

***Kuchnia łódzka
w naszym wydaniu***

***Łódzka zalewajka z frytowanym prażokiem
z karmelizowaną cebulą***

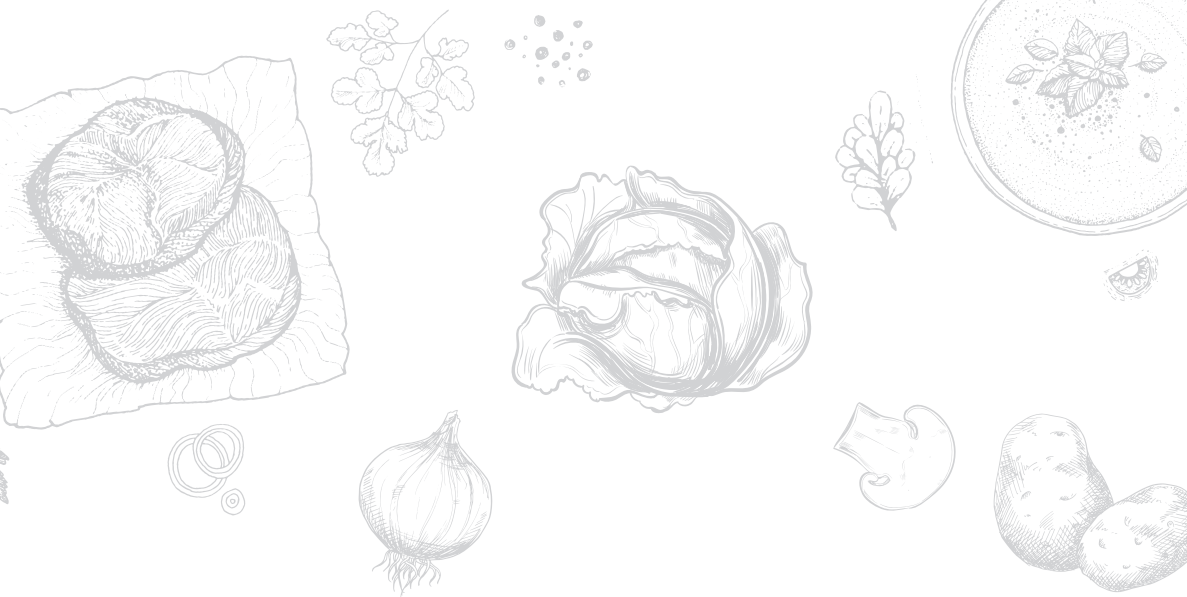
30 zł

***Plaster brzucha marynowanego,
knedel ze śliwką, zasmażana kapusta***

47 zł

***Piernik marchewkowy
z kremem z białej czekolady i sumakiem***

27 zł





Menu Degustacyjne

wymagana wcześniejsza, min. 1 dniowa rezerwacja

Amouse bouche

Espuma ziemniaczano szczawiowa,
tarte jajo z pastą truflową, kruszona chlebowa

Tatar wołowy, marynowane grzyby,
crumbel orzechowo-chlebowy

Łódzka zalewajka z frytowanym prażokiem
z karmelizowaną cebulą

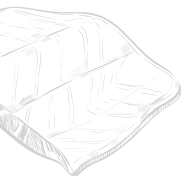
Moussline z pstrągą łososiowego i dorsza,
sos morney z pomidorami, pampuchy,
marchewka na palonym masle z miso

Gulasz z dziką z jałowcem i trawą żubrową,
szare kluchy, miodowa kapusta

Intermezzo

Drożdżowy topielec z kruszonką, lody bakaliowe,
ciepły sos czekoladowy

199 zł / osoba
pairing alkoholi +99 zł / osoba



przystawki

**Pajda chleba ze smalcem, kiszony ogórek,
pieczone jabłko**

15 zł

sugestia alkoholowa: kieliszek Starosty

**Tatar wołowy, marynowane grzyby,
crumbel orzechowo-chlebowy**

47 zł

sugestia alkoholowa: kieliszek Dworu Polskiego

**Espuma ziemniaczano szczawiowa,
tarte jajo z pastą truflową, kruszona chlebowa**

28 zł

sugestia alkoholowa: Vinho Verde

zupy

**Krem szczawiowy z jajkiem na twardo,
prażone pestki słonecznika**

28 zł

Kapuśniak na wędzonych żeberkach z prażokiem

29 zł

dania główne

**Panierowany schab z kością,
puree ziemniaczane ze smażoną cebulą,
zasmażane buraki na maśle**

48 zł

sugestia alkoholowa: Bawełniane Pils z browaru Księży Młyn

**Gulasz z dzika z jałowcem i trawą żubrową,
szare kluchy, miodowa kapusta**

55 zł

sugestia alkoholowa: Chianti

**Moussline z pstrąga łososiowego i dorsza,
sos morney z pomidorami, pampuchy,
marchewka na palonym maśle z miso**

49 zł

sugestia alkoholowa: Pinot grigio

**Żelazne kluski smażone z cebulą i czarnym czosnkiem
z kozim twarogiem, frytowane kapary, bimi**

48 PLN

sugestia alkoholowa: Fiore bivio

Stek z polędwicy wołowej, frytki belgijskie, colesław

89 pln

sugestia alkoholowa: Fat Baron Touriga National



burgery

Smash wołowy, cheddar, domowy keczup,
sałata, majonez domowy, ogórek piklowany
48 zł

sugestia alkoholowa: Zakładowe Belgian IPA browar Księży Młyn

Pieczony camembert, żurawina, sałata, majonez truflowy
46 zł

sugestia alkoholowa: Przędzalniane pszeniczne browar Księży Młyn



pizza na zakwasie

Margherita:

sos pomidorowy na bazie pomidorów San Marzano,
mozzarella fior di latte

38 zł

sugestia alkoholowa: Prosecco

Ziemniak, rozmaryn, cream fraiche,
kindziuk, oliwa truflowa, mozzarella fior di latte
45 zł

sugestia alkoholowa: Riesling

Zalewajkowa z cebulą i kiełbasą
45 PLN

sugestia alkoholowa: Bawełniane Pils z browaru Księży Młyn



frytki

Łódzkie z wędzonym śledziem,
wędzony twaróg, kwaśna śmietana,
piklowana czerwona cebula, szczypiorek
35 zł

Gołe

20 zł

desery

Drożdżowy topielec z kruszonką, lody bakaliowe,
ciepły sos czekoladowy

27 zł

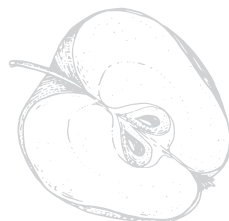
sugestia alkoholowa: Alletante Bivio

Szarlotka z domowymi lodami waniliowymi
25 zł

sugestia alkoholowa: Cydr Chyliczki lodowe

chleb

Domowy chleb pszenno żytni na zakwasie
13 zł





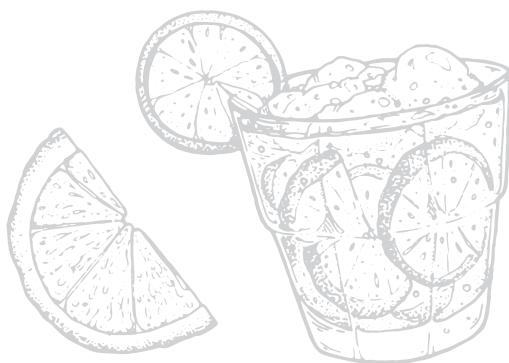
ciepłe napoje

<i>Herbata</i>	11 zł	<i>Espresso</i>	9 zł
<i>Herbata jesień-zima</i>	20 zł	<i>Doppio</i>	12 zł
<i>Napar imbirowy</i>	18 zł	<i>Americano</i>	12 zł
		<i>Cappuccino</i>	14 zł
		<i>Flat White</i>	16 zł
		<i>Latte</i>	16 zł



zimne napoje

<i>Lemoniada cytrynowa</i>	250 ml	18 zł
	700 ml	30 zł
<i>Lemoniada dnia</i>	250 ml	22 zł
	700 ml	33 zł
<i>Kompot à la Fatamorgana</i>	250 ml	14 zł
	700 ml	24 zł
<i>Espresso Tonic</i>		17 zł
<i>Kinga Pienińska</i>	330 ml	9 zł
<i>(woda gaz. / niegazowana)</i>	700 ml	15 zł
<i>Sok Vero</i>	330 ml	10 zł
<i>Moon Brothers</i>	330 ml	13 zł





Cytrynowka imbirowa

40 ml - 12 zł
0,5 l - 100 zł



rozgrzewające²

Grzaniec z białego wina	19 zł
Grzaniec z czerwonego wina	19 zł
Napar imbirowy z ginem	25 zł
Herbata jesień-zima z Jagermeisterem	27 zł

drinki




Hugo Spritz Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta	27 zł
Aperol Spritz Aperitivo, prosecco, pomarańcza, woda gazowana	27 zł
Whisky Sour Jameson, sour, syrop cukrowy, białko	28 zł
Gruszkowy Sour Absolut gruszkowy, sour, syrop gruszkowy, białko jaja, karmelizowana gruszka	29 zł
Pornstar Martini wódka, passoa, limonka, marakuja, syrop waniliowy, prosecco	32 zł
Espresso martini wódka, espresso, likier kawowy, syrop cukrowy	28 zł
Negroni Campari, vermut, gin, angustura	28 zł
Old Fashioned whisky, cukier, angustura	28 zł



piwo

Bawaria 0% (330 ml)	13 zł
Browar Fortuna 0% (500 ml)	15 zł
Browar Księży Młyn (500 ml)	20 zł



cydr Chyliczki

Stary Sad (330 ml)	15 zł
Chopin (750 ml)	50 zł
Lodowe (70 ml / 375 ml)	15 / 70 zł
Lodowe Oak (70 ml / 500 ml)	14 / 78 zł



wina polskie

kieliszek / butelka

Smolis Brut Nature (Winnica Smolis)	295 zł (but.)
Smolis Extra Sec (Winnica Smolis)	295 zł (but.)
Fiore Bivio - wytrawne (Winnica Na Rozdrożu)	22 / 100 zł
Ross Bivio - różowe półwytrawne (Winnica Na Rozdrożu)	22 / 100 zł
Allettante Bivio - białe półsłodkie (Winnica Na Rozdrożu)	22 / 100 zł

bąbelki

Frizzante 0%	12 / 60 zł
Frizzante z kija	16 / 70 zł (karafka 0,7l)
Prosecco Villa Teresa	18 / 80 zł
Cava	80 zł (butelka)



wina białe

Verdejo 0%	16 / 70 zł
Vinho Verde	18 / 80 zł
Riesling	22 / 100 zł
Pinot Grigio	22 / 100 zł
Gewurztraminer	26 / 115 zł
Sauvignon blanc	17 / 90 zł



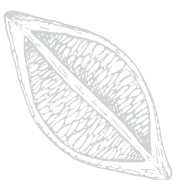
wina czerwone

Chianti	25 / 105 zł
Primitivo	25 / 105 zł
Malbec	15 / 80 zł
Fat Baron Touriga National	27 / 125 zł
Pinot Noir	27 / 125 zł
Pomerol	365 zł (butelka)



alkohole mocne

WHISKY	50 ml	WÓDKA	50 ml
Jameson	14 zł	Starosta	11 zł
Peaky Blinder	16 zł	Dwór Polski	15 zł
Glenfiddich 15 YO	39 zł		
Ardbeg 10 YO	29 zł		





*Dania mogą zawierać alergeny:
orzechy włoskie, orzechy ziemne, mleko, jaja, ryby itp.
W razie wątpliwości zapytaj obsługę.*

Od 5 osób doliczamy serwis 10%



Uber Eats

Glovo📍