



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 Dariusz Dębowski & Kierownik Restauracji Joanna Grzegorzczak*



Menu Kontynentalne



Przystawki/Starters

Torcik śledziowy 80g 16 zł

Śledź w przyprawach korzennych z prażonymi orzechami włoskimi i konfiturą śliwkową

Herring in spices with roasted walnuts and plum jam

Pierozki z cielęciną 80g 22 zł

Pierozki z ciasta francuskiego faszerowane cielęciną, grzybami oraz kuskusem

z jogurtem i ziołami

Puff pastry stuffed with veal, mushrooms and couscous

with yogurt and herbs

Carpaccio wołowe 120g 33 zł

Plastry polędwicy wołowej z marynowanymi kurkami, płatkami parmezanu z dodatkiem

aromatycznego sosu majonezowego

Slices of beef sirloin with marinated chanterelles, parmesan cheese with the addition

of flavored mayonnaise sauce





Zupy/Soups

Zupa gulaszowa 300g 15 zł

Zupa gulaszowa z kaszą jęczmienną i kielbasą chorizo
Goulash soup with buckwheat barley and chorizo sausage

Consomme grzybowe 300g 13 zł

Aromatyczny bulion grzybowy na podgrzybkach podawany z ręcznie robionymi ravioli
z mięsem wieprzowym i grzybami
Aromatic mushroom broth served with handmade pork and mushrooms ravioli

Sałatki/Salads

Sałatka Caesar 70g/150g 24 zł

Salata rzymska z grillowanym kurczakiem, grzankami i parmezanem
Romaine lettuce with grilled chicken, croutons and parmesan cheese

Sałatka z serem Camembert 100g/150g 24 zł

Sałatka z panierowanym serem camembert, pieczonym burakiem oraz migdałami
Salad with breaded camembert cheese, roasted beets and almonds





Dania Główne/ Main Courses

Tagliatelle z łososiem 350g 29 zł

Makaron tagliatelle z wędzonym łososiem w kremowym sosie z serem brie i szpinakiem

Tagliatelle pasta with smoked salmon in a creamy sauce with brie cheese and spinach

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Flying Solo Grenache e Syrah



75 cl 70,-



15 cl 14,-

Filet z łososia 170g/200g 42 zł

Filet z łososia w marynacie Jack Daniels na makaronie grandine z zieloną fasolką,

chipsami z korzenia pietruszki i smażoną cykorią

Salmon fillet marinated in Jack Daniels on grandine pasta with green beans,

parsley chips and fried chicory

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Gayda Chardonnay



75 cl 85,-



15 cl 16,-

Polędwiczka wieprzowa 170g/200g 38 zł

Polędwiczka wieprzowa Sous Vide z ziemniakami gratin, musem z korzenia pietruszki

z anyżem oraz sosem tymiankowym

Pork loin Sous Vide with gratin dauphinois, parsley mousse with anise and thyme sauce

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Torre de Golban Roble



75 cl 95,-





Stek z polędwicy wołowej 200g/250g 72 zł

Różowa polędwica wołowa przygotowana metodą Sous Vide w towarzystwie pieczonego ziemniaka z ziołowym twarogiem i sosem z zielonego pieprzu

Pink beef tenderloin prepared method of Sous Vide accompanied by big potato with cottage cheese and classic pepe verde sauce.

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Baron de Ley Graciano



75 cl 140,-

Grillowana pierś z kurczaka 150g/200g 32 zł

Filet z kurczaka balsamico z pieczonymi batatami na musie z kukurydzy z sałatką z pomidorków koktajlowych

Chicken breast balsamico with roasted sweet potatoes on sweetcorn mousse and salad of cherry tomatoes

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Valle D'Oro Trebbiano



75 cl 70,-



15 cl 14,-

Domowy burger 300g 34 zł

Grillowany burger z Polskiej wołowiny z sosem majonezowym, pieczonym boczkiem, ogórkiem kiszonym z frytkami

Grilled burger of Polish beef with mayonnaise sauce, bacon, gherkin, tomatoes served with fries

Rekomendowane wino / Recommended wine:

Flying Solo Grenache e Syrah



75 cl 70,-



15 cl 14,-





Desery/ Desserts

Ciasto czekoladowe 100g 14 zł

Czekoladowe ciasto migdałowe z malinami

Chocolate cake with almonds and raspberries

Crema di mascarpone 100g 12 zł

Krem mascarpone z karmelowymi herbatnikami i lekko kwaśnym sosem malinowym.

Mascarpone cream with caramel shortbread and raspberry mousse.


Iles Flottantes 90g 12 zł

Angielski krem waniliowy z karmelem


English vanilla cream with caramel

Do deserów polecamy wina / Recommended wine:

Sherry Pedro Ximenes

 8 cl 12,-

Graham's Ruby Port

 8 cl 12,-

