

## MENU DZIECIĘCE

ROSÓŁ / CHICKEN BULION SOUP 16 ZŁ

Z makaronem typu nitki  
*with string noodles*  
1,2,4

ZUPA POMIDOROWA / TOMATO SOUP 18 ZŁ

Z makaronem typu nitki  
*with string noodles* 1,2,4,7

PAROWANY FILET Z KURCZAKA /  
BREADED CHICKEN FILLET 24 ZŁ

Z gotowanymi warzywami i puree  
ziemniaczanym  
*With boiled vegetables and mashed potatoes*  
1,2,4,7

PANIEROWANE POLĘDWICZKI Z  
KURCZAKA / BREADED CHICKEN  
FILLET 26 ZŁ

Z grubo krojonymi frytkami i sałatką coleslaw  
*With thick-cut fries and coleslaw salad*  
1,2,4,7,9,12,15

SPAGHETTI BOLOGNESE 26 ZŁ

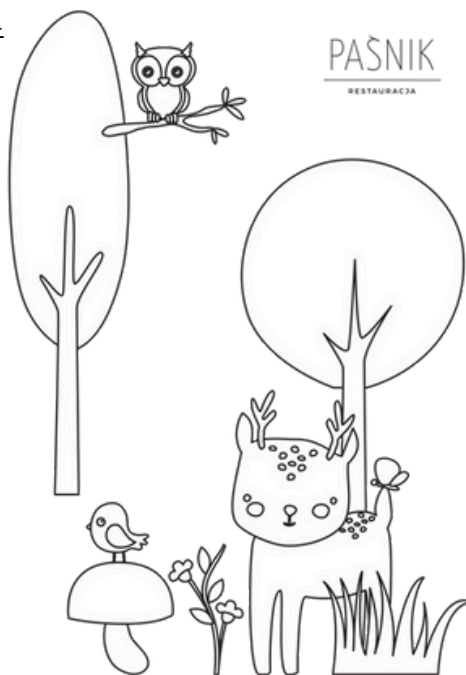
Z parmezanem  
*With parmesan cheese*  
1,2,4,7,9,12,15

NALEŚNIKI MAŁGOSI / PANCAKES 22 ZŁ

Z konfiturą truskawkową i bitą śmietaną  
*With strawberry jam and whipped cream.*

SZARLOTKA PANI REGINY / APPLE PIE 18 ZŁ

Z lodami śmietankowymi i sosem toffi  
*With ice cream and toffee sauce*



# 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*

45 Zł



### GRASICA CIEŁĘCA / VEAL THYMUS

Grasica cielęca / sałatka z zielonego ogórka i kalarepy / sos sojowy z kolendrą / żelka z paloną cytryną  
*Veal thymus / green cucumber and kohlrabi salad / soy sauce with coriander / burnt lemon jelly*

49 Zł

### TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

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

47 Zł

### KREWETKI / SHRIMP

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

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*

54 Zł

### SALAŁA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM / LETTUCE WITH SMOKED TROUT

Sałata z wędzonym pstrągiem / konfitowany ziemniak / aioli limonkowe / piklowany brokuł / jajko  
*Salad with smoked trout / confit potato / lime aioli / pickled broccoli / egg*

38 Zł



### PIECZONY CAMEMBERT / BAKED CAMEMBERT

Pieczony camembert / konfitura z cebuli i figi / prażone kasztany z orzechami / leśne owoce  
*Baked Camembert/Onion and Fig jam/Roasted Chestnuts with Nuts/Forest Fruits*

40 Zł



## ZUPY

### KREM Z PIECZONEGO BURAKA / CREAM OF BAKED BEETROOT

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

30 Zł



### ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY / RED LENTIL SOUP

Zupa z czerwonej soczewicy / korzenne warzywa / koperkowa oliwa  
*Red lentil soup / root vegetables / dill olive oil*

30 Zł



### ŻUREK / SOUR SOUP

Żur na zakwasie / rillettes z golonki w panco / jajo  
*Sourdough soup / pork shank rillettes in panco / egg*

30 Zł

## RYBY

### HALIBUT

Halibut / risotto z chorizo / dziki brokuł / pomidory  
*Halibut / chorizo risotto / wild broccoli / tomatoes*

75 Zł



### SANDACZ / ZANDER

Filet z sandacza / perłowy kus - kus z kukinią / sos holenderski / marakuja  
*Zander fillet / pearl cous-cous with zucchini / hollandaise sauce / passion fruit*

70 Zł



## DANIA GŁÓWNE

### TOMAHAWK WIEPRZOWY / PORK TOMAHAWK

Tomahawk wieprzowy / groch z szalotką / mizeria z rzepy  
*Pork tomahawk / peas with shallots / turnip cucumber*

58 Zł

### GOŁĄBEK / STUFFED CABBAGE ROLL

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

43 Zł



### PAPARDELLE Z BOROWIKAMI / PAPARDELLE WITH MUSHROOMS

Papardelle z borowikami / rozmarynowy demi glace / parmezan  
*Papardelle with porcini mushrooms / rosemary demi glace / parmesan*

56 Zł

### PIECZONE UDO Z GĘSI / BAKED GOOSE THIGH

Pieczone udo z gęsi / kardamonowe puree z selera / piklowana dynia / sos z borówki amerykańskiej  
*Baked goose thigh / cardamom celery puree / pickled pumpkin / blueberry sauce*

75 Zł

### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK

Stek z polędwicy wołowej / puree dyniowe / orzechowe kaszotto / demi glace  
*Beef tenderloin steak / pumpkin puree / nut kaszotto / demi-glace*

115 Zł

### POLIK WOŁOWY / BEEF CHEEK

Polik wołowy / puree z pieczonego ziemniaka w soli / sos sherry / pieczona szalotka  
*Beef cheek / mashed baked potato in salt / sherry sauce / roasted shallot*

65 Zł

## DESERY

### TIRAMISU

Tiramisu / makowe biszkopty / krem daktylowy z kahlua  
*Tiramisu / poppy seed sponge cakes / date cream with kahlua*

30 Zł

### FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT

Fondant czekoladowy / lody z ricottą / gorące maliny  
*Chocolate fondant / ricotta ice cream / hot raspberries*

28 Zł

### CRUMBLE ŚLIWKOWE / PLUM CRUMBLE

Crumble śliwkowe / lody kardamonowe / waniliowa kruszonka  
*Plum crumble / cardamom ice cream / vanilla crumble*

30 Zł

## O NAS

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

GODZINY FUNKCJONOWANIA RESTAURACJI:

PONIEDZIAŁEK- ŚRODA:

12:00 - 21:00

CZWARTEK-SOBOTA

12:00 - 22:00

NIEDZIELA

12:00 - 21:00

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



f PALACFOLWARKLOCHOW



o FOLWARKLOCHOW

WYKAZ ALERGENÓW DOSTĘPNY JEST NA ŻYCZENIE U OBSŁUGI RESTAURACJI



PALAC I FOLWARK  
LOCHÓW

WITAMY SERDECZNIE WIĘKSZE GRUPY! Aby zapewnić Państwu doskonałą obsługę i komfort, dla 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.



PALAC I FOLWARK  
LOCHÓW