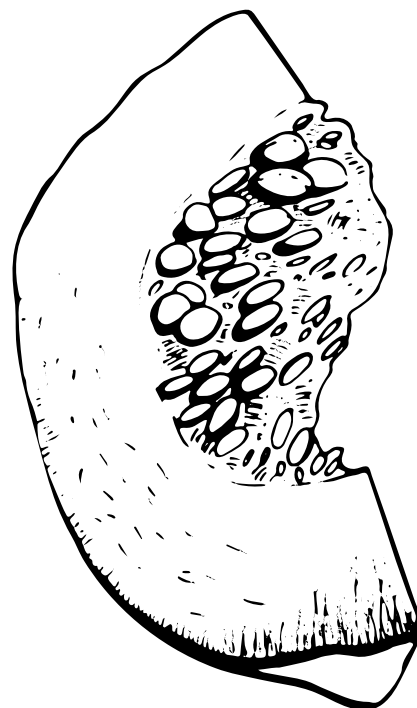
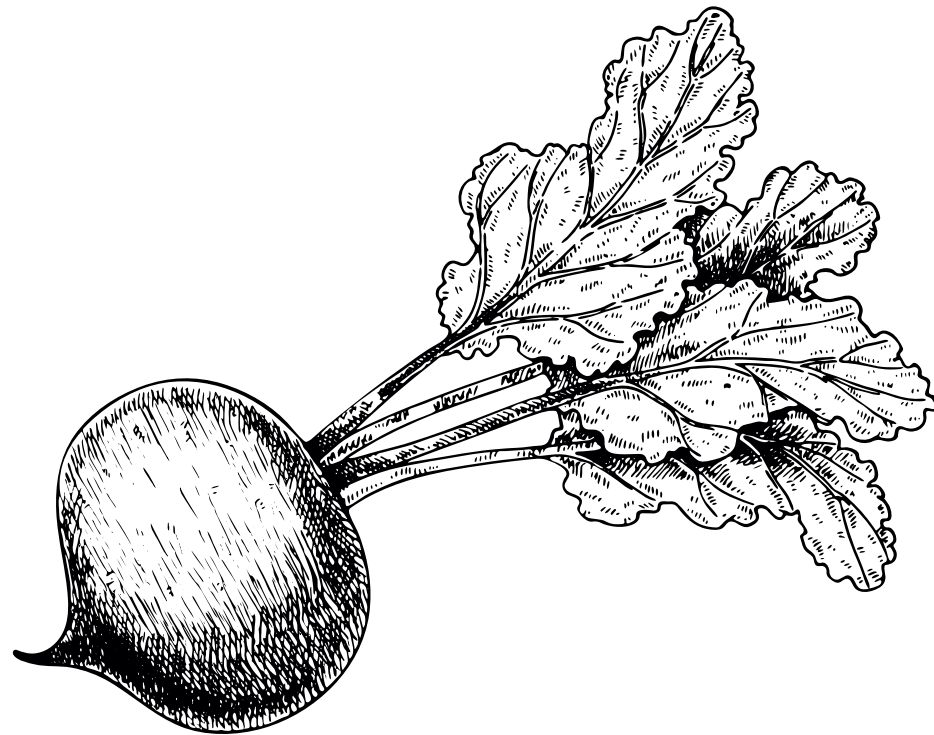


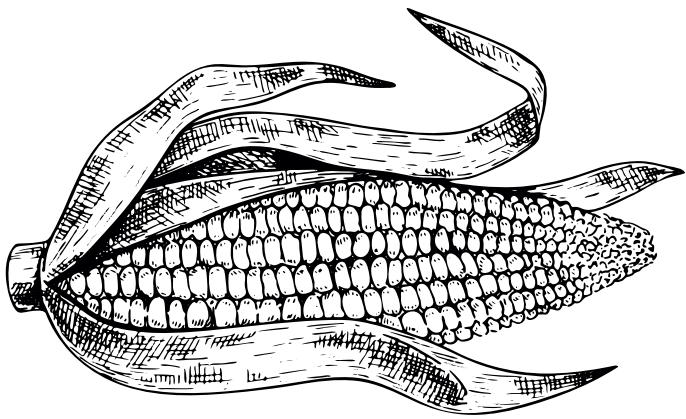
GORĄCE NAPOJE	
Espresso	7,00
Americano	7,00
Cappuccino	8,00
Latte	8,00
Latte na mleku roślinnym <i>Plant milk latte</i>	12,00 ✓
Herbata Richmond: zielona / miętowa / Earl Grey / czarna / owoce leśne <i>Richmont tea: green / mint / Earl Grey / black / forest fruits</i>	8,00
Napar pomarańczowy-cytrynowy z imbirem <i>Lemon, orange, and ginger infusion</i>	12,00
Napar ziółowy <i>Herbal infusion</i>	12,00
SOKI	
Czarna porzeczka / grejpfrut / jabłko / pomarańcza / 250 ml <i>Blackcurrant / grapefruit / apple / orange / banana juice 250 ml</i>	6,00
Świeżo tłoczony sok z jabłek 0,187 l <i>Freshly pressed apple juice 0,187 l</i>	12,00
Świeżo tłoczony sok z jabłek 0,75 l <i>Freshly pressed apple juice 0,75 l</i>	30,00
NAPOJE ZIMNE	
Pepsi / Mirinda / 7 Up / Tonic 200 ml	6,00
Woda Perlage 330 ml <i>Perlage water 330 ml</i>	4,00
Woda Nachmielona — lokalny napój <i>Nachmielona water (hop infused) — locally made beverage</i>	8,00

BROWAR NEPOMUCEN
to nasze lokalne piwo rzemieślnicze, warzone przez braci Musielaków. Powstaje tuż przy Dolinie Baryczy. Aby rozpocząć produkcję, bracia przebudowali stuletnią piekarnię i sami zaprojektowali sprzęt warzelniczy.

PIWO	
Piwo Nepomucen — lokalne <i>Local craft beer Nepomucen</i>	12,00
Piwo butelkowe Żywiec 0,5 l <i>Bottled beer Żywiec 0,5 l</i>	7,00
Piwo bezalkoholowe Żywiec <i>Non-alcoholic beer Żywiec</i>	5,00
Heineken	8,00
ALKOHOLE Z INNEJ BECZKI	
Martell	10,00
Metaxa *****	9,00
Ballantine's 12 YO	15,00
Jack Daniel's	12,00
Chopin	8,00
Finlandia	8,00
Wyborowa	6,00
KOKTAJLE	
Whisky Sour	12,00
Aperol Apple	12,00
Margarita	14,00
Cosmopolitan	12,00

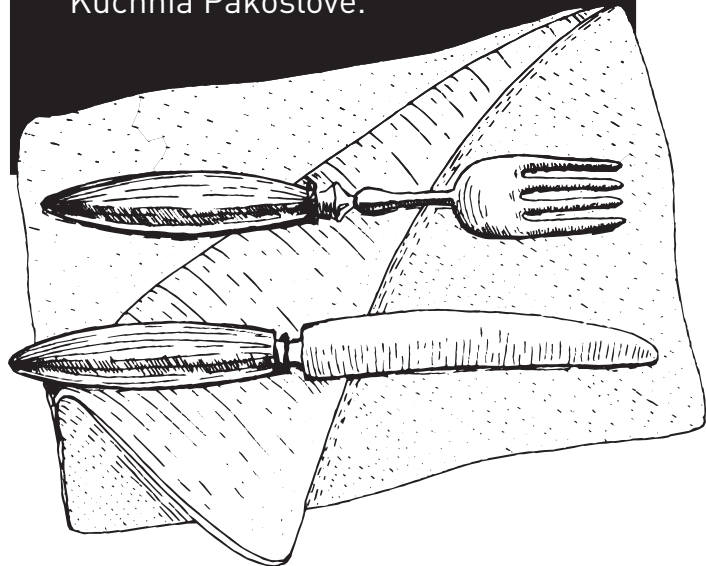


DOBRE DOBREGO POCZĄTKI	
Pieczony ziemniak z wielkopolskim gzikiem <i>Baked potato with local cottage cheese and radish</i>	18,00
Kopytka dyniowe z żółtkiem i truflą, dynia marynowana <i>Pumpkin kopytka (potato dumplings) with egg yolk and truffle; marinated pumpkin</i>	16,00
Pierogi z polskim rakiem, porem i koprem <i>Crayfish, leek and dill dumplings</i>	31,00
ZUPY NA ROZGRZANIE	
Rosół z bażanta i wiejskiej kury <i>Pheasant and chicken soup</i>	18,00
Krem z buraka z pianą z selera <i>Cream of beet soup with celery foam</i>	15,00



LOKALNIE I ŚWIEŻO

Rozejrzyj się dookoła. Czujesz to? To błogi spokój. To aromaty złotych naparów, pieczonych sezonowych warzyw, soczystego, dobrze przyprawionego mięsa oraz niesionego właśnie na stół kremu z pomidorów. Wiesz, czym on się różni od innych zup pomidorowych? Tym, że wszystkie jego składniki są nasze i lokalne. Tak, nawet zimą! Z tego słynie nasza spiżarnia i cała Kuchnia Pakoslove.



GŁODNEGO NAKARMIĆ

Wegańska wariacja warzywna: kompozycja sezonowych warzyw z dodatkami
Vegan veggie variation: a mix of seasonal vegetables with various toppings

40,00



Okon ze szczawiem i szafranem, warzywa
Saffron and sorrel perch, vegetables

52,00

Schab wieprzowy z kapustą kiszoną i ziemniakami
Pork chop with potatoes and sauerkraut

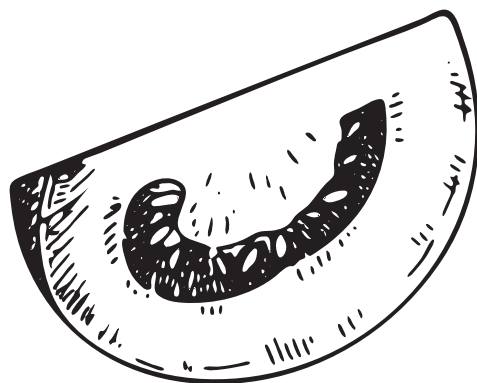
32,00

Kurczak pieczony, frytki z batatów, jesienna marchew
Roasted chicken, sweet potato fries, carrots

42,00

Stek wołowy z antrykotu z topinamburem i jesiennymi warzywami
Beef entrecôte steak with Jerusalem artichoke and seasonal vegetables

64,00



ŚWIEŻO

...więc smacznie i zdrowo. Tę ideę wspiera nasza zawsze pełna spiżarnia — miejsce, które zbiera w sezonie, by dawać poza sezonem. To dzięki niej na każdy talerz trafia świeżo zerwane warzywo lub nasza swojska konfitura. A pałacowy napar doprawiany jest miodem ze spiżarni właśnie.

LEKKO I POŻYWNIE

Salata z kurczakiem i awokado
Chicken and avocado salad

36,00

Salata jesienna z dynią i dressingiem cytrynowym
Fall salad with lemon dressing and pumpkin

28,00

Makaron tagliatelle z kurkami i borowikami
Tagliatelle with chanterelles and porcini mushrooms

42,00

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Pierogi ze słodkim twarogiem i sosem owocowym
Homemade pierogi with cottage cheese and fruit sauce

16,00

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym
Spaghetti with tomato sauce

16,00

Pizza margherita (mała/duża)
Pizza Margherita (small/large)

11,00/16,00

NA SŁODKO

Jesienne owoce zapiekane pod kruszonką
Seasonal fruit crumble

16,00

Mus z sera twarogowego z białą czekoladą, pigwą i bitą śmietanką
Cottage cheese mousse with white chocolate, quince and whipped cream

24,00

Beza Pavlova z owocem granatu i tonką
Pavlova with pomegranate seeds and tonka beans

26,00

Lody czekoladowe: 3 gałki lodów czekoladowych z wiśniami, konfiturą z czarnej porzeczki i bitą śmietanką
Chocolate ice cream: 3 scoops of chocolate ice cream with cherries, blackcurrant preserves and whipped cream

24,00

Lody owocowe: 3 gałki lodów owocowych z kruszoną bezą i sosem owocowym
Fruit ice cream: 3 scoops of fruit ice cream with crushed meringue and fruit sauce

24,00

Lody waniliowe: 3 gałki lodów waniliowych z bakaliami i domowym sosem toffi
Vanilla ice cream: 3 scoops of vanilla ice cream with dried fruit and nuts and homemade toffee sauce

24,00

Lody na gałki: o dostępne smaki zapytaj kelnera
Homemade ice cream (ask your server about available flavors)

5,00

Sorbety na gałki: o dostępne smaki zapytaj kelnera
Fresh homemade sorbet (ask your server about available flavors)

6,00

