



ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICE

MENU

Restauracja na Zamku Królewskim w Niepołomicach



KARTA JESIEŃ-ZIMA

2026/2027

PRZYSTAWKI

/STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej 58 zł
/tost / ketchup z kiszzonego ogórka / suszone włoskie pomidory / zimowa trufla

Beef tartare / toast / pickled cucumber sauce / dried Italian tomatoes / winter truffle

Krewetki z patelni 49 zł
/ nduja picante / zielone pesto / focaccia / chips z mięty

Pan-fried shrimps / nduja piccante / green pesto / focaccia / mint chips

Burrata na domowym pieczywie 47 zł
/ oliwki kalamata / kolorowe pomidory / jarmuż / oliwa ziołowa

Burrata on homemade bread / kalamata olives / colorful tomatoes / kale / herbs oil



ZUPY

/SOUPS

Rosół na wielu mięsach 30 zł
i jarzynach z domowym makaronem

Broth with a many meats and vegetables served with homema-de noodles

Krem z dyni z focaccią, 35 zł
malinami, imbirem i prażonymi pestkami dyni

Pumpkin cream soup served with focaccia, raspberrys, ginger, roasted pumpkin seeds



Żurek zamkowy z jajkiem 36 zł
i ziemniaczanym puree z chrzanem

Castle sour rye soup served with egg and potatoes puree with horseraddish

Flaki wołowe zabielaane 38 zł
z kaszanką i pecorino romano

Beef tripe with cream and black pudding and pecorino romano



PIEROGI ZAMKOWE

/HOME MADE CASTLE DUMPLINGS

Pierogi faszerowane twarogiem 44 zł
i ziemniakami
kwaśna śmietana / szalotka

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes sour cream/ shallots

Pierogi faszerowane cielęciną 47 zł
boczniki w śmietanie / cebula dymka

Dumplings stuffed with veal oyster mushroom with cream / spring onion

SALATY

/SALADS

Salata Cezar z kurczakiem 49 zł
sałata rzymska / sos anchois / bekon / pomidory / focaccia / parmezan

Cezar salad with chicken romaine lettuce / anchois sauce / bacon / tomatoes / focaccia / parmesan

Salata z serem halloumi 47 zł
sałata rzymska / winegret pomarańczowy / mango / figa /

Salad with halloumi cheese romaine salad / orange vinaigrette / mango/ fig



DANIA GŁÓWNE

/MAIN DISHES

Risotto z borowikami
i boczniakiem

59 zł

**chipsy z portobello / zimowa trufla / oliwa
pietruszkowa**

Risotto with porcini mushrooms and oyster
portobello chips / winter truffle / parsley oil

Miętus sous vide

72 zł

**sos Cafe de Paris / fioletowy batat / kalarepa
/ fenkuł / zielone jabłko / kawior z pstrągą**

Burbot fish sous vide
Cafe de Paris sauce / purple sweet potatoe / kohlrabi / fennel /
green apple / trout caviar

Cordon bleu z piersi kurczaka
supreme

68 zł

**szynka dojrzewająca / estragon / ser taleggio
/ smażone gratin ziemniaczane / glazurowane
marchewki i skorzonera**

Cordon bleu from supreme chicken breast
ripening ham / tarragon / /taleggio / fried potatoe gratin /
glazed carrots and scorzonera

Schab Tomahawk sezonowany
na sucho 28 dni

78 zł

**ziemniak pieczony w soli morskiej / ratatuj
warzywny / mus z czerwonej kapusty / demi
glace / zielony pieprz**

Tomahawk pork chop dry-aged for 28 days
potatoe baked in sea salt / vegetables ratatouille / red cabbage
mousse / demi glace / green pepper

Udko kacze confit

78 zł

**kluski śląskie / demi glace / żurawina
/ mus z żółtego buraka / dziki brokuł**

Duck legg confit
Silesian dumplings / cranberries / yellow beetroot mousse /
wild broccoli

Policzek wołowy

76 zł

**puree ziemniaczane z chrzanem / demi glace
/ buraczki zasmażane / majonez chrzanowy**

Beef cheek
potatoes puree with horseraddish / demi glace / fried beets /
horseraddish mayonaisse



DESERY

/DESSERTS

Sernik 36 zł
sorbet gruszkowy / czarna porzeczka / anielskie włosy – chałwa turecka

Cheesecake
perry sherbet / blackcurrant / angelick hair- Turkish halva

Ptyś 39 zł
krem z pieczonej białej czekolady / rokitnik / liofilizowane wiśnie / lody pomarańczowe

Puff
baked white chockolate cream / sea buckthorn / free-dried cherrys / orange ice cream



DLA NAJMŁODSZYCH

/FOR CHILDREN

Zupa pomidorowa z makaronem 19 zł
Tomatoe soup with pasta

Nuggetsy z kurczaka w panko 35 zł
/ frytki / surówka z marchewki
Chicken nuggets in panko / french fries / carrot salad

Naleśniki na słodko z serem 33 zł
/ owoce sezonowe
Sweet pancakes with cottage cheese / seasonal fruits



NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Woda niegazowana / gazowana 17 zł
0,7 l
Water still / sparkling 0,7l

Woda niegazowana / gazowana 10 zł
0,33 l
Waterk still / sparkling 0,33l

Lemoniada owocowa 1l 30 zł
Lemonade Fruit 1l

Lemoniada owocowa 0,33l 14 zł
Lemonade Fruit 0,33l

Coca-Cola Zero / Coca-Cola – 12 zł
/ Fanta / Sprite / Kinley Tonic 0,25l

Sok Cappy jabłko / pomarańcza 12 zł
0,25l
Juice 0,25l

Sok świeżo wyciskany 25 zł
z owoców 0,2l
Fresh juice 0,2l



NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Espresso 12 zł
Doppio 16 zł
Americano 14 zł
Flat white 15 zł
Cappuccino 15 zł
Latte macchiato 17 zł
Herbata julius meini 15 zł

czarna / earl grey / zielona/ zielona z jaśminem / owocowa / ziołowa
Julius meini tea black tea / earl grey / green tea / green tea with jasmine / fruity tea / mint tea

NA CHŁODNE DNI

/ FOR COLD DAYS

Herbata zimowa 25 zł
/ owoce / goździki / miód / cynamon / sok malinowy

Warming winter tea / fruits / cloves / honey / cinnamon / raspberry juice

Grzaniec zamkowy 28 zł
/ pomarańcze / goździki / cynamon – wersja alkoholowa 13,5% obj.

Mulled wine / oranges / cloves / cinnamon 13,5%

Grzaniec zamkowy 26 zł
/ pomarańcze / goździki / cynamon – wersja bezalkoholowa

Mulled wine / oranges / cloves / cinnamon - alkohol-free

