmon tartare*

45 zł

Zupa /Soup

Rosół z warzywami i domowym makaronem

/Chicken soup with vegetables and homemade noodles

22 zł

✓ **Krem z warzyw sezonowych na mleczku kokosowym**
/Cream of seasonal vegetables with coconut milk

25 zł

Żurek tradycyjny z jajkiem i białą kielbasą

/Traditional sour rye soup with egg and white sausage

27 zł

Minestrone z grzybami

/Minestrone with mushrooms

27 zł

Dania mięsne/ Meat dishes

**Stek z polędwicy wołowej na sosie grzybowym z solą maldon
i puree z kasztanów**

*/Beef tenderloin steak with mushroom sauce with maldon salt and
chestnut puree*

132 zł

**SV Comber z jelenia podany z gratin, grzybami i bobem
na sosie demi-glace**

*/SV saddle of deer served with gratin with mushrooms and broad
beans on demi-glace sauce*

135 zł

**Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym podany z puree
i buraczkami**

Pork loin in gravy with roasted potatoes and beetroot

51 zł

Devolay z masłem, podany z frytkami i surówką

Devolay with butter, served with fries and salad

49 zł

**Konfitowana pierś z kaczki na sosie wiśniowym z karmelizowaną
marchewką i puree**

/Confi Duck breast with cherry sauce with caramelized carrots and puree

63 zł

**Grillowany Tomahawk –czyli SV stek ze schabu z kością podany
na desce z sosem BBQ i frytkami**

*/Grilled Tomahawk – a steak from a pork loin with a bone served
on a board with BBQ sauce and fries*

74 zł

Dania rybne i owoce morza

/Fish and seafood dishes

- Jeśli zależy Ci na lekkości i niskiej kaloryczności – wybierz **sandacza**.
- Jeśli chcesz więcej **omega-3** i **minerałów morskich** – **karmazyn** może być lepszy.

Karmazyn podany z sosem z rokitnika, blinami i szparagami

/ Redfish served with sea buckthorn sauce, blini and asparagus

70 zł

Sandacz na risotto grzybowym

/ Zander on mushroom risotto

65 zł

Grillowany łosoś puree i fasolka szparagowa podany z sosem holenderskim

/ Grilled salmon, puree and green beans served with hollandaise sauce

72 zł

Tagiatella Sepia z krewetkami

Tagiatella Sepia with shrimps

81 zł

Sałatka i coś innego /Salad and something else



Sałatka Arbuzowa /Watermelo salad

55 zł

Sałatka z Kurczakiem/Chicken Salad

48 zł



Risotto grzybowe / Mushroom risotto

36 zł

Dla najmłodszych /For the youngest

Nuggets z frytkami i kechupem /Nuggets with chips and kechup

28 zł



Naleśniki 2 szt na słodko /Sweet pancakes 2 pcs

20 zł



**PALAC
GODETOWO**

Pucharek lodowy/

Ice Cream Cup

24 zł

**Sorbet owocowy na ciepłym sosie waniliowym z dodatkiem
czerwonego pieprzu**

/Fruit sorbet on warm vanilla sauce with red pepper

30 zł

Tartaletka z kremem pistacjowym i gałka lodu

/Pistachio cream tartlet and a scoop of cream ice

32 zł

Soki /Napoje

- Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweps, woda gazowana,
woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy ,
sok jabłkowy, sok multiwitamina

12 zł

- Woda w dzbanku z miętą i cytryna 1L

15zł

- Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy

25 zł

- Herbata Ronnefeldt w czajniczku

15 zł

- Kawa z ekspresu, espresso, kawa biała

14 zł

- Latte, Cappuccino, kawa po wiedeńsku

20 zł