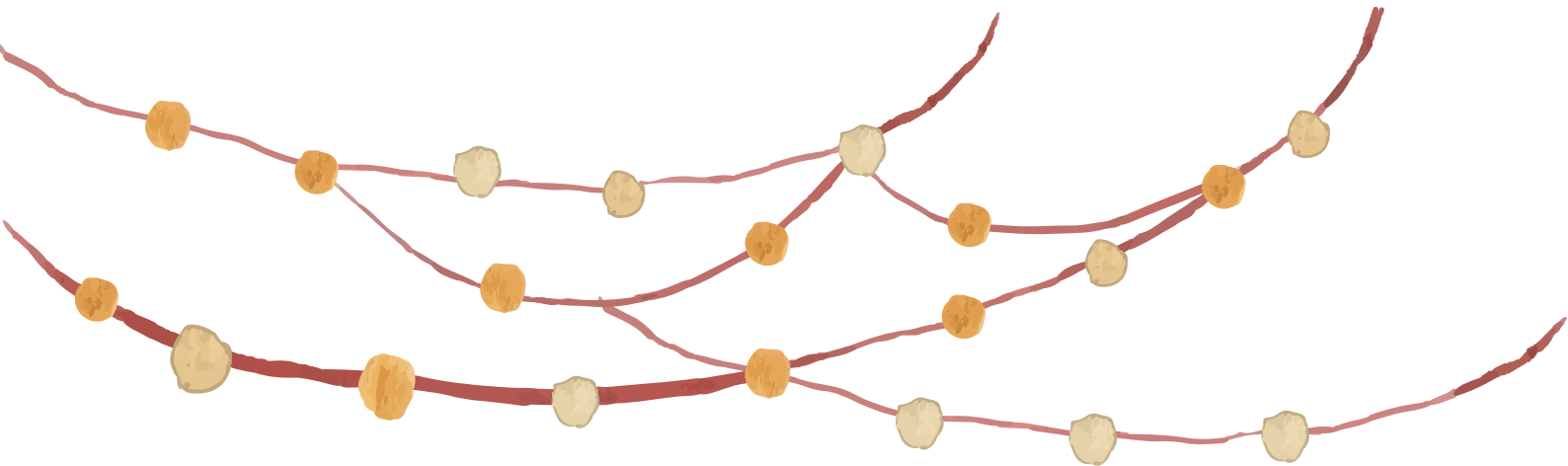




Menu

Kuchni Pakoslove

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

Kosztujcie, próbujcie, dzielcie się
między sobą smakami, a z nami
opinią o tym, co skradło Wasze serca,
a nad czym musimy popracować.

Smacznego!

Zespół Pakoslove





Dobre dobrego początki

Przystawki

-  Wielkopolski gzik z pieczonym ziemniakiem **18,00**
- Ozory wołowe z sorbetem rabarbarowym i konfitowanym porem **20,00**
-  Włoska burrata z pesto z pokrzywy, fasolką szparagową, oliwą i parmezanem **24,00**

Zupy

-  Wielkopolska Kwasówka **15,00**
- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem **13,00**
- Zupa dnia: zapytaj kelnera, co dziś przygotował nasz Szef Kuchni **15,00**

Głodnego nakarmić

Dania główne

- Wolno gotowana karkówka wołowa z sosem pieczeniowo-musztardowym, musem z marchwi, marynowaną kalarepą i zielonym groszkiem **44,00**
-  Pierogi ruskie z fioletowymi ziemniakami, z sosem kukurydzianym i blanszowanym brokulem **28,00**
- Ryba ze stawów milickich marynowana w soku z kiszzonego buraka, z risotto z szafranem i zielonym groszkiem **48,00**
- Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-limonkowym, z konfitowanymi ziemniakami i cukinią z sezamem **36,00**
-  Wegańska wariacja warzywna **40,00**

 wegetariański  wegański

Lekko i pożywnie

Salaty

-  Sałata z lokalnymi serami i dresingiem z gotowanego ziemniaka **26,00**
- Włoska sałata Cezar **22,00**

Dla naszych małych gości

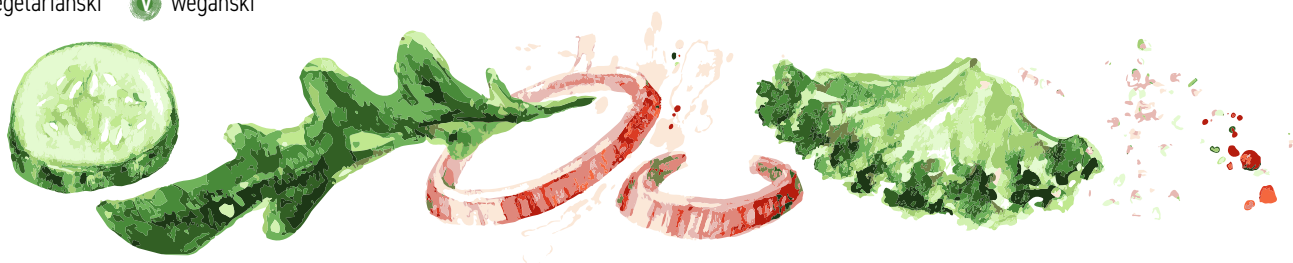
Porcje w sam raz dla dzieci

-  Pierogi z serem i sosem z owoców **17,00**
- Kotleciki drobiowe z frytkami, surówka z białej kapusty, marchewki i dresingiem z mango **20,00**
-  Makaron bezglutenowy z sosem z pomidorów i warzyw sezonowych **18,00**

Słodkiego dobrego życia

Desery

-  Tagliatelle kokosowe z sosem waniliowym, sezonowymi owocami i prażonym sezamem **21,00**
-  Tarta cytrynowa z bezą, sorbetem i pianką z białej czekolady **25,00**
-  Wariacja sorbetowa - kompozycja naszych domowych sorbetów **24,00**
-  Lody lokalne na gałki: zapytaj kelnera o dostępne smaki **6,00 /gałka**
- Sos do lodów (do wyboru) **2,00**
-  malinowy lub  karmelowy



Dania Piwnicy Pakoslove:

Burger wołowy z frytkami
(100% wołowiny, bekon, domowy keczup i majonez,
konfitura bekonowo-pomidorowa) **26,00**

 Pizza margherita – sos pomidorowy, ser **11,00/17,00**
(mała/duża)

 Pizza prima mozzarella – mozzarella, sos pomidorowy,
szpinak, bazylia **18,00/26,00**
(mała/duża)

Pizza farmerska – szynka, salami, boczek wędzony,
ser, pieczarki, sos pomidorowy, pomidorki koktajlowe,
rukola **18,00/26,00**
(mała/duża)

 Frytki z keczupem **7,00**

 Frytki z batata **14,00**

 Keczup **1,50**

 Domowy sos czosnkowy **1,50**



Wódka/Whisky

Żubrówka biała **5,00**

Wyborowa **6,00**

Finlandia **8,00**

Grant's Whisky **7,00**

Grant's Smoky **8,00**

Ballantine's **7,00**

Piwa

Piwo butelkowe Żywiec **8,00**

Piwo bezalkoholowe Żywiec **5,00**

Piwo Nepomucen - lokalne **12,00**

Heineken **9,00**

Desperados **9,00**

Warka Radler **7,00**

Wina

Półwytrawne

Asconi Select Range Chardonnay
Białe 75 cl/15 cl **42,00/9,00**

Asconi Select Range Pinot Noir
Czerwone 75 cl/15 cl **42,00/9,00**

Wytrawne:

Neblina Sauvignon Blanc
Białe 75 cl/15 cl **54,00/12,00**

Neblina Cabernet Sauvignon
Czerwone 75 cl/15 cl **54,00/12,00**

Prosecco Brut Treviso D.O.C.
bianco 75 cl **62,00**

Spragnionych napoić

Na ochłodę:

Pepsi / Mirinda / 7up / Schweppes 0,2l **6,00**

Woda cisowianka 0,3l. **5,00**

Woda Cisowianka Perlage 0,7l. **9,00**

Karafka wody z owocami lub warzywami 1l. **8,00**

Woda nachmielona - lokalna **9,00**

Na orzeźwienie:

Sok jabłkowy/pomarańczowy
grejpfrutowy/z czarnej porzeczki 0,2l **6,00**

Szklanka domowej lemoniady **14,00**

Coś ciepłego

Espresso / Americano **7,00**

Cappuccino / Latte **8,00**

Latte na mleku roślinnym **12,00**

Herbata Richmond: zielona / miętowa **8,00**

Napar ziołowy **12,00**

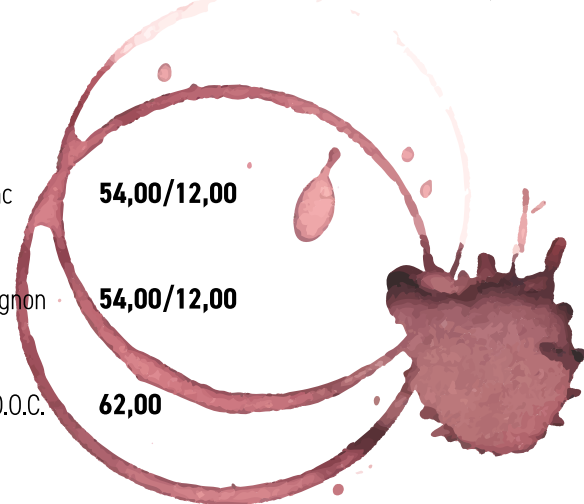
Koktajle

Aperol Spritz **16,00**

Mojito **14,00**

Whiskey Sour **16,00**

Sex on the beach **14,00**





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: 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.

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. W roku realizujemy sporo 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 kelnera jakie eventy ostatnio organizowaliśmy i jak nam poszło.

„I żyli długo i szczęśliwie”

Choć jesteśmy skromni, to w tym przypadku przyznajemy otwarcie, że to as w naszych rękawach. O weselach moglibyśmy pisać książki: o każdej łzie wzruszenia i każdym cikliwym gościu pary młodej, która w naszym ogrodzie nad stawem, w bramie ozdobionej gipsówką, przysięga sobie dożywotnią miłość. A ponieważ droga do serca wiedzie przez żołądek, dopasujemy indywidualnie menu według preferencji i diety, a także chętnie przygotowujemy takocie z użyciem konfitur z naszej spiżarni. Wiemy, że ten dzień będzie i tak najpiękniejszym w Waszym życiu, my dbamy 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 wiesz o nas więcej, niż przypuszczaliśmy, to mamy coś, czego z pewnością nie podejrzewasz:

Przebieg Twoich przeżyć

W naszym garażu stoi kilka wyjątkowych samochodów, które z kierowcą lub bez, zawiozą Cię tam, gdzie chcesz i w jakim chcesz stylu: 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** lub zapytaj o nie w recepcji.

Dziękujemy za czas, który mogliśmy spędzić z Tobą.

Do zobaczenia!

www.pakoslove.pl



Pakoslove is in the air

Zabierz ze sobą wspomnienie o nas,
kupując słoiczek naszych konfitur
ze Spiżarni Pakoslove

Domowa spiżarnia

Postaw na zdrowie i zabierz swoje ulubione smaki do domu



Konfitura rabarbarowa	10,00
Konfitura truskawkowa	14,00
Konfitura z czarnej porzeczki	16,00
Jagody w sosie własnym	18,00
Maliny w sosie własnym	18,00
Powidła śliwkowe	18,00
Syrop z kwiatów czarnego bzu	11,00
Sos winegret do sałat z ziołami z naszego ogrodu	12,00
Ogórki w pikantnej zalewie	10,00
Smalec	8,00
Miód z pakosławskiej pasieki Smakulskich	30,00

*Ręcznie robione z pasją
w pałacowej kuchni*

