



KUCHNIA PAKOSLOVE

menu



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

Szef Kuchni Piotr Ostrowski.

Wiosna 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



OZNACZ NAS

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



DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Krewetki tygrysie w maślanym sosie 48,00
z pomidorkami cherry, serwowane z ziołową
grzanką ok. 0,290 kg

Tatar wołowy podany z lodami lubczykowymi 48,00
marynowaną cebulą i kalarepą, oliwą porową
oraz czarnym chlebem
ok. 0,320 kg

ZUPY

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

Włoskie minestrone z pulpecikami wieprzowymi, 24,00
crème fraîche i świeżymi ziołami
  (możliwość podania w wersji wege)
ok. 0,280 kg

LEKKO I POŻYWNIE

SALATY

Salata z wątróbką drobiową, 48,00
młodym burakiem, pomarańczą, kozim serem,
orzechami włoskimi i dressingiem cytrusowym
  (możliwość podania w wersji wege)
ok. 0,380 kg

Salata Cezar z kurczakiem i anchois, 46,00
podana z paloną limonką i świeżymi ziołami
ok. 0,380 kg

 wege   wegan



GŁODNEGO NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

Wolno pieczona gicz jagnięca podana 76,00
z ciapkapustą, zielonym groszkiem z miętą
i sosem demi-glace
ok. 0,540 kg

Łosoś marynowany w czosnku niedźwiedzim, 62,00
podany w papilocie z wiosennymi warzywami,
szpeclami i sosem serowym
ok. 0,480 kg

Policzek wołowy wolno gotowany podany 58,00
z kluskami śląskimi, sosem z dodatkiem gorzkiej
czekolady i rozmarynu, confitowanymi marchewkami
i blanszowaną cukinią
ok. 0,500 kg

  Zielone risotto z czosnkiem niedźwiedzim, 46,00
cukinią, zielonym groszkiem i pieczoną pietruszką
ok. 0,440 kg

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Penne z sosem pomidorowym 32,00
ok. 0,280 kg
Mini de volaill podany z purée 36,00
ziemniaczanym i confitowanymi
mini marchewkami
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 19,00



BURGERY

podane z frytkami

Smashburger – 100% soczystej wołowiny, **44,00**
ser cheddar, aksamitny dip majonezowo-musztardowy
oraz wyrazisty chutney z pomidora i cebuli
ok. 0,520 kg

Klasyk – 100% wołowiny, ser cheddar, cebula, **46,00**
ogórek konserwowy, pomidor, sałata,
ketchup, majonez
ok. 0,560 kg

Sandwich – z marynowanym rostbefem wołowym, **52,00**
konfiturą z cebuli, camembertem i sosem barbecue
ok. 0,540 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

Farmerska (sos pomidorowy, ser, szynka, **24,00/32,00**
boczek, pieczarki, pomidory, rukola)
ok. 0,310 kg / 0,480kg

Europejska (sos pomidorowy, ser, kurczak, **24,00/32,00**
ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska,
kukurydza) ok. 0,340kg / 0,6 kg

 **4 sery** (sos pomidorowy, mozzarella, feta, **20,00/30,00**
parmezan, lazur) ok. 0,295 kg / 0,4 kg

 **Margherita** (sos pomidorowy, ser, oregano) **19,00/24,00**
ok. 0,210kg / 0,360 kg

Neapolitańska z salami (sos pomidorowy, **31,00**
ser, oregano, salami) ok. 0,380 kg

 **Neapolitańska bufala** (sos pomidorowy, **29,00**
oregano, ser mozzarella di bufala) ok. 0,360 kg

Neapolitańska z szynką i pieczarkami **32,00**
(sos pomidorowy, ser, oregano, szynka
i pieczarki) ok. 0,380 kg



Zanurz się w autentycznym smaku Neapolitańskiej 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 Neapolitańskiej pizzy w każdym kęsie!

DESERY

SŁODKIEGO, DOBREGO ŻYCIA



 **Sernik porzeczkowy na zimno podany z karmelem, sezonowymi owocami i lodami czekoladowymi z lokalnej manufaktury** **32,00**
ok. 0,230 kg

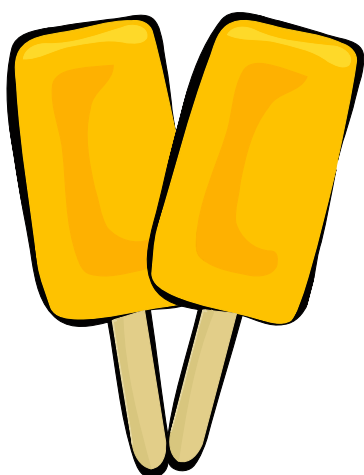
 **Tartaletka z kremem pistacjowym, ganachem czekoladowym i konfiturą truskawkową oraz lodami malinowymi** **34,00**
ok. 0,250 kg

 **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.

