



*W sercu zabytkowego Księżego Młyna, na ziemi obiecanej łódzkich fabrykantów i marzycieli, gdzie historia Łodzi spleta się z jej niepowtarzalnym charakterem, od 2017 roku tworzymy miejsce, w którym tradycja spotyka się z autorską interpretacją smaków. Restauracja Fatamorgana to hołd dla kuchni łódzkiej — tej zakorzenionej w wielokulturowym dziedzictwie miasta, a jednocześnie otwartej na nowoczesne inspiracje.*

*Nasze dania powstają z pasji do lokalnych produktów oraz odwagi w tworzeniu własnych kompozycji tradycyjnych dań. Tu kuchnia zyskuje nowe oblicze, a każdy posiłek staje się chwilą przyjemności, odkrywania i podróży do smaków dzieciństwa.*

*Fatamorgana to również wyjątkowa przestrzeń do celebrowania ważnych momentów. Z przyjemnością pomożemy w organizacji przyjęć okolicznościowych, spotkań rodzinnych, uroczystości firmowych oraz innych ważnych wydarzeń.*

*Smacznego.  
Bartłomiej Pagacz*

*In the heart of historic Księży Młyn, on the promised land of Łódź's factory owners and dreamers, where the city's history intertwines with its unique character, we have been creating a place since 2017 where tradition meets an original interpretation of flavors. Fatamorgana Restaurant is a tribute to Łódź cuisine — rooted in the city's multicultural heritage while remaining open to modern inspirations.*

*Our dishes are born from a passion for local products and the courage to create our own interpretations of traditional recipes. Here, cuisine takes on a new face, and every meal becomes a moment of pleasure, discovery, and a journey back to the flavors of childhood.*

*Fatamorgana is also a unique space for celebrating life's important moments. We are happy to assist in organizing special occasions, family gatherings, corporate events, and other meaningful celebrations.*

*Enjoy your meal.  
Bartłomiej Pagacz*

## *przystawki / starters*

*Pieczony camembert, por, smażony jarmuż, żel z gruszki, pieczywo*  
*Baked camembert, leek, fried kale, pear gel, bread*



35 zł

*Ostryga świeża, szalotka, olej lniany z lubczykiem, piana cytrynowa, pieczywo*  
*Fresh oyster, shallot, linseed oil with lovage, lemon foam, bread*

22 zł / szt. | pcs.

60 zł / 3 szt. | pcs.

*Śledź marynowany, tatar z kalarepy, jabłka i koperku,*  
*crème fraîche z chrzanem nadwarciańskim, pieczywo*  
*Marinated herring, kohlrabi, apple and dill tartare,*  
*horseradish crème fraîche, bread*

36 zł

*Tatar wołowy, anchois, majonez z palonej cebuli, tatarczuch*  
*Beef tartare, anchovies, burnt onion mayonnaise, bread tatarczuch*

48 zł

## *zupy / soups*

*Wegetariański krem zalewajkowy, jajko molette, boczniaki*  
*Vegetarian zalewajka cream, mollet egg, oyster mushrooms*



30 zł

*Łódzka zalewajka klasyczna, ziemniaki, jajo molette*  
*Classic Łódź-style zalewajka, potatoes, mollet egg*

32 zł

*Zupa gulaszowa na dziczyźnie,*  
*warzywa korzeniowe, domowe pieczywo*  
*Game goulash soup slow-cooked game meat,*  
*root vegetables, homemade bread*

34 zł

## *dania główne / main course*

*Smażone prażoki, okrasa z boczku, twaróg z koziego sera*  
*Fried potato dumplings with bacon crumble and goat's curd cheese*

42 zł

*Smażone prażoki wege, duszony por,*  
*suszone pomidory, płatki drożdżowe*  
*Vegetarian fried potato dumplings, braised leek,*  
*sun-dried tomatoes, nutritional yeast*



40 zł

*Ryba pieczona w porach,*  
*puree ziemniaczane, jarmuż smażony na maśle,*  
*sos béarnaise, pieczona gruszka*  
*Fish baked in leeks, mashed potatoes, butter-fried kale,*  
*béarnaise sauce, roasted pear*



59 zł

*Burger pampuch, policzki wołowe,  
ekologiczna surówka z kiszanej czerwonej kapusty*  
*Steamed bun burger, braised beef cheeks,  
organic fermented red cabbage slaw*  
**54 zł**

*Kotlet de volaille, puree ziemniaczane,  
marchewka z groszkiem na maśle*  
*Côtelette de volaille, mashed potatoes,  
buttered carrots and peas*  
**48 zł**



*Stek z polędwicy wołowej,  
ekologiczny ziemniak Hasselback Królowej Anny,  
surówka z ekologicznej białej kapusty, sos pieprzowy*  
*Beef tenderloin steak,  
organic "Queen Anna" Hasselback potato,  
organic white cabbage slaw, pepper sauce*  
**96 zł**



## *frytki / french fries*

*Gołe  
Naked*  
**22 zł**



*Łódzkie frytki  
śledź, wędzony twaróg, kwaśna śmietana,  
piklowana czerwona cebula, szczypiorek*  
*Łódź-style fries*  
*herring, smoked curd cheese, sour cream,  
pickled red onion, chives*  
**37 zł**



*Pikantne frytki  
ser cheddar, boczek, majonez chipotle*  
*Spicy fries*  
*cheddar cheese, bacon, chipotle mayonnaise*  
**34 zł**



# *pizza na zakwasie* *sourdough pizza*

*Ziemniak Królowej Anny*  
*crème fraîche, boczek, rozmaryn, fior di latte*  
*Queen Anna potato pizza*  
*crème fraîche, bacon, rosemary, fior di latte*  
46 zł

*Pomidorowy duxelle z pieczarek*  
*rukola, fior di latte*  
*Mushroom duxelles pizza*  
*tomato base, rocket, fior di latte*  
42 zł



*Margherita*  
*sos pomidorowy, fior di latte*  
*Margherita*  
*tomato sauce, fior di latte*  
38 zł



## *dla dzieci / kids menu*

*Rosół, domowy makaron*  
*Chicken broth, homemade noodles*  
22 zł

*Pampuch na słodko,*  
*kwaśna śmietana, cynamon, sezonowy owoc*  
*Sweet steamed bun,*  
*sour cream, cinnamon, seasonal fruit*  
22 zł



*Kurczak panierowany, frytki, surówka z marchewki*  
*Breaded chicken, fries, carrot slaw*  
28 zł



## *deser / dessert*

*Beza, pieczony kasztan, krem krówkowy, żel z gruszki*  
*Meringue, roasted chestnut, caramel cream, pear gel*  
32 zł



*Płyś, krem dyplomata, konfitura z czarnej porzeczki, chips czekoladowy*  
*Choux pastrydiplomata cream, blackcurrant preserve, chocolate crisp*  
30 zł



## *chleb / bread*

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

## *ciepłe napoje*

<i>Herbata</i>	<i>12 zł</i>	<i>Espresso macchiato</i>	<i>13 zł</i>
<i>Herbata rozgrzewająca</i>	<i>23 zł</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>17 zł</i>
<i>Napar imbirowy</i>	<i>19zł</i>	<i>Flat White</i>	<i>18 zł</i>
<i>Espresso</i>	<i>11 zł</i>	<i>Latte</i>	<i>18 zł</i>
<i>Doppio</i>	<i>15 zł</i>	<i>Latte z wyborem syropu</i>	<i>22 zł</i>
<i>Americano</i>	<i>14 zł</i>	<i>Zapytaj obsługę jakie mamy syropy</i>	

## *zimne napoje*

<i>Lemoniada cytrynowa</i>	<i>250 ml</i>	<i>18 zł</i>
	<i>700 ml</i>	<i>30 zł</i>
<i>Lemoniada dnia</i>	<i>250 ml</i>	<i>22 zł</i>
	<i>700 ml</i>	<i>33 zł</i>
<i>Kraina Pigwowca - lemoniada z pigwowca</i>	<i>330 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Kompot à la Fatamorgana</i>	<i>250 ml</i>	<i>14 zł</i>
	<i>700 ml</i>	<i>24 zł</i>
<i>Kombucha by Laurent</i>	<i>330 ml</i>	<i>22 zł</i>
<i>Kinga Pienińska</i>	<i>330 ml</i>	<i>11 zł</i>
<i>(woda gaz. / niegazowana)</i>	<i>700 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Sok Vero</i>	<i>330 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i>	<i>330 ml</i>	<i>15 zł</i>

## *mocktaile czyli strefa zero*

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

## *hot drinks*

<i>Tea</i>	12 zł	<i>Espresso macchiato</i>	13 zł
<i>Warming Tea</i>	23 zł	<i>Cappuccino</i>	14 zł
<i>Ginger Infusion</i>	19zł	<i>Flat White</i>	16 zł
<i>Espresso</i>	11 zł	<i>Latte with sirup</i>	22 zł
<i>Doppio</i>	15 zł	<i>Ask the staff about our flavours</i>	
<i>Americano</i>	14 zł		

## *cold drinks*

<i>Lemonade</i>	250 ml	18 zł
	700 ml	30 zł
<i>Flavored lemonade of the day</i>	250 ml	22 zł
	700 ml	33 zł
<i>Quince land – quince lemonade</i>	330 ml	15 zł
<i>Compote à la Fatamorgana</i>	250 ml	14 zł
	700 ml	24 zł
<i>Kombucha by Laurent</i>	330 ml	22 zł
<i>Kinga Pienińska</i>	330 ml	11 zł
<i>(still /sparkling water)</i>	700 ml	16 zł
<i>Vero juice</i>	330 ml	12 zł
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i>	330 ml	15 zł

## *mocktails - zero zone*

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

## *drinki*

<b>Hugo Spritz</b> Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta	32 zł
<b>Aperol Spritz</b> Aperitivo, prosecco, pomarańcza, woda gazowana	32 zł
<b>Whisky Sour</b> Jameson, sour, syrop cukrowy, białko	30 zł
<b>Pornstar Martini</b> wódka, passoa, limonka, marakuja, syrop waniliowy, prosecco	34 zł
<b>Złoty Wermut</b> Wermut, likier pomarańczowy, syrop imbirowy, bitter	32 zł
<b>Biały Słowianin</b> Kahlua, wódka, śmietanka	32 zł

## *grzańce*

Grzane wino czerwone i białe, również bezalkoholowe (250 ml)	24 zł
---	-------

## *piwo*

Bavaria 0% (330 ml)	15 zł
Browar Fortuna Miłosław IPA 0% (500 ml)	17 zł
Browar Księży Młyn (500 ml)	26 zł
Piwo Staropolskie pszeniczne	24 zł
Książę Sieradzki (lager) (500 ml)	26 zł

## *cydry*

Stary Sad (330 ml) (zapytaj o inne rodzaje cydrów)	15 zł
Lodowe (70 ml / 375 ml)	15 / 70 zł
Dom Jantón cydr klasyczny (750 ml)	69 zł

***Fatkowa Cherry Vodka*** 40 ml - 12 zł  
120 ml - 30 zł  
*served hot or cold* 0,5l - 120 zł

## *cocktails*

<b>Hugo Spritz</b> Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint	32 zł
<b>Aperol Spritz</b> Aperitivo, prosecco, orange, sparkling water	32 zł
<b>Whisky Sour</b> Jameson, sour, sugar syrup, egg white	30 zł
<b>Pornstar Martini</b> vodka, passoa, lime, passion fruit, vanilla syrup, prosecco	34 zł
<b>Golden Vermouth</b> Vermouth, orange liqueur, ginger syrup, bitters	32 zł
<b>White Slav</b> Kahlua, vodka, cream	32 zł

## *mulled drinks*

Mulled red or white wine, also non-alcoholic (250 ml)	24 zł
--	-------

## *beer*

Bavaria 0% (330 ml)	15 zł
Fortuna Brewery Miłosław IPA 0% (500 ml)	17 zł
Księży Młyn brewery (500 ml)	26 zł
Staropolskie wheat beer	24 zł
Książę Sieradzki (lager) (500 ml)	26 zł

## *ciders*

Stary Sad (330 ml) (ask about other types of ciders )	15 zł
Ice (70 ml / 375 ml)	15 / 70 zł
Dom Jantoń classic cider (750 ml)	69 zł

alcohol is harmful to health

## *wina polskie*

kieliszek / butelka

<i>Fiore Bivio - półwytrawne</i> <i>(Winnica Na Rozdrożu)</i>	26 / 120 zł
<i>Ross Bivio - różowe półwytrawne</i> <i>(Winnica Na Rozdrożu)</i>	26 / 120 zł
<i>Allettante Bivio - białe półsłodkie</i> <i>(Winnica Na Rozdrożu)</i>	26 / 120 zł
<i>Dom Jantoń brut nature musujący</i>	- / 180 zł
<i>Dom Jantoń 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> <i>Francja, Burgundia / młode krzewy</i>	22 / 110 zł
<i>Savignon vendages tardives</i> <i>Francja, Dolina Loire / późne zbiory, 50g cukru</i>	26 / 140 zł
<i>Verdejo 0%</i> <i>Hiszpania, Toledo / lekko musujące</i>	17 / 80 zł
<i>Vinho Verde</i> <i>Portugalia / DOC lekko musujące, świeże</i>	19 / 80 zł
<i>Riesling</i> <i>Francja, Alzacja / pełny mineralny</i>	24 / 100 zł
<i>Sauvignon blanc</i> <i>Nowa Zelandia / nuty zielonych owoców i egzotyczne lekko mineralne</i>	20 / 100 zł
<i>Barrels and Drums Chardonnay 0%</i> <i>nuty cytrusowe i owoców tropikalnych</i>	18 / 80 zł

## *Polish wines*

	<i>glass / bottle</i>
<i>Fiore Bivio - semi dry</i> <i>(Na Rozdrożu Wineryard)</i>	<i>26 / 120 zł</i>
<i>Ross Bivio - rose, semi dry</i> <i>(Na Rozdrożu Wineryard)</i>	<i>26 / 120 zł</i>
<i>Allettante Bivio - white, semi sweet</i> <i>(Na Rozdrożu Wineryard)</i>	<i>26 / 120 zł</i>
<i>Dom Jantoń brut nature sparkling</i>	<i>- / 180 zł</i>
<i>Dom Jantoń Blanc de Blancs (375 ml)</i>	<i>- / 79 zł</i>

## *sparkles*

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

## *white wines*

<i>Chardonnay junes vignes</i> <i>France, Burgundy / young bushes</i>	<i>22 / 110 zł</i>
<i>Savignon vendages tardives</i> <i>France, Loire Valley / late harvest, 50g sugar</i>	<i>26 / 140 zł</i>
<i>Verdejo 0%</i> <i>Spain, Toledo / slightly sparkling</i>	<i>17 / 80 zł</i>
<i>Vinho Verde</i> <i>Portugal / DOC slightly sparkling, fresh</i>	<i>19 / 80 zł</i>
<i>Riesling</i> <i>France, Alsace / full mineral</i>	<i>24 / 100 zł</i>
<i>Sauvignon blanc</i> <i>New Zealand / notes of green fruits and exotic, slightly mineral</i>	<i>20 / 100 zł</i>
<i>Barrels and Drums Chardonnay 0%</i> <i>notes of citrus and tropical fruits</i>	<i>18 / 80 zł</i>

*alcohol is harmful to health*

## wina czerwone

<b>Cabernet franc</b> Francja, Dolina Loire	22 / 120 zł
<b>Castagnac</b> Francja, Bordeaux / merlot 100% 12 miesięcy w beczce	180 zł (butelka)
<b>Primitivo</b> Włochy / nuty ciemnych owoców	27 / 105 zł
<b>Pinot Noir</b> Francja, Burgundia / nuty czerwonych owoców, duża świeżość	30 / 140 zł
<b>Barrels and Drums merlot 0%</b> lekko taniaczne, dominują ciemne owoce	18 / 80 zł
<b>Feuerheards</b> Portugalia, Douro Valley / leżakowane 12 m-cy w beczkach po Porto	26 / 120 zł
<b>Bassina, Barbera d'Asti</b> Włochy, Piemont / dojrzałe wiśnie, maliny, czereśnie, dojrzewane przez 10 m-cy w dużych dębowych beczkach	30 / 140 zł

## alkohole mocne

<b>WÓDKA</b> 50 ml	<b>WHISKY</b> 50 ml
Starosta 12 zł	Jameson 16 zł
Dwór Polski 16 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%  
Nie dzielimy rachunków przy stoliku powyżej 5 osób

 danie bezglutenowe

 danie wegetariańskie / jarskie



ENGLISH ►

## red wines

<b>Cabernet franc</b> France, Loire Valley	22 / 120 zł
<b>Castagnac</b> France, Bordeaux / merlot 100% 12 months in barrel aged	180 zł (butelka)
<b>Primitivo</b> Italy / notes of dark fruits	27 / 105 zł
<b>Pinot Noir</b> France, Burgundy / notes of red fruits, great freshness	30 / 140 zł
<b>Barrels and Drums merlot 0%</b> slightly tannic, dark fruits dominate	18 / 80 zł
<b>Feuerheards</b> Portugalia, Douro Valley / aged for 12 months in port barrels	26 / 120 zł
<b>Bassina , Barbera d'Asti</b> Włochy, Piemont / ripe cherries, raspberries, sweet cherries, matured for 10 months in large oak barrels	30 / 140 zł

## strong alcohols

<b>VODKA</b> 50 ml	<b>WHISKY</b> 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	

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  
We do not split bills at tables of more than 5 people.

 gluten-free dish

 vegetarin dish



Pyszne.pl

Glovo<sup>o</sup>