



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 Michał Bekisz*



Menu Kontynentalne



Przystawka/Starter

Szparagi z sosem holenderskim 19 zł

Smażona chałka/ szparagi/ jajo poche/ sos holenderski

Challah bread/ asparagus/ poached egg/ Hollandaise sauce

Sałatki/Salads

Sałatka z szynką szwarcwaldzką 24 zł

Liście sałat/ szynka szwarcwaldzka/ parmezan/ sos miodowo-musztardowy

Mix of lettuce/ Black Forest ham/ parmesan/ honey-mustard dressing

Sałatka ze szparagami 22 zł

Szparagi/ sos mango-jalapeno/ ogórek kompresowany/

orzechy włoskie/ pomidorki koktajlowe

Asparagus/ mango-jalapeno sauce/ compressed cucumber/

nuts/ cherry tomatoes





Zupy/Soups

Krem ze szparagów 16 zł

Szparagi/ kiszona cytryna/ ziemniak/ oliwa pietruszkowa

Asparagus/ pickled lemon/ potato/ parsley oil

Zupa dnia 12 zł

Codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera

Every day new menu/ ask your waiter





Dania Główne/ Main Courses

Filet z Sandacza 42 zł

Sandacz (160g)/ veloute szparagowe/ kasza jaglana z miętą

Pike perch (160g)/ asparagus veloute/ millet with mint

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 80,-



15 cl 15,-

Tagliatelle ze szparagami 32 zł

Makaron tagliatelle/ szparagi/ krewetki/ czosnek/ zielone curry/ kolendra

Tagliatelle pasta/ asparagus/ shrimps/ garlic/ green curry/ coriander

Canapi Shiraz/Włochy



75 cl 65,-



15 cl 13,-

Stek z polędwicy wołowej 76 zł

Polska polędwica wołowa (180g)/ szparagi w boczku/ sos pieprzowy/ palony ziemniak

Polish beef tenderloin (180g)/ asparagus in bacon/ pepper sauce/ roasted potato

Melodias Malbec/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-



Burger z szarpaną wieprzowiną 29 zł

Burger/ szarpana wieprzowina/ domowe frytki/ sos musztardowy

Burger/ pulled pork/ French fries/ mustard sauce

Woodhaven Zinfandel/USA



75 cl 79,-



15 cl 16,-

Pierś z kurczaka zagrodowego 32 zł

Pierś kurczaka zagrodowego (180g)/ szparagi/ truskawki/ kasza jaglana z miętą/

oliwa bazyliowa

Supreme chicken breast (180g)/ asparagus/ strawberries/ millet with mint/

basil olive

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 80,-



15 cl 15,-

Pierś z kaczki 45 zł

Pierś z kaczki (180g)/ szparagi/ sos wiśniowy/ ziemniak/ ogórek kompresowany/

burak marynowany

Duck breast (180g)/ asparagus/ cherry sauce/ compressed cucumber/

marinated beetroot

Melodias Malbec/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-





Desery/ Desserts

Brownie 19 zł

Brownie/ lody waniliowe/ mus malinowy/ truskawki

Brownie/ vanilla ice cream/ raspberry mousse/ strawberry

Lody szparagowe 14 zł

Lody szparagowe/ beza/ rabarbar/ mrożony mus malinowy

Asparagus Ice-cream/ meringue/ rhubarb/ frozen raspberry mousse


Deser dnia 12 zł

Codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera


Every day new menu/ ask your waiter

Do deserów polecamy wina / Recommended wine:

Sherry Pedro Ximenes

 8 cl 12,-

Graham's Ruby Port

 8 cl 12,-

