



Restauracja Orient Palace

Menu Restauracji Orient Palace to wytworne dania, które przygotowujemy z naturalnych składników z dodatkiem świeżych ziół i aromatycznych przypraw. Do przyrządzenia naszych potraw nie używamy polepszaczy ani gotowych mieszanek z glutaminianem sodu.

Dania z naszego menu najlepiej smakują z winami, które zostały dobrane specjalnie dla nas przez zawodowego sommeliera.

Menu restaurant Orient Palace means exquisite cuisine prepared with natural ingredients with accompanied fresh herbs and aromatic spices. While cooking our dishes we do not use improvers or ready-made mixture with sodium glutamate.

Our menu dishes taste best with wines that have been specially chosen for us by a professional sommelier.

*Na degustację zaprasza
Szef Kuchni Alain Nowak & Kierownik Restauracji Joanna Grzegorczyk*





Menu Kontynentalne



Przystawki/Starters

Carpaccio wołowe 33 zł

Plastry polędwicy wołowej/ pesto/ roszponka/ kiszona cebula i rzodkiew/ oliwa truflowa

Slices of beef sirloin/ pesto / lamb's lettuce / pickled onion and radish / truffle oil

Szynka parmeńska 21 zł

Melon/szynka parmeńska/parmezan/sos balsamiczny

Smoked goose breast/ cherries / sponge cake with parsley/ toast

Tatar z łososia 24 zł

Tatar z łososia/ rukola/grzanka

Salmon tartare/ rocket salad/ toast





Zupy/Soups

Krem z cukinii 14 zł

Krem z cukinii/ mleko kokosowe

Cream of zucchini/ coconut milk

Chłodnik z botwinki 12 zł

Chłodnik z botwinki/ jajko/ rzodkiewka

Chilled beet green soup / egg / radish

Sałatki/Salads

Sałatka Caesar 24 zł

Sałata rzymska/ grillowany kurczak/ grzanki/ parmezan

Romaine lettuce/ grilled chicken/ croutons/ parmesan cheese

Sałatka z kozim serem 26 zł

Kalarepa/ mix sałat/ ser kozi na grzance/ krem balsamiczny/ orzechy włoskie

Kohlrabi/ mix of lettuce/ goat cheese on toast/ balsamic cream/ walnuts





Dania Główne/ Main Courses

Spaghetti alla chitarra 32 zł

Spaghetti alla chitarra/ pesto z bazylii i suszonych pomidorów/ krewetki

Spaghetti alla chitarra / pesto with basil and dried tomatoes / shrimps

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Valle D'Oro Trebbiano



75 cl 70,-



15 cl 14,-

Filet z łososia 38 zł

Filet z łososia/ sos cytrynowy/ młode ziemniaki/ warzywa

pieczona cykoria

Salmon fillet/ lemon sauce/ potatoes/ vegetables/

roast chicory

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Domaine Fevre Petit Chablis



75 cl 150,-

Grillowana pierś z kurczaka 29 zł

Grillowany filet z kurczaka / gnocchi/ śliwki w karmelu

Grilled chicken breast/ gnocchi/ plums in caramel

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Gayda Chardonnay



75 cl 85,-



15 cl 16,-





Polędwiczka wieprzowa 38 zł

*Polędwiczka wieprzowa Sous Vide/ bób/ młode ziemniaki z masłem/
sos musztardowy*

Pork loin Sous Vide/ broad bean/ potatoes with butter/ mustard sauce

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Flying Solo Grenache e Syrah  75 cl 70,-  15 cl 14,-

Stek z polędwicy wołowej 72 zł

*Polędwica wołowa Sous Vide/ pieczony ziemniak/ kwaśna śmietana/ sałaty/
sos z zielonego pieprzu*

*Beef tenderloin Sous Vide/ baked potato/ sour cream/ lettuce/
green pepper sauce*

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Baron de Ley Graciano  75 cl 140,-

Domowy burger 34 zł

*Grillowany burger z Polskiej wołowiny/ sos majonezowy/ pieczony boczek/
ogórek kiszony/ frytki*

Grilled burger of Polish beef/ mayonnaise sauce/ bacon/ pickled cucumber/ French fries

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Woodhaven Zinfandel  75 cl 85,-  15 cl 16,-





Desery/ Desserts

Crème brûlée 12 zł

Krem waniliowy/ karmelizowany cukier

Vanilla cream/ caramelized sugar

Sernik kokosowy 14 zł

Sernik kokosowy/ ciastka/ czekolada

Coconut cheesecake/ cookies/ chocolate

Deser dnia 12 zł

Zapytaj kelnera o dzisiejszą ofertę

Dessert of the day – ask waiter about today's offer

Do deserów polecamy wina / Recommended wine:

Sherry Pedro Ximenes

 8 cl 12,-

Graham's Ruby Port

 8 cl 12,-

