



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

*Lato 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 letniej energii.

Zespół Pakoslove



Dobre dobrego początki

PRZYSTAWKI

Krewetki tygrysie 5 szt podawane w pomidorach z serem emilgrana i zieloną pietruszką, czosnkiem i naszą grzanką ziołową - ok. 0,290kg - 56,00

Tatar z polędwicy wołowej podany z żółtkiem, majonezem lubczykowym, szczypiorem, piklami i grzanką ziołową - ok. 0,260 kg - 49,00

ZUPY

Bulion z dziczyzny z grubo siekanym, domowym makaronem, włoszczyzną i mięsem z jelenia ok. 0,290 l - 33,00

Wielkopolska zupa z raków z pomidorami i kwaśną śmietaną - ok. 0,310 kg- 32,00



Głodnego nakarmić



DANIA GŁÓWNE

Pieczona dorada marynowana w oliwie z oliwek, pieprzu cytrynowym i liściach limonki podana na grillowanych warzywach i naszą foccacią ok. 0,570 kg - 67,00

Wolno gotowany policzek wołowy w sosie własnym, kremowe ziemniaki puree z musztardą, ragoût z pieczarek i cebuli ok. 0,510 kg - 59,00

Panierowany kotlet schabowy marynowany w mleku i cebuli, nasza ciapkapusta, mizeria z ogórków polnych z koperkiem i szczypiorem - ok. 0,520 kg - 53,00

Wolno pieczona giciz jagnięca podana na miętowej kaszy bulgur, ciemny sos z zielonego pieprzu, orzeźwiająca sałatka z pomidora i ogórka z dresingiem na bazie sera feta i maku ok. 0,570 kg - 85,00

W Pierogi leniwe podane z kremowym sosem kurkowym, pieczonym batatem, zielonym groszkiem i szczypiorem ok. 0,460 kg - 51,00



Niedzielnny Zestaw z Kaczką dla dwojga

Zapraszamy na wyjątkowe danie – pół aromatycznej kaczki podawanej z warzywami, dodatkami skrobiowymi oraz dwiema porcjami domowego rosółu – 176,00

OBOWIĄZUJE WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA ZESTAWU (DOPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNOŚĆ)



W – czyli wegetarian, V – czyli wegan

Lekko i pożywnie

SALATKI I MAKARONY

Włoska carbonara podawana z guanciale, serem pecorino romano i zieloną pietruszką ok. 0,420 kg - 56,00

Sałatka Cezar z panierowanym kurczakiem kukurydzianym w panku, chipsami z boczku i serem Emilgrana ok. 0,410 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 pastrami - 100% wołowiny (wolno pieczony mostek wołowy), kapusta kiszona, piklowana czerwona cebula, majonez i musztarda ok.0,420 kg – 51,00



PIZZA

Prosciutto

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

Salami piccante

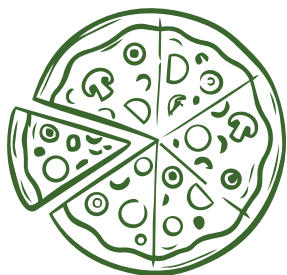
(sos pomidorowy, ser, oregano, salami, karczochy)
ok.0,220kg / 0,310 kg – 24,00/31,00

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



W – czyli vegetarian, V – czyli wegan

Dla naszych małych gości

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

Domowy rosół z makaronem na aromatycznym wywarze mięsno-warzywnym
(dostępny w niedzielę) ok. 0,270 kg - 22,00 -

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

Domowe nuggetsy z indyka
podawane z frytkami oraz surówką z marchewki
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



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 Sernik na zimno mango - marakuja, owoce sezonowe i nasze lody
z kwaśnej śmietany ok. 0,310 kg - 34,00

Ciasto dnia – zapytaj obsługę

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

V 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.
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.

„9 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.

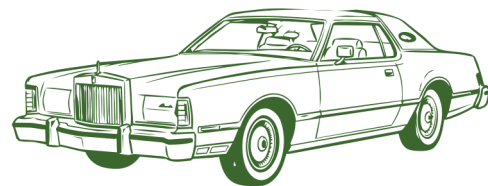
Niebanalne wydarzenia biznesowe

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.