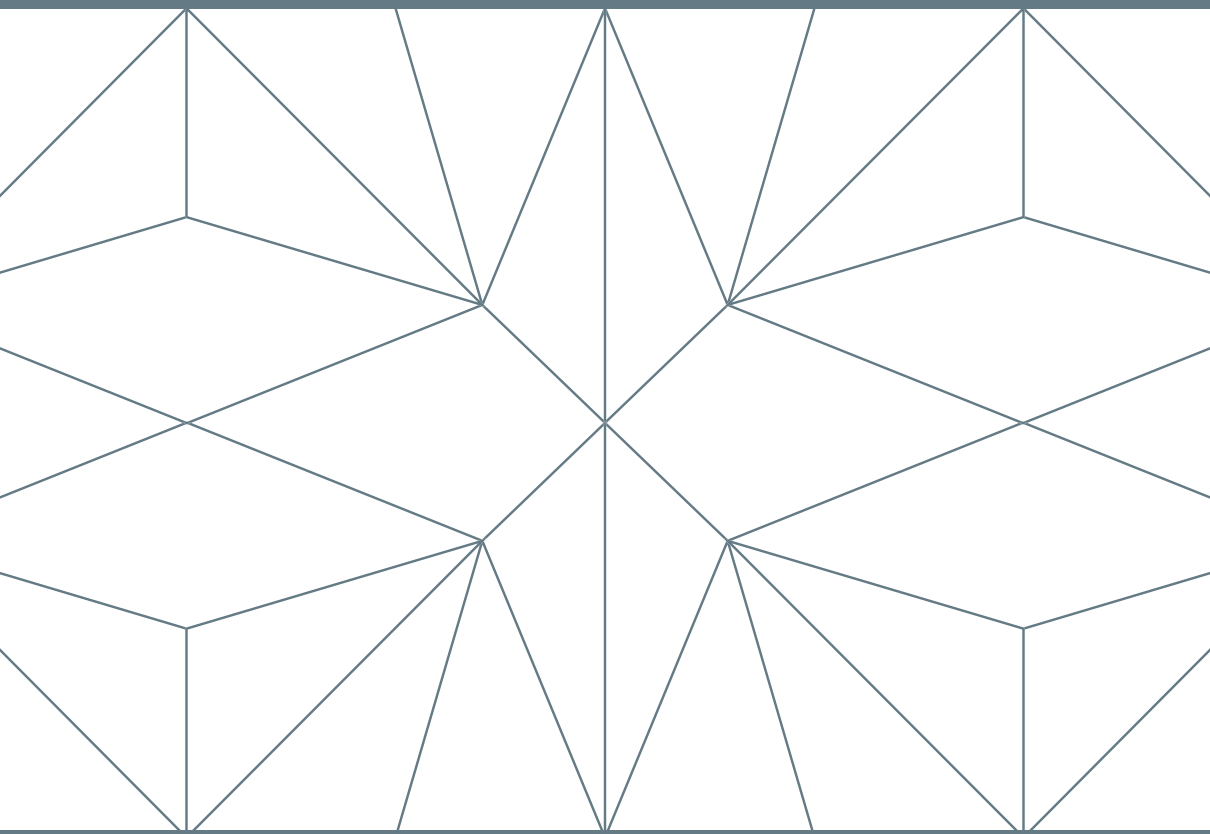




Patac Goetz



MENU

Serdecznie witamy w Pałacu Goetzów!

Nasze studio kulinarne z autorską kuchnią Pawła Krasa na nowo odkrywa kuchnię polską, łącząc tradycję z nowoczesnymi i innowacyjnymi metodami gotowania.

Dania, stanowią finezyjne połączenie niezapomnianego smaku z zaskakującym wyglądem.

Cechują je starannie dobrane sezonowe produkty najwyższej jakości, kreatywność oraz pasja i zaangażowanie naszego zespołu.

Życzymy miłych wrażeń!

WELCOME TO THE GOETZ PALACE!

OUR CULINARY WORKSHOP REDEFINES POLISH CUISINE, COMBINING TRADITION WITH MODERN AND INNOVATIVE COOKING METHODS. OUR DISHES ARE A SUBTLE COMBINATION OF AN UNFORGETTABLE TASTE AND A SURPRISING LOOK. THEY ARE CHARACTERIZED BY CAREFULLY SELECTED SEASONAL PRODUCTS OF THE HIGHEST QUALITY, CREATIVITY AS WELL AS THE PASSION AND COMMITMENT OF OUR TEAM.

ENJOY YOUR STAY

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej / marynowane warzywa i grzyby / suszone żółtko

BEEF STEAK TARTARE / PICKLED VEGETABLES AND MUSHROOMS / DRIED EGG YOLK



28 PLN

Łosoś marynowany w palonym sianie / imbir / mus koperkowy

SALMON MARINATED IN ROASTED HAY / GINGER / DILL MOUSSE



24 PLN

Risotto / pierś przepiórcza / szaflwia z suszonym pomidorem

RISOTTO / QUAIL BREAST / SAGE WITH DRIED TOMATO



29 PLN

Sałatka z marynowaną dynią / gruszka / żel buraczany / zielony ogórek / nasturcja

SALAD WITH MARINATED PUMPKIN / PEAR / BEETROOT GEL / GREEN CUCUMBER / NASTURTIUM



19 PLN

ZUPY / SOUPS:

Bulion z bażanta z ravioli jagnięcym / oliwa lubczykowa

PHEASANT BROTH WITH LAMB RAVIOLI / LOVAGE OLIVE OIL



19 PLN

Krem buraczany / jajko przepiórcze / kozi ser

BEETROOT CREAM / QUAIL EGG / GOAT CHEESE



15 PLN

Regionalna zupa z brukwi "Smaki Przedgórza"

/ polski ser długodojrzewający

"Stary Giewont"

REGIONAL SWEDE SOUP / MATURE POLISH CHEESE "OLD GIEWONT"



19 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Polędwica z sarny / grzybowe kartacze "Smaki Przedgórza"
/ kiszony burak / słód monachijski

DEER TENDERLOIN / REGIONAL DUMPLINGS WITH MUSHROOMS / PICKLED BEETROOT / MALT



85 PLN

Pierś z kaczki / leniwe kluski / brukselka / sos wiśniowy

DUCK BREAST / NOODLES / BRUSSELS SPROUTS / CHERRY SAUCE



49 PLN

Polędwiczka wieprzowa / puree "Piękny Jaś z Doliny Dunajca"
/ zapiekany brokuł / sos demi-glace / puder z pietruszki

PORK TENDERLOIN / BEAN PUREE / BAKED BROCCOLI / DEMI-GLACE SAUCE / PARSLEY POWDER



42 PLN

Halibut / czarny makaron / sałatka z gruszki / szafran

HALIBUT / BLACK NOODLES / PEAR SALAD / SAFFRON



52 PLN

Papardelle z leśnymi grzybami

PAPARDELLE WITH FOREST MUSHROOMS



39 PLN

Policzki wołowe / puree ziemniaczano-truflowe / karmelizowane kurki
/ konfitura z czerwonej cebuli

BEEF CHEEKS / POTATO AND TRUFFLE PUREE / CAMELIZED CHANTERELLES / RED ONION JAM



57 PLN

DANIA WEGAŃSKIE / VEGAN DISHES

Soczewica / liście botwiny / pieczone warzywa

LENTILS / CHARD LEAVES / ROASTED VEGETABLES

23 PLN

Sernik z selera z kiszonymi warzywami ze spiżarni Pałacu Goetz / oliwa truflowa

CELERY CAKE WITH PICKLED VEGETABLES / TRUFFLE OIL



27 PLN

DESERY / DESERTS

Fondant czekoladowy / lody waniliowe

CHOCOLATE FONDANT / VANILLA ICE CREAM



17 PLN

Crème brulee

CRÈME BRULÉE



15 PLN

Sernik z dyni / puder z buraka

PUMPKIN CHEESECAKE / BEETROOT POWDER



19 PLN

MENU DEGUSTACYJNE - TASTING MENU -



MENU 5 KURSOWE

5 COURSES MENU

175 PLN

MENU 7 KURSOWE

7 COURSES MENU

225 PLN



SELEKCJA WINA

WINE SELECTION

160 PLN

WYMAGANA WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA
PRIOR RESERVATION REQUIRED

ALERGENY/ ALLEGRENS

🥚 JAJKA/EGG, 🐄 LAKTOZA/LACTOSE 🌾 GLUTEN/GLUTEN 🌿 SELER/CELERY

🐟 RYBA/FISH 🌿 GORCZYCA/MUSTARD ● MIECZAKI/SQUISH

NAPOJE GORACE / HOT BEVERAGES

Espresso

8 PLN

Espresso ristretto

8 PLN

Doppio espresso

10 PLN

Americano

10 PLN

Flat white

12 PLN

Cappuccino

12 PLN

Caffe latte

14 PLN

HERBATY LIŚCIASTE | LOOSE TEA

Earl Gray | *EARL GRAY*

10 PLN

Silverhill-darjeeling | *SILVERHILL-DARJEELING*

10 PLN

Sencha makato | *SENCHA MAKATO*

10 PLN

Jasminowo-zielona | *JASMINE-GREEN*

10 PLN

Miętowa nana | *NANA MINT*

10 PLN

Rooibos | *ROOIBOS*

10 PLN

Białe pióra | *WHITE FEATHER*

10 PLN

Leśne owoce | *FORREST FRUITS*

10 PLN

Żurawina i kaktus | *CRANBERRIES & CACTUS*

10 PLN

Goji i malina | *GOJI & RASPBERRY*

10 PLN

Herbata butterfly pea tea | *BUTTERFLY PEA TEA*

12 PLN

Herbata zimowa | *WINTER TEA*

15 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Woda Cisowianka / Perlage 0,3l

CISOWIANKA STILL WATER / PERLAGE

8 PLN

Woda Cisowianka / Perlage 0,7l

CISOWIANKA STILL WATER / PERLAGE

12 PLN

Sok Cappy pomarańcza / jabłko
/ czarna porzeczka 0,25l

*JUICE CAPPY ORANGE / APPLE
/ BLACKCURRANT*

8 PLN

Sok pomidorowy 0,2l

TOMATO JUICE

10 PLN

Coca-Cola,
Coca-Cola Zero,
Kinley Tonic,
Sprite,
Fanta 0,25l

8 PLN

Red Bull 0,25l

15 PLN

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy,
grejfruta, mix 0,25l

*FRESHLY SQUEEZED JUICE
ORANGE / GRAPEFRUIT / MIX*

15 PLN

Lemoniada cytrynowa, miętowa,
z czarnego bzu 0,4l

LEMONADE / MINT LEMONADE / ELDERBERRY LEMONADE

15 PLN

BROWAR OKOCIM / OKOCIM BREWERY

Okocim lane 0,3l

OKOCIM DRAFT BEER

8 PLN

Okocim lane 0,5l

OKOCIM DRAFT BEER

10 PLN

Okocim 0,0% 0,5l

10 PLN

Okocim Radler limonka 0,5l

OKOCIM RADLER LIME

12 PLN

Okocim Radler pomarańcza z limonką 0,5l

OKOCIM RADLER ORANGE WITH LIME

12 PLN

Okocim Radler malina i borówka amerykańska 0,5l

OKOCIM RADLER RASPBERRY WITH BLUEBERRY

12 PLN

Okocim Radler limonka i owoce leśne 0,5l

OKOCIM RADLER LIME AND FORREST FRUITS

12 PLN

Okocim Radler wiśnia z pigwą 0,5l

OKOCIM RADLER CHERRY AND QUINCE

12 PLN

Okocim Radler truskawka z kwiatem lipy 0,5l

OKOCIM RADLER RASPBERRY WITH LINDEN BLOSSOM

12 PLN

Kwartet chmielowy 0,5l

HOPS QUARTET

12 PLN

Lager 0,5l

12 PLN

Dunkel 0,5l

15 PLN

Porter 0,5l

15 PLN

Grzane piwo 0,5l

MULLED BEER

15 PLN

ALKOHOLE / ALCOHOLS

WÓDKA / VODKA 40ML

Wyborowa Exquisite 25 PLN
Belvedere 35 PLN
Grey Goose 30 PLN
Żubrówka 15 PLN
Żubrówka Czarna 20 PLN
Żołądkowa Gorzka 15 PLN

RUM 40 ML

Bacardi Carta Blanca 15 PLN
Bacardi Black 15 PLN

GIN 40 ML

Bombay Saphirre 20 PLN
Hendrix 30 PLN

TEQUILA 40 ML

Patron Gold 35 PLN
Patron Silver 35 PLN

KONIAK / COGNAC 40 ML

Martell V.S.O.P 35 PLN
Hennessy V.S.O.P 45 PLN
Martell X.O. 90 PLN
Hennessy X.O 140 PLN

WHISKY 40 ML

Jack Daniels 20 PLN
Jameson 20 PLN
Makers Mark 25 PLN
Chivas 12 YO 20 PLN
Chivas 18 YO 40 PLN
Glenlivet 12 YO 30 PLN
Glenlivet 25 YO 250 PLN
Lagavulin 16 YO 60 PLN

LIKIERY / LIQUEURS 40 ML

Malibu 20 PLN
Baileys 20 PLN
Kahlua 20 PLN
Cointreau 20 PLN
Aperol 20 PLN
Campari 20 PLN
Jagermaister 20 PLN

WERMUTY / VERMOUTH 100 ML

Martini Rosso 20 PLN
Martini Bianco 20 PLN
Marini Extra Dry 20 PLN

