



KUCHNIA PAKOSLOVE

menu



Z radością oddajemy w Wasze ręce naszą nową kartę dań,
którą z pasją i sercem stworzył

Szef Kuchni Piotr Ostrowski.

Lato w Kuchni Pakoslove to paleta barw i smaków — lekka, świeża i pachnąca.
Zapraszamy Was do stołu, przy którym znajdziecie nie tylko dobre jedzenie,
ale też przestrzeń do odpoczynku, rozmów i wspólnego spędzania czasu.

Niech te chwile wypełnią się uśmiechami i ciepłem, które dla Was przygotowaliśmy.
Jesteśmy ogromnie wdzięczni, że tu jesteście.

Smakujcie, próbujcie, dzielcie się między sobą i z nami —
powiedzcie nam, co skradło Wasze serca, a co możemy zrobić inaczej.

Dobrego i smacznego czasu!

Zespół Pakoslove



Droży 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.
Dzięki, że rozumiecie ❤️



OZNACZ NAS

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



DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

GŁODNEGO NAKARMIĆ

PRZYSTAWKI

- Zielone szparagi blanszowane, z pistacjowym pesto, maliną, czerwoną porzeczką i zapiekany serem kozim** 43,00
możliwość wersji wegańskiej – bez sera
ok. 0,280kg
- Tatar wołowy z musztardą francuską, majonezem lubczykowym, mrożonym żółtkiem i mrożonym demiglace** 48,00
ok. 0,300kg

ZUPY

- Rosół wiejski podany z domowym makaronem** 24,00
ok. 0,260 kg

SALATY

- Sałata z wątróbką drobiową, młodym burakiem, pomarańczą, kozim serem, orzechami włoskimi i dressingiem cytrusowym** 48,00
 (możliwość podania w wersji wege)
ok. 0,380 kg
- Sałata Cezar z kurczakiem i anchois, podana z paloną limonką i świeżymi ziołami** 46,00
ok. 0,380 kg

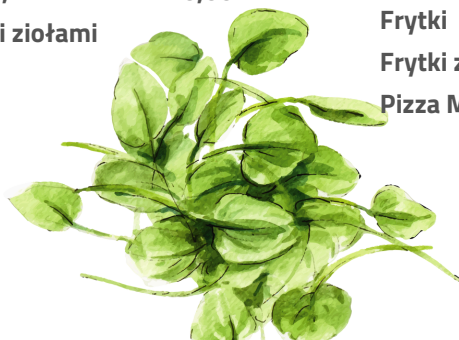
 wege  wegan

DANIA GŁÓWNE

- Stek z polędwicy wołowej podany na blanszowanym szpinaku z pieczonym czosnkiem, sosem z zielonego pieprzu oraz pierogami z wędzonym twarogiem i ziemniakiem** 119,00
ok. 0,480kg
- Jesiotr ze stawów milickich z chrupką ziołową, musem z pieczonej papryki i pomidorów, konfitowanymi ziemniakami oraz ragout z sezonowych warzyw** 71,00
ok. 0,460kg
- Gnocchi w zielonym pesto z serem emilgrana, burratą i świeżą rukolą** 47,00
ok. 0,510kg
- Tajskie curry z warzywami z kurczakiem** 49,00
52,00
z krewetkami 55,00
ok. 0,470 kg

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

- Penne z sosem pomidorowym** 32,00
ok. 0,280 kg
- Mini de volaill podany z purée ziemniaczanym i konfitowanymi mini marchewkami** 36,00
ok. 0,340 kg
- Frytki** ok. 0,180 kg 9,00
- Frytki z batata** ok. 0,160 kg 15,00
- Pizza Margherita - mała** ok. 0,210 kg 22,00



BURGERY

podane z frytkami

Smashburger - 100% soczystej wołowiny, **44,00**
ser cheddar, aksamitny dip majonezowo-musztardowy
oraz wyrazisty chutney z pomidora i cebuli
ok. 0,490 kg

Klasyk - 100% wołowiny, ser cheddar, cebula, **46,00**
ogórek konserwowy, pomidor, sałata,
ketchup, majonez
ok. 0,490 kg

Podwójny cheeseburger - 100 % podwójnej **57,00**
porcji wołowiny, colesław, majonez
z pieczonego czosnku i boczku, ser cheddar,
piklowane ogórki i pomidor
ok. 0,560 kg

Kuchnia Pakoslove wyróżnia się jakością burgerów, które są uznawane za najlepsze w okolicy. Każdy nasz burger jest przygotowywany z najwyższą starannością, wykorzystując jedynie najlepsze jakościowo mięso oraz świeże składniki. Dzięki temu każdy kęs to prawdziwa uczta dla podniebienia, a nasze dania stają się niezapomnianym doświadczeniem smakowym dla naszych gości. Przekonaj się sam i pozwól, aby nasze burgery rozbudziły Twoje zmysły i zaspokoili Twoje kulinarne pragnienia!



PIZZA

Prosciutto (sos pomidorowy, ser, oregano, **24,00/31,00**
mozzarella, szynka prosciutto)
ok. 0,220 kg / 0,310kg

Salami piccante (sos pomidorowy, ser, **24,00/31,00**
oregano, salami, karczochy)
kukurydza) ok. 0,220kg / 0,310 kg

 **Quattro formaggi** (sos pomidorowy, ser, **26,00/34,00**
oregano, mozzarella, gorgonzola, parmezan, ricotta)
ok. 0,220 kg / 0,310 kg

 **Margherita** (sos pomidorowy, ser, oregano) **22,00/27,00**
ok. 0,210kg / 0,280 kg



Zanurz się w autentycznym smaku pizzy w naszej restauracji Kuchnia Pakoslove. Nasze pizze, pieczone z miłością i starannością, wyróżniają się średnicą około 32 cm oraz charakterystycznymi brzegami, obficie wyrośniętymi i spieczonymi do perfekcji. Ich środkowa część zachwyca ciekawym ciastem i wilgotnym, doskonale wypieczonym dnem. Nasze ciasto przygotowywane jest ręcznie każdego dnia, poddawane leżakowaniu nawet do 48 godzin, by osiągnąć niepowtarzalny smak i konsystencję. Odkryj prawdziwą essencję pizzy w każdym kęsie!

DESERY

SŁODKIEGO, DOBREGO ŻYCIA



 **Beza cytrynowa z kremem dacquoise, lodami czekoladowymi i sezonowymi owocami** **33,00**

ok. 0,210 kg

 **Panna cotta na musie wiśniowym, podana z sezonowymi owocami** **31,00**

ok. 0,250 kg

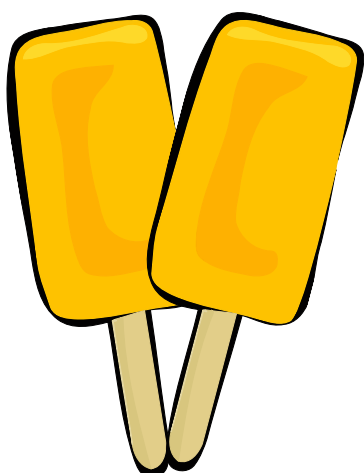
  **Naturalne sorbety** - o dostępne smaki zapytaj obsługę **12,00/ gałka**

ok. 0,080 kg

Lody z lokalnej manufaktury na gałki ok. 0,070 kg **9,00 / gałka**

Sos do lodów: do wyboru **5,00**

-  - malinowy
-  - karmelowy



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.

Poprzednia strona była ostatnią z daniami, ale po zamówieniu dań 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 zadbamy o to, by był doskonały pod każdym innym względem.



Dziękujemy za czas, który mogliśmy spędzić z Tobą.

DO ZOBACZENIA!



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 wiele 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 jakie eventy organizowaliśmy i jak nam poszło.

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:

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.

