

Palmowa

Zupy

KWAŚNICA marynowane jajko / lubczyk / boczek	36,-
ZUPA Z LOKALNYCH RYB olej koper / seler naciowy / pomidor	32,-
ZUPA GRZYBOWA słodka śmietana / oliwa truflowa / grzanka	29,-

Pełne dania

NA WIĘKSZY APETYT

PIECZONY W CAŁOŚCI PSTRĄG KŁODZKI domowe frytki / kalarepa / fenkuł / sos kaparowy / kandyzowana cytryna / słonecznik / olej cytrusowy	75,-
FILET Z ŁOSOSIA mus pietruszkowy / groszek / brocolini / olek koperkowy	65,-
MAKARON RIGATONI żółtko / guanciale / puder chipotle	46,-
PIEROGI Z KACZKĄ sos morelowy/ chrust ziemniaczany/ kurki / lubczyk	58,-
DE VOLAILLE puree ziemniaczane / marchewka / dynia / chili / pumprenikiel / czarny czosnek	62,-
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ Puree ziemniaczane / chrust z ziemniaka / szczypiorek / marynowany ogórek / kwaśna śmietana / koperek / limonka	69,-
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 180GR majonez nduja / sos demi glace / dwa dodatki do wyboru	120,-

Na słodko

PANNA COTTA DYNIOWA jabłko / imbir / miód	36,-
KREM MASCARPONE owoce leśne / beza	35,-
MUS CZEKOLADOWY Z BRANDY karmelizowana biała czekolada / wiśnie / żel pomarańczowy	38,-



Palmowa
RESTAURACJA

Sałaty

SAŁATA RZYMSKA kurczak / boczek / bursztyn / sos anchois / kapary	43,-
SAŁATY kozi ser / dressing aronia / miód gryczany / orzechy / grzanka	41,-
MIX SAŁAT dressing z aronii / cebula / ogórek / papryka	41,-

Dodatki

DOMOWE PIECZYWO masło z wędzoną solą	15,-
DOMOWE FRYTKI LUB FRYTKI Z BATATÓW ser bursztyn / vinegrette	18,-
MIX SAŁAT dressing z aronii / cebula / ogórek / papryka	15,-
PURE ZIEMNIACZANE chrust z ziemniaka/ szczypiorek/ masło nduja	14,-
MARYNOWANY OGÓREK kwaśna śmietana/ koperek / limonka	14,-
MARCHEWKA dynia / chili/ pumprenikiel / czarny czosnek	15,-
KISZONKI	17,-

Instagram:



Rezerwacje

GRUPOWE ORAZ INDYWIDUALNE

Zadzwoń lub napisz do Mateusza!

Tel. 698 665 494

palmowa@mmresort.com

Facebook:



Palmowa



Palmowa
RESTAURACJA

Witajcie

w miejscu, gdzie jedzenie to nie tylko posiłek, ale także sposób na zbliżenie ludzi. Nasza restauracja opiera się na koncepcji foodsharingu, czyli dzieleniu się małymi talerzykami pełnymi smaków, które wspólnie możecie odkrywać.

Każda potrawa przygotowywana jest z lokalnych, starannie wyselekcjonowanych produktów, dzięki czemu na talerzu znajdziecie autentyczność regionu i naszą miłość do jedzenia - którą chcemy dzielić się na każdym kroku. Inspiracją do stworzenia tego miejsca była prostota i elegancja kulinarnego dialogu - bo jedzenie to więcej niż posiłek, to także pretekst do rozmowy i wymiany doświadczeń.

Wybierzcie się w kulinarną podróż
i celebруйте ją w naszym towarzystwie!



Przysuń krzesło. Spróbuj.
Chodź, dołącz do nas.
Życie jest nieskończenie pyszne.

Ruth Reichl

Palmowa