



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

GŁODNEGO NAKARMIĆ


PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanym burakiem, majonezem szczypiorkowym, żółtkiem i grzanką ok. 0,240 kg 48,00

Krewetki na białym winie z czosnkiem, pietruszką i pomidorkami, podane z grzanką, ok. 0,320 kg 42,00


ZUPY


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

 Zupa pomidorowa z orzechami włoskimi i świeżymi ziołami ok. 0,240 kg 24,00

LEKKO I POŻYWNIE

SAŁATY

Sałata z kurkami, jajkiem pochet, chipsem z boczku oraz dressingiem na bazie czerwonego wina podane z grzanką ok. 0,320 kg 42,00
 (możliwość przygotowania bez boczku)

 Sałatka z rukoli, koziego sera, grillowanej brzoskwini i pieczonego buraka z pestkami dyni i oliwy z oliwek podane z grzanką ok. 0,320 kg 46,00

 wege   wegan




DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki sous-vide na konfiturze z dyni i pomarańczy podana z pieczonym burakiem, konfitowanymi ziemniakami i ciemnym sosem ok. 0,480 kg 58,00

Stek z polędwicy wołowej z sosem chimichuri, frytkami z kiszonych ziemniaków i świeżą sałatą ok. 0,500 kg 129,00

Pieczona dorada z ziołami, grillowanymi warzywami i salsą werde ok. 0,500 kg 56,00

 Aranchini z koperkiem i mozzarełą podane z warzywami i maślanym sosem kurkowym ok. 0,420 kg 48,00

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Kotleciki z indyka EKO , frytki z batata i 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



BURGERY

 **Wegetariański** - 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. 0,560 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**

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 zaspokoiliły Twoje kulinarne pragnienia!





 wege   wegan

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**













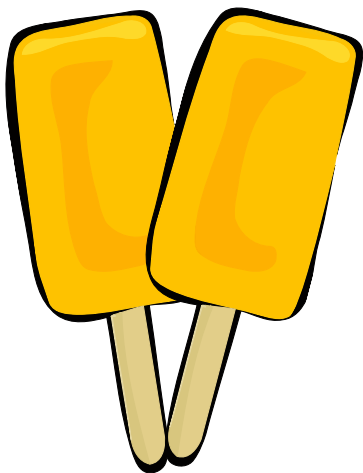
Zanurz się w autentycznym smaku Neapolitańskiej pizzy w naszej restauracji Kuchnia Pakoslove. Nasze pizze, pieczone z miłością i starannością, wyróżniają się średnicą około 32 cm oraz charakterystycznymi brzegami, obficie wyrośniętymi i spieczonymi do perfekcji. Ich środkowa część zachwyca cienkim ciastem 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



-  **Karmelizowana brzoskwinia z sosem waniliowym i lodami z lokalnej manufaktury** ok. 0,230 kg **32,00**
-  **Brownie z kremem orzechowym i domowymi lodami z aronii** ok. 0,240 kg **36,00**
-  **Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami** ok. 0,220 kg **32,00**
-   **Naturalne sorbety** - o dostępne smaki zapytaj obsługę ok. 0,080 kg **12,00/ gałka**
-  **Lody z lokalnej manufaktury na gałki** ok. 0,070 kg **9,00 / gałka**
- Sos do lodów:** do wyboru **5,00**
 -   - malinowy
 -  - karmelowy
-  **Lody Magdy Gessler** (Mango – marakuja, czerwona porzeczka, pistacja, brownie z malinami) **12,00/ gałka**



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 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 tzie 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 spizarni. 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.

