

# ALKOHOLE / ALCOHOL

## APERITIF/ BITTER

Campari	4cl	16zł
Aperol	4cl	20zł

## WÓDKI/ VODKA

Wyborowa Wheat	4cl/50cl	11zł/110zł
Wyborowa Potato	4cl/50cl	11zł/110zł
Finlandia	4cl/70cl	12zł/190zł
Chopin Rye	4cl/70cl	16zł/265zł
Chopin Potato	4cl/70cl	18zł/290zł
Beluga	4cl/70cl	18zł/290zł

## WHISKY/ WHISKEY

Bushmills Original	4cl/70cl	18zł/280zł
Jameson	4cl/70cl	20zł/330zł
Jim Beam	4cl/70cl	20zł/330zł
Black Bottel	4cl/70cl	22zł/380zł
Jack Daniel's	4cl/70cl	22zł/380zł
Jack Daniel's SB	4cl/70cl	25zł/430zł
Chivas Regal 12	4cl/70cl	28zł/460zł
Bain's	4cl/70cl	28zł/460zł
Glendfiddich 12	4cl/70cl	32zł/540zł
Glenmorangie 10	4cl/70cl	34zł/340zł
Glenlivet 15	4cl/70cl	34zł/340zł
Glendfiddich 18	4cl/70cl	38zł/560zł

## COGNAC/ BRANDY

Hennessy VS	4cl	34zł
Remy Martin VSOP	4cl	38zł

## GIN

Seagram's	4cl	16zł
Bombay	4cl	18zł

## TEQUILA

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

## RUM

Bacardi White	4cl	15zł
Bacardi Black	4cl	15zł
Havana Club 3	4cl	15zł
Navy Island XO	4cl	20zł

## PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec	33cl	11zł
Heineken	33cl	12zł
Żywiec	50cl	13zł
Desperados	40cl	14zł
Paulaner	50cl	16zł
Żywiec bezalkoholowy	33cl/50cl	12zł/13zł

## PIWO / BEER

Z beczki/ Draught beer		
Żywiec	33cl/50cl	11zł/13zł

## LIKIERY/ LIQUEURS

Baileys	4cl	15zł
Kahlua	4cl	15zł
Lillet	4cl	15zł
Malibu	4cl	15zł
Peach	4cl	15zł
Triple Sec	4cl	15zł
Jägermeister	4cl	15zł

## COCKTAIL'S

Mojito	21zł
Cuba Libre	21zł
Whiskey Sour	23zł
Aperol Spritz	25zł
Fresh Martini	32zł
Long Island	35zł
Tequila Sunrise	20zł
Caipirinha	25zł
Blue Lagoon	25zł
Szarlotka / Apple pie	20zł
Special Folwark	25zł

## NAPOJE/ BEVERAGES

### NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

Coca- Cola, Coca- Cola Zero	0,25l/0,85l	8zł/25zł
Fanta, Sprite,	0,25l/0,85l	8zł/25zł
Kinley	0,25l/1l	8zł/25zł
Soki/ Juices	0,25l/1l	8zł/25zł
Woda niegazowana, woda gazowana		
Still water, sparkling water	0,33/0,75l	7zł/14zł

### NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Espresso	8zł
Espresso doppio	12zł
Americano	8zł
Cappuccino	12zł
Flat White	13zł
Café Latte	14zł
Herbata Harney & Sons	12zł
(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 36zł

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

### ŚLEDŹ / HERRING 34zł

Dynia, syrop klonowy, piklowana cebula, pistacja, kolendra  
*Pumpkin, maple syrup, pickled onion, pistachio coriander*  
5.9.14.15

## Salaty / Salads

### MIESZANE SAŁATY / MIXED SALADS 31zł

Wołowina a'la gravlax, kapar, marynowany karczoch, suszony pomidor, sos musztardowy  
*Beef a'la gravlax, capar, marinated artichoke, dried tomato, mustard sauce*  
7.9.14.15

### 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*  
7.9.14.15

### SAŁATY / SALADS 30zł

Mini mozzarella, suszony pomidor, ogórek, pomidor koktajlowy, pesto bazyliowe, grzanki  
*Mini mozzarella, dried tomato, cucumber, cherry tomato, basil pesto, croutons*  
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

### BOTWINKA / YOUNG BEET 18zł

Szarpana wołowina, kwaśna śmietana, koper  
*Pulled beef, sour cream, dill*  
4.7.13.14.15

### KREM Z DYNI / PUMPKIN CREAM 19zł

Kasza jaglana, karmelizowana dynia, amaretto  
*Millet, caramelized pumpkin, amaretto*  
2.7.14.15

## Wegetariańskie / Vegetarian

### MAKARON / PASTA 38zł

Krewetki, sepia, pomidor koktajlowy, rukola  
*Shrimps, sepia, cherry tomato, arugula*  
2.3.4.7.14

### PIEROGI ZIEMNIACZANE DUMPLINGS WITH POTATOES 36zł

Kwaśna śmietana, szczypior  
*Sour cream, chives*  
2.4.7

## Dania z ryb / Fish dishes

### ŁOSOŚ MISO / SALMON MISO 52zł

Filet z łososia, pasta miso, kapusta pak choi, puree z ciecierzycy  
*Salmon fillet, miso paste, pak choi cabbage, chickpea puree*  
2.5.7.14

### DORSZ / COD 58zł

Polędwica z dorsza, krewetki, chorizo, grillowany ziemniak, pomidor koktajlowy  
*Cod sirloin, shrimps, chorizo, grilled potato, cherry tomato*  
2.5.7.14

## Dania mięsne / Meat dishes

### SCHAB / PORK CHOP 39zł

Panierowany kotlet, kremowe ziemniaki, kapusta  
*Breaded schnitzel, mashed potatoes, cabbage*  
1.2.7.9.14

### KURCZAK KUKURYDZIANY CORN CHICKEN 42zł

Filet z kurczaka kukurydzianego, muślinowe puree ziemniaczane z topinamburem, pieczony kalafior, jarmuż, sos szczypiorkowy  
*Corn chicken fillet, muslin potato puree with topinambur, baked califlower, kale, chives sauce*  
2.4.7.9.15

### UDO Z GĘSI / GOOSE THIGH 48zł

Karmelizowany burak, seler, kluski śląskie, jarmuż, sos porzeczkowy  
*Caramelized beetroot, celery, silesian dumplings, kale, currant sauce*  
1.2.7.9.14.15

## Desery / Desserts

### SEZONOWA TARTA / SEASONAL TART 17zł 2.4.7.15

### BEZA / MERINGUE 18zł

Krem mascarpone, sezonowe owoce, marakuja  
*Mascarpone cream, seasonal fruit, passion fruit*

2.4.7.15

### FLORENTYNKA / FLORENTINE 19zł

Płatki migdałów, lody śmietankowe, owocowa macedonia  
*Almond flakes, ice cream, fruit macedonia*

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