

MENU DZIECIĘCE

ZIELONE MENU

NALEŚNIKI / PANCAKES 22 ZŁ

Serek waniliowy, sezonowe owoce
Vanilla cream cheese, seasonal fruit
1,2,4,7

DOMOWE TAGLIATELLE 22 ZŁ

/ HOMEMADE TAGLIATELLE
Domowe tagliatelle, sos pomidorowy, tarty ser
Homemade tagliatelle, tomato sauce, grated cheese
2,4

CZERWONE MENU

ROSÓŁ / CHICKEN BULION SOUP 15 ZŁ

z domowym makaronem
with homemade pasta
1,2,4

ZUPA POMIDOROWA / TOMATO 15 ZŁ

SOUP

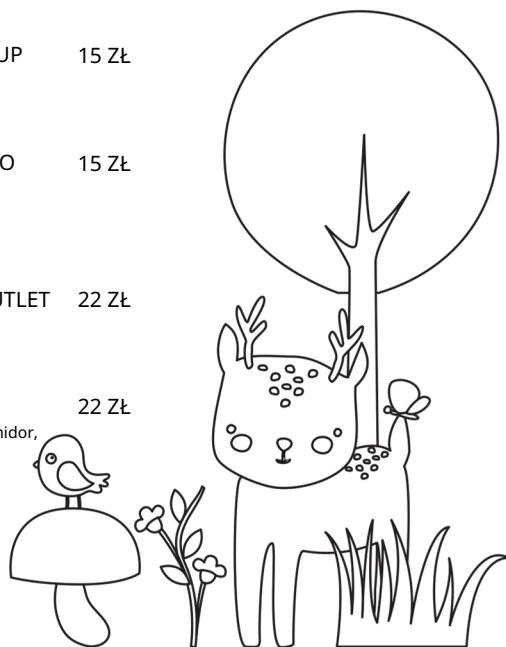
z domowym makaronem
with homemade pasta
1,2,4,7

KOTLET Z INDYKA / TURKEY CUTLET 22 ZŁ

Kotlet z piersi z indyka, domowe frytki
Turkey breast cutlet, home fries
1,2,4,7,9,12,15

MINI BURGER / MINI BURGER 22 ZŁ

Mini burger wołowy, maślana bułka, pomidor,
sałata, sos cocktailowy
*Mini beef burger, buttered bun, tomato, lettuce,
cocktail sauce*
2,3,7,9



RESTAURACJA U ZAMOYSKIEGO

MENU

CZERWONE MENU

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 43 ZŁ
Tatar wołowy / truflowy majonez / kurki marynowane / kapary / przepiórcze żółtko
Beef tartare / truffle mayonnaise / marinated chanterelles / capers / quail yolk
1,4,9

STAWNY LIN / HERRING MATJAS 29 ZŁ
Stawny Lin w zalewie octowej / razowy wiejski chleb / kwaśna śmietana z chrzanem
Pond lin / vinegar marinade / wholemeal country bread / sour cream with horseradish
1,2,3,5,7,15

WĄTRÓBKA / LIVER 35 ZŁ
Wątróbka drobiowa / tost z chałki / figa i maliny / konfitura z czerwonej cebuli
Chicken liver / challah toast / fig and raspberry / red onion jam
1,14

KISZKA ZIEMNIACZANA / POTATO SAUSAGE 27 ZŁ
Kiszka ziemniaczana / jajko sadzone / chrupka cebula / sos pieczarkowy
Potato sausage / fried egg / crispy onion / mushroom sauce
1,2,4,13

ZUPY

ŻUREK / SOUR SOUP 25 ZŁ
Żurek / biała kiełbasa / rydze z patelni
Sour soup / white sausage / pan-roasted ribs
1,2,3,4,7,8,13

FLAKI WOŁOWE / BEEF TRIPE 27 ZŁ
Flaki wołowe / prega wołowa / korzenne warzywa / majeranek
Beef tripe / beef strip / root vegetables / marjoram
1,2,6,14

ROSÓŁ WOŁOWY / BEEF BROTH 25 ZŁ
Rosół wołowy / tatarskie kołduny / lubczyk
Beef soup broth / tartarian noodles / lovage
1,2,4

DANIA GŁÓWNE

ŻEBERKO WIEPRZOWE / PORK RIB 59 ZŁ
Pieczone żeberko wieprzowe / podsmażane kopytka z kurkami / sałata ze śmietaną
Roast pork rib / fried cockles gnocchi / lettuce with cream
2,4,7

SCHAB Z KOŚCIĄ / BONE-IN LOIN 49 ZŁ
Schab z kością / ziemniaczane puree / pomidory z zsiadłym mlekiem
Pork loin with bone / mashed potatoes / tomatoes with sour milk
2,4,7

PÓŁ KACZKI / DUCK THIGH 69 ZŁ
Pół kaczki / kluski śląskie / sos z renety / pieczone jabłka / marynowane buraczki
Half duck / Silesian noodles / apple sauce / baked apples / pickled beets
1,2,4,7

GOŁĄBEK W KAPUŚCIE / STUFFED CABBAGE 45 ZŁ
Gołąbek w kapuście / maślane puree / sos pomidorowy
Stuffed cabbage / buttery puree / tomato sauce
1,2,4,7

SAŁATY

SAŁATA RZYMSKA / ROMAINE LETTUCE 39 ZŁ
Sałata rzymska z chrupiącym kurczakiem / ser dojrzewający / sos kaparowy z anchois / bekon
Romaine lettuce with crispy chicken / aged cheese / caper sauce with anchovies / bacon
2,5,7,8,9,15

RYBY

PSTRĄG ŁOSOSIOWY / TROUT 63 ZŁ
Pstrąg łososiowy / młode ziemniaki z koprem / surówka z białej kapusty
Salmon trout / baby potatoes with dill / white cabbage salad
1,2,4,5,7

BUŁAWIKA / BLUEGILL 59 ZŁ
Filet z Buławika / pomidory z chorizo / grzanka czosnkowa
Fillet of bluegill / tomatoes with chorizo / garlic toast
2,5,7

ZIEŁONE MENU

SAŁATY

SAŁATA Z PIECZONYM BURAKIEM / SALAD WITH BAKED BEETROOT 43 ZŁ
Sałata z pieczonym burakiem / marynowana dynia / gruszka / ser koryciński / karmelizowane orzechy
Lettuce with roasted beet / marinated pumpkin / pear / corycin cheese / caramelized nuts
3,4,5,9,15

DANIA GŁÓWNE

KARTACZE 43 ZŁ
Kartacze z twarogiem / podsmażana cebulka / ogórki małosolne
Dumplings with cottage cheese / fried onion / pickles
2,4,7,13

PIEROGI ZIEMNIACZANE / POTATO DUMPLINGS 36 ZŁ
Pierogi ziemniaczane / rydze na masle / jarmuż z szalotką
Potato dumplings / saffron mushrooms in butter / kale with shallots
1,2,4,7

DESERY

SERNIK BASKIJSKI 24 ZŁ
Sernik baskijski / sos czekoladowy
Meringue cake / orange cream / strawberry mousse
4,7,10

JABŁECZNIK / APPLE PIE 24 ZŁ
Jabłecznik / waniliowa kruszonka / lody kardamonowe
Apple pie / vanilla crumble / cardamom ice cream
2,4,7,15

LODY / ICE CREAM 25 ZŁ
Lody z białego twarogu z jagodami
Cottage cheese ice cream with berries
4,7

O NAS

RESTAURACJA U ZAMOYSKIEGO SERDECZNIE ZAPRASZA DO ODKRYWANIA SMAKÓW TRADYCYJNEJ KUCHNI POLSKIEJ ORAZ REGIONALNYCH SPECJAŁÓW INSPIROWANYCH BOGACTWEM MAZOWSZA. NASZ LOKAL MIEŚCI SIĘ W UROKLIWYM BUDYNKU, PIECZOŁOWICIE ODRESTAUROWANYM Z ZACHOWANIEM STYLU PAŁACOWEGO, CO TWORZY NIEPOWTARZALNY KLIMAT I WYJĄTKOWĄ ATMOSFERĘ. TO DOSKONAŁE MIEJSCE ZARÓWNO NA RODZINNY OBIAD, SPOTKANIE BIZNESOWE, WIECZÓR Z PRZYJACIÓŁMI, JAK I ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO.

GODZINY OTWARCIA:

- PONIEDZIAŁEK: NIECZYNNE
- WTOREK – CZWARTEK: 12:00 – 20:00
- PIĄTEK – SOBOTA: 12:00 – 22:00
- NIEDZIELA: 12:00 – 20:00



WWW.PALACIFOLWARKLOCHOW.PL

ZAPRASZAMY DO OBSERWACJI NAS W SOCIAL MEDIACH ORAZ ZOSTAWIENIA OPINII, JEST ONA DLA NAS BARDZO WAŻNA



[PALACLOCHOW](https://www.facebook.com/palaclochow)



[FOLWARKLOCHOW](https://www.instagram.com/folwarklochow)

ABY ZAPEWNIĆ PAŃSTWU DOSKONAŁĄ OBSŁUGĘ I KOMFORT DO REZERWACJI POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA. DZIEKUJEMY ZA ZROZUMIENIE I CIESZYMY SIĘ, ŻE MOŻEMY BYĆ CZĘŚCIĄ WASZEGO WSPÓLNEGO CZASU.

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