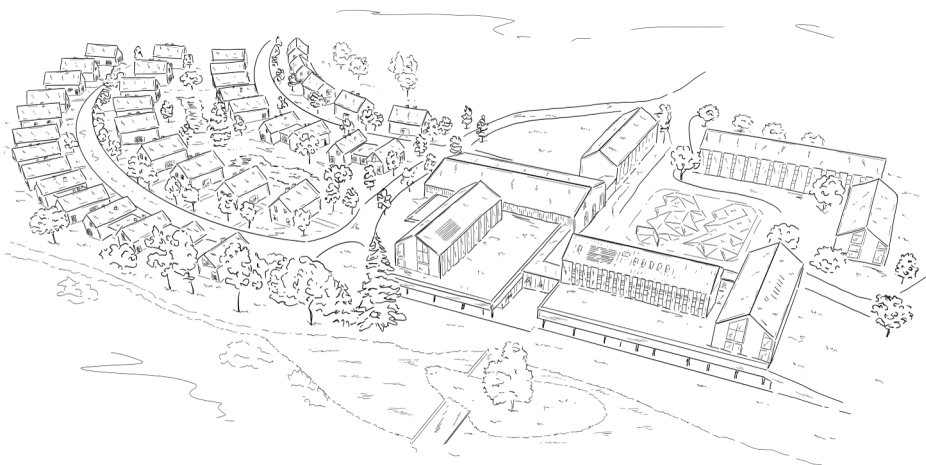




PODZIEL SIĘ Z NAMI SWOJĄ OPINIĄ



MENU

CZERWONE MENU

PRZYSTAWKI

ANTIPASTI 89 Zł
Dla 2 osób: wędliny / sery / oliwki / papryczki
For 2 persons: cold meat cuts / cheese / olives / peppers
7,9,10,14

CEZAR / CAESAR 48 Zł
Sałatka cesar / kurczak kukurydziany / parmezan /
grzanka ziołowa / boczek
Caesar salad / corn chicken / Parmesan cheese / toast / bacon
2,4

TUŃCZYK / TUNA 54 Zł
Arbuz w yuzu / ogórek / sezam / kolendra
Watermelon with yuzu / cucumber / sesame / cilantro
5,7,14

TATAR / TARTARE 49 Zł
Tatar / chipsy z topinamburu / majonez
lubczykowy / piklowana rzodkiewka
Tartare / artichoke chips / lovage mayonnaise / pickled radish
4,13

MARYNOWANY ŁOSOŚ / MARINATED
SALMON 48 Zł
Marynowany łosoś / sałatka z bobu i fasolki
Marinated salmon / broad bean and green bean salad
5,7

KREWETKI / SHRIMPS 55 Zł
Krewetki / chorizo / szalotka / mango / kolendra
Shrimps / chorizo / shallot / mango / coriander
2,3,5

ZUPY

ŻUREK / SOUR SOUP 32 Zł
Razowy zakwas / purée ziemniaczane / skwarki / jajko
Wholemeal sourdough / mashed potatoes / pork knuckle / egg
1,2,4,7

RAMEN SHOYU 58 Zł
Bulion drobiowo-wieprzowy / boczek / grzyby
shitake / jajko / szczypior / oliwa z wędzonej
papryki / piklowana cebula
Chicken and pork bouillon / bacon / shiitake mushrooms / egg /
chives / smoked paprika oil / pickled onions
2,4,7,12,13

FRYTKI

PIĘĆ SMAKÓW / FIVE FLAVORS 42 Zł
Frytki / szarpana wieprzowina / sos pięciu smaków /
piklowana cebula
Fries / shredded pork / five flavors sauce / pickled onions
12,13,14

RYBY

HALIBUT 79 Zł
Filet z halibuta / risotto / masło homarowe / wakame /
grostek / krewetki
Halibut fillet / risotto / lobster butter / wakame / peas / shrimps
2,3,5,7

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

DANIE DZIADZIA WŁADZIA 69 Zł
Pstrąg łososiowy / czarna soczewica z czerwoną
kapustą / chipsy z jarmużu / sos grzybowy
Salmon trout / black lentils with red cabbage / kale chips /
mushroom sauce
2,5,7,13

DANIA GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA / CHICKEN BREAST 72 Zł
Pierś kurczaka kukurydzianego / młoda marchew /
ziemniaki / młody brokuł / sos tymiankowy
Corn chicken breast / baby carrots / potatoes / baby broccoli /
thyme sauce
2,7,13

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

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER 58 Zł
Wołowina / remulada / bekon / sałata rzymska /
ogórek / Mimolette / pomidor / frytki
Beef / remoulade / bacon / romaine lettuce / cucumber /
Mimolette cheese / tomato / french fries
2,7,9,10

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

STEK / STEAK 160 Zł
Antrykot sezonowany / fasolka szparagowa / purée
ziemniaczane z parmezanem / sos cielęcy
Seasoned entrecôte / green beans / parmesan mashed potatoes /
veal sauce
2,7,14

ŻEBRO WOŁOWE / BEEF RIB 89 Zł
Żebro wołowe / purée kalafior-seler / sałatka
z fenkuła / sos z czerwonego wina / topinambur
Beef rib / cauliflower-celery purée / fennel salad / red wine sauce /
artichoke
2,4,7

TOMAHAWK 76 Zł
Tomahawk wieprzowy z kością / masło miso / purée
ziemniaczano-szczypiorkowe / młoda kapusta
Pork with bone / miso butter / potato-chive purée / baby cabbage
2,7,14

ZIELONE MENU

PRZYSTAWKI

MŁODA PIECZONA MARCHEW / ROASTED 39 Zł
BABY CARROTS
Marchew / mus z fety / tymianek / prażone orzechy
Roasted baby carrots / whipped feta / thyme / toasted nuts
7,14,15

FRYTKI

TRUFLA / TRUFFLES 32 Zł
Frytki / majonez truflowy / szczypior / parmezan
French fries / truffle mayonnaise / chives / parmesan cheese
7,14

HALLOUMI 34 Zł
Frytki z batatów / majonez chipotle / halloumi /
szczypior
Sweet potato fries / chipotle mayonnaise / halloumi / chives
7,14

DANIA GŁÓWNE

PALONY KALAFIOR / ROASTED CAULIFLOWER 43 Zł
Orzeszki pini / kapary / rodzynki / puder oliwkowy
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.

GNOCCHI KOZI SER / GOAT CHEESE GNOCCHI 53 Zł
Gnocchi kozi ser / pasta truflowa / rabarbar / groszek
cukrowy / zioła
Goat cheese gnocchi / truffle sauce / rhubarb / sugar peas / herbs
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 30 Zł
2,4,7

BEZA KAKAOWA / COCOA MERINGUE 35 Zł
Krem kardamonowy / truskawki
Cardamom cream / strawberries
4,7,11

O NAS

TUTAJ NOWOCZESNOŚĆ ŁĄCZY SIĘ Z TRADYCJĄ.
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 PRZYJMOWANE 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 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, 12.Nasiona sezamu, 13.Soja 14.Siarczany, 15.Miód