



Kuchnia łódzka w naszym wydaniu

**Leberka po naszymu,
żulik, rodzyнки w syropie**
19 zł

sugestia alkoholowa: Sauvignon blanc

**Zalewajka z prażakiem
faszerowanym konfitowaną cebulą
i pieczoną kaszanką**
30 zł

sugestia alkoholowa: Bawełniane Pils
z browaru Księży młyn

**Pieczony kark wieprzowy w sosie własnym,
knedel z sezonowym owocem, młoda kapusta**
47 zł

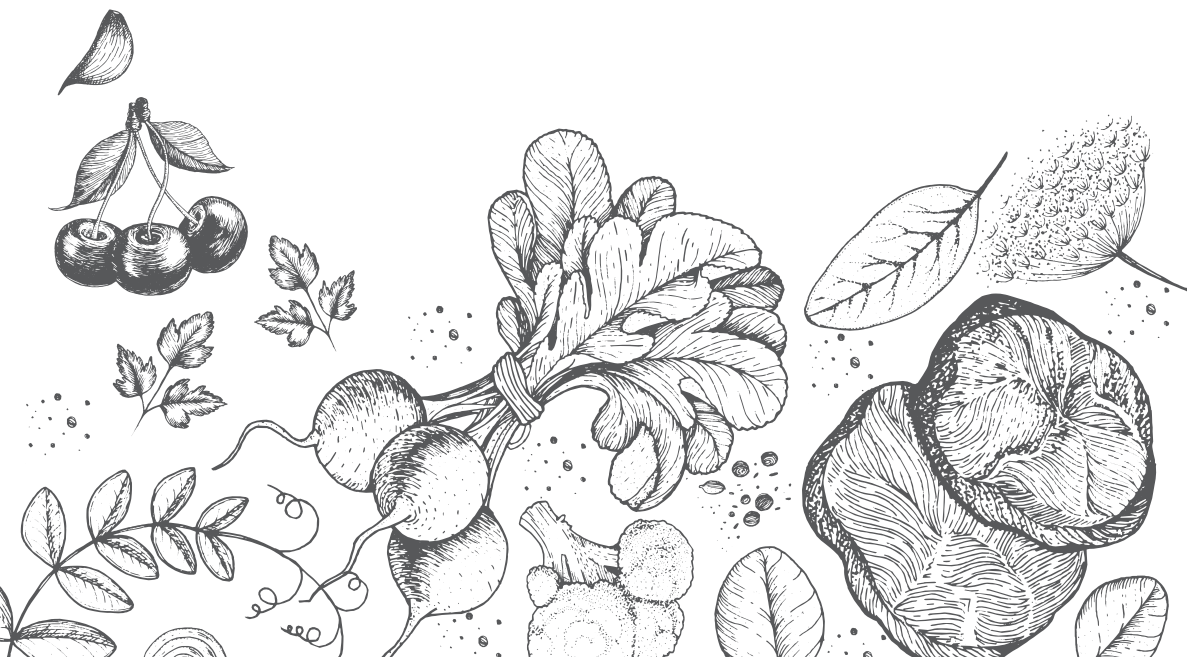
sugestia alkoholowa: Manzoni bianco vendages tardives

Beza, krem żulikowy, owoc sezonowy

22 zł



sugestia alkoholowa: Sauvignon blanc





Menu Degustacyjne

wymagana wcześniejsza, min. 1 dniowa rezerwacja

Śledź marynowany,
sałatka ziemniaczana z rzodkiewką, oliwa ziołowa

Tatar wołowy, żółtko, bursztyn 24 m.,
domowe pieczywo

Zupa rakowa z brunoise
z ziemniaków, raków i krewetek

Dorsz gotowany w mleku z zieloną panierką,
maślane puree ziemniaczane, palona brukselka,
sos berneński

Pieczony supreme z kurczaka kukurydzianego
w sosie smardzowym, espuma kukurydziana,
popcorn posypyany solą truflową, sezonowe warzywa

Omlet norweski-beza, biszkopt, lody waniliowe



199 zł / osoba
z pairingiem alkoholi: +99 zł / osoba




przystawki


Śledź marynowany,
sałatka ziemniaczana z rzodkiewką, oliwa ziołowa
25 zł
sugestia alkoholowa: kieliszek Dworu Polskiego / Riesling Alzacja

Tatar wołowy, żółtko, bursztyn 24m.,
domowe pieczywo
47 zł
sugestia alkoholowa: kieliszek Dworu Polskiego / Cabernet franc

Chrupiąca brukselka,
miodowy dressing z musztardą francuską,  
twaróg wędzony, migdały, czarnuszka
21 zł
sugestia alkoholowa: Manzoni bianco

zupy


Zupa rakowa z brunoise 
z ziemniaków, raków i krewetek
35 zł


Rosół z oliwą lubczykową, 
domowy makaron na mące gryczanej
25 zł


dania główne


Dorsz gotowany w mleku z zieloną panierką,
maślane puree ziemniaczane, palona brukselka, sos berneński
51 zł
sugestia alkoholowa: Manzoni bianco

Leniwe pierogi w sosie zalewajkowym, bimi
45 zł
sugestia alkoholowa: Marcowe z browaru Księży Młyn

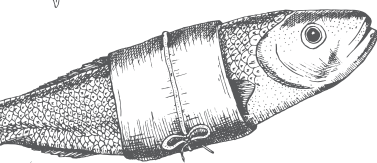
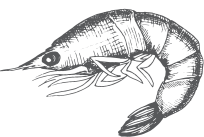
Łazanki...
...z kapustą kiszoną i boczkiem
39 zł
sugestia alkoholowa: Riesling Alzacja 
...z sosem smardzowym i pieczonym kalafiejem
45 zł
sugestia alkoholowa: Manzoni bianco

Domowa Biała Kiełbasa z ziołami, 
sos berneński, sałatka ziemniaczana z rzodkiewką
42 zł
sugestia alkoholowa: Riesling Alzacja


Pieczony supreme z kurczaka kukurydzianego 
w sosie smardzowym, espuma kukurydziana,
popcorn posypany solą truflową, sezonowe warzywa
69 zł
sugestia alkoholowa: Chardonnay

Stek z polędwicy wołowej, 
pieczone ziemniaki, mix sałat z sosem winegrete,
sos demi glace z kolorowym pieprzem
89 zł
sugestia alkoholowa: Castagnac merlot


Zapytaj o opcję wege!



dla dzieci


Rosół z makaronem gryczanym 18 zł 

Panierowane fileciki z kurczaka, frytki,
surówka z marchewki 28 zł


Leniwe pierogi smażone na maśle
z cukrem i cynamonem 25 zł 

burgery

Smash wołowy z czerwoną cebulą z sumakiem,
boczek, mix sałat, domowy keczup, musztarda miodowa 49 zł
sugestia alkoholowa: Calura appasimento

Kotlet z soczewicy i pieczarek z czerwoną cebulą i sumakiem,
mix sałat, domowy keczup, musztarda miodowa 47 zł 
sugestia alkoholowa: Calura appasimento

pizza na zakwasie

Margherita:
sos pomidorowy na bazie pomidorów San Marzano, mozzarella fior di latte 38 zł 
sugestia alkoholowa: Prosecco

Diavola z peperoncino 44 zł
sugestia alkoholowa: Calura appasimento


Z naszą białą kiełbasą, cebula, cream fraiche,
mozzarella fior di latte, tarty bursztyn 46 zł
sugestia alkoholowa: Bawełniane Pils z browaru Księży Młyn

frytki

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

Gofe 20 zł  

chleb

Domowy chleb pszenno żytni na zakwasie 13 zł 



desery

**Ciasto cytrynowe z sorbetem cytrynowym,
kruszonką waniliową, curd cytrynowy**
27 zł

sugestia alkoholowa: Cydr Chyliczki lodowe beczkowe

Omlet norweski-beza, biszkopt, lody waniliowe
32 zł

sugestia alkoholowa: Sauvignon vendages tardives

ciepłe napoje

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

zimne napoje

Lemoniada cytrynowa	250 ml	18 zł
	700 ml	30 zł
Lemoniada dnia	250 ml	22 zł
	700 ml	33 zł
Kompot à la Fatamorgana	250 ml	14 zł
	700 ml	24 zł
Herbata mrożona		20 zł
Espresso Tonic		17 zł
Kinga Pienińska	330 ml	9 zł
(woda gaz. / niegazowana)	700 ml	15 zł
Sok Vero	330 ml	10 zł
Moon Brothers	330 ml	13 zł

mocktaile czyli strefa zero

Zielona Herbata	30 zł
zielona herbata, bezalkoholowa wódka, limonka, pomarańcza, syrop cukrowy	
Hugo Spritz 0%	26 zł
Aperol 0%	26 zł
Whisky Sour 0%	25 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
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
Basil Smash gin, bazylija, sour, syrop cukrowy	28 zł
Ten drink na zielonej herbacie tequila, zielona herbata, sok z limonki, pomarańcza, syrop cukrowy	32 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



alkohol szkodzi zdrowiu

wina polskie

kieliszek / butelka

<i>Fiore Bivio</i> - wytrawne (Winnica Na Rozdrożu)	22 / 100 zł
<i>Ross Bivio</i> - różowe półwytrawne (Winnica Na Rozdrożu)	22 / 100 zł
<i>Allettante Bivio</i> - białe półsłodkie (Winnica Na Rozdrożu)	22 / 100 zł

bąbelki

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

wina białe

<i>Novalis Manzoni bianco</i>	24 / 135 zł
krzyżówka Rieslinga i Pinot blanc / Włochy, Veneto	
<i>Chardonnay junes vignes</i>	19 / 110 zł
<i>Savignon vendages tardives</i>	24 / 140 zł
późne zbiory, 50g cukru / Francja, Dolina Loire	
<i>Verdejo 0%</i>	16 / 70 zł
<i>Vinho Verde</i>	18 / 80 zł
<i>Riesling</i>	22 / 100 zł
<i>Pinot Grigio</i>	22 / 100 zł
<i>Sauvignon blanc</i>	17 / 90 zł

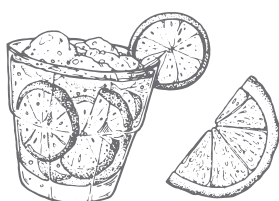
wina czerwone

<i>Cabernet franc</i>	20 / 120 zł
Francja, Dolina Loire	
<i>Calura appasimento primitivo</i>	24 / 140 zł
negroamaro susumanielo	
<i>Castagnac merlot 100%</i>	170 zł (butelka)
dojrzewające 12 m-cy w dębowych beczkach	
<i>Primitivo</i>	25 / 105 zł
<i>Fat Baron Touriga National</i>	27 / 125 zł
<i>Pinot Noir</i>	27 / 125 zł

alkohole mocne

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

alkohol szkodzi zdrowiu





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

Od 5 osób doliczamy serwis 10%

 *danie bezglutenowe*

 *danie wegetariańskie / jarskie*

 **Pyszne.pl**

Uber Eats

Glovo?