

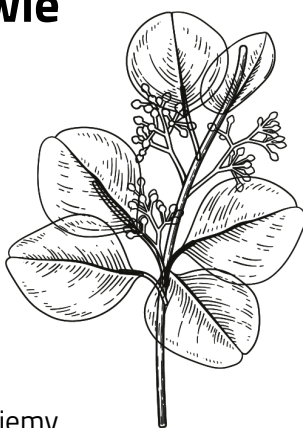
Po złożeniu zamówienia u kelnera wróć tutaj na chwilkę, by dowiedzieć się, czego jeszcze możesz doświadczyć w Pałacu Pakosław.

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.

„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 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 zadamy o to, by był doskonały pod każdym innym względem.



Naturalnie z Pakoslove

W spiżarni Pakoslove zamykamy m.in. lato w słoikach – to nasza odpowiedź na składniki wspomagające i sposób na prawdziwe, naturalne smaki przez cały rok. Wypełniona przetworami i przedmiotami tworzonymi z miłością i szacunkiem do natury, spiżarnia oferuje również wszystko, co warto zabrać ze sobą, by smak Pakoslove mógł gościć w Waszym domu na co dzień.

Wyjątkowe wydarzenia biznesowe i kobiece warsztaty w inspirującej przestrzeni

Wyjątkowe przestrzenie Pałacu Pakosław są stworzone dla spotkań, które inspirują – zarówno w biznesie, grupie przyjaciół, a także w pięknym kobiecym gronie. Wiemy, że betonowe biura nie sprzyjają prawdziwej kreatywności i regeneracji. Dlatego zapraszamy Cię do organizacji warsztatów, szkoleń i wydarzeń w otoczeniu natury, gdzie możesz w pełni zaangażować swój zespół lub stworzyć wyjątkową przestrzeń i klimat dla Twoich Gości. Oferujemy kompleksową organizację różnorodnych wydarzeń: od firmowych szkoleń, przez konferencje i debaty, po spotkania integracyjne.

Specjalizujemy się także w organizacji wyjątkowych wydarzeń dla kobiet, takich jak warsztaty rozwoju osobistego, kreatywne spotkania, wydarzenia wellness czy czas z jogą, jednym słowem budujemy przestrzeń, która sprzyja wymianie inspiracji i wsparciu. Pozwól nam zadbać o każdy szczegół – od planowania po realizację – i doświadczyć pełni możliwości w Pałacu Pakosław.

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 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.



KUCHNIA PAKOSLOVE

Witajcie w otulonym jesienią Pakoslove!

Z radością przedstawiamy Wam naszą jesienną kartę dań, stworzoną z sercem i pasją przez Szefa Kuchni Piotra Ostrowskiego.

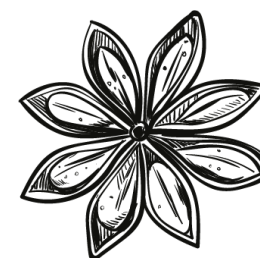
Jesień to czas bogactwa smaków – ciepła, aromatów i kolorów, które otulają nas każdego dnia. Znajdziesz tu potrawy, które celebrują sezonowe składniki, przytulność natury i energię złotych promieni słońca.

Zapraszamy Cię do wspólnego stołu, by cieszyć się jesienną atmosferą, odkrywać nowe smaki i dzielić się radością.

Twoja opinia jest dla nas bardzo ważna – powiedz, co Cię urzekło i co możemy jeszcze dopieścić, by było jeszcze pyszniej.

Życzymy smakowitej podróży przez jesienne menu !

Zespół Pakoslove !



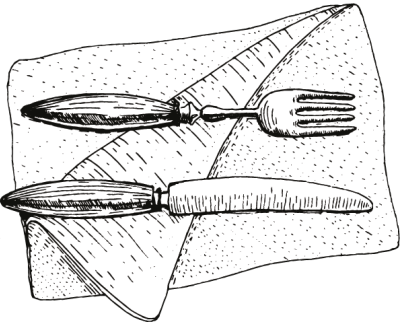
DZIĘKUJEMY ZA CZAS, KTÓRY
MOŻEMY SPĘDZIĆ Z TOBĄ



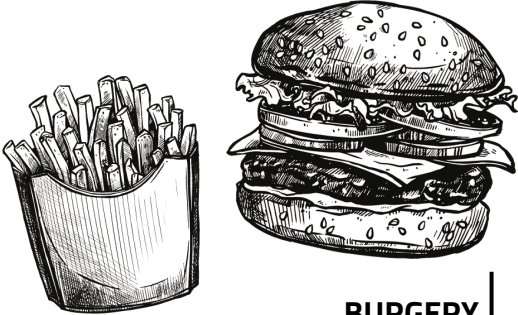
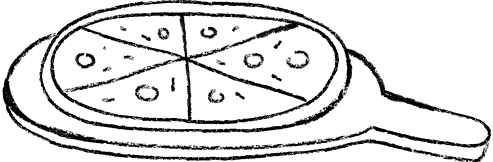
OZNACZ NAS

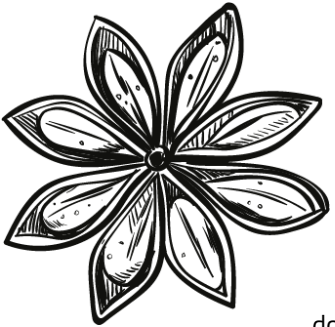
@palacpakoslaw i #pakoslove
pokaż, jak spędzasz u nas czas



DOBRE DOBREGO POCZĄTKI		
PRZYSTAWKI		
Tatar wołowy z majonezem wasabi, chipsem z ziemniaka i topinamburu, bursztynowym żółtkiem, piklowanymi maślakami oraz naszym czarnym chlebem, podany z dymem rozmarynowym	ok. 0,310 kg	47,00
Warzywa okopowe marynowane w ziołach, podane na kremowym sosie truflowym z zieloną oliwą i dymem rozmarynowym	ok. 0,310 kg	37,00
Ravioli z szijkami rakowymi, maślaną emulsją, pieczoną dynią i musem z batata	ok. 0,270 kg	41,00
ZUPY		
Staropolski rosół z perliczki, z lanymi kluskami, włoszczyzną i leśnymi grzybami	ok. 0,400 l	28,00
Krem z topinamburu z prażonym sezamem, olejem lnianym i chipsami z pikantnego salami (również w wersji wegańskiej)	ok. 0,370 l	28,00
		
DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI		
Domowy rosół z kluseczkami	ok. 0,240 kg	22,00
Pierogi leniwe na słodko z bułką tartą i masełkiem, podane z pieczoną śliwką	ok. 0,270 kg	28,00
Mini de volaille podany z purée ziemniaczanym i confitowanymi mini marchewkami	ok. 0,340 kg	36,00
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

GŁODNEGO NAKARMIĆ		
DANIA GŁÓWNE		
Wolno pieczony kark z dzika, ciemny sos, maślane purée ziemniaczane, pancetta oraz buraki z chrzanem	ok. 0,470 kg	69,00
Parowany sum ze Stawów Milickich marynowany w pieprzu cytrynowym i szaławii, risotto szafranowe, dziki brokuł z panko	ok. 0,460 kg	59,00
Wolno pieczona gicz jagnięca marynowana w jogurcie z miętą i rozmarynem, podana z aromatycznym ryżem i pieczonym batatem	ok. 0,580 kg	79,00
Kopytka dyniowe z prażonym sezamem, musem z pieczonej dyni, świeżym żółtkiem i chipsem z jarmużu	ok. 0,420 kg	46,00
Stek z polędwicy wołowej z sosem berneńskim, blanszowanym szpinakiem z czosnkiem oraz pieczonym ziemniakiem perłowym ze szczypiorkiem	ok. 0,520 kg	119,00
Przepiórka sous-vide, puree z bakłażana z kurkami, smażona polenta, marchewki glazurowane w soku żurawinowym, kruszonka z pistacją	ok. 0,480 kg	71,00
Niedzielny Zestaw z Kaczką dla dwojga		
Zapraszamy na wyjątkowe danie – pół aromatycznej kaczki podawanej z warzywami, dodatkami skrobiowymi oraz dwiema porcjami domowego rosółu.		
Obowiązuje wcześniejsza rezerwacja zestawu.		
165,00		
LEKKO I POŻYWNIE		
SAŁATY I SAŁATKI		
Sałata z rostbefem i dressingiem dijon, konfitowanymi pomidorkami i blanszowanymi pistacjami	ok. 0,390 kg	47,00
Sałata Cezar z kurczakiem i anchois, podana z paloną limonką i świeżymi ziołami	ok. 0,360 kg	46,00

Menu degustacyjna	
Sześć wyjątkowych kompozycji, które tworzą kulinarną opowieść Szefa Kuchni – jego wizję, pasję i smakowy manifest. Cena: 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.	
	
BURGERY	
Klasyczny – 100% wołowiny, chrupiący boczek, ser taleggio, pomidor, ogórek, sałata, frytki	ok. 0,460 kg 51,00
Serowy Hrabia – 100% wołowiny, ser camembert, konfitura z czerwonej cebuli, majonez, frytki	ok. 0,520 kg 46,00
Smash Burger – 100% wołowiny, majonez truflowy, jalapeño, karmelizowane szalotki w winie porto	ok. 0,380 kg 43,00
	
PIZZA	
Prosciutto (sos pomidorowy, ser, oregano, mozzarella, szynka prosciutto)	ok. 0,220 kg / 0,310kg 24,00/31,00
Salami piccante (sos pomidorowy, ser, oregano, salami, karczochy)	ok. 0,220kg / 0,310 kg 24,00/31,00
Quattro formaggi (sos pomidorowy, ser, oregano, mozzarella, gorgonzola, parmezan, ricotta)	ok. 0,220 kg / 0,310 kg 26,00/34,00
Margherita (sos pomidorowy, ser, oregano)	ok. 0,210kg / 0,280 kg 22,00/27,00

SŁODKIEGO DOBREGO ŻYCIA	
DESERY	
Miodownik z żurawiną, kremem waniliowym i czekoladą	ok. 0,240 kg 33,00
Beza z kremem na bazie sera mascarpone, z lodami jagodowymi, ciemną czekoladą, musem z gruszki gotowanej w czerwonym winie oraz rokitnikiem	ok. 0,270 kg 37,00
Nasze sorbety	12,00 / gałka
/ o dostępne smaki zapytaj obsługę /	ok. 0,08 kg
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	
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.	
LEGENDA	
✓	- danie wegańskie
W	- danie wegetariańskie