

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

PAŠNIK
RESTAURACJA

PAŠNIK
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 HALLOUMI / SALAD HALLOUMI 32zł

Grillowany ser halloumi, suszony pomidor, ogórek, pomidor koktajlowy, pesto bazyliowe, grzanki
Grilled halloumi cheese, 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 kiełbasa, borowik, majeranek
Rye sourdough, boiled egg, white sausage, boletus, marjoram
1.2.7.13.14

BOROWIKOWA / BOLETUS 20zł

Lane kluski, puree borowikowe, borowik stepowy, tymianek
Dumplings, boletus puree, steppe boletus, thyme
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 / SALMON 55zł

Filet z łososia, risotto dyniowe, kapusta pak choi, gulasz z raków
Salmon fillet, pumpkin risotto, pak choi cabbage, crayfish stew
2.5.7.14

SANDACZ / ZANDER 52zł

Filet z sandacza, puree z topinamburu, brukselka, sos cytrynowo maślany
Zander fillet, topinambur puree, brussels sprouts, lemon butter sauce
2.5.7.14

Dania mięsne / Meat dishes

SCHAB / PORK CHOP 39zł

Panierowany kotlet, kremowe ziemniaki, pieczarki z rusztu
Breaded schnitzel, mashed potatoes, grilled mushrooms
1.2.7.9.14

BURGER 39zł

Wołowina, bekon, ser cheddar, sałatka rzymska, pomidor, piklowany ogórek, majonez grzybowo szczypiorkowy, frytki
Beef, bacon, cheddar cheese, roman salad, tomato, pickled cucumber, mushroom chives mayonnaise, fries
2.4.7.9.15

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

FILET Z KACZKI / DUCK FILLET 52zł

Buraczane gnocchi, seler, karmelizowana śliwka
Beetroot gnocchi, celery, caramelized plum
1.2.7.9.14.15

Desery / Desserts

SEZONOWA TARTA / SEASONAL TART 17zł

2.4.7.15

TIRAMISU 18zł

Krem mascarpone, dynia
Mascarpone cream, pumpkin
2.4.7.15

FONDANT 19zł

Mus z gorzkiej czekolady, lody śmietankowe, owocowa macedonia
Dark chocolate mousse, ice cream, fruit macedonia
2.4.7

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