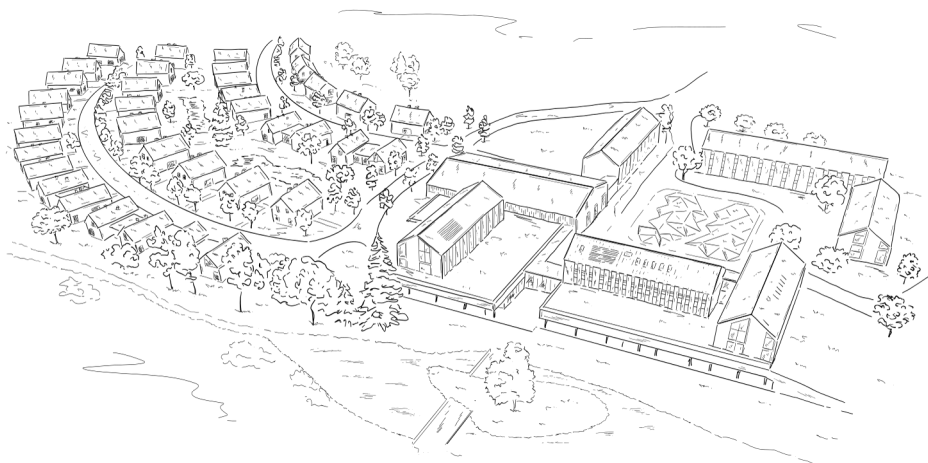




PODZIEL SIĘ Z NAMI SWOJĄ OPINIĄ



MENU

CZERWONE MENU

PRZYSTAWKI

DESKA POLSKICH WĘDLIN I SERÓW / BOARD OF POLISH CURED MEATS & CHEESES 90 ZŁ
Domowe kiszonki / powidła
Homemade pickles / plum preserve 7,9,15

CEZAR / CAESAR 49 ZŁ
Sałatka cezar / kurczak / parmezan / grzanka ziołowa / boczek
Caesar salad / chicken / parmesan / herb crouton / bacon 2,4

TUŃCZYK / TUNA 56 ZŁ
Arbuz / youzu / ogórek / sezam / kolendra
Watermelon / youzu / cucumber / sesame / coriander 3,5,7,14

TATAR / TARTARE 52 ZŁ
Wołowina / chipsy z topinamburu / majonez lubczykowy / grzybki
Beef / jerusalem artichoke chips / lovage mayonnaise / mushrooms 4,13

KREWETKI / SHRIMPS 58 ZŁ
Krewetki / chorizo / szalotka / mango / kolendra
Shrimps / chorizo / shallot / mango / coriander 2,3,5

ZUPY

ŻUREK / SOUR SOUP 34 ZŁ
Razowy zakwas / purée ziemniaczane / skwarki / jajko
Wholemeal sourdough / mashed potatoes / pork knuckle / egg 1,2,4,7

ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY 30 ZŁ
Zapytaj kelnera
Ask your server

FRYTKI

PIĘĆ SMAKÓW / FIVE FLAVORS 44 ZŁ
Frytki / szarpana wieprzowina / sos pięciu smaków / piklowana cebula
Fries / shredded pork / five flavors sauce / pickled onions 12,13,14

RYBY

KARMAZYN 78 ZŁ
Filet z karmazyna / risotto / glony wakame / groszek / krewetka / parmezan
Redfish fillet / risotto / wakame seaweed / green peas / shrimp / parmesan 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 69 ZŁ
Pstrąg fileć / czarna soczewica z czerwoną kapustą / jarmuż / sos grzybowy
Trout fillet / black lentils with red cabbage / kale / mushroom sauce 2,5,7,13

DANIA GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA / CHICKEN BREAST 72 ZŁ
Pierś kurczaka z kostką / młoda marchew / ziemniak / brokuł / sos tymiankowy
Chicken breast on the bone / young carrots / potato / broccoli / thyme sauce 2,7,13

 **Dom Jantoń 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 WOŁOWY / BEEF BURGER 60 ZŁ
Wołowina / remulada / bekon / pomidor / sałata rzymska / ogórek kanapkowy / ser / frytki
Beef / remoulade / bacon / tomato / romaine lettuce / pickles / cheese / fries 2,7,9,10

ŻEBRO WIEPRZOWE / PORK RIBS 71 ZŁ
Żebro wieprzowe / purée ziemniaczane / sałatka z fenkuła / wędzony sos bbq
Pork ribs / mashed potatoes / fennel salad / smoked bbq sauce 7,14

SZNYCEL PANIEROWANY / BREADED SCHNITZEL 74 ZŁ
Sznycel wieprzowy w panko / purée ziemniaczano-szczypiorkowe / młoda kapusta
Pork schnitzel in panko / potato & chive purée / young cabbage 2,7,14

STEK Z TUŃCZYKA / TUNA STEAK 68 ZŁ
Stek z tuńczyka / makaron udon / sos teriyaki / pikantna salsa z mango i chili
Tuna steak / Udon noodles / Teriyaki sauce / Spicy mango and chili salsa 5,12,14

ZIELONE MENU

PRZYSTAWKI

SALAATKA Z PIECZONĄ DYNIA / ROASTED PUMPKIN SALAD 48 ZŁ
Owoczy ser / orzechy włoskie / chips batat / dresing miodowy
Sheep's cheese / walnuts / sweet potato chips / honey dressing 7,10,15

DANIA GŁÓWNE

PALONY KALAFIOR / ROASTED CAULIFLOWER 48 ZŁ
Słonecznik / kapary / rodzynki / puder oliwkowy
Sunflower seeds / capers / raisins / olive powder 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.

GNOCCI KOZI SER / GOAT CHEESE GNOCCHI 56 ZŁ
Gnocchi kozi ser / pasta truflowa / rabarbar / groszek cukrowy
Goat cheese gnocchi / truffle paste / rhubarb / sugar snap peas 7,13,14

DESERY

TARTA MIGDAŁOWA / ALMOND TART 32 ZŁ
Sezonowe owoce / lody waniliowe
Seasonal fruit / Vanilla ice cream 2,4,7,10

TIRAMISU LIMONCELLO 34 ZŁ
2,4,7

BEZA / MERINGUE 38 ZŁ
Krem mascarpone / owoce sezonowe
Mascarpone cream / seasonal fruit 4,7,11

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 - 20:30
CZWARTEK - SOBOTA / THURSDAY- SATURDAY:
12:00 - 21:30
NIEDZIELA / SUNDAY
12:00 - 20:30
OSTATNIE ZAMÓWIENIA PRZYMOWANE 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.PALACIOLFOLWARKLOCHOW.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 6 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.

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