



KUCHNIA PAKOSLOVE

menu



Oddajemy w Wasze ręce naszą kartę dań pod batutą
Szefa Kuchni Piotra Ostrowskiego.

Wiosna w Kuchni Pakoslove jest kolorowa i aromatyczna.
Życząc Wam dużo słońca i energii, zapraszamy do skorzystania
z naszej pałacowej przestrzeni. Twórzcie własne dobre chwile
i wspomnienia.

Cieszymy się bardzo z Waszej obecności. ♡
Kosztujcie, próbujcie, dzielcie się między sobą smakami,
a z nami: opinią o tym, co skradło Wasze serca, a nad
czym powinniśmy popracować.

Dobrego czasu!
Zespół Pakoslove



OZNACZ NAS

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



DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z piklami,
mrożonym żółtkiem, majonezem
porowym i grzanką ok. 0,240 kg 48,00

 ziemniak hasselback z wielkopolskim gzikiem
z lokalnego twarogu od Lamperskich,
ze szczypiorkiem i rzodkiewką
ok. 0,320 kg 32,00

ZUPY

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
ok. 0,260 kg 24,00

 Zupa szczawiowa z jajkiem poche
ok. 0,260 kg 26,00

LEKKO I POŻYWNIE

SALATY

 Sałatka grecka z pomidorów, ogórka,
czerwonej cebuli, papryki i oliwek z grzanką
ok. 0,320 kg 44,00

Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami
i serem Emilgrana ok. 0,350 kg 42,00

 wege   wegan



GŁODNEGO NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki sous-vide na musie
z czerwonej kapusty i marchewki,
zapiekaną ziemniaczaną i ciemnym
sosem z dodatkiem ziół i czereśni ok. 0,480 kg 58,00

Policzek wołowy duszony w pomidorach
i czerwonym winie, puree ziemniaczane
z chrzanem, fasolka szparagowa ok. 0,400 kg 56,00

Jesiotr ze stawów milickich podany na
musie z pieczonej papryki z ziemniakami
konfitowanymi i bulionem cytrynowym
ok. 0,420 kg 68,00

Młoda kalarepa faszerowana kaszą pęczak
podana na gulaszu warzywnym ok. 0,420 kg 46,00

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Kotlecik z indyka ekologicznego z frytkami
z batata i gotowanym brokułem
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 ok. 0,220 kg 24,00



BURGERY

Kurczak na wypasie – kurczak, chutney 42,00
z ananasa, majonez tymiankowy, pomidor,
boczek, sałata
(podawany z frytkami) – ok. 0,530 kg

Golas – 100% wołowiny, cheddar, grzanka, 46,00
sałata, konfitura z boczku, cebula, pomidor,
ogórek konserwowy
(podawany z frytkami) – ok. 0,560 kg

Klasyczny – 100% wołowiny, cheddar, cebula, 44,00
ogórek konserwowy, pomidor, sałata, ketchup,
majonez
(podawany z frytkami) – ok. 0,530 kg

Kuchnia Pakoslove wyróżnia się jakością burgerów, które są uznawane za najlepsze w okolicy. Każdy nasz burger jest przygotowywany z najwyższą starannością, wykorzystując jedynie najlepsze jakościowo mięso oraz świeże składniki. Dzięki temu każdy kęs to prawdziwa uczta dla podniebienia, a nasze dania stają się niezapomnianym doświadczeniem smakowym dla naszych gości. Przekonaj się sam i pozwól, aby nasze burgery rozbudziły Twoje zmysły i zaspokoili Twoje kulinarne pragnienia!



 wege   wegan

PIZZA

Farmerska (sos pomidorowy, ser, szynka, 24,00/32,00
boczek, pieczarki, pomidory, rukola)
ok. 0,310 kg / 0,480kg

Europejska (sos pomidorowy, ser, kurczak, 24,00/32,00
ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska,
kukurydza) ok. 0,340kg / 0,6 kg

 **4 sery** (sos pomidorowy, mozzarella, feta, 20,00/30,00
parmezan, lazur) ok. 0,295 kg / 0,4 kg

 **Margherita** (sos pomidorowy, ser, oregano) 19,00/24,00
ok. 0,210kg / 0,360 kg

Neapolitańska z salami (sos pomidorowy, 31,00
ser, oregano, salami) ok. 0,380 kg

 **Neapolitańska bufala** (sos pomidorowy, 29,00
oregano, ser mozzarella di bufala) ok. 0,360 kg

Neapolitańska z szynką i pieczarkami 32,00
(sos pomidorowy, ser, oregano, szynka
i pieczarki) ok. 0,380 kg



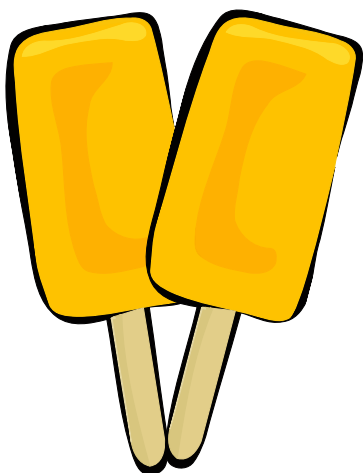
Zanurz się w autentycznym smaku Neapolitańskiej pizzy w naszej restauracji Kuchnia Pakoslove. Nasze pizze, pieczone z miłością i starannością, wyróżniają się średnicą około 32 cm oraz charakterystycznymi brzegami, obficie wyrośniętymi i spieczonymi do perfekcji. Ich środkowa część zachwyca ciekawym ciastem i wilgotnym, doskonale wypieczonym dnem. Nasze ciasto przygotowywane jest ręcznie każdego dnia, poddawane leżakowaniu nawet do 48 godzin, by osiągnąć niepowtarzalny smak i konsystencję. Odkryj prawdziwą essencję Neapolitańskiej pizzy w każdym kęsie!

DESERY

SŁODKIEGO, DOBREGO ŻYCIA



	Tartaletka z ciastkiem migdałowym i kremem na bazie kwaśnej śmietany ok. 0,240 kg	36,00
		32,00
	Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami ok. 0,220 kg	36,00
	Deser ciepło – zimno (trzy gałki lodów- wanilia i czekolada, gorąca czekolada, bakalie, domowa konfitura) ok. 0,280 kg	
		12,00/ gałka
	Naturalne sorbety - o dostępne smaki zapytaj obsługę ok. 0,080 kg	
	Lody z lokalnej manufaktury na gałki ok. 0,070 kg	9,00 / gałka
		5,00
	Sos do lodów: do wyboru	
	- malinowy	
	- karmelowy	
		14,00
	Nasze domowe lody na patyku (wanilia lub czekolada) ok. 0,120 kg	17,00
	Nasze domowe sorbety na patyku (truskawka lub cytryna) 0,120 kg	



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.

Poprzednia strona była ostatnią z daniami, ale po zamówieniu dań 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, Ptasie 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.



Dziękujemy za czas, który mogliśmy spędzić z Tobą.

DO ZOBACZENIA!



Niebanalne wydarzenia biznesowe

Wiemy, że nawet najpiękniejsze biura w zabetonowanych miastach nie sprzyjają kreatywności. Zainspiruj i zmotywuj swój zespół, organizując szkolenie firmowe w zielonej okolicy naszego Pałacu. Każdego roku organizujemy wiele takich wydarzeń, co sprawia, że odważnie mówimy: umiemy to robić i możesz zostawić nam planowanie i wykonanie każdego z nich, od szkoleń, przez konferencje i debaty, po spotkania integracyjne z wachlarzem aktywności zespołowych. Zapytaj jakie eventy organizowaliśmy i jak nam poszło.

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:

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.

