



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

Rostbef Sous-Vide 19 zł

Rostbef Sous-Vide/ wędzony majonez/ oliwa lubczykowa/ koperek

Rostbef Sous-Vide/ smoked mayonnaise/ lovage oil/ dill

Alergeny – jaja, gluten, laktoza /Allergens – eggs, gluten, lactose

Palony por 16 zł

Palony por/ kasza gryczana niepalona/ chili/ mus z pietruszki/ puder z oliwy pietruszkowej

Roasted leek/ buckwheat groats/ chili/ parsley mousse/ powder of parsley oil

Alergeny – laktoza /Allergens –lactose

Zupy/Soups

Orientalna zupa rybna 24 zł

Bulion rybny/ mleko kokosowe/ warzywa orientalne/ ryba/ krewetki/ mule

Fish broth/ coconut milk/ oriental vegetables/ fish/ shrimps/ mules

Alergeny – ryby, skorupiaki, laktoza /Allergens –fish, seafood, lactose

Zupa dnia 12 zł

Codziennie nowa propozycja/ informacja u kelnera

Every day new menu/ ask your waiter





Sałatki/Salads

Sałatka z twarogiem 14 zł

Soczewica/ twaróg/ sałata lodowa/ cukinia/ rzodkiew/ dressing koperkowy

Lentil/ cottage cheese/ iceberg lettuce/ zucchini/ radish/ dill dressing

Alergeny – laktoza /Allergens –lactose

Sałatka z kalarepy 18 zł

Kalarepa/ orzechy pinii/ dziki ryż/ rukola/ gruszka/ sos mango-jalapeno

Kohlrabi/ pine nuts/ wild rice/ arugula/ pear/ mango-jalapeno sauce

Alergeny – orzechy /Allergens –nuts





Dania Główne/ Main Courses

Halibut 48 zł

Halibut (160g)/ puree z groszku/ cukinia/ rzodkiewka

Halibut (160g)/ pea puree/ zucchini/ radish

Alergeny – ryba, laktoza /Allergens –fish, lactose

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 80,-



15 cl 15,-

Tagliatelle z krewetkami 32 zł

Makaron tagliatelle/ krewetki/ czosnek/ zielone curry/ kolendra

Tagliatelle pasta/ shrimps/ garlic/ green curry/ coriander

Alergeny – skorupiaki, laktoza, jaja, gluten /Allergens –seafood, lactose, eggs, gluten

Canapi Shiraz/Włochy



75 cl 65,-



15 cl 13,-

Rostbef 54 zł

Rostbef (180g)/ ziemniaki/ boczec/ czosnek/ kalafior/ curry

Rostbeef (180g)/ potato/ bacon/ garlic/ cauliflower/ curry

Alergeny – laktoza /Allergens –lactose

Melodias Malbec/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-



Domowy Sandwich 29 zł

*Chleb własnego wypieku/ salsa pomidorowa/ czerwona kapusta/
wędzony majonez/ rostbef/ frytki*

*Homemade bread/ tomato salsa/ red cabbage/
smoked mayonnaise/ rostbeef/ fries*

Alergeny – gluten, jaja, laktoza /Allergens –gluten, eggs, lactose

Woodhaven Zinfandel/USA



75 cl 79,-



15 cl 16,-

Polędwica z indyka 32 zł

Polędwica z indyka (180g)/ mizeria/ puree z marchewki/ czarna soczewica

Turkey (180g)/ cucumber salad/ carrot puree/ black lentil

Alergeny –laktoza /Allergens –lactose

Melodias Chardonnay/Argentyna



75 cl 80,-



15 cl 15,-

Polędwiczka wieprzowa 42 zł

Polędwiczka wieprzowa (180g)/puree pietruszkowo- jabłkowe/

modra kapusta/ wędzone ziemniaki/ sos demi - glace

Pork tenderloin (180g)/ parsley and apple puree/ red cabbage/

smoked potatoes/ demi-glance sauce

Alergeny –laktoza, gluten /Allergens –lactose, gluten

Melodias Malbec/Argentyna



75 cl 69,-



15 cl 14,-





Desery/ Desserts

Roladka truskawkowa 14 zł

Roladka z truskawkami/ konfitowany rabarbar/ czekolada

Strawberries roulade/ confit rhubarb/ chocolate

Alergeny –gluten, jaja, laktoza /Allergens –lgluten, eggs, lactose

Gruszka z lodami 18 zł

Gruszka/ orzechy ziemne/ kruszonka cynamonowa/ lody

Pear/ peanuts/ cinnamon crumble/ ice cream

Alergeny –gluten, orzechy, laktoza /Allergens –lgluten, nuts, lactose


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,-

