

O NAS

TUTAJ NOWOCZESNOŚĆ ŁĄCZY SIĘ Z TRADYCYJĄ.
W MENU ZNAJDUJĄ SIĘ DANIA ZE STAROPOLSKIEJ
KUCHNI, LOKALNE PRZYSMAKI ORAZ POTRAWY
Z RÓŻNYCH ZAKĄTKÓW ŚWIATA.

HERE MODERNITY IS MIXED WITH TRADITION.
THE MENU INCLUDES DISHES FROM OLD POLISH CUISINE,
LOCAL DELICACIES AND DISHES FROM DIFFERENT PARTS OF THE WORLD.

GODZINY FUNKCJONOWANIA RESTAURACJI:

RESTAURANT HOURS OF OPERATION:

PONIEDZIAŁEK- ŚRODA / MONDAY-WEDNESDAY:

12:00 - 21:00

CZWARTEK - SOBOTA / THURSDAY- SATURDAY:

12:00 - 22:00

NIEDZIELA / SUNDAY

12:00 - 21:00

OSTATNIE ZAMÓWIENIA PRZYJIMOWANE SĄ 30 MIN. PRZED ZAMKNIĘCIEM
LAST ORDERS ARE TAKEN 30 MINUTES BEFORE CLOSING TIME

SPRAWDŹ SEZONOWE MENU NA NASZEJ STRONIE INTERNETOWEJ

CHECK OUT THE SEASONAL MENU ON OUR WEBSITE

CO DRUGI TYDZIEŃ W SOBOTĘ ORGANIZUJEMY FESTIWAL
KULINARNY, KTÓREGO HARMONOGRAM RÓWNIEŻ ZNAJDZIESZ
NA NASZEJ STRONIE

EVERY WEEK ON SATURDAY WE ORGANIZE A CULINARY FESTIVAL, THE SCHEDULE OF
WHICH CAN ALSO BE FOUND ON OUR WEBSITE



WWW.PALACIFOLWARKLOCHOW.PL

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

WE INVITE YOU TO FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA AND LEAVE
FEEDBACK, IT IS VERY IMPORTANT TO US



PALACLOCHOW



FOLWARKLOCHOW

WITAMY OPTYMISTYCZNIE większe grupy!

Do rezerwacji powyżej 8 osób doliczamy serwis premium
w wysokości 10% wartości zamówienia.

Dziękujemy za zrozumienie i cieszymy się, że możemy być częścią
Waszego wspólnego czasu.

HAPPY WELCOME for bigger groups!

For bookings of more than 8 people we add a premium service of 10% of the
order value. Thank you for your understanding and we look forward, to being part
of your time together.



MENU

ARCHE

PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

CZERWONE MENU

PRZYSTAWKI

CEZAR 48 Zł

Salatka cezar / kurczak kukurydziany / Parmezan / grzanka ziołowa / boczek
Caesar salad / corn chicken / Parmesan cheese / toast / bacon 2,4

TUŃCZYK / TUNA 48 Zł

Salatka wakame / koper włoski / mus chrzanowy / mango
Wakame salad / fennel / horseradish mousse / mango 3,5,7,14

 **Kingfisher Sauvignon Blanc** *26 zł  130 zł
To intensywny bukiet pełen aromatu agrestu, limonki i dojrzałego melona – połączenie orzeźwiającej kwasowości z tropikalną słodyczą

TATAR / TARTARE 49 Zł

Tatar / chipsy ziemniaczane / majonez grzybowy / pikle
Tartare / potato chips / mayonnaise mushroom / pickles 4,13

KACZKA / DUCK 42 Zł

marynowane buraki / pigwa / sałaty / żurawina / orzechy
Pickled beets / quince / lettuce / cranberries / nuts 9,10,15

KREWETKI / SHRIMPS 55 Zł

Krewetki / chorizo / szalotka / mango / kolendra
Shrimp / chorizo / shallot / mango / coriander 2,3,5

ZUPY

ŻUREK / SOUR SOUP 30 Zł

Razowy zakwas / jajko / golonka
Wholemeal sourdough / egg / pork knuckle 1,2,4,7

RAMEN TANTANMEN 56 Zł

Makaron sepia / jajko / wołowina / chili / palony czosnek / nori / grzyby shimej / kolendra / pomidor
Sepia pasta / egg / beef / chili / roasted garlic / nori / shimeji mushrooms / cilantro / tomato 2,4,7,12,13

FRYTKI

KREWETKOWE / SHRIMP SAUCE 39 Zł

Frytki / sos krewetkowy / kolendra / limonka
Fries / shrimp sauce / coriander / lime 3,7

PIĘĆ SMAKÓW / FIVE FLAVORS 40 Zł

Frytki / szarpana wieprzowina / sos pięć smaków / piklowana cebula
Fries / shredded pork / five flavors sauce / pickled onions 12,13,14

RYBY

PIECZONY ŁOSOŚ / BAKED SALMON 78 Zł

smażone ziemniaki / szpinak / mule / soliród / sos homarowy
Fried potatoes / spinach / mussels / seaweed / lobster sauce 2,3,5,7

 **Srebrne Consul Cuvee Blanc** *36 zł  180 zł
To wino z południa Polski składające się ze szczepów Solaris, Johanniter i Hibernal. Sprężyste, świeże i dobrze zbalansowane z przyjemną kwasowością ocieploną aromatami jabłka, brzoskwini oraz nut kwiatowych.

DANIE DZIADZIA WŁADZIA 65 Zł

Pstrąg łososiowy / czarna soczewica z czerwoną kapustą / chips jarmuż / sos grzybowy
Salmon trout / lentils with cabbage stuffed / kalechips / mushroom sauce 2,5,7,13

DANIA GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA / CHICKEN BREAST 71 Zł

Pierś kurczaka kukurydzianego / puree z kasztanów / pieczozna dynia / chutney żurawinowy / brukselka / sos tymiankowy
Corn chicken breast / chestnut purée / roasted pumpkin / cranberry chutney / brussels / thyme sauce 2,7,15

 **Dom Jantón Cydr klasyczny** *26 zł  140 zł
Produkowany jako jeden z niewielu w Polsce szlachetną metodą drugiej fermentacji w butelce. 100% polskich jabłek. Wyczuwalne aromaty dojrzałych jabłek z orzeźwiającyymi nutami cytrusów.

BURGER 58 Zł

Burger / majonez orzechowy / mimolette / rukola / piklowana cebula / Parmezan / frytki
Burger / peanut mayonnaise / mimolette / rucola / pickled onions / Parmesan cheese / fries 2,7,9,10,11

DANIA GŁÓWNE

STEK / STEAK 145 Zł

Antrykot sezonowany / masło grzybowe / radicio / czarny bez / jeżyny / frytki z batata / Parmezan
Seasoned entrecôte / mushroom butter / radicchio / elderberry / blackberries / sweet potato fries / Parmesan 7,14
 **Velvet Touch Syrah** *34 zł  160 zł
Bogaty i złożony profil smakowy. Aromat ciemnych owoców takich jak śliwki i jeżyny, którym towarzyszą subtelne nuty wanilii i prażonego dębu.

BIODRÓWKA JAGNIĘĆA / LAMB HIP 89 Zł

Puree z pietruszki / szpinak / brukselka / krokiet z chorizo / sos jagnięcy
Mashed parsley / spinach / brussels / chorizo croquette / lamb sauce 2,4,7
 **Settesoli Nero D-Avola Appassimnto** *24 zł  120 zł
Wino niezwykle aromatyczne, odczuwalne nuty truskawek i wiśni wraz z niuansami lukrecji, które dodają mu wyjątkowego charakteru.

SZNYCEL / SCHNITZEL 74 Zł

Sznycel z kostką / maślane puree ziemniaczane / mizeria
Schnitzel with bone / buttery mashed potatoes / cucumber salad 2,4,7

ZIELONE MENU

PRZYSTAWKI

DYNIA PIECZONA / ROASTED PUMPKIN 39 Zł

Figa / owczy ser / pieczone orzechy / oliwa truflowa
Fig / sheep cheese / roasted nuts / truffle oil 7,10,15

PIECZONE WARZYWA / ROASTED VEGETABLES 32 Zł

Buraki / papryka / cytrusy / tofu / czipsy z batata
Colorful beets / peppers / citrus fruits / tofu / sweet potato chips 10,13,15

ZUPY

KREM DYNIOWY / PUMPKIN CREAM 28 Zł

Owczy ser / piklowana dynia / curry
Sheep cheese / pickled pumpkin / curry 7,15

FRYTKI

CHILI 29 Zł

Frytki / majonez wegański z Chili bean / szczypior
Fries / vegan mayonnaise with Chili bean / chives 14

PESTO 34 Zł

Frytki / majonez pesto / rukola / parmezan
Fries / pesto mayonnaise / rucola / Parmesan cheese 7,14,10

DANIA GŁÓWNE

PALONY KALAFIOR / ROASTED CAULIFLOWER 42 Zł

Orzeszki pini / kapary / rodzynki / puder oliwkowy / sos beurre blanc
Pine nuts / capers / raisins / olive powder / beurre blanc sauce 2,7,10

 **Le Petit Rose Chardonnay Organic** *24 zł  120 zł
Napój bezalkoholowy o jasnoróżowym odcieniu. Aromaty czerwonej porzeczki, czarnej porzeczki i malin, które harmonijnie łączą się z nutami kwiatowymi podkreślone nutami różowego grejpfruta.

TORTELLACCI 52 Zł

Smażone borowiki / szalotka / czosnek / szpinak / tymianek / Parmezan
Fried porcini mushrooms / shallots / garlic / spinach / thyme / Parmesan 2,4,7

DESERY

TARTA CZEKOLADOWA / CHOCOLATE TART 32 Zł

Chipsy kokosowe / lody kokosowe
Coconut chips / coconut ice cream 4,7,15

CIASTO MARCHEWKOWE / CARROT CAKE 28 Zł

Pomarańczowy krem / lody śmietankowe z rokitnikiem / śliwka
Orange cream / ice cream with sea buckthorn / plum 2,7,15

 **Kazbek Peak Premia Semi Sweet Red** *22 zł  110 zł
Wino czerwone półsłodkie z Gruzji. Zachwyca głęboką rubinową barwą i aromatem dojrzałych wiśni, jeżyn oraz suszonych śliwek.

BEZA KAKAOWA / COCO MERINGUE 34 Zł

Krem kardamonowy / wiśnia z porzeczką
Cardamom cream / cherry with currant 4,7, 11

Alergeny:
1.Seler, 2.Zboża zawierające gluten, 3.Skorupiaki, 4.Jaja, 5.Ryby, 6.Łubin, 7.Mleko, 8.Mięczaki, 9.Mustard, 10.Orzechy, 11.Orzeszki ziemne, 12.Nasiona sezamu, 13.Soja 14.Slarczany, 15.Miód