

MENU

P A Ś N I K
RESTAURANT

CZERWONE MENU

PRZYSTAWKI

DESKA POLSKICH WĘDLIN I SERÓW / BOARD OF POLISH CURED MEATS & CHEESES

Domowe kiszonki / powidła
Homemade pickles / plum preserve

CEZAR / CAESAR 49 ZŁ
Sałatka cezarska / kurczak / parmezan / grzanka ziołowa / boczek
Caesar salad / chicken / parmesan / herb crouton / bacon

BRESAOLA 56 ZŁ
Sos anchois / rukola / parmezan / oliwa z oliwek / kapary
Anchovy sauce / rocket / parmesan / truffle oil / capers

TATAR / TARTARE 52 ZŁ
Wołowina / chipsy z topinamburu / majonez grzybowy / pikle
Beef / Jerusalem artichoke chips / mushroom mayonnaise / pickles

KREWETKI / SHRIMPS 58 ZŁ
Krewetki / chorizo / szalotka / mango / kolendra
Shrimps / chorizo / shallot / mango / coriander

ZUPY

ŻUREK / SOUR SOUP 34 ZŁ
Razowy zakwas / ziemniak w popiele / skwarki / jajko
Wholegrain sourdough / ash-baked potato / pork crackling / egg

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

RYBY

ŁOSOŚ / SALMON 78 ZŁ
Purée z kiszonej kapusty i ziemniaków / sos szafranowy / sałatka z kopru włoskiego
Sauerkraut and potato purée / saffron sauce / fennel salad

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

DANIA GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA / CHICKEN BREAST 72 ZŁ
Kurczak pierś / cykorii / prosecco / śmietana / pieczony batat
Chicken breast / chicory / Prosecco / cream / roasted sweet potato

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 orzeźwiający nutami cytrusów.

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER 60 ZŁ
Wołowina / sos musztardowy / karmelizowana cebula / kiszony ogórek / ser / frytki
Beef / mustard sauce / caramelized onion / pickled cucumber / cheese / fries

ŻEBRO WIEPRZOWE / PORK RIBS 71 ZŁ
Żebro wieprzowe / pieczony ziemniak w soli / majonez anchois / szczypior / kukurydza
Pork ribs / salt-baked potato / anchovy mayonnaise / chives / corn

SZNYCEL PANIEROWANY / BREADED SCHNITZEL 74 ZŁ
Schnitzel wieprzowy w panie / ziemniaki la ratte w maśle / coleslaw z czerwonej kapusty / chrzan
Pork schnitzel in panko / buttered La Ratte potatoes / red cabbage coleslaw / horseradish

TTEOKBOKKI 56/69 ZŁ
Wieprzowina/krewetka
Makaron tteokbokki / sos koreański / dymka / sos sojowy / sambal / grzyby
Pork / shrimp
Tteokbokki rice cakes / Korean sauce / spring onion / soy sauce / sambal / mushrooms

ZIELONE MENU

PRZYSTAWKI

SAŁATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ / ROASTED PUMPKIN SALAD 48 ZŁ
Owce ser / orzechy włoskie / chipsy batat / dressing miodowy
Sheep's cheese / walnuts / sweet potato chips / honey dressing

DANIA GŁÓWNE

PANIEROWANY BAKŁAŻAN / BREADED EGGPLANT 48 ZŁ
Sos tahini / papryka pieczona / zioła
Tahini sauce / roasted pepper / herbs

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.

TRIANGOLI Z BOROWIKAMI / PORCINI MUSHROOM TRIANGOLI 62 ZŁ
Borowiki / oliwa z oliwek / szalwia / masło / ser owczy
Porcini mushrooms / truffle oil / sage / butter / sheep's cheese

DESERY

TARTELETKA CZEKOLADOWA / CHOCOLATE TARTLET 34 ZŁ
Mus czekoladowy / porzeczka
Chocolate mousse / blackcurrant

JABŁECZNIK / APPLE PIE 32 ZŁ
Kruszonka palone masło / orzechy laskowe / lody śmietankowe
Brown butter crumble / hazelnuts / vanilla ice cream

KARMELIZOWANE ŚLIWKI / CARAMELIZED PLUMS 32 ZŁ
Śliwki / rokitnik / kruszonka migdałowa / skyr
Plums / sea buckthorn / almond crumble / skyr

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 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 od 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 6 or more guests, a 10% premium service charge will be added to the total 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.Skorupiaki, 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