



Z radością oddajemy w Wasze ręce naszą nową kartę dań, stworzoną z pasją, sercem i wiosenną inspiracją przez Piotra Ostrowskiego.

Wiosna w Kuchni Pakoslove to świeżość, lekkość i smaki budzącej się natury. To czas kolorów, aromatów i produktów, które po zimie smakują jeszcze piękniej.

Zapraszamy Was do stołu, przy którym czeka nie tylko dobre jedzenie, ale także chwila wytchnienia, spokojne rozmowy i radość wspólnego bycia razem. Chcemy, by czas spędzony z nami niósł ciepło, spokój i uśmiech.

Dziękujemy, że jesteście z nami i tworzycie atmosferę tego miejsca. To dzięki Wam Pakoslove ma swój wyjątkowy rytm.

Smakujcie, próbujcie, dzielcie się tym, co najlepsze – między sobą i z nami. Powiedzcie nam, co skradło Wasze serca, a co możemy przygotować jeszcze lepiej.

Życzymy Wam pięknego, smacznego czasu pełnego wiosennej energii.

Zespół Pakoslove



Dobre dobrego poczatkki

PRZYSTAWKI

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

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

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

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

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



Rostbef wołowy Black Angus z pieczonym ziemniakiem Hasselback, ragout pieczarkowym z zielonym pieprzem oraz sałata 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 – 165,00

**OBOWIĄZUJE WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA ZESTAWU
(DOPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNOŚĆ)**

Lekko i pożywnie

SALATY I SALATKI

W 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



Salatka Cezar z panierowanym kurczakiem kukurydzianym w panko,
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 – 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.*

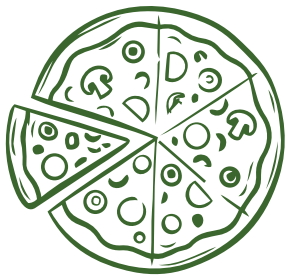


AUTORSKIE BURGERY podawane z frytkami

Smash burger klasyczny – 100% wołowiny, cheddar, ogórek konserwowy,
świeża sałata, ketchup i majonez ok.0,460 kg – 47,00

Smash burger na ostro – 100% wołowiny, cheddar, papryczka jalapeño,
świeża sałata, autorski sos ok.0,520 kg – 49,00

Burger z szarpaną wieprzowiną,
sosem serowym i piklami ok.0,420 kg – 48,00



PIZZA

Prosciutto

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

Salami piccante

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

Quattro formaggi

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

Margherita

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



Słodkiego dobrego życia

DESERY

W 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 maślanek i kruszonką z gorzkiej czekolady ok. 0,220 kg – 36,00

Ciasto dnia – zapytaj obsługę

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

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

V 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.
Dziękujemy, że rozumiecie.*



Z myślą o Państwa zdrowiu i bezpieczeństwie, poniżej znajdują Państwo listę alergenów, które mogą występować w naszych daniach.
Prosimy o poinformowanie obsługi o wszelkich alergiach przed złożeniem zamówienia:
1. Sezam 2. Jaja 3. Gluten 4. Skorupiaki/krewetki 5. Mleko/laktoza 6. Gorzyca 7. Orzechy/orzechy ziemne 8. Ryby 9. Seler 10. Soja

DZIĘKUJEMY ZA CZAS, KTÓRY MOŻEMY SPĘDZIĆ Z TOBĄ OZNACZ NAS



palacpakoslaw i



Pałac Pakosław - pokaż, jak spędzasz u nas czas



W – czyli wegetarian, V – czyli wegan

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 Pakostaw.

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.

„O 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 spizarni. Wiemy, że ten dzień będzie i tak najpiękniejszym w Waszym życiu: my zadbamy o to, by był doskonały pod każdym innym względem.

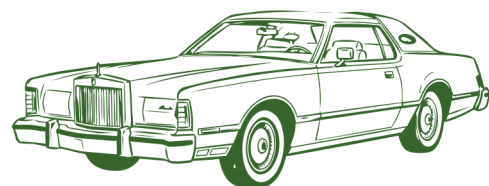
Niebanalne wydarzenia biznesowe

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 Pakostaw 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.