



KUCHNIA PAKOSLOVE

menu



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

Wiosna w Kuchni Pakoslove jest kolorowa i aromatyczna.
Życząc Wam dużo słońca i energii, zapraszamy do skorzystania z naszej
pałacowej przestrzeni. Twórcie własne dobre chwile i wspomnienia.

Tak bardzo cieszymy się z Waszej obecności. ♥
Kosztujcie, próbujcie, dzielcie się między sobą smakami,
a z nami: opinią o tym, co skradło Wasze serca, a nad
czym musimy popracować.

Dobrego czasu!
Zespół Pakoslove



OZNACZ NAS

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

SPRAGNIONYCH NAPOIĆ

NAPOJE

Na ochłodę:

Pepsi / Mirinda / 7up 0,2 l	9,00
Woda niegazowana 0,5 l	8,00
Woda musująca w karafce 0,8 l	14,00
Woda Nachmielona – lokalny napój 0,5 l	14,00
Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,2 l	9,00
Domowa lemoniada 0,25 l	22,00

Coś ciepłego:

Espresso 0,04 l	7,00
Americano 0,2 l	7,00
Cappuccino 0,2 l	10,00
Latte 0,3 l	12,00
Latte na mleku roślinnym 0,3 l	16,00
Herbata Richmond: zielona / miętowa 0,5 l	18,00
Nasza autorska herbata:	24,00
Chwila spokoju / Łyk dobrej energii 0,5 l	
Napar ziołowy 0,5 l	20,00
Napar pomarańczowo – cytrynowy z imbirem 0,5 l	20,00

KOKTAJLE

Aperol Spritz 0,17 l
26,00

Pornstar Martini 0,13 l
26,00

Owocowe daiquiri 0,11 l
24,00

Hugo 0,17 l
26,00



PIWA

Nepomucen edycja specjalna, warzona dla Pałacu Pakostaw 0,5 l	18,00
Nepomucen 0,5 l	18,00
Zatrzymaj się – lekkie piwo w stylu Pale Ale	
Odkrywaj – orzeźwiające piwo pszeniczne w stylu Hefe-weizen	
Pokochaj – owocowe piwo w stylu Gose	
Czarny klasyk – ciemne piwo w stylu Dry Stout	
Żywiec bezalkoholowy 0,3 l	11,00

WINA

„W butelce wina jest więcej filozofii niż we wszystkich książkach świata” Ludwik Pasteur

POPROŚ O NASZĄ KARTĘ WIN I PRZEKONAJ SIĘ SAM

Wina z lokalnej winnicy Anna



Białe:

Solaris – wino wytrawne	18,00 (0,15 l) / 90,00 (0,75l)
Johanniter – wino wytrawne	20,00 (0,15 l) / 95,00 (0,75l)
Johanniter Frizzante (musujące) – wino półwytrawne	95,00 (0,75l)

Czerwone:

Cortis-Regent – wino wytrawne	20,00 (0,15 l) / 95,00 (0,75l)
-------------------------------	----------------------------------

DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

PRZYSTAWKI

Tatar z dziczyzny na zapiekance ziemniaczanej, bocznik marynowany i majonez pietruszkowy, żółtko (ok. 0,300 kg) 44,00

Krewetki tygrysie na musie z pieczonej papryki i pomidora z oliwą krewetkową, i bulionem czosnkowym (ok. 0,280 kg) 32,00

ZUPY

Bulion z kaczki z pierożkami (ok. 0,300 l) 24,00

 Krem marchewkowy z chutney z ananasa (ok. 0,300 l) 22,00

Zupa Szefa Kuchni (ok. 0,300 l) 22,00

LEKKO i POŻYWNIE

SAŁATY I MAKARONY

 Sałatka z kaczką, figą, granatem, orzechem włoskim i dressingiem żurawinowym /możliwość podawania bez kaczki (ok. 0,220 kg) 44,00

 Sałata z krewetką, pomelo, pestkami słonecznika i dressingiem cytrusowym /możliwość podawania bez krewetek (ok. 0,320 kg) 38,00

 Makaron z pieczonym bakłażanem i pomidorami (ok. 0,440 kg) 36,00



 wege  wegan

GŁODNEGO NAKARMIĆ

DANIA GŁÓWNE

Dorsz parowany z kaszą bulgur, cytryną, młoda kalarepą i zielonym groszkiem (ok. 0,500 kg) 54,00

Indyk faszerowany serem pecorino, porem i marchewką z puree z pasternaka i fasolką szparagową (ok. 0,440 kg) 42,00

Schab jagnięcy, koperkowe ziemniaki, sałatka z młodej rzodkiewki z dressingiem z sera fety, sosem veloute i młoda marchewka karmelizowana (ok. 0,460 kg) 95,00

Policzek wołowy z puree marchewkowym, grillowanym kalaflorem i smażonymi pierogami z dodatkiem suszonego pomidora (ok. 0,490 kg) 56,00

Pierogi z golonką z sosem chrzanowym, demi glace i musztardą francuską - 5 szt. (ok. 0,540 kg) 40,00



DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Pierogi z serem na słodko, z sosem owocowym (ok. 0,245 kg) 28,00

Mini kotlet z kurczaka panierowany, purée i gotowana marchewka (ok. 0,280 kg) 32,00



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.

DANIA AZJATYCKIE

 **Balti masala - indyjski gulasz warzywny z orzeszkami ziemnymi i kaszą kuskus** 40,00
(ok. 0,510 kg)

 **Makaron Udon słodko - kwaśny z krewetką i warzywami lub tofu** 40,00
(ok. 0,500 kg)

Pierogi Dim Sum z sosem sojowym i słodkim chilli, podane z warzywami
(6 sztuk) (ok. 0,250 kg)

krewetki 28,00

kurczak 26,00

 **wege** 24,00



BURGERY

w bułkach własnego wypieku

LORD BEKON 46,00
100% wołowiny, konfitura z boczku, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, majonez i chips z boczku - podawany z frytkami
(ok. 0,520 kg)

BURGER FARMERA 42,00
z szarpaną wieprzowiną, pomidorem, konfiturą cebulową i rukolą - podawany z frytkami (ok. 0,580 kg)

KURCZAK W KUKURYDZY 42,00
drobiowy w płatkach kukurydzianych, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, sos słodki chili - podawany z frytkami
(ok. 0,580 kg)

 **ZIELONO MI** 40,00
kotlet z fasoli, sałata, cheddar wegański, majonez kimchi, pomidor i ogórek - podawany z frytkami (ok. 0,540 kg)



 **wege**  **wegan**

PIZZA

FARMERSKA 23,00 / 31,00
sos pomidorowy, ser, szynka, boczek, pieczarki, pomidory, rukola (ok. 0,310 kg / ok. 0,480 kg)

EUROPEJSKA 23,00 / 31,00
sos pomidorowy, ser, kurczak, ogórek kiszony, papryka, kapusta pekińska, kukurydza
(ok. 0,340 kg / ok. 0,600 kg)

 **4 SERY** 19,00 / 29,00
sos pomidorowy, mozzarella, feta, parmezan, lazur
(ok. 0,295 kg / ok. 0,400 kg)

 **MARGHERITA** 18,00 / 23,00
sos pomidorowy, ser, oregano
(ok. 0,210 kg / ok. 0,360 kg)

NEAPOLITAŃSKA Z SALAMI 30,00
sos pomidorowy, ser, oregano, salami (ok. 0,380 kg)

NEAPOLITAŃSKA BUFALA 28,00
sos pomidorowy, oregano, ser mozzarella di bufala (ok. 0,360 kg)

NEAPOLITAŃSKA Z SZYNKĄ I PIECZARKĄ 31,00
sos pomidorowy, ser, oregano, szynka i pieczarki (ok. 0,380 kg)

DESERY

WZ'ka z lodami z czarnej porzeczki i włoska bezą 36,00
(0,300 kg)

Suflet czekoladowy z owocami i gałką domowych lodów rabarbarowych 34,00
(0,260 kg)