



Kuchnia łódzka w naszym wydaniu *Cuisine of Lodz with Fata twist*

Pajda ze smalcem, ogórek kiszony

Sugestia napoju: kielliszek Starosty / domowy kompot

***Traditional Polish-style bread spread with spiced lard,
served with pickled cucumber***

Drink suggestion: vodka Starosta / compote

19 zł

***Vol-au-vent z tatarom ze śledzia, gorczyca marynowana,
czerwona cebula, szczypiorek, żel z pigwy***

Sugestia napoju: Riesling / lemoniada Pigwowa

***Vol-au-vent with herring tartare, pickled mustard seeds,
red onion, chives, quince gel***

Drink suggestion: Riesling/Quince lemonade

33 zł

Łódzka zalewajka z frytowanym prażakiem

Sugestia napoju: Bawełniane Pils z browaru Księży Młyn

Łódź-style "Zalewajka" with fried potato dumpling

Drink suggestion: Bawełniane Pils from Księży Młyn Brewery

30 zł

Dziadówka, a la Fatka

Sugestia napoju: Browar Księży Młyn Zakładowe Belgian IPA

"Dziadówka" – rustic soup inspired by Fatka

Drink suggestion: Zakładowe Belgian IPA from Księży Młyn Brewery

25 pln

Smażone prażoki z okrasą z boczku, kozi ser

Sugestia napoju: Piwo staropolskie pszeniczne / lemoniada Pigwowa

Fried potato dumplings with bacon topping and goat cheese

Drink suggestion: Staropolskie Wheat Beer / Quince lemonade

42 zł

Brulik, sorbet śliwkowy, ciastko owsiane

Sugestia napoju: Polska złota jesień

Cream brulée with cereal coffee, plum sorbet, oat cookie

Drink suggestion: Polish Golden Autumn

30 zł

Kraina pigwowca – lemoniada z pigwowca

Quince land – quince lemonade

330 ml / 15 zł

Napój gazowany Jałowiec z Piotrkowa Trybunalskiego

Juniper Soda from Piotrków Trybunalski

330 ml / 15 zł

przystawki / starters

*Smażona kaszanka, maślana brioszka, majonez chipotle,
bekon, prażone jabłko*

Sugestia napoju: Pinot Noir / Merlot 0%

Fried blood sausage, buttery brioche, chipotle mayo, bacon, caramelized apple

Drink suggestion: Pinot Noir / Merlot 0%

30 zł

Pieczona figa z kozim serem, brukselka, migdały prażone

Sugestia napoju: Cinsault Rose / Bavaria Wit 0%

Roasted fig with goat cheese, Brussels sprouts, toasted almonds

Drink suggestion: Cinsault Rose / Bavaria Wit 0%

32 zł



Przegrzebki z puree z selera z miso, oliwa ziołowa, marynowana dynia

Sugestia napoju: Sauvignon blanc / Chardonnay 0%

Scallops with miso celeriac purée, herb oil, pickled pumpkin

Drink suggestion: Sauvignon blanc / Chardonnay 0%

48 zł

zupy / soups

Krem z dyni na mleku kokosowym z ptysiem nadziany ricotta

Sugestia napoju: Frizzante z kija / Frizzante 0%

*Pumpkin cream soup with coconut milk
and ricotta-filled choux puff*

Drink suggestion: Frizzante from the tap / Frizzante 0%

30 zł

Rosół grzybowy z lanymi kluskami

Mushroom broth with homemade noodles

28 zł

dania główne / main course

*Stek z kalafiora z sosem mornay, pikanta sałatka z ogórka
z sezamem, puree batatowo dyniowe*

Sugestia napoju: Vignier Kleine Oranjerie / domowa lemoniada

*Cauliflower steak with Mornay sauce, spicy cucumber salad
with sesame, sweet potato & pumpkin purée*

Drink suggestion: Vignier Kleine Oranjerie / homemade lemonade

60 zł



Leśny bajzel, czyli Bigos po staropolsku ze śliwką i pajda chleba

Sugestia napoju: Primitivo / Browar Fortuna Miłosław IPA 0%

"Forest Mess" – Old style Polish bigos with plum and rustic bread

Drink suggestion: Primitivo / Brewery Fortuna Miłosław IPA 0%

45 zł

*Tagliatelle w sosie grzybowym z czarnym czosnkiem,
prażone migdały, płatki drożdżowe*

Sugestia napoju: Chardonnay / napar imbirowy

*Tagliatelle in wild mushroom sauce with black garlic,
toasted almonds, nutritional yeast flakes*

Drink suggestion: Chardonnay / ginger infusion

55 zł



*Klopsy z dziczyzny, pęczotto grzybowe,
plaster pieczonej dyni marynowanej w gochujang*
Sugestia napoju: Bassina Barbera d'Asti / whisky sour 0%
*Game meatballs with mushroom pearl barley risotto,
roasted pumpkin slice marinated in gochujang*
Drink suggestion: Bassina Barbera d'Asti / whisky sour 0%

69 zł

*Stek z antrykotu, frytki z parmezanem czarnuszką i pietruszką,
demi glace pigwowy, mix sałat z sosem vinegertte*
Sugestia napoju: Feuerheards, Douro Valley / Cola Cola 
*Rib-eye steak, parmesan-black cumin fries, quince demi-glace,
garden salad with vinaigrette*
Drink suggestion: Feuerheards, Douro Valley / Cola Cola

89 zł

Pieczone karmazyn z puree dyniowo-batatowym, sos gribiche, bimi
Sugestia napoju: Sauvignon blanc / Chardonnay 0% 
Roasted redfish with pumpkin-sweet potato purée, gribiche sauce, bimi
Drink suggestion: Sauvignon blanc / Chardonnay 0%

59 zł

burgery / burgers

*Smash wołowina-chorizo, ananas karmelizowany,
rukola, majonez chipotle*
Sugestia napoju: Bawełniane Pils z Browar's Księży Młyn/ Jałowiec
*Smash burger – beef & chorizo, caramelized pineapple,
arugula, chipotle mayo*
Drink suggestion: Bawełniane Pils from Księży Młyn Brewery/ juniper drink

49 zł

*Plaster pieczonej dyni, ricotta, chutney z czerwonej cebuli,
rukola, domowy keczup*
Sugestia napoju: Bawełniane Pils z Browar's Księży Młyn/ Jałowiec 
*Roasted pumpkin slice, ricotta, red onion chutney,
arugula, homemade ketchup*
Drink suggestion: Bawełniane Pils from Księży Młyn Brewery/ juniper drink

45 zł

frytki / french fries

Gołe / Naked  
22 zł

*Łódzkie frytki z wędzonym śledziem, wędzony twaróg, kwaśna śmietana,
piklowana czerwona cebula, szczypiorek*
Sugestia napoju: Bawełniane Pils z Browar's Księży Młyn/ Jałowiec
*Lodz fries with smoked herring, smoked cottage cheese,
sour cream, pickled red onion, chives*
Drink suggestion: Bawełniane Pils from Księży Młyn Brewery/ juniper drink

37 zł

Parmezan, czarnuszką, pietruszką 34 PLN
Sugestia napoju: Prosecco Villa Teresa/ Frizzante 0% 
Parmesan, black cumin, parsley
Drink suggestion: Prosecco Villa Teresa/ Frizzante 0%

34 zł

pizza na zakwasie *sourdough pizza*

**Margherita – sos pomidorowy na pomidorach San Marzano,
mozzarella fior di latte**

Sugestia napoju: Prosecco Villa Teresa / Frizzante 0%

**Margherita – tomato sauce from San Marzano,
mozzarella fior di latte**

Drink suggestion: Prosecco Villa Teresa / Frizzante 0%

38 zł



**Hawajska na świeżym ananasie,
szynka cotto, mozzarella fior di latte, pomidory san marzanno**

Sugestia napoju: Prosecco Villa Teresa / Frizzante 0%

**Hawaiian with fresh pineapple,
ham, mozzarella, tomato sauce from San Marzano**

Drink suggestion: Prosecco Villa Teresa / Frizzante 0%

45 zł

Quattro Formaggi

Mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola, parmezan

Sugestia napoju: Hugo spritz / Hugo spritz 0%

Quattro Formaggi

Mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmesan

Drink suggestion: Hugo spritz / Hugo spritz 0%

52 zł



dla dzieci / kids menu

Rosół z lanymi kluskami

Traditional chicken broth with homemade noodles

22 zł

Kurczak w panko, frytki, surówka z marchewki i jabłka
Chicken in panko breadcrumbs, fries, carrot and apple slaw

28 zł

Naleśniki z ricottą doprawiane cynamonem

Sugestia napoju: soczek Vero

Crêpes with ricotta and cinnamon

Drink suggestion: Vero juice

22 zł



deser / dessert

Ciasto czekoladowe z grejpfrutem z lodami waniliowymi

Sugestia napoju: Savignon vendages tardives

Chocolate cake with grapefruit and vanilla ice cream

Drink suggestion: Savignon vendages tardives

28 zł



chleb / bread

Domowy chleb pszenno żytni na zakwasie
Homemade wheat and rye sourdough bread

13 zł

ciepłe napoje

Piernikowe latte	19 zł	Espresso	9 zł
Pumpkin spice latte	19 zł	Doppio	12 zł
		Americano	12 zł
Herbata	11 zł	Cappuccino	14 zł
Herbata rozgrzewająca	20 zł	Flat White	16 zł
Napar imbirowy	18 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
Kraina Pigwowca - lemoniada z pigwowca	330 ml	15 zł
Kompot à la Fatamorgana	250 ml	14 zł
	700 ml	24 zł
Espresso Tonic		17 zł
Kinga Pienińska	330 ml	9 zł
(woda gaz. / niegazowana)	700 ml	15 zł
Sok Vero	330 ml	10 zł
Coca Cola / Coca Cola Zero	330 ml	13 zł
Napój gazowany Jałowiec z Piotrkowa Trybunalskiego	330 ml	15 zł

mocktaile czyli strefa zero

Hugo Spritz 0%	26 zł
Aperol 0%	26 zł
Whisky Sour 0%	25 zł
Sezonowa Vodka Sour 0%	28 zł
wódka bezalkoholowa, owoc zezonowy, sour, syrop cukrowy	

hot drinks

Spiced Gingerbread Latte	19 zł	Espresso	9 zł
Pumpkin spice latte	19 zł	Doppio	12 zł
Tea	11 zł	Americano	12 zł
Warming Tea	20 zł	Cappuccino	14 zł
Ginger Infusion	18 zł	Flat White	16 zł
		Latte	16 zł

cold drinks

Lemonade	250 ml	18 zł
	700 ml	30 zł
Flavored lemonade of the day	250 ml	22 zł
	700 ml	33 zł
Quince land – quince lemonade	330 ml	15 zł
Compote à la Fatamorgana	250 ml	14 zł
	700 ml	24 zł
Iced Tea		20 zł
Espresso Tonic		17 zł
Kinga Pienińska (still /sparkling water)	330 ml	9 zł
	700 ml	15 zł
Vero juice	330 ml	10 zł
Coca Cola / Coca Cola Zero	330 ml	13 zł
Juniper Soda from Piotrków Trybunalski	330 ml	15 zł

mocktails - zero zone

Hugo Spritz 0%	26 zł
Aperol 0%	26 zł
Whisky Sour 0%	25 zł
Seasonal Vodka Sour 0%	28 zł
non-alcoholic vodka, seasonal fruit, sour, sugar syrup	

drinki

Hugo Spritz Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta	30 zł
Aperol Spritz Aperitivo, prosecco, pomarańcza, woda gazowana	30 zł
Whisky Sour Jameson, sour, syrop cukrowy, białko	28 zł
Pigwa Sour na whisky Jameson, sok z pigwy, syrop cukrowy, białko	30 zł
Pornstar Martini wódka, passoa, limonka, marakuja, syrop waniliowy, prosecco	32 zł
Polska Złota Jesień Syrop klonowy, whisky, Adam Mickiewicz pomarańczowy, sour, czarna herbata, angustura grejpfrutowa	30 zł

grzańce

Grzany cydr (250 ml)	19 zł
Grzane piwo (250 ml)	19 zł
Grzane wino czerwone i białe, również bezalkoholowe (250 ml)	22 zł

piwo

Bawaria 0% (330 ml)	15 zł
Browar Fortuna Miłosław IPA 0% (500 ml)	17 zł
Browar Księży Młyn (500 ml)	24 zł
Piwo Staropolskie pszeniczne	22 zł

cydry

Stary Sad (330 ml) (zapytaj o inne rodzaje cydrów)	15 zł
Chopin (750 ml)	50 zł
Lodowe (70 ml / 375 ml)	15 / 70 zł
Lodowe Oak (70 ml / 500 ml)	14 / 78 zł
Dom Jantoni cydr klasyczny (750 ml)	69 zł

cocktails

Hugo Spritz Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint	30 zł
Aperol Spritz Aperitivo, prosecco, orange, sparkling water	30 zł
Whisky Sour Jameson, sour, sugar syrup, egg white	28 zł
Quince Whisky Sour Jameson, quince juice, sugar syrup, egg white	30 zł
Pornstar Martini vodka, passoa, lime, passion fruit, vanilla syrup, prosecco	32 zł
Polish Golden Autumn Maple syrup, whisky, Adam Mickiewicz orange, sour, black tea, grapefruit angostura	30 zł

mulled drinks

Mulled cider (250 ml)	19 zł
Mulled beer (250 ml)	19 zł
Mulled red or white wine, also non-alcoholic (250 ml)	22 zł

beer

Bavaria 0% (330 ml)	15 zł
Fortuna Brewery Miłostaw IPA 0% (500 ml)	17 zł
Księży Młyn brewery (500 ml)	24 zł
Staropolskie wheat beer	22 zł

ciders

Stary Sad (330 ml) (ask about other types of ciders)	15 zł
Chopin (750 ml)	50 zł
Ice (70 ml / 375 ml)	15 / 70 zł
Ice Oak (70 ml / 500 ml)	14 / 78 zł
Dom Jantoni classic cider (750 ml)	69 zł

wina polskie

kieliszek / butelka

<i>Fiore Bivio - półwytrawne</i> (Winnica Na Rozdrożu)	24 / 120 zł
<i>Ross Bivio - różowe półwytrawne</i> (Winnica Na Rozdrożu)	24 / 120 zł
<i>Allettante Bivio - białe półsłodkie</i> (Winnica Na Rozdrożu)	24 / 120 zł
<i>Dom Jantoni brut nature musujący</i>	- / 180 zł
<i>Dom Jantoni Blanc de Blancs (375 ml)</i>	- / 79 zł

bąbelki

<i>Frizzante 0%</i>	13 / 65 zł
<i>Frizzante z kija</i>	16 / 70 zł (karafka 0,7l)
<i>Prosecco Villa Teresa BIO</i>	18 / 100 zł
<i>Cava Familia Oliveda Brut</i>	- / 95 zł

wina białe

<i>Chardonnay junes vignes</i> Francja, Burgundia / młode krzewy	20 / 110 zł
<i>Savignon vendages tardives</i> Francja, Dolina Loire / późne zbiory, 50g cukru	24 / 140 zł
<i>Verdejo 0%</i> Hiszpania, Toledo / lekko musujące	16 / 80 zł
<i>Vinho Verde</i> Portugalia / DOC lekko musujące, świeże	18 / 80 zł
<i>Riesling</i> Francja, Alzacja / pełny mineralny	22 / 100 zł
<i>Sauvignon blanc</i> Nowa Zelandia / nuty zielonych owoców i egzotyczne lekko mineralne	17 / 90 zł
<i>Barrels and Drums Chardonnay 0%</i> nuty cytrusowe i owoców tropikalnych	16 / 70 zł
<i>Viognier Kleine Oranjerie</i> RPA Western Cape / świeże, przeważają owoce pestkowe, nuty białych kwiatów	18 / 100 zł
<i>Cinsault Rose (różowe)</i> Francja, Langwedocja / nuty dojrzałych truskawek i czereśni, orzeźwiający owocowy finisz	16 / 80 zł

Polish wines

	<i>glass / bottle</i>
<i>Fiore Bivio - semi dry</i> <i>(Na Rozdrożu Wineryard)</i>	24 / 120 zł
<i>Ross Bivio - rose, semi dry</i> <i>(Na Rozdrożu Wineryard)</i>	24 / 120 zł
<i>Allettante Bivio - white, semi sweet</i> <i>(Na Rozdrożu Wineryard)</i>	24 / 120 zł
<i>Dom Jantoń brut nature sparkling</i>	- / 180 zł
<i>Dom Jantoń Blanc de Blancs (375 ml)</i>	- / 79 zł

sparkles

<i>Frizzante 0%</i>	13 / 65 zł
<i>Frizzante z kija</i>	16 / 70 zł (carafe 0,7l)
<i>Prosecco Villa Teresa BIO</i>	18 / 100 zł
<i>Cava Familia Oliveda Brut</i>	- / 95 zł

white wines

<i>Chardonnay junes vignes</i> <i>France, Burgundy / young bushes</i>	20 / 110 zł
<i>Savignon vendages tardives</i> <i>France, Loire Valley / late harvest, 50g sugar</i>	24 / 140 zł
<i>Verdejo 0%</i> <i>Spain, Toledo / slightly sparkling</i>	16 / 80 zł
<i>Vinho Verde</i> <i>Portugal / DOC slightly sparkling, fresh</i>	18 / 80 zł
<i>Riesling</i> <i>France, Alsace / full mineral</i>	22 / 100 zł
<i>Sauvignon blanc</i> <i>New Zealand / notes of green fruits</i> <i>and exotic, slightly mineral</i>	17 / 90 zł
<i>Barrels and Drums Chardonnay 0%</i> <i>notes of citrus and tropical fruits</i>	16 / 70 zł
<i>Viognier Kleine Oranjerie</i> <i>RPA Western Cape / fresh, stone fruit predominates,</i> <i>notes of white flowers</i>	18 / 100 zł
<i>Cinsault Rose (rose wine)</i> <i>Francja, Langwedocja / notes of ripe strawberries</i> <i>and cherries, refreshing fruity finish</i>	16 / 80 zł

wina czerwone

Cabernet franc Francja, Dolina Loire	20 / 120 zł
Castagnac Francja, Bordeaux / merlot 100% 12 miesięcy w beczce	170 zł (butelka)
Primitivo Włochy / nuty ciemnych owoców	25 / 105 zł
Pinot Noir Francja, Burgundia / nuty czerwonych owoców, duża świeżość	27 / 125 zł
Barrels and Drums merlot 0% lekko taniące, dominują ciemne owoce	16 / 70 zł
Feuerheards Portugalia, Douro Valley / leżakowane 12 m-cy w beczkach po Porto	24 / 120 zł
Bassina, Barbera d'Asti Włochy, Piemont / dojrzałe wiśnie, maliny, czereśnie, dojrzewane przez 10 m-cy w dużych dębowych beczkach	28 / 150 zł

alkohole mocne


WÓDKA 50 ml	WHISKY 50 ml
Starosta 11 zł	Jameson 14 zł
Dwór Polski 15 zł	Glenfiddich 15 YO 39 zł
	Ardbeg 10 YO 29 zł
Johnnie Walker Black 40 ml / 22 zł 700 ml / 320 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

red wines

Cabernet franc France, Loire Valley	20 / 120 zł
Castagnac France, Bordeaux / merlot 100% 12 months in barrel aged	170 zł (bottle)
Primitivo Italy / notes of dark fruits	25 / 105 zł
Pinot Noir France, Burgundy / notes of red fruits, great freshness	27 / 125 zł
Barrels and Drums merlot 0% slightly tannic, dark fruits dominate	16 / 70 zł
Feuerheards Portugalia, Douro Valley / aged for 12 months in port barrels	24 / 120 zł
Bassina , Barbera d'Asti Włochy, Piemont / ripe cherries, raspberries, sweet cherries, matured for 10 months in large oak barrels	28 / 150 zł

strong alcohols

WHISKY	50 ml	VODKA	50 ml
Jameson	14 zł	Starosta	11 zł
Glenfiddich 15 YO	39 zł	Dwór Polski	15 zł
Ardbeg 10 YO	29 zł		
Johnnie Walker Black	40 ml / 22 zł	700 ml / 320 zł	

alcohol is harmful to health



Dishes may contain allergens:
walnuts, peanuts, milk, eggs, fish, etc.
If in doubt, ask the staff.

From 5 people up we add 10% service fee

 gluten-free dish

 vegetarin dish