



KUCHNIA PAKOSLOVE

menu



Oddajemy w Wasze ręce naszą kartę dań pod batutą
szeфа kuchni Piotra Ostrowskiego.

Lato w Kuchni Pakoslove jest kolorowe i orzeźwiające.
Życząc Wam dużo słońca i energii, zapraszamy do skorzystania z naszej
pałacowej przestrzeni. Twórcie własne dobre chwile i wspomnienia.

Tak bardzo cieszymy się z Waszej obecności. ♥
Kosztujcie, próbujcie, dzielcie się między sobą smakami,
a z nami: opinią o tym, co skradło Wasze serca, a nad
czym musimy popracować.

Dobrego czasu!
Zespół Pakoslove



OZNACZ NAS

@palacpakoslaw i #pakoslove
pokaż, jak spędzasz u nas czas

SPRAGNIONYCH NAPOIĆ

NAPOJE

Na ochłodę:

Pepsi / Mirinda / 7up 0,2 l	9,00
Woda niegazowana 0,5 l	8,00
Woda musująca w karafce 0,8 l	14,00
Woda Nachmielona – lokalny napój 0,5 l	14,00
Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,2 l	9,00
Domowa lemoniada 0,25 l	22,00

Coś ciepłego:

Espresso 0,04 l	7,00
Americano 0,2 l	7,00
Cappuccino 0,2 l	10,00
Latte 0,3 l	15,00
Latte na mleku roślinnym 0,3 l	18,00
Herbata Richmond: zielona / miętowa 0,5 l	18,00
Nasza autorska herbata:	24,00
Chwila spokoju / Łyk dobrej energii 0,5 l	
Napar ziołowy 0,5 l	22,00
Napar pomarańczowo – cytrynowy z imbirem 0,5 l	22,00

KOKTAJLE

Aperol Spritz 0,17 l
26,00

Pornstar Martini 0,13 l
26,00

Owocowe daiquiri 0,11 l
24,00

Hugo 0,17 l
26,00



PIWA I NAPOJE LOKALNE

Nepomucen edycja specjalna, warzona dla Pałacu Pakostaw 0,5 l	18,00
Nepomucen 0,5 l	18,00
Zatrzymaj się – lekkie piwo w stylu Pale Ale	
Odkrywaj – orzeźwiające piwo pszeniczne w stylu Hefe-weizen	
Pokochaj – owocowe piwo w stylu Gose	
Czarny klasyk – ciemne piwo w stylu Dry Stout	
Żywiec bezalkoholowy 0,3 l	11,00
Miód pitny 0,150 l	20,00

WINA

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

POPROŚ O NASZĄ KARTĘ WIN I PRZEKONAJ SIĘ SAM

Wina z lokalnej winnicy Anna

Białe:

Solaris – wino wytrawne	24,00 (0,15 l) / 105,00 (0,75 l)
Johanniter – wino wytrawne	28,00 (0,15 l) / 110,00 (0,75 l)
Chardonnay – wino wytrawne	32,00 (0,15 l) / 130,00 (0,75l)
Johanniter Frizzante (musujące) – wino półwytrawne	105,00 (0,75 l)

Czerwone:

Cortis - Regent – wino wytrawne	28,00 (0,15 l) / 110,00 (0,75 l)
---------------------------------	------------------------------------

Różowe:

Rosé - Rondo – wino półwytrawne	28,00 (0,15 l) / 110,00 (0,75 l)
---------------------------------	------------------------------------



DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Salatka caprese z kolorowych pomidorów z oliwkami (ok. 0,280 kg)	28,00
Małże w pikantnym sosie z pieczonej papryki i pomidorów z grzanką czosnkową (ok. 0,380 kg)	42,00
Szynka serrano z sałataą frezyjską, oliwą, pieprzem i grzanką czosnkową (ok. 0,360 kg)	38,00

ZUPY

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem (ok. 0,300 l)	22,00
Zupa Szefa Kuchni (ok. 0,300 l)	24,00

LEKKO i POŻYWNIE

SAŁATY I MAKARONY

Grecka sałatka z szaszłykiem drobiowym i sosem tzatziki (ok. 0,420 kg)	44,00
Sałata z granatem, pomidorkami i grillowanym serem halumi, dressingiem cytrynowo-miodowym (ok. 0,240 kg)	42,00
Gnoci (kluseczki) z pesto bazyliowym, koprem włoskim i pomidorem (ok. 0,360 kg)	38,00

 wege   wegan



GŁODNEGO NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

Filet z kaczki sous vide marynowany w tymianku z ciemnym sosem z dodatkiem lokalnego wina, wielkopolskie pyzy i kapusta modra (ok. 0,470 kg)	56,00
Polędwiczka wieprzowa grillowana z sosem romesco, konfitowane ziemianki z sałatką z białej rzodkwi i buraka (ok. 0,520 kg)	52,00
Kurczak supreme z sosem cytrynowym, ryż z warzywami sezonowymi (ok. 0,530 kg)	52,00
 Grillowany ser camembert z letnimi warzywami i grzanką czosnkową oraz sosem andaluzyjskim (ok. 0,440 kg)	44,00
Stek z polędwicy wołowej, fasolka szparagowa z boczkiem, sos kurkowy i frytki stekowe (ok. 0,530 kg)	94,00
Pierogi ze szpinakiem, ricottą i łososiem, na białym sosie z dodatkiem zielonego pieprzu i świeżą sałataą (ok. 470 kg)	46,00



DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

 Pierogi z serem na słodko, z sosem owocowym (ok. 0,245 kg)	28,00
Mini kotlet z kurczaka panierowany, purée i gotowana marchewka (ok. 0,280 kg)	32,00



Alergeny w Kuchni Pakoslove

Jeśli masz alergię, zapytaj kelnera o danie!

W naszych daniach mogą pojawić się takie alergeny jak: gluten, jajka, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, skorupiaki i produkty pochodne.

DANIA AZJATYCKIE

Orientalny szaszłyk z kurczaka podany na ryżu basmati, jarmuż z marchewką i sezamem (ok 0,520 kg) **48,00**

Tajskie curry z ryżem basmati i świeżą kolendrą (ok. 0,510 kg) z kurczakiem **48,00**

 **wege** **46,00**



BURGERY

w bułkach własnego wypieku

MATADOR **46,00**
100% wołowiny, gorgonzola, pikle, boczek i sos własny - podawany z frytkami (ok. 0,520 kg)

KURCZAK NA WYPASIE **42,00**
kurczak, majonez tymiankowy, sos z awokado, pomidor, boczek, sałata - podawany z frytkami (ok. 0,490 kg)

JEGO OSTROŚĆ **44,00**
100% wołowiny, chilli con carne, majonez, ketchup, ogórek konserwowy, ser cheddar - podawany z frytkami (ok. 0,500 kg)

GOLAS **40,00**
100 % wołowiny, cheddar, konfitura cebulowa, ogórek konserwowy, pomidor, cebula, ketchup, majonez, grzanka (bez bułki) - podawany z frytkami (ok. 0,460 kg)



 **wege**

  **wegan**

PIZZA

FARMERSKA **23,00 / 31,00**
sos pomidorowy, ser, szynka, boczek, pieczarki, pomidory, rukola (ok. 0,310 kg /ok. 0,480 kg)

EUROPEJSKA **23,00 / 31,00**
sos pomidorowy, ser, kurczak, ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska, kukurydza (ok. 0,340 kg /ok. 0,600 kg)

 **4 SERY** **19,00 / 29,00**
sos pomidorowy, mozzarella, feta, parmezan, lazur (ok. 0,295 kg /ok. 0,400 kg)

 **MARGHERITA** **18,00 / 23,00**
sos pomidorowy, ser, oregano (ok. 0,210 kg /ok. 0,360 kg)

NEAPOLITAŃSKA Z SALAMI **30,00**
sos pomidorowy, ser, oregano, salami (ok. 0,380 kg)

NEAPOLITAŃSKA BUFALA **28,00**
sos pomidorowy, oregano, ser mozzarella di bufala (ok. 0,360 kg)

NEAPOLITAŃSKA Z SZYNKĄ I PIECZARKĄ **31,00**
sos pomidorowy, ser, oregano, szynka i pieczarki (ok. 0,380 kg)

DESERY

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami sezonowymi (ok. 0,300 kg) **32,00**

Pana Cotta marchewkowa na musie agrestowym z bezą szwajcarską i lodami czekoladowymi (ok. 0,320 kg) **36,00**

Brownie z kremem czekoladowym, lodami waniliowymi i musem malinowym (ok. 0,280 kg) **34,00**

Naturalne sorbety - o dostępne smaki zapytaj obsługę **12,00**

Lody z lokalnej manufaktury na gałki **9,00/gałka**

Sos do lodów do wyboru **5,00**
 **malinowy** lub  **karmelowy**