

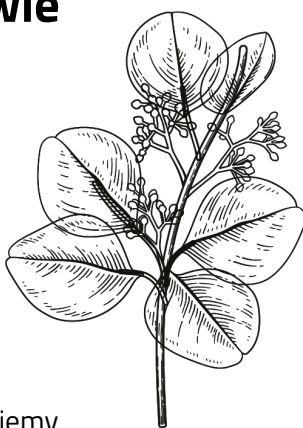
Po złożeniu zamówienia u kelnera wróć tutaj na chwilkę, by dowiedzieć się, czego jeszcze możesz doświadczyć w Pałacu Pakosław.

Pokoje inne niż wszystkie

A każdy inny niż pozostałe: Harmonia, Pełnia, Ptasi 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 zadamy 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 otulonym zimą Pakoslove!

Z radością przedstawiamy Wam naszą zimową kartę dań, stworzoną z sercem i pasją przez Szefa Kuchni Piotra Ostrowskiego.

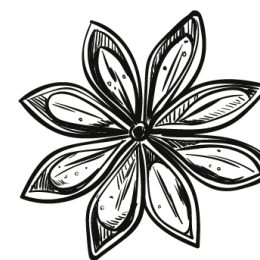
Zima to czas bogactwa smaków – ciepła, aromatów i kolorów, które otulają nas każdego dnia. Znajdziesz tu potrawy, które celebrują sezonowe składniki, przytulność natury i energię złotych promieni słońca.

Zapraszamy Cię do wspólnego stołu, by cieszyć się zimową atmosferą, odkrywać nowe smaki i dzielić się radością.

Twoja opinia jest dla nas bardzo ważna – powiedz, co Cię urzekło i co możemy jeszcze dopieścić, by było jeszcze pyszniej.

Życzymy smakowitej podróży przez zimowe menu !

Zespół Pakoslove !



DZIĘKUJEMY ZA CZAS, KTÓRY
MOŻEMY SPĘDZIĆ Z TOBĄ



OZNACZ NAS

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



DOBRE DOBREGO
POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Ręcznie siekany tatar wołowy z sosem z zielonego
pieprzu i kaparów, kremowe żółtko, piklowany
czerwony burak oraz nasze pieczywo
ok. 0,275kg 48,00

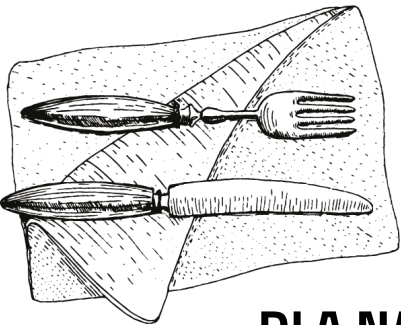
Delikatnie wolno pieczone gęsie żołądki, podane na
maślanej brioche z musem z batata
i majonezem truflowym
ok. 0,280 kg 38,00

Kalafior marynowany w oliwie truflowej, pieprzu
cytrynowym i szaławii, przygotowany metodą sous-
vide, podany na cynamonowym beszamelu
z kawiozem z czerwonego buraka
oraz blanszowanymi liśćmi brukselki
ok. 0,240 kg 37,00 ✓

ZUPY

Tradycyjny domowy rosół drobiowy z makaronem
ok. 0,400 l 26,00

Aksamitny krem z soczewicy i pieczonej papryki,
podany z prażonym kminkiem
oraz grzanką czosnkową
ok. 0,320 l 28,00



DLA NASZYCH
MAŁYCH GOŚCI

Domowy rosół z kluseczkami
ok. 0,240 kg 22,00

Pierogi leniwe na słodko z bułką tartą
i masełkiem, podane z pieczoną śliwką
ok. 0,270 kg 28,00 W

Mini de volaille podany z purée
ziemniaczanym i confitowanymi
mini marchewkami
ok. 0,340 kg 36,00

Frytki ok. 0,180 kg 13,00
Frytki z batata ok. 0,160 kg 15,00
Pizza Margherita - mała ok. 0,210 kg 22,00

GŁODNEGO
NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

Soczysta białoróżka jagnięcia
przygotowana metodą sous-vide,
podana na bigosie z grzybami leśnymi,
z musem z suszonej śliwki
oraz puree ziemniaczanym z musztardą dijon
ok. 0,460 kg 76,00

Pieczony halibut marynowany w pieprzu cytrynowym
i czosnku niedźwiedzim podany na sałatce z cykorii
i kopru włoskiego z dresingiem pomarańczowym,
krokiem ziemniaczanym z parmezanem
ok. 0,460 kg 63,00

Pierś z kurczaka kukurydzianego
marynowana w jogurcie naturalnym i mięcie,
podana z kluską śląską faszerowaną pieczarkami
i szpinakiem, ciemny sos demi-glace
oraz mus z pieczonej pietruszki
ok. 0,440 kg 69,00

Makaron tagiatelle z krewetką i chorizo
w maślanym sosie bisquik
ok. 0,460 kg 61,00

Stek z polędwicy wołowej, frytki stekowe,
pieczone warzywa okopowe oraz sos z dodatkiem kaparów.
ok. 0,510 kg 123,00

Stek z selera marynowany w sosie sojowym,
podany na musie z buraka z dodatkiem miodu z lokalnej pasieki,
biały sos z zielonym pieprzem oraz gratin z batata
ok. 0,490 kg 57,00 W

Niedzielnny Zestaw z Kaczką dla dwojga

Zapraszamy na wyjątkowe danie –
pół aromatycznej kaczki podawanej z warzywami,
dodatkiem skrobiowymi oraz dwiema porcjami
domowego rosołu.

Obowiązuje wcześniejsza rezerwacja zestawu.

LEKKO I POŻYWNIE

SAŁATY I SAŁATKI

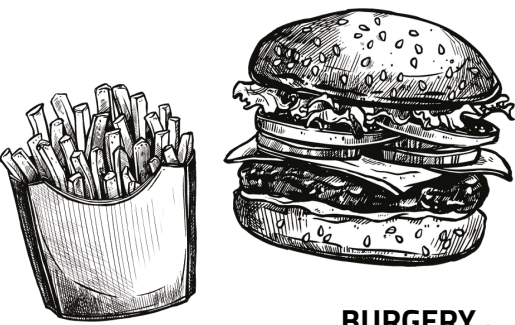
Pieczona sałata rzymska
podana na humusie z ciecierzycy,
z oliwą paprykową, ziarnami granatu,
prażonymi pestkami dyni oraz grzanką ziołową
ok. 0,375 kg 48,00

Sałata Cezar z kurczakiem i anchois,
podana z paloną limonką i świeżymi ziołami
ok. 0,360 kg 46,00

Menu degustacyjne

Sześć wyjątkowych kompozycji, które tworzą kulinarną opowieść
Szeffa Kuchni – jego wizję, pasję i smakowy manifest.
Cena: 198,00

Pozwól sobie na doświadczenie, w którym każdy kęs zaskakuje,
zachwyca i opowiada swoją historię. To podróż przez smaki
Pałacu Pakosław – pełna emocji, aromatów i harmonii,
gdzie każdy detal ma znaczenie, a jedzenie staje się sztuką.

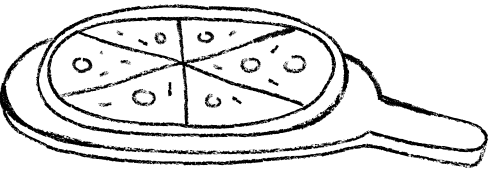


BURGERS

Klasyczny – 100% wołowiny, chrupiący boczek,
ser taleggio, pomidor, ogórek, sałata, frytki
ok. 0,460 kg 53,00

Król Wołowy - Podwójna porcja soczystej
100 % wołowiny,
aksamitny sos serowy, cheddar
i chrupiąca cebulka w maślanej bułce
ok. 0,520 kg 52,00

Złota krewetka - maślana bułka, krewetki w tempurze,
majonez cytrynowy ze szczypiorkiem, ogórek,
pomarańcza z dressingiem wasabi
ok. 0,420 kg 53,00



PIZZA

Prosciutto (sos pomidorowy, ser, oregano,
mozzarella, szynka prosciutto)
ok. 0,220 kg / 0,310kg 24,00/31,00

Salami piccante (sos pomidorowy, ser,
oregano, salami, karczochy)
ok. 0,220kg / 0,310 kg 24,00/31,00

Quattro formaggi (sos pomidorowy, ser,
oregano, mozzarella, gorgonzola, parmezan, ricotta)
ok. 0,220 kg /0,310 kg 26,00/34,00 W

Margherita (sos pomidorowy, ser, oregano)
ok. 0,210kg /0,280 kg 22,00/27,00 W

SŁODKIEGO
DOBREGO ŻYCIA

DESERY

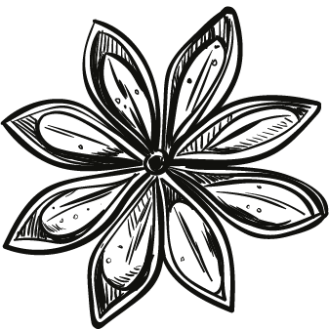
Kruche maślane ciastko z musem malinowym
i naszą konfiturą malinową,
podane z lodami bezowymi
ok. 0,220 kg 29,00 W

Sernik chałwowy z owocową żelką,
solonym karmelem i prażonymi migdałami
ok. 0,220 kg 31,00 W

Nasze 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 ✓



DRODZY GOŚCIE

dla rezerwacji od 10 osób
doliczamy 10% opłaty serwisowej.
Większa ekipa przy stole to zawsze dużo radości,
ale też więcej pracy dla naszego Zespołu.
Dzięki, że rozumiecie

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.

LEGENDA

✓ - danie wegańskie

W - danie wegetariańskie