



PAŁAC SULISŁAW



RESTAURACJA GRAF

by Tomasz Smoczyk

—
GRAF
RESTAURANT

Sulisław 24, 49-200 Grodków
+48 77 415 66 59, biuro@sulislaw.pl
www.sulislaw.pl

PRYZYSTAWKI

APPETIZERS

**Ravioli / borowik z lasów Opolskich / dynia
/ sosna z drzewa Pałacowego / twarde ser owczy z Olesna**

*Ravioli / boletus from the Opole forests / pumpkin
/ pine from the Palace tree / hard sheep milk cheese from Olesno*

53,00 zł

**Tatar z Opolskiej sarny / pickle pałacowe / pieprz górski
/ lubczyk / trufła / orkisz**

*Opole roe deer tartare / palace-style pickles / mountain pepper
/ lovage / truffle / spelt*

71,00 zł

**Łosoś z Alaski / domowa opolska ricotta / cytrusy
/ kolendra wietnamska / melasa / nam prik som**

*Salmon from Alaska / homemade ricotta from Opole / citrus fruits
/ Vietnamese coriander / molasses / nam prik som*

64,00 zł

**Świeże ostrygi podawane z naszego akwarium
/ OSTRYGA N°3 Z FRANCJI HUÎTRES POGET DEPUIS 1967
2 szt. / limonka / chilli / tajski sos Som Tam**

*Fresh oysters served from our aquarium / OYSTER N°3 HUÎTRES POGET
DEPUIS 1967 FROM FRANCE, 2 pcs / lime / chilli / Thai Som Tam sauce*

65,00 zł

NAPOJE

BEVERAGES

Zimne Napoje

Cold drinks

Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta / Sprite / Tonic (250 ml) - 10 zł

Woda niegazowana / gazowana (330 ml) - 8 zł

(water still / carbonated)

Sok pomarańczowy / jabłkowy (250 ml) - 10 zł

(juice orange / apple)

Gorące napoje

Hot drinks

**Herbata: ceylon / zielona / biała / owoce leśne / malinowa
/ mięta / dzika róża z cynamonem - 10 zł**

*Tea: ceylon / green / white / forest fruits / raspberry
/ mint / wild rose with cinnamon)*

Masala Chai - 12 zł

Espresso - 10 zł

Kawa czarna (black tea) - 10 zł

Kawa biała (white coffee) - 11 zł

Cappuccino - 12 zł

Latte - 14 zł

Naturalne soki tłoczone z owoców z Pałacowego Sadu

Natural juices pressed from the Palace Orchard fruits

jabłkowy / gruszkowy (apple / pear):

szklanka (glass) (250 ml) - 12 zł

dzbanek (pitcher) (1l) - 30 zł

DESERY
DESSERTS

Kruszonka z pigwy z naszego sadu / kasztan / syrop sosnowy

Crumble quince from our orchard / chestnut / pine syrup

34,00 zł

**Strudel z jabłek pałacowych / oliwa z naszej sosny
/ lody jogurtowe / trawa cytrynowa / liść kaffiru**

*Palace apple strudel / oil from our pine
/ yogurt ice cream / lemongrass / kaffir leaf*

34,00 zł

Gulab Jamun / syrop sosnowy / czarny kardamon / mięta

Gulab Jamun / pine syrup / black cardamom / mint

32,00 zł

ZUPY
SOUPS

**Pieczona dynia / kasztan / oliwa smakowa
/ wędzony imbir / słodki sos sojowy**

*Roasted pumpkin / chestnut / flavored olive oil
/ smoked ginger / sweet soy sauce*

31,00 zł

Grzyby z lasów Opolskich / mleko / rozmaryn / mirin

Mushrooms from the Opole forests / milk / rosemary / mirin

32,00 zł

**Węgorz / koperek / krwawnik pospolity / kołduny
/ warzywa jesienne**

Eel / dill / yarrow / dumplings / autumn vegetables

34,00 zł

**Pieczony dziki drób / lana ziołowa kluska
/ warzywa jesienne / oliwa**

*Roasted wild poultry / poured herb noodles
/ autumn vegetables / olive oil*

31,00 zł

MAIN DISH

DESSERTS

Angus / sweet & chilli / warzywa jesienne z pobliskiego ogrodu / kolendra / mięta / ryż jaśminowy Phka Malis z Kambodży / kokos / świeży ogórek w glazurze Som Tam

Angus / sweet & chilli / autumn vegetables from a nearby garden / coriander / mint / Phka Malis jasmine rice from Cambodia / coconut / fresh cucumber in Som Tam glaze

91,00 zł

Butter Chicken / warzywa jesienne z pobliskiego ogrodu / ryż basmati z dziewiczych Himalajów / chlebek naan / zielony chutney

Butter Chicken / autumn vegetables from a nearby garden / basmati rice from the pristine Himalayas / naan bread / green chutney

82,00 zł

Gęś confit Noga / prażona gryka / ciasto truflowe / czerwona kapusta z wiśnią z naszego sadu / jabłko z naszego sadu / rokitnik

Confit goose Leg / roasted buckwheat / truffle cake / red cabbage with cherry from our orchard / apple from our orchard / sea buckthorn

105,00 zł

Kaczka domowa od Marka / dynia / orzechy / polenta / ricotta domowa opolska / sos z domowej pasty chilli / kokos / warzywa korzenne z pobliskiego ogrodu

Marek's homemade duck / pumpkin / nuts / polenta / homemade ricotta from Opole / homemade chili paste sauce / coconut / root vegetables from a nearby garden

95,00 zł

Mleczny młody schab / dynia / igliwia sosny z naszych drzew / borowik / burak

Young milky pork loin / pumpkin / pine needles from our trees / boletus / beetroot

99,00 zł

Ośmiornica / palona wędzona oliwa / anchois / borowik / Tajski sos / warzywa jesienne z pobliskiego ogrodu

Octopus / smoked and roasted olive oil / anchovies / boletus / Thai sauce / autumn vegetables from a nearby garden

105,00 zł

Dorsz / Tajski sos Sam Nam Rot / ryż jaśminowy Phka Malis z Kamboży / warzywa korzenne / oliwa wędzona / koper / prażony czosnek

Cod / Thai Sam Nam Rot sauce / Phka Malis jasmine rice from Cambodia / root vegetables / smoked olive oil / dill / roasted garlic

91,00 zł

Kasztanowe kluski Opolskie / ziota / rozmaryn / grzyby z Opolskich lasów / grzybowe velouté / warzywa jesienne z pobliskiego ogrodu

Chestnut noodles from the Opole region / herbs / rosemary / mushrooms from the Opole forests / mushroom velouté / autumn vegetables from a nearby garden

81,00 zł

Ciecierzycza / grzyby / palona dynia / crème freisch / garam masala / ziota

Chickpeas / mushrooms / roasted pumpkin / crème freisch / garam masala / herbs

82,00 zł