

# ALKOHOLE / ALCOHOL

## APERITIF/ BITTER

Campari	4cl	20zł
Aperol	4cl	20zł

## WÓDKI/ VODKA

Wyborowa Wheat	4cl/50cl	12zł/120zł
Wyborowa Potato	4cl/50cl	12zł/120zł
Finlandia	4cl/70cl	14zł/200zł
Chopin Rye	4cl/70cl	17zł/270zł
Chopin Potato	4cl/70cl	18zł/300zł
Beluga	4cl/70cl	19zł/310zł

## WHISKY/ WHISKEY

Bushmills Original	4cl/70cl	20zł/300zł
Jameson	4cl/70cl	22zł/340zł
Jim Beam	4cl/70cl	22zł/340zł
Black Bottel	4cl/70cl	24zł/400zł
Jack Daniel's	4cl/70cl	24zł/400zł
Jack Daniel's SB	4cl/70cl	26zł/430zł
Chivas Regal 12	4cl/70cl	28zł/460zł
Bain's	4cl/70cl	24zł/400zł
Glendfiddich 12	4cl/70cl	32zł/540zł
Glenmorangie 10	4cl/70cl	34zł/440zł
Glenlivet 15	4cl/70cl	34zł/440zł
Glendfiddich 18	4cl/70cl	38zł/560zł

## COGNAC/ BRANDY

Hennessy VS	4cl	35zł/540zł
Remy Martin VSOP	4cl	38zł/560zł

## GIN

Seagram's	4cl	18zł
Bombay	4cl	20zł

## TEQUILA

Olmecca Silver	4cl	20zł
Olmecca Gold	4cl	20zł
Jose Cuervo Gold	4cl	20zł

## RUM

Bacardi White	4cl	18zł
Bacardi Black	4cl	18zł
Havana Club 3	4cl	18zł
Navy Island XO	4cl	20zł

## PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec	33cl	12zł
Heineken	33cl	14zł
Żywiec	50cl	14zł
Desperados	40cl	14zł
Paulaner	50cl	18zł
Żywiec bezalkoholowy	33cl/50cl	12zł/13zł

## PIWO / BEER

Z beczki/ Draught beer		
Żywiec	33cl/50cl	12zł/14zł

## LIKIERY/ LIQUEURS

Baileys	4cl	16zł
Kahlua	4cl	16zł
Malibu	4cl	16zł
Peach	4cl	16zł
Triple Sec	4cl	16zł
Jägermeister	4cl	18zł

## COCKTAIL'S

Mojito	25zł
Cuba Libre	25zł
Whiskey Sour	25zł
Aperol Spritz	30zł
Fresh Martini	30zł
Long Island	35zł
Tequila Sunrise	25zł
Caipirinha	25zł
Blue Lagoon	25zł
Szarlotka / Apple pie	22zł
Special Folwark	25zł

## NAPOJE/ BEVERAGES

### NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

Coca- Cola, Coca- Cola Zero	0,25l/0,85l	9zł/26zł
Fanta, Sprite,	0,25l/0,85l	9zł/26zł
Kinley	0,25l/1l	9zł/26zł
Soki/ Juices	0,25l/1l	9zł/26zł
Woda niegazowana, woda gazowana		
Still water, sparkling water	0,33/0,75l	8zł/15zł

### NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Espresso	10zł
Espresso doppio	12zł
Americano	10zł
Cappuccino	14zł
Flat White	14zł
Café Latte	16zł
Herbata Harney & Sons	14zł
(Czarna / English Breakfast / Earl Grey / czarna z owocami i karmelem / zielona / miętowa)	
(Black / English Breakfast / Earl Grey / black with fruit and caramel / Green tea / Mint tea)	



# M E N U

PAŚNIK

RESTAURACJA



PAŁAC I FOLWARK  
ŁOCHÓW

# MENU

PAŚNIK  
RESTAURACJA

PAŚNIK  
RESTAURACJA

## Przystawki / Appetizers

### TATAR / STEAK TARTARE 37zł

Rostbef wołowy, marynowany borowik, ogórek, cebula, topinambur, majonez borowikowy  
*Beef loin, boletus, cucumber, onion, topinambur, boletus mayonnaise*  
4.9.14

### ŁOSOŚ / SALMON 34zł

Shimeji, ananas, fenkuł, miso, matcha, kolendra  
*Shimeji, pineapple, fennel, miso, matcha, coriander*  
5.9.14.15

## Sałaty / Salads

### SAŁATY / SALADS 32zł

Półgęsek, cykoria, grapefruit, fillo, sos musztardowy  
*Goose breast, chicory, grapefruit, fillo, mustard sauce*  
7.9.10.14.15

### SAŁATA RZYMSKA / ROMAN SALAD 36zł

Krewetki, bekon, pomidor koktajlowy, czerwona cebula, grana padano, grzanki, sos Cezar  
*Shrimps, bacon, cherry tomato, red onion, grana Padano, croutons, Caesar sauce*  
4.7.9.14

### SAŁATA DĘBOWA / OAK SALAD 33zł

Kozi ser, pieczona papryka, pomidor, grzanki, winegret balsamiczny  
*Goat cheese, roasted pepper, tomato, croutons, balsamic vinaigrette*  
7.9.10.14.15

## Zupy / Soups

### ŻUR / SOUR SOUP 19zł

Żytni zakwas, jajko na twardo, biała kielbasa, borowik, majeranek  
*Rye sourdough, boiled egg, white sausage, boletus, marjoram*  
1.2.7.13.14

### BOROWIKOWA / BOLETUS 20zł

Lane kluski, borowik stepowy, tymianek  
*Dumplings, steppe boletus, thyme*  
4.7.13.14.15

### SOLIANKA 19zł

Trzy rodzaje mięsa, oliwki, kapar, ogórek kiszony, koper  
*Three types of meat, olives, caper, pickled cucumber, dill*  
1.7.13.14

### KREM Z PIECZONEGO BURAKA / BAKED BEET CREAM 18zł

Kozi twaróg, chutney z gruszki  
*Goat curd, pear chutney*  
7.9.10.14.15

## Wegetariańskie / Vegetarian

### RISOTTO 38zł

Skorzonera, orzech laskowy, grana padano, musztardowiec  
*Scorzonera, hazelnut, grana Padano, mustard*  
7.10.14

### PIEROGI ZIEMNIACZANE DUMPLINGS WITH POTATOES 36zł

Kwaśna śmietana, szczypior  
*Sour cream, chives*  
2.4.7.14

## Dania z ryb / Fish dishes

### ŁOSOŚ / SALMON 55zł

Filet z łososia, risotto dyniowe, kapusta pak choi, gulasz z raków  
*Salmon fillet, pumpkin risotto, pak choi cabbage, crayfish stew*  
3.5.7.14

### HALIBUT 69zł

Krewetki, chorizo, ziemniaki, kolendra  
*Shrimps, chorizo, potatoes, coriander*  
2.3.5.7.14

## Dania mięsne / Meat dishes

### SCHAB / PORK CHOP 39zł

Kotlet z grilla, puree z pieczonego bakłażana, skorzonera, kapusta włoska  
*Grilled cutlet, roasted eggplant puree, scorzonera, savoy cabbage*  
7.9.14

### BURGER 39zł

Wołowina, bekon, ser cheddar, sałatka rzymska, pomidor, piklowany ogórek, sos bbq, frytki  
*Beef, bacon, cheddar cheese, roman salad, tomato, pickled cucumber, bbq sauce, fries*  
2.4.7.9.15

### KARTACZE / CARDBOARDS 36zł

Ragout grzybowe, demi glace, pieczona cebula, ogórek kiszony  
*Mushroom ragout, demi glace, roasted onion, pickled cucumber*  
2.4.7.14

### ŻEBRO WOŁOWE / BEEF RIB 39zł

Fondant ziemniaczany, skorzonera, kapusta włoska  
*Potato fondant, scorzonera, savoy cabbage*  
7.14.15

### KURCZAK KUKURYDZIANY CORN CHICKEN 42zł

Filet z kurczaka kukurydzianego, palony kalafior, demi glace  
*Corn chicken fillet, roasted cauliflower, demi glace*  
2.4.7.9.15

### JAGNIĘCINA / LAMB 82zł

Comber jagnięcy, pieczony udziec, seler, ziemniak, brukselka  
*Lamb saddle, roasted leg, celery, potato, brussels sprouts*  
1.7.14.15

## Desery / Desserts

### MUS CHAŁWOWY / HALVA MOUSSE 17zł

Biała czekolada, porzeczka, beza  
*White chocolate, currant, meringue*  
2.4.7.15

### SERNIK / CHEESE CAKE 18zł

Mascarpone, dynia, pomarańcz  
*Mascarpone, pumpkin, orange*  
2.4.7.15

### TARTA / TART 20zł

Gorzka czekolada, słony karmel, popcorn  
*Dark chocolate, salty caramel, popcorn*  
2.4.7.15

#### ALERGENY:

1.Seler 2.Zboża zawierające gluten 3.Skorupiaki 4.Jaja 5.Ryby 6.Łubin 7.Mleko 8.Mięczaki 9.Musztarda 10.Orzech 11.Orzeszki ziemne 12.Nasiona sezamu 13.Soja 14.Siarczany 15.Miód