

MENU DZIECIĘCE

ROSÓŁ / CHICKEN BULION SOUP 16 ZŁ
z makaronem typu nitki
with string noodles

2

ZUPA POMIDOROWA / TOMATO SOUP 18 ZŁ
z makaronem typu nitki
with string noodles

2,7

PAROWANY FILET Z KURCZAKA /
BREADED CHICKEN FILLET 24 ZŁ
Z gotowanymi warzywami i puree
ziemniaczanym
With boiled vegetables and mashed potatoes

2

PANIEROWANE POŁĘDWICZKI Z
KURCZAKA / BREADED CHICKEN
FILLET 26 ZŁ
Z grubo krojonymi frytkami i sałatką colesław
With thick-cut fries and coleslaw salad

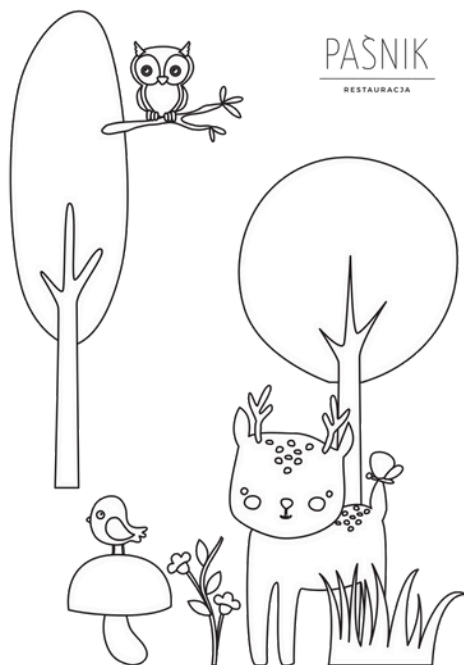
2,7,4

SPAGHETTI BOLOGNESE 26 ZŁ
Z parmezanem
With parmesan cheese

7,2

NALEŚNIKI MAŁGOSI / PANCAKES 22 ZŁ
Z konfiturą truskawkową i bitą śmietaną
With strawberry jam and whipped cream.

2,4,7



PAŚNIK

RESTAURACJA

MENU

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z ŁOSOSIA I SOLI / SALMON AND SALT CARPACCIO

Carpaccio z łososia i soli / marynowane krewetki z chimichurri / różowy pieprz z koprem
Salmon and sole carpaccio / marinated shrimps with chimichurri / pink pepper with dill

5,15,14,3

45 Zł



TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

Tatar wołowy / guanciale / chips ziemniak / majo grzybowe / oliwa szczypiorkowa / pickle
Beef tartare / guanciale / potato fries / mushroom mayo / chive olive oil / pickles

4,9,13

47 Zł

KREWETKI / SHRIMP

Krewetki / chorizo / szalotka / kolendra
Shrimp / chorizo / shallot / coriander

2,3,5

55 Zł

PIEROGI Z KACZKĄ / DUMPLINGS WITH DUCK

Pierogi z kaczką / sos pomarańczowo śliwkowy / mus gruszkowy / pasternak
Dumplings with duck / orange-plum sauce / pear mousse / parsnips

2,4,7,15

54 Zł

SALĄTA Z KOZIM SEREM/ LETTUCE WITH GOAT CHEESE

Salaty / kozi ser/ pieczony burak / marynowana rzodkiewka / cytrusy / musztardowy dressing
Lettuces / goat cheese / baked beetroot / pickled radish / citrus fruits / mustard dressing

15,7,9,11,14

34 Zł



PIECZONY CAMEBERT / BAKED CAMEBERT

Baked camebert / onion jam and figs / roasted chestnuts with nuts / forest fruits

7,10,15,2

38 Zł



ZUPY

KREM Z PIECZONEGO BURAKA / CREAM OF BAKED BEETROOT

Krem z pieczonego buraka / feta z mięta / klapsa
Cream of baked beetroot / feta with mint / slap

7

30 Zł



ZUPA MINESTRONE /MINESTRONE SOUP

Zupa z minestrone / korzenne warzywa / koperkowa oliwa/ maślana grzanka/ mozarella/pesto

Minestrone soup / root vegetables / dill olive oil / butter coil / mozzarella / pesto

2,7,10

ŻUREK / SOUR SOUP

Żur na zakwasie / rillettes z golonki w panco / jajo

Sourdough soup / pork shank rillettes in panco / egg

4,1,2,7

RYBY

SANDACZ / ZANDER

Filet z sandacza / pertowy kus - kus z cukinią / sos holenderski / marakuja
Zander fillet / pearl cous - cous with zucchini / hollandaise sauce / passion fruit

7,2

DANIE DZIADZIA WŁADZIA /

Pstrąg łososiowy/gołąbek z czerwonej kapusty/chips jarmuż/sos grzybowy
Salmon trout/red cabbage stuffed cabbage/kale chips/mushroom sauce

7,2

DANIA GŁÓWNE

SZNYCEL Z KOSTKĄ / SCHNITTEL WITH BONE

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

7,2,4

PASTA Z LASAGNE A'LA CALABRESE / LASAGNE PASTE A'LA CALABRESE

Pasta z lasagne a'la calabrese/polędwica wołowa/spianata/chilli/pomidory/parmezan
Lasagna paste a'la calabrese/beef tenderloin/spianata/chilli/tomatoes/parmesan

2,4,14

ŻEBRO WOŁOWE / BEEF RIB

Żebro wołowe/pomada śliwkowa/puree pieczony ziemniak/gorczyca/ piklowana marchew z selerem
Beef rib/plum fondant/baked potato puree/mustard/ pickled carrots with celery

14,15

69 Zł

GOŁĄBK I / STUFFED CABBAGE ROLLS

Gołąbki z kaszą gryczaną / borowiki / orientalny bulion grzybowy / marchewkowy chrust
Stuffed cabbage rolls with buckwheat / porcini mushrooms / oriental mushroom broth / carrot brushwood

13

PAPARDELLE Z BOROWIKAMI / PAPARDELLE WITH MUSHROOMS

Papardelle z borowikami / rozmarynowy demi glace / parmezan

Papardelle with porcini mushrooms / rosemary demi glace / parmesan

2,4,13

PIECZONE UDO Z GĘSI / BAKED GOOSE THIGH

Pieczone udo z gęsi / kardamonowe puree z selera / piklowana dynia / sos z podwędzanej brzosznicy
Baked goose thigh / cardamom celery puree / pickled pumpkin / smoked lingonberry sauce

1,2,13

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ/ BEEF TENDERLOIN STEAK

Polędwica wołowa/tost shokupan/szpinak/bocznik mikołajkowy/sos grzybowy/trufła
Beef tenderloin / shokupan toast / spinach / oyster mushroom / mushroom sauce / truffle

7,14,2,4,1

BURGER WOŁOWY / BEEF BURGER

Burger wołowy/ser mimolette/sałata rzymska/pikantna marchew/sos chrzanowo musztardowy/frytki
beef burger/millette cheese/romaine lettuce/spicy carrots/horseradish mustard sauce/fries

2,7,9,15

DESERY

BEZA

Beza/mascarpone/marakuja/mango/figa
meringue/mascarpone/passion fruit/mango/fig

7,4,15

BROWNIE / BROWNIE

Brownie/orzechy laskowe/lody stony karmel
Brownie/hazelnuts/salted caramel ice cream

2,4,7,10,15

TARTA GRUSZKOWA / PEAR TART

Tarta gruszkowa/lemon curd/lody kardamon
Pear tart/lemon curd/cardamom ice cream

2,4,7,15

O NAS

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

GODZINY FUNKCJONOWANIA RESTAURACJI:

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK:

12:00 - 21:00

PIĄTEK - NIEDZIELA:

12:00 - 22:00

SPRAWDŹ SEZONOWE MENU NA NASZEJ STRONIE
INTERNETOWEJ

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



WWW.PALACFOLWARKLOCHOW.PL

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



PALACLOCHOW



FOLWARKLOCHOW