

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, Ptasia 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 stworzonymi 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 Pakoslove – miejscu, gdzie wiosna budzi się nie tylko za oknem, ale i na talerzach...**

Z radością oddajemy w Wasze ręce naszą nową kartę dań, stworzoną z pasją i wrażliwością na to, co w naturze właśnie najpiękniejsze – przez Szefa Kuchni Piotra Ostrowskiego.

To czas pierwszych promieni słońca, delikatnych smaków i składników, które dojrzewają powoli, w zgodzie z rytmem natury. Sięgamy po to, co lokalne, świeże i prawdziwe – od dostawców, których znamy i którym ufamy, bo tak jak my wierzą, że najlepsze rzeczy rodzą się z troski.

Każde danie to mała opowieść – o wiośnie, o uważności i o przyjemności bycia razem przy stole. Chcemy, byście poczuli w nich lekkość, świeżość i tę szczególną radość, którą przynosi nowy początek.

Zapraszamy Was, by na chwilę się zatrzymać – smakować, doświadczać i dzielić się tym, co dobre. Wasza obecność i opinia są dla nas niezwykle ważne – to one pozwalają nam tworzyć jeszcze piękniej.

Życzymy Wam wyjątkowej, wiosennej podróży przez smaki.

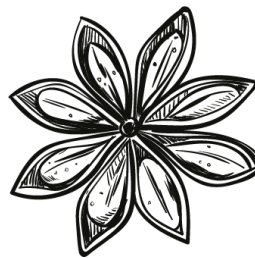
**Zespół Pakoslove**

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



**OZNACZ NAS**

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



## DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

### PRZYSTAWKI

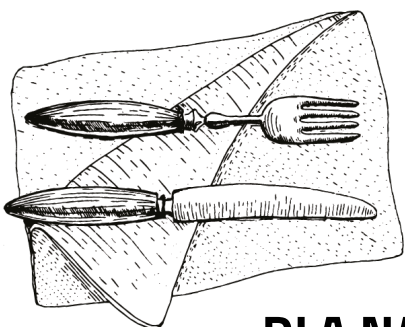
Rolowane carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, marynowanym zielonym ogórkiem, kaparami, naszym czarnym chlebem i serem Emilgrana  
ok. 0,310kg 48,00

Zielone szparagi z emulsją z żółtka i zielonego groszku z miętą, podane na focacci, z blanszowanymi pistacjami  
ok. 0,280 kg 37,00  
*W*

### ZUPY

Bulion z dziczyzny z grubo siekanym, domowym makaronem, włoszczyzną i mięsem z jelenia  
ok. 0,290 l 32,00

Wielkopolska zupa z raków na kwaśnej śmietanie, z warzywami  
ok. 0,380 l 28,00



## DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami  
ok. 0,240 kg 17,00  
*W*

Pierogi na słodko z sosem malinowym i owocami sezonowymi  
ok. 0,270 kg 32,00  
*W*

Panierowany kotlecik z kurczaka z puree ziemniaczanym oraz marchewką z groszkiem  
ok. 0,340 kg 33,00

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

Karmazyn marynowany w liściach kaffiru i trawie cytrynowej, podany na musie marchewkowym, z risotto z młodymi porami i paloną limonką  
ok. 0,570 kg 61,00

Cordon Bleu – panierowany kotlet cielęcy faszerowany serem Gruyère i szynką prosciutto, podany z gratin ziemniaczanym oraz sałatką z pomidorów i blanszowanych szparagów  
ok. 0,510 kg 72,00

Wege bowl z marynowanym ananase w marynacie tikka masala  
ok. 0,490 kg 69,00

Rostbef wołowy Black Angus z pieczonym ziemniakiem Hasselback, ragout pieczarkowym z zielonym pieprzem oraz sałatką z ogórkiem małosolnym i koprem włoskim  
ok. 0,580 kg 141,00

### Niedzielny Zestaw z Kaczką dla dwojga

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

*Obowiązuje wcześniejsza rezerwacja zestawu.*

## LEKKO I POŻYWNIE

### SAŁATY I SAŁATKI

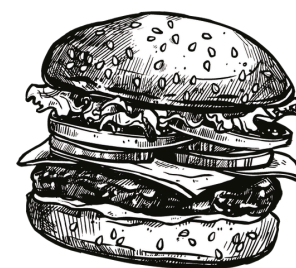
Pieczona sałata rzymska podana na humusie z ciecierzycy, z oliwą paprykową, ziarnami granatu, prażonymi pestkami dyni oraz grzanką ziołową  
ok. 0,375 kg 48,00  
*W*

Sałatka Cezar z panierowanym kurczakiem kukurydzianym w panku, chipsami z boczku i serem Emilgrana  
ok. 0,360 kg 49,00

### Menu degustacyjne

Sześć wyjątkowych kompozycji, które tworzą kulinarną opowieść Szefa 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.

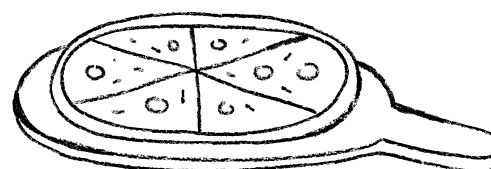


### AUTORSKIE BURGERY podawane z frytkami

Smash burger klasyczny – 100% wołowy, cheddar, ogórek konserwowy, świeża sałata, ketchup i majonez  
ok. 0,460 kg 43,00

Smash burger na ostro – 100% wołowy, cheddar, papryczka jalapeño, świeża sałata, autorski sos  
ok. 0,520 kg 46,00

Burger z szarpaną wieprzowiną, sosem serowym i piklami  
ok. 0,420 kg 45,00



### 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

Deser lodowy (3 gałki) z owocami sezonowymi – lody z lokalnej manufaktury, podawane z sosem malinowym lub naszym solonym karmelem  
ok. 0,280 kg 34,00  
*W*

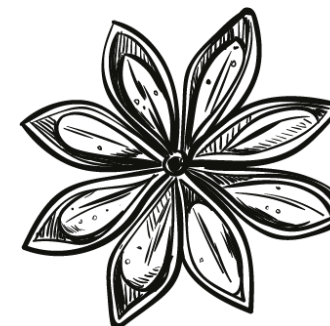
Napoleonka z kremem waniliowym, podawana na musie rabarbarowym, z lodami z maślanki i kruszonką z gorzkiej czekolady  
ok. 0,220 kg 36,00  
*W*

### Ciasto dnia – zapytaj obsługę

Nasze sorbety 12,00 / gałka  
/ o dostępne smaki zapytaj obsługę /  
ok. 0,08 kg *V*

Lody z lokalnej manufaktury na gałki 9,00 / gałka  
ok. 0,070 kg

Sos do lodów do wyboru 5,00  
malinowy  
karmelowy



### 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. Dziękujemy, 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

*V* - danie wegańskie

*W* - danie wegetariańskie