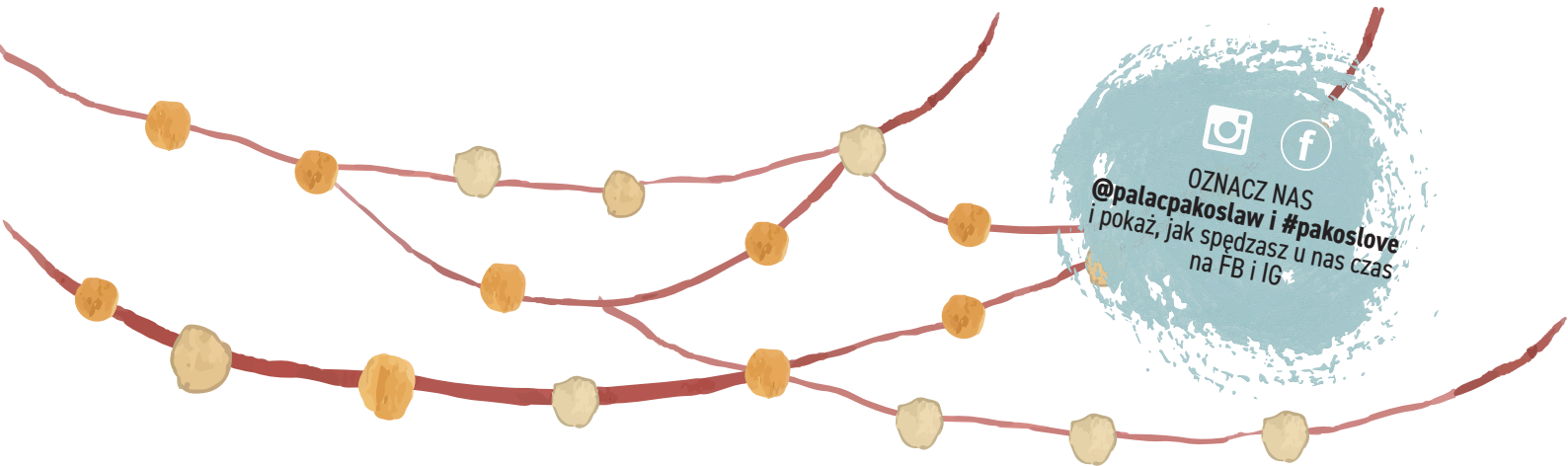




OZNACZ NAS
@palacpakoslaw i #pakoslove
i pokaż, jak spędzasz u nas czas
na FB i IG

Menu

Kuchni Pakoslove

Oddajemy w Wasze ręce naszą kartę dań, stworzoną pod batutą szefa kuchni Piotra Ostrowskiego. Lato w Kuchni Pakoslove jest kolorowe i aromatyczne. Częstujcie się, korzystajcie z naszej zielonej przestrzeni i twórzcie własne dobre chwile i wspomnienia.

Tak bardzo cieszymy się z Waszej obecności.

Kosztujcie, próbujcie, dzielcie się między sobą smakami, a z nami: uwagami o tym, co skradło Wasze serca.

Dobrego czasu!

Zespół Pakoslove



Dobre dobrego początki

Przystawki

Krewetki tygrysie z czosnkiem, pietruszką i pomidorami koktajlowymi, podane z grzanką czosnkową **38,00**

 Ziemniak hasselback z wielkopolskim gzikem podawany na chłodniku ze zsiadłego mleka, ogórka i kopru **32,00**

Małże w pikantnym sosie z pieczonej papryki i pomidorów z grzanką czosnkową **36,00**

Zupy

Rosół z domowym makaronem **18,00**

Zupa dnia: zapytaj kelnera, co dziś przygotował nasz Szef Kuchni **22,00**

Głodnego nakarmić

Dania główne

Tagliatelle z mięsnym ragoût na bazie domowej białej kiełbasy **44,00**

Tradycyjny kotlet wieprzowy z ziemniakami z koperkiem oraz mizerią **42,00**

Policzek wołowy na ciemnym sosie z kluskami śląskimi oraz sezonowymi warzywami **52,00**

Szaszłyk z marynowanego łososia na linguine z pesto pistacjowym i jarmużem **52,00**

Gulasz z podrobów drobiowych i warzyw sezonowych podawany z pieczywem **40,00**

Thai Curry z ryżem basmati i świeżą kolendrą kurczak **42,00**
krewetka **46,00**
 warzywne **40,00**



Lekko i pożywnie

Salaty

Salata z gruszką, prosciutto i orzechami z dressingiem **42,00**

Salata z kurczakiem, kukurydzą i dressingiem ziołowo-jogurtowym **36,00**

Dla naszych małych gości

Porcje w sam raz dla dzieci

 Pierogi z serem na słodko, z sosem owocowym **26,00**

Mini de volaille z masłem, ziemniakami purée i surówką z marchwi **28,00**

Słodkiego dobrego życia

Desery

 Miodownik z masą kajmakową i sorbetem cytrynowym **34,00**

 Domowe lody czekoladowe i waniliowe z kruszoną bezą i musem malinowym **32,00**

 Naturalne sorbety - kompozycja domowych sorbetów z owocami **30,00**

 Lody z lokalnej manufaktury **8,00 / gałka**

Sos do lodów (do wyboru) **5,00**

 malinowy

 karmelowy



 wegetariański

 wegański

Burgery 100% mięsa, w bułkach własnego wypieku

LORD BEKON

100% wołowiny, konfitura z boczku, ogórek konserwowy, pomidor, majonez i chips z boczku
(podawany z frytkami)

45,00

JEGO RYBNA MOŚĆ

łosoś, sałata, chutney z ogórka i cebuli, dressing z kolendry, awokado
(podawany z frytkami)

48,00

CHILI CON CARNE

100% wołowiny, chili con carne, ser cheddar, sałata, ketchup, majonez
(podawany z frytkami)

40,00

DROBIOWY

Mięso drobiowe, guacamole z pomidorami, sałata, chatney ananasowy, awokado, chips z boczku
(podawany z frytkami)

38,00



Pizza

	mała / duża
W Margherita (sos pomidorowy, ser, oregano)	18,00 / 23,00
Anchois (sos pomidorowy, mozzarella, anchois, suszony pomidor, rukola)	24,00 / 35,00
Europejska (sos pomidorowy, ser, kurczak, ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska, kukurydza)	23,00 / 31,00
Farmerska (sos pomidorowy, ser, szynka, boczek, pieczarki, pomidory, rukola)	23,00 / 31,00
W Wegetariańska (sos pomidorowy, ser, szpinak, ser ricotta, suszone pomidory)	23,00 / 31,00
W 4 sery (sos pomidorowy, mozzarella, feta, parmezan, lazur)	19,00 / 29,00
Prosciutto (sos pomidorowy, mozzarella, szynka prosciutto, karczochy, czarne oliwki)	24,00 / 35,00

Do każdej pizzy podajemy oliwę chili, bądź czosnkową

W Frytki z sosem do wyboru (czosnkowy, keczup, dip z kolendry)	8,00
V Frytki z batata	15,00
W Keczup	2,00
W Domowy sos czosnkowy	2,00



Alergeny w Kuchni Pakoslove

Jeśli masz alergię, zapytaj kelnera o danie!

W naszych daniach mogą pojawić się takie alergeny jak gluten, jajka, ryby, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, skorupiaki i produkty pochodne.

Spragnionych napoić

Na orzeźwienie:

Szklanka domowej lemoniady 22,00

Kawa mrożona z gałką lodów 26,00

Na ochłodę:

Pepsi / Mirinda / 7up 0,2 l 8,00

Woda niegazowana 0,5 l 8,00

Woda musująca w karafce 1l 14,00

Woda Nachmielona - lokalny napój 0,5 l 14,00

Sok jabłkowy / pomarańczowy 0,2 l 8,00

Coś ciepłego

Espresso / Americano 7,00

Cappuccino / Latte 10,00

Latte na mleku roślinnym 14,00

Herbata Richmond: zielona / miętowa 18,00

Nasza autorska herbata: 22,00

Chwila spokoju

Łyk dobrej energii

Napar: 18,00

Ziołowy

Pomarańczowo - cytrynowy

Koktajle

Aperol Spritz 24,00

Mojito 24,00

Owocowe daiquiri 22,00

Szarlotka 22,00



Piwa

Nepomucen edycja specjalna, 18,00
warzona dla Pałacu Pakosław:

Zatrzymaj się - lekkie piwo w stylu
American Pale Ale

Odkrywaj - orzeźwiające piwo pszeniczne
w stylu hefe - weizen

Pokochaj - owocowe piwo w stylu Gose

Żywiec bezalkoholowy 0,3 l 11,00

Wina

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

Poproś o Kartę Win i...
przekonaj się, co kryje nasza piwniczka.

Wina z lokalnej winnicy Anna:

Białe:

Solaris - wino wytrawne 18,00 / 90,00

Johanniter - wino wytrawne 20,00 / 95,00

Johanniter Frizzante (musujące)
- wino półwytrawne 95,00

Czerwone:

Cortis-Regent - wino wytrawne 20,00 / 95,00



Sprawdź menu
na naszej stronie



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, Pokój, Pełnia, Ptasie radio, Winniczek, O poranku, Między słowami, Na puchu... To tylko kilka z naszych 24 autorskich pokoi urządzonych w niebanalnym stylu, każdy inaczej. Nasi stali bywalcy donoszą, że w każdym śni się co innego. Warto zarezerwować jeden z nich i sprawdzić.

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 sporo takich wydarzeń, co sprawia, że odważnie mówimy: umiemy to robić. Możesz zostawić nam planowanie i wykonanie każdego: od szkoleń poprzez konferencje i debaty aż po spotkania integracyjne z wachlarzem aktywności zespołowych. Zapytaj, jakie eventy organizowaliśmy i jak nam poszło.

„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 gościu pary młodej, która w naszym ogrodzie nad stawem, w stylowo 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 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.

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 zawiozą Cię tam, dokąd chcesz, i w stylu, w jakim chcesz (także z szoferem!). Są tu m.in. Ford T, Bentley R Type, Mercedes-Benz SL 450, Lincoln Continental Mark IV, Chevrolet Corvette C3. Czy jest tam coś dla Ciebie? Jeśli nie, to poszukaj tego właściwego na www.naszeklasyki.pl.

Podpowiemy, że nasi Goście wybierają najczęściej nasze klasyczne samochody na śluby, jubileusze, prezenty-niespodzianki i wspólne sesje fotograficzne

Dziękujemy za czas, który mogliśmy spędzić z Tobą. Tak długo na to czekaliśmy!

Do zobaczenia!

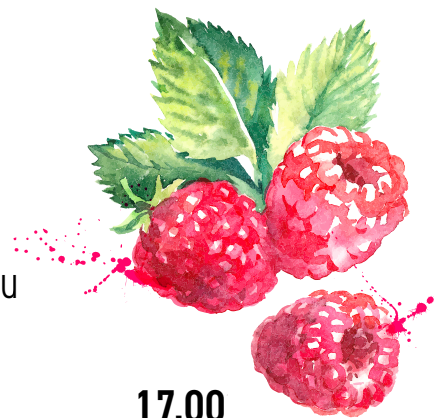
www.pakoslove.pl

Pakoslove is in the air

Zabierz ze sobą wspomnienie o Pałacu,
kupując słoiczek naszych domowych konfitur lub sosów
do sałat ze **Spiżarni Pakoslove.**

Domowa spiżarnia

Postaw na zdrowie i zabierz swoje ulubione smaki do domu



Konfitura z czarnej porzeczki	17,00
Konfitura truskawkowa	19,00
Konfitura malinowa	19,00
Konfitura z mirabelki	16,00
Konfitura z cebuli	14,00
Jagody w sosie własnym	28,00
Powidła śliwkowe	19,00
Czekolada biała	18,00
Czekolada mleczna	18,00
Czekolada gorzka	20,00
Solony karmel	14,00
Syrop z kwiatu czarnego bzu (tzw. wielkopolska hyćka)	12,00
Herbata – Chwila spokoju	25,00
Herbata – Łyk dobrej energii	25,00
Hummus z buraka	19,00
Smalec	12,00
Kiełbasa stoikowa	14,00
Sos winegret do sałat, z ziołami z naszego ogródka	17,00
Oliwa z płatkami chili / czosnkowa / ziołowa	18,00
Miód z pakosławskiej pasieki Smakulskich	35,00

*Ręcznie robione z pasją
w pałacowej kuchni*

