



KUCHNIA PAKOSLOVE

menu



Oddajemy w Wasze ręce naszą kartę dań pod batutą
szeфа kuchni Piotra Ostrowskiego.

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

Tak bardzo cieszymy się z Waszej obecności. ♥
Kosztujcie, próbujcie, dzielcie się między sobą smakami,
a z nami: opinią o tym, co skradło Wasze serca, a nad
czym musimy popracować.

Dobrego czasu!
Zespół Pakoslove



OZNACZ NAS

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

SPRAGNIONYCH NAPOIĆ

NAPOJE

Na ochłodę:

Pepsi / Mirinda / 7up 0,2 l	9,00
Woda niegazowana 0,5 l	8,00
Woda musująca w karafce 0,8 l	14,00
Woda Nachmielona – lokalny napój 0,5 l	14,00
Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,2 l	9,00
Domowa lemoniada 0,25 l	22,00

Coś ciepłego:

Espresso 0,04 l	7,00
Americano 0,2 l	7,00
Cappuccino 0,2 l	10,00
Latte 0,3 l	15,00
Latte na mleku roślinnym 0,3 l	18,00
Herbata Richmond: zielona / miętowa 0,5 l	18,00
Nasza autorska herbata:	24,00
Chwila spokoju / Łyk dobrej energii 0,5 l	
Napar ziołowy 0,5 l	22,00
Napar pomarańczowo – cytrynowy z imbirem 0,5 l	22,00

KOKTAJLE

Aperol Spritz 0,17 l
26,00

Pornstar Martini 0,13 l
26,00

Owocowe daiquiri 0,11 l
24,00

Hugo 0,17 l
26,00



PIWA

Nepomucen edycja specjalna, warzona dla Pałacu Pakostaw 0,5 l	18,00
Nepomucen 0,5 l	18,00
Zatrzymaj się – lekkie piwo w stylu Pale Ale	
Odkrywaj – orzeźwiające piwo pszeniczne w stylu Hefe-weizen	
Pokochaj – owocowe piwo w stylu Gose	
Czarny klasyk – ciemne piwo w stylu Dry Stout	
Żywiec bezalkoholowy 0,3 l	11,00

WINA

„W butelce wina jest więcej filozofii niż we wszystkich książkach świata” Ludwik Pasteur

POPROŚ O NASZĄ KARTĘ WIN I PRZEKONAJ SIĘ SAM

Wina z lokalnej winnicy Anna



Białe:

Solaris – wino wytrawne	24,00 (0,15 l) / 105,00 (0,75 l)
Johanniter – wino wytrawne	28,00 (0,15 l) / 110,00 (0,75 l)
Johanniter Frizzante (musujące) – wino półwytrawne	105,00 (0,75 l)

Czerwone:

Cortis-Regent – wino wytrawne	28,00 (0,15 l) / 110,00 (0,75 l)
-------------------------------	------------------------------------

DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Blanszowane szparagi z jajkiem poszetowym, oliwą truflową oraz grzanką (ok. 0,300 kg) 34,00

Wielkopolski ziemniak z gzikiem podany na chłodniku ogórkowym z koprem ok. 0,310 kg) 32,00

Wiejska kaszanka w panko podana na grzance z konfiturą z żurawiny i cebuli (ok. 0,260 kg) 30,00

ZUPY

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem (ok. 0,300 l) 22,00

Zupa Szefa Kuchni (ok. 0,300 l) 24,00

LEKKO i POŻYWNIE

SAŁATY I MAKARONY

Salata z dressingiem na bazie jeżyn i borówek z szynką parmeńską, truskawką i orzechami włoskimi – możliwość podania bez szynki (ok. 0,220 kg) 44,00

Salata z szparagami, lokalnymi serami oraz dressingiem arachidowym (ok. 0,260 kg) 42,00

Czarny makaron z szparagami, pomidorem i szpinakiem (ok. 0,440 kg) 40,00

 wege   wegan



GŁODNEGO NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

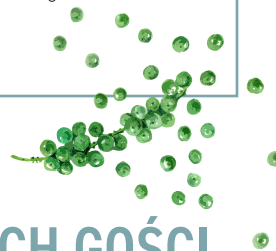
Łosoś sous-vide z ziemniakami czosnkowymi, pomidorem koktajlowym, bulionem cytrynowym oraz musem z papryki (ok. 0,560 kg) 56,00

Indyk faszerowany serem pecorino, porem i marchewką z purée z pasternaka, warzywami sezonowymi i pieczonym batatem (ok. 0,480 kg) 48,00

Schab jagnięcy, koperkowe ziemniaki, sałatka z młodej rzodkiewki z dresingiem z sera fety, sosem veloute i młoda marchewka karmelizowana (ok. 0,460 kg) 95,00

Rostbef wolno pieczony z chimichuri, frytkami stekowymi, grillowanymi pomidorami i botwiną (ok 0,560 kg) 64,00

Kotlet mielony z jajkiem gotowanym, białym sosem z gałką muszkatołową, zielonym groszkiem i kalarepą (ok. 0,520 kg) 42,00



DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

 Pierogi z serem na słodko, z sosem owocowym (ok. 0,245 kg) 28,00

Mini kotlet z kurczaka panierowany, purée i gotowana marchewka (ok. 0,280 kg) 32,00



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.

DANIA AZJATYCKIE

Wegańska micha (bowl), warzywa, ryż, tofu z sosem na bazie tahini i kimchi (ok. 0,500 kg) **56,00**

Tajskie curry z ryżem basmati i świeżą kolendrą (ok. 0,510 kg) **48,00**
z kurczakiem 46,00
vege



Pierogi Dim Sum z sosem sojowym i słodkim chili, podane z warzywami (6 sztuk - ok. 0,250 kg) **28,00**
kurczak 26,00
wege 24,00

BURGERY

w bułkach własnego wypieku

LORD BEKON 46,00
100% wołowiny, konfitura z boczku, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, majonez i chips z boczku - podawany z frytkami (ok. 0,520 kg)

BURGER FARMERA 42,00
z szarpaną wieprzowiną, pomidorem, konfiturą cebulową i rukolą - podawany z frytkami (ok. 0,580 kg)

KURCZAK W KUKURYDZY 42,00
drobiowy w płatkach kukurydzianych, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, sos słodki chili - podawany z frytkami (ok. 0,580 kg)

 **ZIELONO MI 40,00**
kotlet z fasoli, sałata, cheddar wegański, majonez kimchi, pomidor i ogórek - podawany z frytkami (ok. 0,540 kg)



 **wege**  **wegan**

PIZZA

FARMERSKA 23,00 / 31,00
sos pomidorowy, ser, szynka, boczek, pieczarki, pomidory, rukola (ok. 0,310 kg /ok. 0,480 kg)

EUROPEJSKA 23,00 / 31,00
sos pomidorowy, ser, kurczak, ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska, kukurydza (ok. 0,340 kg /ok. 0,600 kg)

 **4 SERY 19,00 / 29,00**
sos pomidorowy, mozzarella, feta, parmezan, lazur (ok. 0,295 kg /ok. 0,400 kg)

 **MARGHERITA 18,00 / 23,00**
sos pomidorowy, ser, oregano (ok. 0,210 kg /ok. 0,360 kg)

NEAPOLITAŃSKA Z SALAMI 30,00
sos pomidorowy, ser, oregano, salami (ok. 0,380 kg)

NEAPOLITAŃSKA BUFALA 28,00
sos pomidorowy, oregano, ser mozzarella di bufala (ok. 0,360 kg)

NEAPOLITAŃSKA Z SZYNKĄ I PIECZARKĄ 31,00
sos pomidorowy, ser, oregano, szynka i pieczarki (ok. 0,380 kg)

DESERY

Domowa tartaletka z kremem mango - marakuja i owocami sezonowymi (ok. 0,300 kg) **36,00**

Domowy ptyś z kruszonką i kremem patysier, konfiturą malinową i domowymi lodami czekoladowymi (ok. 0,240 kg) **34,00**

Naturalne sorbety - o dostępne smaki **12,00**
zapytaj obsługę

Lody z lokalnej manufaktury na gałki 9,00/gałka

Sos do lodów do wyboru 5,00
 **malinowy** lub  **karmelowy**