

Po złożeniu zamówienia u kelnera wróć tutaj na chwilę, by dowiedzieć się, czego jeszcze możesz doświadczyć w Pałacu Pakosław.

Pokoje inne niż wszystkie

A każdy inny niż pozostałe: Harmonia, Pełnia, Ptasię radio, Winniczek, O poranku, Grzechu warte, Między słowami, Na puchu – to tylko kilka z naszych 24 pokoi urządzonych w innym, niebanalnym stylu. Nasi stali bywalcy donoszą, że w każdym inaczej się śni. Warto zarezerwować jeden z nich i sprawdzić.

„I żyli długo i szczęśliwie”

Choć jesteśmy skromni, to w tym przypadku przyznajemy otwarcie, że to as w naszym rękawie. O weselach moglibyśmy pisać książki: o każdej łzie wzruszenia i każdym romantycznym geście pary młodej, która w naszym ogrodzie nad stawem, w klimatycznie ozdobionej bramie, przysięga sobie dożgonną miłość. A ponieważ droga do serca wiedzie przez żołądek, dopasujemy indywidualnie menu według preferencji i diety, a także chętnie przygotujemy słodkości i łakocie z wykorzystaniem konfitur z naszej spiżarni. Wiemy, że ten dzień będzie i tak najpiękniejszym w Waszym życiu: my zadbamy o to, by był doskonały pod każdym innym względem.



Naturalnie z Pakoslove

W spiżarni Pakoslove zamykamy m.in. lato w słoikach – to nasza odpowiedź na składniki wspomagające i sposób na prawdziwe, naturalne smaki przez cały rok. Wypełniona przetworami i przedmiotami tworzonymi z miłością i szacunkiem do natury, spiżarnia oferuje również wszystko, co warto zabrać ze sobą, by smak Pakoslove mógł gościć w Waszym domu na co dzień.

Wyjątkowe wydarzenia biznesowe i kobiece warsztaty w inspirującej przestrzeni

Wyjątkowe przestrzenie Pałacu Pakosław są stworzone dla spotkań, które inspirują – zarówno w biznesie, grupie przyjaciół, a także w pięknym kobiecym gronie. Wiemy, że betonowe biura nie sprzyjają prawdziwej kreatywności i regeneracji. Dlatego zapraszamy Cię do organizacji warsztatów, szkoleń i wydarzeń w otoczeniu natury, gdzie możesz w pełni zaangażować swój zespół lub stworzyć wyjątkową przestrzeń i klimat dla Twoich Gości.

Oferujemy kompleksową organizację różnorodnych wydarzeń: od firmowych szkoleń, przez konferencje i debaty, po spotkania integracyjne.

Specjalizujemy się także w organizacji wyjątkowych wydarzeń dla kobiet, takich jak warsztaty rozwoju osobistego, kreatywne spotkania, wydarzenia wellness czy czas z jogą, jednym słowem budujemy przestrzeń, która sprzyja wymianie inspiracji i wsparciu. Pozwól nam zadbać o każdy szczegół – od planowania po realizację – i doświadczyć pełni możliwości w Pałacu Pakosław.

Piszemy o tym wszystkim, bo nie każdy wie, że Pałac Pakosław to nie tylko Kuchnia. Jeśli jednak wiedziałeś o nas więcej, niż przypuszczaliśmy, to mamy coś, czego z pewnością nie podejrzewasz:

Przebieg Twoich przeżyć

W naszym garażu stoi kilka wyjątkowych samochodów, które z kierowcą lub bez, zawiozą Cię tam, gdzie chcesz, i w takim stylu, jakiego chcesz: są tu Ford T, Bentley R Type, Mercedes-Benz SL 450, Lincoln Continental Mark IV, Chevrolet Corvette C3 i inne. Czy jest tam coś dla Ciebie? Jeśli nie, to poszukaj tego właściwego na naszeklasyki.pl.

KUCHNIA PAKOSLOVE

Witajcie w jesiennym Pakoslove!

Przedstawiamy Wam nową kartę dań, przygotowaną z pasją przez **Szefa Kuchni Piotra Ostrowskiego**.

Jesień w Pakoslove to wyjątkowy czas – pełen ciepłych, głębokich smaków, bogatych kolorów i aromatów, które tworzą przytulny klimat w chłodne dni.

Zapraszamy Cię do spędzenia tej chwili z nami, by cieszyć się sezonowymi potrawami, dzielić się radością przy stole i tworzyć wspomnienia, które zostaną z Tobą na długo. Twoja opinia jest dla nas niezwykle cenna – chętnie usłyszemy, co Cię zachwycało i co możemy jeszcze ulepszyć.

Życzymy smakowitej podróży przez jesienne menu!

Zespół Pakoslove !



**DZIĘKUJEMY ZA CZAS, KTÓRY
MOŻEMY SPĘDZIĆ Z TOBĄ** ❤️



Podziel się wspomnieniami:
Użyj @palacpakoslaw | #paksoslove

Pakoslove is in the air!
www.pakoslove.pl

DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy z jelenia, kremowe żółtko, rozmarynowy majonez, skórka z pomarańczy, pikle i grzanka ziołowa ok. 0,240 kg	48,00
Pieczone warzywa w kremowym sosie truflowym z grzanką i oliwą pietruszkową ok. 0,300 kg	32,00

ZUPY

Rosół z domowym makaronem ok. 0,260 l	24,00
Krem z pieczonego buraka z serem feta i rozmarynem ok. 0,310 l	24,00

LEKKO I POŻYWNIE

SAŁATY I SAŁATKI

Sałátka waldorf z rukoli, marynowanego jabłka w żubrówce, selera, cynamonu i orzechów włoskich oraz winogrona ok. 0,360 kg	44,00
Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami i serem Emilgrana ok. 0,320 kg	42,00

LEGENDA

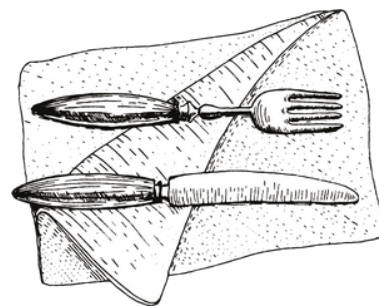
- V - danie wegańskie
- W - danie wegetariańskie



GŁODNEGO NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z sosem z leśnych grzybów, kluski śląskie, mus z czerwonej kapusty i pieczony korzeń pietruszki ok. 0,480 kg	54,00
Stek z polędwicy wołowej, z pieczonymi warzywami, maślanym puree i sosem kurkowym ok. 0,500 kg	129,00
Pieczona dorada z ziołami, grillowane warzywa sezonowe, salsa verde ok. 0,500 kg	56,00
Boczniki panierowane w panko, kapusta kwaszona z dodatkiem grzybów leśnych, ziemniak hasselback ok. 0,420 kg	46,00



DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

PORCJE W SAM RAZ DLA DZIECI

Kotleciki z indyka EKO, frytki z batata, gotowany brokuł ok. 0,280 kg	32,00
Wielkopolskie pyzy z sosem truskawkowym lub pieczeniowym ok. 0,210 kg	22,00
Frytki ok. 0,180 kg	9,00
Frytki z batata ok. 0,160 kg	15,00
Pizza Margherita - mała ok. 0,210 kg	19,00

SŁODKIEGO DOBREGO ŻYCIA

DESERY

Sernik z białą czekoladą i malinami w tartalecie podane z gałką lodów jeżynowych ok. 0,320 kg	36,00
Jesienne owoce pod kruszonką ok. 0,320 kg	32,00
Naturalne domowe sorbety /o dostępne smaki zapytaj obsługę/ ok. 0,08 kg	12,00 / gałka
Lody z lokalnej manufaktury na gałki ok. 0,070 kg	9,00 / gałka
Sos do lodów do wyboru malinowy karmelowy	5,00

AUTORSKIE BURGERY

podawane z frytkami

Wegetariański - z grillowanym halloumi, pieczarkami, ogórkiem zielonym, hummusem, pomidorem i sosem tzatzyki (podawany z frytkami) - ok. 0,530 kg	46,00
Klasyk - 100% wołowiny, cheddar, cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata, ketchup, majonez (podawany z frytkami) ok. 0,490 kg	46,00
Jego ostrość - 100% wołowiny, domowy ketchup, kwaśna śmietana, ser żółty cheddar, pikantne chilli con carne (podawany z frytkami) -ok. 0,530 kg	48,00

Wolisz wspomnienia na wynos?
Kup słoiczek naszych domowych konfitur ze Spizarni Pakoslove

„W butelce wina jest więcej filozofii niż we wszystkich książkach świata”
Ludwik Pasteur

Poproś o naszą kartę win i przekonaj się sam!

PIZZA

Farmerska (sos pomidorowy, ser, szynka, boczek, pieczarki, pomidory, rukola) ok. 0,310 kg / 0,480kg	24,00/32,00
Europejska (sos pomidorowy, ser, kurczak, ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska, kukurydza) ok. 0,340kg / 0,6 kg	24,00/32,00
4 sery (sos pomidorowy, mozzarella, feta, parmezan, lazur) ok. 0,295 kg /0,4 kg	20,00/30,00
Margherita (sos pomidorowy, ser, oregano) ok. 0,210kg /0,360 kg	19,00/24,00
Neapolitańska z salami (sos pomidorowy, ser, oregano, salami) ok. 0,380 kg	31,00
Neapolitańska bufala (sos pomidorowy, oregano, ser mozzarella di bufala) ok. 0,360 kg	29,00
Neapolitańska z szynką i pieczarkami (sos pomidorowy, ser, oregano, szynka i pieczarki) ok. 0,380 kg	32,00

ALERGENY W KUCHNI PAKOSLOVE

Z myślą o Państwa zdrowiu i bezpieczeństwie, poniżej znajdują Państwo listę alergenów, które mogą występować w naszych daniach. Prosimy o poinformowanie obsługi o wszelkich alergiach przed złożeniem zamówienia:
1.sezam 2.jaja 3.gluten 4.skorupiaki / krewetki 5.mleko / laktoza 6.gorczyca 7.orzechy / orzechy ziemne 8.ryby 9.seler 10.soja