

GORĄCE NAPOJE	
Espresso	7,00
Americano	7,00
Cappuccino	8,00
Latte	8,00
Latte na mleku roślinnym <i>Plant milk latte</i>	12,00 ✓
Herbata Richmond: zielona / miętowa / Earl Grey / czarna / owoce leśne <i>Richmont tea: green / mint / Earl Grey / black / forest fruits</i>	8,00
Napar pomarańczowy-cytrynowy z imbirem <i>Lemon, orange, and ginger infusion</i>	12,00
Napar ziółowy <i>Herbal infusion</i>	12,00
Grzaniec <i>Mulled wine</i>	9,00
Gorąca czekolada <i>Hot chocolate</i>	15,00
SOKI	
Czarna porzeczka / grejpfrut / jabłko / pomarańcza / 250 ml <i>Blackcurrant / grapefruit / apple / orange / banana juice 250 ml</i>	6,00
Świeżo tłoczony sok z jabłek 0,187 l <i>Freshly pressed apple juice 0,187 l</i>	12,00
Świeżo tłoczony sok z jabłek 0,75 l <i>Freshly pressed apple juice 0,75 l</i>	30,00
NAPOJE ZIMNE	
Pepsi / Mirinda / 7 Up / Tonic 200 ml	6,00
Woda Perlage 330 ml <i>Perlage water 330 ml</i>	4,00

BROWAR NEPOMUCEN

to nasze lokalne piwo rzemieślnicze, warzone przez braci Musielaków. Powstaje tuż przy Dolinie Baryczy. Aby rozpocząć produkcję, bracia przebudowali stuletnią piekarnię i sami zaprojektowali sprzęt warzelniczy.

PIWO	
Piwo Nepomucen — lokalne <i>Local craft beer Nepomucen</i>	12,00
Piwo butelkowe Żywiec 0,5 l <i>Bottled beer Żywiec 0,5 l</i>	8,00
Piwo bezalkoholowe Żywiec <i>Non-alcoholic beer Żywiec</i>	5,00
Heineken	9,00
ALKOHOLE Z INNEJ BECZKI	
Martell	10,00
Metaxa *****	9,00
Ballantine's 12 YO	15,00
Jack Daniel's	12,00
Chopin	8,00
Finlandia	8,00
Wyborowa	6,00
KOKTAJLE	
Whisky Sour	14,00
Aperol Apple	14,00
Margarita	16,00
Cosmopolitan	12,00

REGIONALNIE

Rozejrzyj się dookoła. Czujesz to? To błogi spokój. To aromaty ziółowych naparów, pieczonych sezonowych warzyw, soczystego, dobrze przyprawionego mięsa oraz gorących, parujących smakowitością zup.

ŚWIEŻO

...więc smacznie i zdrowo. Tę ideę wspiera nasza zawsze pełna spiżarnia — miejsce, które zbiera w sezonie, by dawać poza sezonem. To dzięki niej na każdy talerz trafia świeżo zerwane warzywo lub nasza swojska konfitura. A pałacowy napar doprawiany jest miodem ze spiżarni właśnie.

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy z marynowanym smardzem, majonez jałowcowy, cebulka marynowana <i>Steak tartare with morel mushrooms, juniper mayonnaise and pickled onions</i>	42,00 R
Śledź z zakwaszaną śmietaną i musem cydrowym, ziemniak w popiele <i>Herring in sour cream, with apple cider mousse and ash-roasted potato</i>	25,00
Pierogi z kurkami i policzkiem wołowym, sos marchwiowy <i>Pierogi filled with beef cheek and chanterelle mushrooms, with carrot sauce</i>	30,00 R

ZUPY

Zupa dnia – zapytaj kelnera, co dziś przygotowaliśmy <i>Soup du jour: please ask your server about our Chef's daily special</i>	R
Rosół z kaczki i wołowiny z warzywami i domowym makaronem <i>Duck and beef soup, with veggies and homemade noodles</i>	15,00 R
Zupa cebulowa z grzankami z serem gruyère <i>French onion soup with croutons and Gruyère cheese</i>	18,00

LEGENDA

✓ – danie wegańskie

W – danie wegetariańskie

R – składniki regionalne

SERCE PAŁACU

Restauracja Kuchnia Pakoslove to tętniące serce Pałacu. To tutaj nasz Zespół przygotowuje dla gości pyszne i zdrowe potrawy ze starannie dobranych, świeżych i lokalnych składników — chętnie sięgając także do przebogatej pałacowej spiżarni oraz ogródka.

OD „PODNIEBIENIA” DO „NIEBA” JEST NAPRAWDĘ NIEDALEKO

DANIA GŁÓWNE

Kurczak sous-vide z frytkami z batatów, sosem serowym, rokitnikiem i kalafiozem <i>Sous-vide chicken with sweet potato fries, cheese sauce, sea buckthorn and cauliflower</i>	42,00
Policzek wołowy z purée ziemniaczanym, puder porowy, kalafior, demi-glace z winem porto <i>Beef cheek with potato purée and leek powder, cauliflower and port wine demi-glace</i>	50,00
Schab wieprzowy z kapustą kiszoną i ziemniakami <i>Pork chop with braised cabbage and potatoes</i>	32,00
Wegańskie pierogi z wariacją warzywną <i>Vegan pierogi with mixed vegetables</i>	40,00
Jesiotr z żółtkiem sous-vide, topinamburem i brukselką, w sosie maślano-cytrynowym <i>Sturgeon with sous-vide egg yolk, Jerusalem artichoke and Brussels sprouts, with lemon butter sauce</i>	52,00
Stek wołowy z ziemniakami, konfiturą z pomidora, purée z pasternaku, pieczonym burakiem oraz sosem demi-glace z jabłkiem i żubrówką <i>Beef steak with potatoes, tomato preserves, parsnip purée and roasted beets, with Żubrówka Bison Grass Vodka and apple demi-glace</i>	86,00

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Pierogi ze słodkim twarogiem i sosem owocowym <i>Homemade pierogi with cottage cheese and fruit sauce</i>	16,00
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	16,00
Pizza margherita (mała/duża) <i>Pizza Margherita (small/large)</i>	11,00/16,00

POZNAJ NASZE TECHNIKI

Nasz sekret? Pierwszorządne składniki przygotowane z wykorzystaniem tradycyjnych lub innowacyjnych metod! Oto niektóre z nich.

Konfitowanie: wielogodzinne gotowanie w tłuszczu. Brzmi przerażająco, ale dzięki tej technice mięswo jest kruche i pełne aromatu, a wcale nie tłuste.

Pieczenie w niskiej temperaturze: pozwala na uzyskanie idealnie soczystego, upieczonego do perfekcji mięsa.

Kiszenie: nie tylko nadaje owocom i warzywom wyjątkowy smak, ale też wydobywa ich zdrowotne właściwości.

Sous-vide: proces długiego gotowania w próżni, za sprawą którego zachowany zostaje cały smak i aromat potrawy.

SAŁATKI

Sałatka z kurczakiem i awokado <i>Chicken avocado salad</i>	36,00
Sałatka z piklowanym burakiem i chipsem serowym, burak pieczony, pieczone orzechy nerkowca <i>Pickled beet salad with cheese flake, roasted beets and cashews</i>	32,00

DESERY

Sernik <i>Cheesecake</i>	18,00
Fondant czekoladowy z musem waniliowym i lodami jagodowymi <i>Chocolate fondant with vanilla mousse and bilberry ice cream</i>	26,00
Gruszka w winie podawana z żelem cydrowym, chrupiącą czekoladą i lodami gruszkowymi <i>Wine poached pear with apple cider gelee, crispy chocolate and pear ice cream</i>	28,00
Lody na gałki: o dostępne smaki zapytaj kelnera <i>Scooped ice cream: please ask your server about today's flavors</i>	5,00