

Zupy

Esencjonalny **bulion drobiowo-wołowy z domowymi pierożkami** i młodymi warzywami

37 PLN

Aksamitne **gazpacho z pieczonej papryki**, podkreślone salsą pomidorową i chrupiącymi krakersami z pieczywa

 34 PLN

Przystawki

Tatar z najlepszej polskiej wołowiny, emulsja z żółtka, pikantne pikle i złocisty chips ziemniaczany – każdy kęs to eksplozja smaków

57 PLN

Kwiaty cukinii w chrupiącej tempurze, słodka salsa z moreli i soczyste palone brzoskwinie – to magia sezonu

 48 PLN

Delikatne **białe szparagi z wędzonym tradycyjnie łososiem**, parmezan i kremowy majonez bazyliowy

52 PLN

Słodki **pieczony burak, świeża boćwina, zioła z naszego ogrodu** i puch twarogu koziego

 46 PLN

Dania główne

Soczysty schab w złocistej panierce, potrójna salsa z ogórka (kiszzonego, małosolnego, świeżego) i konfitowane ziemniaki w ziołach

74 PLN

Różowy w środku cienko krojony rostbef z chrupiącą sałatką ziemniaczaną, fasolką szparagową i aromatycznym winegret

76 PLN

Stek z tuńczyka w sałacie nicejskiej: grillowana sałata rzymska, fasolka szparagowa, oliwki, pomidorki cherry konfitowane w ziołach, piklowana czerwona cebula, jajko panierowane w panko i zielony aromatyczny dressing. Śródziemnomorskie słońce na talerzu!

86 PLN

WARIANTY: z pierśią z kurczaka **72 PLN** | z serem halloumi **64 PLN**

Krewetki, mule, kalmary w makaronie z cukinii w aromatycznym bulionie z wywaru rybnego i skorupiaków z dodatkiem szafranu i czerwonych pomidorów, oliwa z czosnkiem i chili, natka pietruszki, wszystko skropione sokiem z cytryny

74 PLN

Złocista dorada na aksamitnym purée z zielonego groszku, chrupiące szparagi, bób, pomidorki cherry, sałata pak choi i maślany sos cytrusowy

68 PLN

Delikatna kapusta wypełniona aromatycznymi grzybami i kaszami, w grzybowym consomme z ziołami z naszego ogrodu (wegańskie)

 58 PLN

Burger wołowy – soczysta wołowina w puszystej bułce wypiekanej na miejscu, z konfiturą z czerwonej cebuli, domowe pikle, pomidor, ser cheddar i sos chipotle według naszej receptury *serwujemy również na sałacie zamiast bułki*

69 PLN

Burger roślinny – aromatyczny kotlet roślinny z ulubionymi dodatkami: konfitura z czerwonej cebuli, domowe pikle, pomidor, chrupiące liście sałat, sos chipotle według naszej receptury (wegetariańskie/wegańskie w zależności od bułki i sosu) *serwujemy również na sałacie zamiast bułki*

 59 PLN

Desery

Krucze ciasto francuskie z kremem z białej czekolady, skórką z cytryny i konfiturą z rabarbaru

31 PLN

Lody

Sezonowe smaki z najlepszych składników dla małych i dużych smakoszy!

Do wyboru lody rzemieślnicze na bazie prawdziwej śmietany oraz wegańskie sorbety ze świeżych sezonowych owoców. Każda porcja to prawdziwy smak dzieciństwa.

Oferujemy 6 różnych smaków, które zmieniamy na bieżąco w zależności od dostępności najświeższych, sezonowych owoców. Każdy smak to unikalne połączenie tradycyjnego rzemiosła z naturalnymi składnikami najwyższej jakości.

Lody rzemieślnicze (duża porcja) 150g

37 PLN

Lody rzemieślnicze (mała porcja) 100g

27 PLN

Dla dzieci

Esencjonalny domowy rosół z ręcznie wyrabianym makaronem

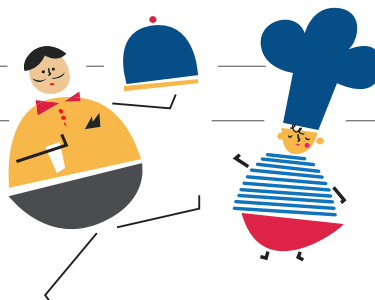
18 PLN

Soczyste kawałki ekologicznego indyka w złocistej chrupiącej panierce

30 PLN

Wstążki tagliatelle w aromatycznym bolońskim ragu

28 PLN



Pizza

Nasza pizza to efekt 72-godzinnego dojrzewania ciasta na naturalnym zakwasie, przygotowywanego codziennie na miejscu z autentycznej włoskiej mąki typu 00. Używamy wyłącznie prawdziwych włoskich produktów od Enrico z łódzkiej La Bottega da Enrico. Produkty od Enrico, mąka 00 i piec opalany drewnem sprawiają, że każdy kęs to podróż prosto do Italii. Pizza jest lekka, pachnąca i tak autentyczna, że Włosi by się wzruszyli!

Margherita

sos pomidorowy | mozzarella | świeża bazylia

52 PLN

Szynka Cotto

szynka cotto | sos pomidorowy | mozzarella

54 PLN

Cztery sery

sos śmietanowy 30% | mascarpone | gorgonzola | parmezan | taleggio

58 PLN

Spieniata

sos pomidorowy | mozzarella | kiełbasa nduja | miód | mascarpone

58 PLN

Salami Milano

salami milano | sos pomidorowy | mozzarella | czerwone pomidory bawole serce | rukola

56 PLN

Quattro Stagioni

sos pomidorowy | mozzarella | szynka gotowana cotto | grzyby w oleju | oliwki | karczochy

62 PLN

Droży Goście, informujemy, że od grup powyżej 6 osób naliczany jest serwis w wysokości 12.5% rachunku.

Na życzenie udzielimy informacji na temat alergenów oraz nietolerancji pokarmowej.



Soups

Essential chicken and beef broth with homemade dumplings and fresh seasonal vegetables	37 PLN
Velvety gazpacho from roasted peppers , enhanced with tomato salsa and crispy crackers	 34 PLN

Starters

Tartare from the finest Polish beef , egg yolk emulsion, spicy pickles and golden potato chips – every bite is an explosion of flavors	57 PLN
Delicate zucchini flowers in crispy tempura , sweet apricot salsa and juicy grilled peaches – the magic of the season	 48 PLN
Delicate white asparagus with traditionally smoked premium salmon , parmesan and creamy basil mayonnaise	52 PLN
Sweet roasted beetroot, fresh chard, herbs from our garden and fluffy goat cheese	 46 PLN

Main courses

Juicy pork chop in golden breadcrumbs , triple cucumber salsa (pickled, lightly salted, fresh) and herb-confit potatoes	74 PLN
Pink-centered slow-roasted beef with crispy potato salad , green beans and aromatic vinaigrette	76 PLN
Tuna steak with Niçoise salad : grilled romaine lettuce, green beans, olives, herb-confit cherry tomatoes, pickled red onion, panko-crusted egg and green aromatic dressing. Mediterranean sunshine on a plate! VARIANTS : with chicken breast 72 PLN with halloumi cheese 64 PLN	86 PLN
Prawns, mussels, squid in zucchini pasta in aromatic broth made from fish and shellfish stock with saffron and red tomatoes, garlic and chili oil, parsley, all drizzled with lemon juice	74 PLN
Golden sea bream on velvety purée, crispy asparagus , broad beans, cherry tomatoes, pak choi and buttery citrus sauce	68 PLN
Delicate cabbage stuffed with aromatic mushrooms and grains , in mushroom consommé with herbs from our garden (vegan)	 58 PLN
Beef burger – juicy beef in fluffy bun baked on-site , with red onion confit, homemade pickles, tomato, cheddar cheese and chipotle sauce according to our recipe <i>option to serve on lettuce instead of bun</i>	69 PLN
Plant-based burger – aromatic plant patty with favorite toppings : red onion confit, homemade pickles, tomato, crispy lettuce leaves, chipotle sauce according to our recipe (vegetarian/vegan depending on bun and sauce) <i>option to serve on lettuce instead of bun</i>	 59 PLN

Desserts

Crispy French pastry with white chocolate cream, lemon zest and rhubarb jam

31 PLN

Ice Cream

Seasonal flavors made from the finest ingredients for little and big food lovers!

Choose from artisanal ice cream made with real cream or vegan sorbets made from fresh seasonal fruits.

Every serving is a true taste of childhood. We offer 6 different flavors that we change regularly depending on the availability of the freshest, seasonal fruits.

Each flavor is a unique combination of traditional craftsmanship with the highest quality natural ingredients.

Artisanal ice cream (large portion) 150g

37 PLN

Artisanal ice cream (small portion) 100g

27 PLN

Kids

Essential homemade broth with hand-made pasta

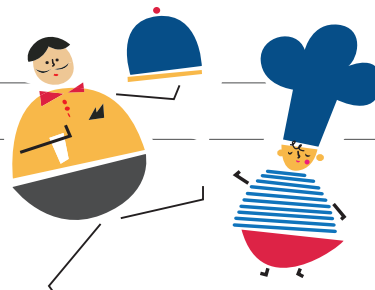
18 PLN

Juicy pieces of organic turkey in golden crispy coating

30 PLN

Tagliatelle ribbons in aromatic Bolognese ragù

28 PLN



Pizza

Our pizza is the result of 72-hour natural sourdough fermentation, prepared fresh daily on-site with authentic Italian tipo 00 flour. We use exclusively genuine Italian products from Enrico at Łódź's La Bottega da Enrico. Enrico's products, tipo 00 flour, and our wood-fired oven make every bite a journey straight to Italy. Light, aromatic, and so authentic that Italians would be moved to tears!

Margherita

52 PLN

tomato sauce | mozzarella | fresh basil

Cotto Ham

54 PLN

cotto ham | tomato sauce | mozzarella

Four Cheeses

58 PLN

30% cream sauce | mascarpone | gorgonzola | parmesan | taleggio

Spiniata

58 PLN

tomato sauce | mozzarella | nduja sausage | honey | mascarpone

Salami Milano

56 PLN

salami milano | tomato sauce | mozzarella | red heirloom tomatoes | arugula

Quattro Stagioni

62 PLN

tomato sauce | mozzarella | cotto ham | oil-preserved mushrooms | olives | artichokes

Dear Guests, we would like to inform you that for groups of more than 6 people a service fee of 12.5% of the bill is charged.

Allergen and food intolerance information
is available upon request.

