



Szanowni Państwo,

Witamy w Restauracji w Pałacu Łagów.

Zapraszamy serdecznie do kulinarnej podróży po smakach polskich i europejskich w nowoczesnej odsłonie. Potrawy, które przygotowujemy z wielką starannością, opierają się na sezonowych i regionalnych składnikach, pochodzących od lokalnych dostawców.

Mamy nadzieję, że odnajdą tu Państwo swoje ulubione danie.

Życzymy aby chwile, które spędzą Państwo w historycznym otoczeniu,

były niezapomniane i przyjemne.

Na swoje autorskie dania zaprasza Szef Kuchni

Marcin Majchrzak





## *Przystawki*

### **Vorspeisen – Starters**

Gorgonzola, burak, kawa<sup>3,7</sup>

*Gorgonzola, Rote Beete, Kaffee*

*Gorgonzola, beetroot, coffee*

39 zł

Ekologiczna troć wędzona, kawior, koper włoski<sup>1,3,4,7,12</sup>

*Bio geräucherte Meerforelle, Kaviar, Fenchel*

*Organic smoked sea trout, caviar, fennel*

42 zł

Tatar wołowy, sezam, kolendra, szalotka<sup>1,3,6,8,10</sup>

*Rindertatar, Sesam, Koriander, Schalotten*

*Beef tartare, sesame, coriander, shallots*

47 zł

Foie gras, brioszka, figa, koniak<sup>1,3,7,12</sup>

*Gänseleberpastete, Brioche, Feige, Cognac*

*Foie gras, brioche, fig, cognac*

69 zł

# Zupy

## *Suppen – Soups*

Bulion z pieczonej kaczki, makaron, warzywa juliene, buteczka z wołowiną<sup>1,3,9,11</sup>

*Gebratene Entenbrühe, Nudeln, Julienne-Gemüse, Rinderbrötchen*

*Roast duck broth, pasta, julienne vegetables, beef roll*

22 zł

Dynia, kardamon, sorbet cynamonowy

*Kürbis, Kardamom, Zimtsorbet*

*Pumpkin, cardamom, cinnamon sorbet*

24 zł

Rybna, kolendra, limonka, chili<sup>2,4,9,12</sup>

*Fisch, Koriander, Limette, Chili*

*fish, coriander, lime, chili*

29 zł

## *Salaty*

### *Salate - Salads*

Flambirowana wątróbka drobiowa, prażone jabłko, żurawina, patison<sup>10,12</sup>

*Flammierte Hühnerleber, Bratapfel, Preiselbeeren, Patisserie*

*Flambéed chicken liver, roasted apple, cranberries, squash*

37 zł

Grillowana polędwica z tuńczyka, mango, kapary, edamame, wakame<sup>4,6,10,11</sup>

*Gegrilltes Thunfischfilet, Mango, Kapern, Edamame, Wakame*

*Grilled tuna tenderloin, mango, capers, edamame, wakame*

39 zł

# Dania główne

## *Hauptkurs – Main course*

Schab z kością, purée chrzanowe, kapusta zasmażana<sup>1,3,7</sup>

*Schweinelende mit Knochen, Meerrettichpüree, gebratener Kohl*

*Pork loin with bone, horseradish puree, fried cabbage*

42 zł

Pęczotto, prawdziwek, parmezan<sup>1,6,9,12</sup>

*Perlgraupen, Steinpilze, Parmesan*

*Pearl barley, porcini mushrooms, parmesan*

42 zł

Kurczak, marchewka z groszkiem, placek słomiany<sup>7,9,12</sup>

*Hähnchen, Karotten mit Erbsen, Strohkuhen*

*Chicken, carrots with peas, straw cake*

44 zł

Papardelle, wołowina, smardze, groszek zielony<sup>1</sup>

*Pappardelle, Kalbfleisch, Morcheln, grüne Erbsen*

*Pappardelle, veal, morels, green peas*

57 zł

Filet z kaczki, dynia, burak, brukselka

*Entenfilet, Kürbis, Rote Bete, Rosenkohl*

*Duck fillet, pumpkin, beetroot, Brussels sprouts*

59 zł

Jesiotr, risotto, pak choi, czerwona porzeczka, mikro ziota<sup>4,7,12</sup>

*Stör, Risotto, Pak Choi, rote Johannisbeere, Mikrokräuter*

*Sturgeon, risotto, pak choi, red currant, micro herbs*

61 zł

Ragout z dziczyzny, kluska śląska, pieczone warzywa<sup>1,3,7,9,12</sup>

*Hirschragout, Schlesischer Knödel, gebackenes Gemüse*

*Venison ragout, Silesian dumpling, baked vegetables*

69 zł

Sandacz, kalafior, dziki brokuł, marynowany burak, róża, trawa żubrowa<sup>1,4,7,12</sup>

*Zander, Blumenkohl, wilder Brokkoli, eingelegte Rote Bete, Rose, Bisongras*

*Zander, cauliflower, wild broccoli, pickled beetroot, rose, bison grass*

69 zł

Gicz jagnięca, groszek zielony, mięta, ziemniak truflowy, demi glace<sup>1,3,7,9,12</sup>

*Lammkeule, grüne Erbsen, Minze, Trüffelkartoffel, Demi Glace*

*Lamb shank, green peas, mint, truffle potato, demi glace*

85 zł

Rostbef, puree z truflą, młode warzywa, demi glace<sup>7,9,12</sup>

*Roastbeef, Trüffelpüree, junges Gemüse, Halbglace*

*Roast beef, truffle puree, new vegetables, demi glace*

85 zł

Comber z jelenia, modra kapusta, rozmaryn, boczniak, grand veneur<sup>1,3,7,10,12</sup>

*Hirschrücken, Rotkohl, Rosmarin, Austernpilz, Grand Veneur*

*Venison saddle, red cabbage, rosemary, oyster mushroom, grand veneur*

94 zł



# Desery

## *Desserts*

Limonka, pistacja, proseco<sup>3,7,8,12</sup>

*Limette, Pistazie, Proseco*

*Lime, pistachio, proseco*

29 zł

Fondant czekoladowy, lody śmietankowe<sup>1,3,7,8</sup>

*Schokoladenfondant, Sahneeis*

*Chocolate fondant, cream ice cream*

29 zł

Strudel wiśniowy, sos waniliowy<sup>1,3,7</sup>

*Kirschstrudel, Vanillesauce*

*Cherry strudel, vanilla sauce*

26 zł

Deska serów zagrodowych dla dwóch osób<sup>7,8,12</sup>

*Bauernkäsebrett für zwei Personen*

*Farm cheese board for two people*

59 zł



# Dla Dzieci

Kinder Menü

Children Menu

Rosół z makaronem

*Hühnersuppe mit Nudeln*

*Chicken broth with noodles*

17 zł

Pierogi ruskie z masłem i kwaśną śmietaną (5szt)

*Russische Knödel mit butter und saurer sahn*

*Russian dumplings with butter and sourcream*

20 zł

Naleśniki z nutellą / owoce / bita śmietana

*Pfannkuchen mit Nutella / Obst / Schlagsahne*

*Pancakes with nutella / fruit / whipped cream*

20 zł

Naleśniki z dżemem / owoce / bita śmietana

*Pfannkuchen mit Marmelade / Obst / Schlagsahne*

*Pancakes with jam / fruit / whipped cream*

20 zł

Naleśniki z twarogiem / owoce / bita śmietana

*Pfannkuchen mit Hüttenkäse / Obst / Schlagsahne*

*Pancakes with cottage cheese / fruit / whipped cream*

22 zł

Nugetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki / ketchup

*Hahnchen-Nuggets / Pommes frites / Karottensalat*

*Chicken nuggets / french fries / carrot salad*

24 zł

Lody (3 gałki) z owocami i bitą śmietaną

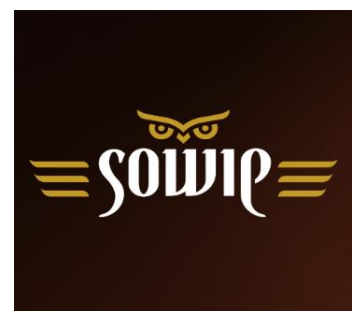
*Eis (3 Kugeln – vanille, schokolade) mit Obst und Schlagsahne*

*Ice cream (3 scoops – vanilla, chocolate) with fruit and whipped cream*

20 zł

# Polecamy Piwa Dolnośląskie

Profesja Świeradów 0,5l	15 zł
Sowie Bielawa Jasne Pełne 0,5l	15 zł
Sowie Bielawa Pszeniczne 0,5l	15 zł
Sowie Bielawa Karkonoski Full 0,5l	15 zł
Sowie Miodowe	0,5l / 15zł
Bezalkoholowe Hirschberger 0%	15 zł
Hirschberger Ciemne Zimowe	0,5l / 15zł





# Polecamy

## Herbaty z dodatkami

Herbata z konfiturą \_\_\_\_\_ 0,3l/19zł

(Himbeermarmalade Tee / Tea with jam)

Herbata z pomarańczą i miodem \_\_\_\_\_ 0,3l/19zł

(Tee mit Orange und Honig / Tea with orange and honey)

Herbata cynamonowo- jabłkowa z owocami ,goździkami i miodem \_\_\_\_\_ 0,3l/19zł

(Zimt-Apfel-Tee mit Obst ,Nelken und Honig / Cinnamon & apple tea with fruits, cloves and honey)

Herbata z rumem / whisky \_\_\_\_\_ 0,18 l/ 24zł

(Tea with rum / whiskey, Tee mit Rum / Whisky)

## Napoje

Wino grzane 0,33 l \_\_\_\_\_ 19 zł

Kwas chlebowy 500 ml \_\_\_\_\_ 16 zł

Cydr 400 ml \_\_\_\_\_ 12 zł

Lemoniada /karafka (Limonade / lemonade) \_\_\_\_\_ 12zł/30 zł

Sok ze świeżo wyciskanych cytrusów (pomarańcza / grejpfrut) \_\_\_\_\_ 17 zł

Saft auf frischgepressten Orangen oder Grapefruit / Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Mohito free \_\_\_\_\_ 17 zł

## Drinki

Summer Pink ( różowy gin / różowy tonic ) 120 ml \_\_\_\_\_ 25 zł

Pink Floyd ( różowy gin / prosecco ) 120 ml \_\_\_\_\_ 28 zł

Sangria z owocami 250 ml \_\_\_\_\_ 21 zł

Mohito 200 ml \_\_\_\_\_ 25 zł

Aperol 120 ml \_\_\_\_\_ 25 zł

## Likier karkonoski

Kieliszek 40 ml	9 zł
Buteleczka 50ml	13 zł
Buteleczka 100 ml	27 zł
Butelka 350 ml	70 zł

## Napoje gorące

### Kawy klasyczne

Kawa czarna/ z mlekiem	11zł/12zł
Cappuccino	14zł
Latte Macchiato /smakowe	14zł/ 16zł
Kawa po wiedeńsku(czarna kawa z bitą śmietaną)	18zł
Gorąca czekolada	14zł
Espresso / Espresso Doppio	9zł/16zł
Espresso Macchiato / Espresso Doppio Macchiato	11zł/16zł
Caffe Affogato (klasyczne espresso z kulką lodów waniliowych)	19zł

### Kawy z nutą alkoholu

Irish Coffee(z whisky i bitą śmietaną)	21 zł
Bailey's Coffee(bitą śmietaną)z Bailey's,	23 zł
Latte z likierem alkoholowym(do wyboru: likier kokosowy, czekoladowy, kawowy)	21zł

## Klasyczne herbaty sir William's

Dzbanuszek herbaty Czarna / biała / earl grey/ wiśniowa / cynamonowa / zielona / owocowa / miętowa 12zł

Schwarzer Tee / weißer Tee / Earl grey Tee/ Kirschtee/ Zimtee/ grüner Tee / Früchtetee / Pfefferminztee

Tea pot Black / white / earl gray / cherry / cinnamon / green / fruity / mint

Stoiczek miodu do herbaty (30ml) 4zł

Ein Glas Honig zum Tee

A jar of honey for tea



## Napoje zimne

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta , Sprite, Tonic	0,2l / 7zł
Woda mineralna gazowana/ niegazowana ( <i>Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure//Mineral water / still</i> )	0,3l / 6zł
Woda stołowa/ karafka ( <i>Quellwasser / Karaffe// springwater / carafe</i> )	1l / 10zł
Soki (Jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka / multiwitamina / pomidor)	0,2l / 7zł
Apfelsaft / Orangesaft / schwarze Johannisbeersaft / Multivitaminsaft / Tomatensaft	
Apple / orange / black currant / multivitamin / tomato juice	

## Piwa

Lwówek Książęcy / Ratuszowy (lager)	0,5l / 14zł
Lwówek Wrocławki (pils)	0,5l / 14zł
Książęce pszeniczne	0,5l / 14zł
Piwo Radler	0,5l / 14zł
Piwo bezalkoholowe (Lech free)	0,33l / 12 zł 0,5l / 14zł
Piwo lane Holba	0,33l / 12zł 0,5l / 14zł
Piwo lane Tyskie	0,33l / 12zł 0,5l / 14 zł

## Wódka 40 ml

Wódka kraftowa Wrocławski Most	11zł
Wódka z Mazur	12zł
Wataha	12zł
Bielik	20zł
Żubrówka Biała	9zł
Stock	9zł
Żubrówka Bison Grass	9zł
Wyborowa	10zł
Wiśniówka Soplca	10zł
Żołądkowa De Luxe	10 zł
Żołądkowa gorzka	10 zł
Finlandia	12zł
Finlandia Cranberry, Blackberry	12zł
Belweder	30zł

### **Whisky/Whiskey 40 ml**

Grants Blended	13zł
Jim Bean	15zł
Jack Daniels	17zł
Ballantine's Finest/12yo	14zł / 19 zł
Bushmills	13zł
Jameson	16zł
Glenfiddich	21zł
Talisker	37zł

### **Koniak / Brandy 40 ml**

Torres 10 Gran Reserva	15 zł
Metaxa 5*	15 zł
Hennessy	22 zł

### **Likier 40 ml**

Baileys	13 zł
Becherovka	11 zł
Jagermeister	16 zł

### **Rum/ Gin/ Tequila 40 ml**

Malibu	13 zł
Bacardi	14 zł
Havana Club Anejo Especial	16 zł
Gordon's	16zł

### **Vermouth 80 ml**

Matrini Bianco /Rosato	15zł
------------------------	------

#### ALERGENY:

1. Gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja
7. Laktoza
8. Orzechy
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Siarczany
13. Łubin
14. Mięczaki i produkty pochodne.

#### GRAMATURY MINIMALNE:

1. Przystawki 150g
2. Zupy 250ml
3. Dania główne 400g
4. Desery 150g