

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Woda niegazowana / gazowana 0,7 l Water still / sparkling 0,7l	17,00 zł
Woda niegazowana / gazowana 0,33 l Waterk still / sparkling 0,33l	10,00 zł
Lemoniada 1l Lemonade 1l	30,00 zł
Lemoniada 0,33l Lemonade 0,33l	14,00 zł
Coca-Cola Zero / Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic 0,25l	12,00 zł
Sok Cappy jablko / pomarańcza 0,25l Juice 0,25l	12,00 zł
Sok świeżo wyciskany z owoców 0,2l Fresh juice 0,2l	22,00 zł

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Espresso	10,00 zł
Doppio	15,00 zł
Americano	12,00 zł
Flat white	14,00 zł
Cappuccino	15,00 zł
Latte macchiato	16,00 zł
Herbata julius meini czarna / earl grey / zielona z jaśminem / owocowa / miętowa Julius meini tea black tea / earl grey / green tea / green tea with jasmine / fruity tea / mint tea	14,00 zł

NA CHŁODNE DNI FOR COLD DAYS

Herbata zimowa / owoce / goździki / miód / cynamon / sok malinowy Warming winter tea / fruits / cloves / honey / cinnamon / raspberry juice	18,00 zł
Grzaniec zamkowy / pomarańcze / goździki / cynamon 13,5% obj. Mulled wine / oranges / cloves / cinnamon 13,5%	24,00 zł
Grzaniec zamkowy / pomarańcze / goździki / cynamon - wersja bezalkoholowa Mulled wine / oranges / cloves / cinnamon - alcohol-free	24,00 zł



ZAMEK KRÓLEWSKI W NIEPOŁOMICACH

MENU

RESTAURACJA NA ZAMKU KRÓLEWSKIM W NIEPOŁOMICACH

KARTA JESIEŃ - ZIMA

2024 / 2025



PRZYSTAWKI (180g)
STARTERS

Podwędzany na zimno tatar wołowy / żółtko / Marynowane leśne grzyby / pieczony jarmuż Cold smoked beef tartare / egg yolk / pickled forest Mushrooms / baked kale	48,00 zł
Wątróbka drobiowa / karmelizowane jabłko / krem malinowy / maślana grzanka Chicken liver / carmelized apple / raspberry cream / buttery toast	38,00 zł
Rydze z patelni / śmietana / cebula / czosnek / zielona pietruszką Frying red mushrooms from the pan / cream / onion / garlic / parsley	39,00 zł
Grillowany ser kozi / szpinak / gruszka / orzechy / dressing żurawinowy Grilled goat cheese / spinach / pear / nuts / cranberry dressing	41,00 zł

SALATY (180g)
SALADS

Salata cezar z kurczakiem / salata rzymska / anchois / majonez / parmezan / kapary Cesar salad with chicken / romaine lettuce / anchois / mayonnaise / parmesan / capers	38,00 zł
Salata cezar z krewetkami / salata rzymska / anchois / majonez / parmezan / kapary Cesar salad with shrimps / romaine lettuce / anchois / mayonnaise / parmesan / capers	40,00 zł

ZUPY (250ml)
SOUPS

Krem z dyni / śmietana / sos malinowy / pestki dyni Pumpkin cream soup / cream / raspberry sauce / pumpkin seeds	24,00 zł
Królewskie flaki / wołowe pulpeciki / natka zielonej pietruszką Royal beef tripe / beef meatballs / parsley	26,00 zł
Żurek w czarce chlebowej / jajko / biała kiełbasa / borowiki Sour rye soup / egg / white sausage / porcini mushrooms	28,00 zł
Rosół na wielu mięsach i jarzynach z domowym makaronem – serwujemy tylko w weekendy Borth with meats and vegetables with home made pasta – served only on weekends	24,00 zł

DANIA RYBNE (250g)
FISH DISHES

Łosoś pieczony / czarne tagliolini / pomidorki / oliwki czarne / sos serowy Grilled salmon / black tagliolini / tomatoes / black olives / cheese sauce	69,00 zł
Polędwica z dorsza / ziołowa kruszonka / puree z pietruszką / tagliatelle z cukinii i marchewki Cod loin / herbal crumbler / parsley puree / zucchini and carrot tagliatelle	67,00 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE (250g)
VEGETARIAN DISHES

Kaszotto / pęczak / grzyby leśne / dynia / papryka / parmezan Creamy groats / mushrooms porcici / pepper / parmesan	42,00 zł
Papardelle / śmietana / szpinak / orzeszki pini Papardelle / cream / spinach / pine nuts	45,00 zł

DANIA GŁÓWNE (250g)
MAIN DISHES

Kurczak zagrodowy / puree z truflą / zielone warzywa Free-range chicken / puree potatoes with truffles / green vegetables	49,00 zł
Kotlet wieprzowy tomahawk / jajko sadzone / kapusta zasmażana / ziemniaczane puree Tomahawk pork chop / fried egg / fried cabbage / puree potatoes	59,00 zł
Policzki wołowe / puree z chrzanem / karmelizowane buraczki Beef cheeks / puree potatoes with horseradish / carmelized beetroots	63,00 zł
Żeberka zamkowe / pieczony ziemniak z tymiankiem i rozmarynem / coleslaw Castle roasted ribs / grilled potatoe with thyme and rosemary / coleslaw	62,00 zł
Stek z antrykotu / grillowane warzywa / sos demi glace Rib eye steak / grilled vegetables / demi glace sauce	98,00 zł

PIEROGI ZAMKOWE
RĘCZNIE LEPIONE W ZAMKOWEJ KUCHNI
HOME MADE CASTLE DUMPLINGS

Z mięsem z jelenia, musem z dyni i prażoną cebulą With deer meat, pumpkin mousse and fried onion	41,00 zł
Z twarogiem, ziemniakami i kurkami With cottage cheese potatoes and chanterelles	38,00 zł

DESERY (180g)
DESSERTS

Strudel jabłkowy / sos waniliowy / lody Apple strudel / vanilla sauce / ice cream	24,00 zł
Mus pistacjowy / sos malinowy / puder czekoladowy Pistachio mousse / raspberry sauce / chocolate powder	24,00 zł
Selekcja lodów Ice cream selection	25,00 zł

DLA NAJMŁODSZYCH (200ml / 150g)
FOR KIDS

Zupa pomidorowa / makaron Tomatoes soup / nuddles	15,00 zł
Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki Chicken nuggets / french fries / carrot salad	25,00 zł
Naleśniki na słodko / twarożek / owoce / bita śmietana Pancakes / cottage cheese / fruits / whipped cream	25,00 zł