

u Kretschmera

KUCHNIA CZTERECH KULTUR



Kulinarna podróż

The culinary journey

Kuchnia inspirowana tradycją polską, niemiecką, rosyjską oraz żydowską.
Cuisine inspired by Polish, German, Russian and Jewish traditions.



Przystawki

Starters

CARPACCIO (150g) rostbief, grzyby, rukola, dynia CARPACCIO STRIPLOIN, MUSHROOMS, ROCKET, PUMPKIN	33 PLN
TATAR Z LIGAWY (150g) ligawa, rydz, żółtko s/v, jarmuż SILVERSIDE TARTAR SILVERSIDE, RED PINE MUSHROOMS, YOLK SOUS-VIDE, KALE	34 PLN
ŁOSOŚ MOWI (150g) łosoś, ogórek zielony, morela, limonka, mule MOWI SALMON SALMON, CUCUMBER, APRICOT, LIME, MOULES	35 PLN
WĘDLINY I SERY REGIONALNE (300g) PLATE OF REGIONAL MEATS AND CHEESES	65 PLN

Zupy

Soups

BULION ORIENTALNY (400ml) makaron soba, jajko w koszulce, półgęsek, młody szpinak, grzyby ORIENTAL BROTH SOBA NOODLES, POACHED EGG, GOOSE BREAST, BABY SPINACH, MUSHROOMS	22 PLN
ZALEWAJKA NA MAŚLANCE (200ml) kurki, maślanka, kiełbasa, chips chlebowy ZALEWAJKA (LOCAL TYPE OF SOUR POTATO SOUP) BASED ON BUTTERMILK CHANTERELLES, BUTTERMILK, SAUSAGE, BREAD CHIPS	14 PLN
KREM Z KUKURYDZY (200ml) pomidor konfitowany, oliwa paprykowa, makaron sojowy CREAM OF CORN CONFITED TOAMTOES, PEPPER OLIVE, SOYA NOODLES	14 PLN

Salaty

Salads

PODSTAWA mix салат, winegret truskawkowy, gruszka, ogórek kompresowny, grissini, konopia siewna BASE VARIETY OF LETTUCES, STRAWBERRY VINAIGRETTE, PEARS, COMPRESSED CUCUMBERS, GRISSINI, HEMPS	16 PLN
Dodatki do wyboru Choose Your addition Grillowane krewetki (150g) GRILLED PRAWNS	17 PLN
Półgęsek (120g) GOOSE BREAST	16 PLN
Ser dojrzewający z lawendą (120g) RIPING CHEESE WITH LAVENDER	18 PLN

Dania lunchowe

Lunch menu

FILET Z KURCZAKA Z GRILLA (200g) zapekany z pomidorami i wędzonym serem, puree ziemniaczane, zielone sałaty GRILLED CHICKEN FILLET BAKED WITH TOMATOES AND SMOKED CHEESE, MASHED POTATOES, GREEN SALADS	29 PLN
SMAŻONY FILET Z KARMAZYNA (200g) frytki, zielone sałaty FRIED FILLET OF ROSEFISH FRENCH FRIES, GREEN SALADS	30 PLN

Szef Kuchni Poleca

Chef's special

POLSKI SCHABOWY W ZŁOCISTEJ PANIERCE (250g) podany z młodą kapustą i ziemniakami lub z puree ziemniaczanym i klasyczną mizerią FAMOUS POLISH SCHABOWY (PORK CHOP) IN GOLDEN BREAD COATING SERVED WITH BABY CABBAGE AND POTATOES OR WITH MASHED POTATOES AND MIZERIA (CLASSIC CUCUMBER SALAD IN CREAM)	35 PLN
--	---------------



Dania główne

Main dishes

ŁOPATKA DZIKA (150g/170g) kluski ziemniaczane z ziołami, czerwona cebula, młoda marchew, żulik BOAR SHOULDER POTATO DUMPLINGS WITH HERBS, RED ONION, BABY CARROTS, ŻULIK (LOCAL DARK AND SWEET BREAD)	40 PLN
PIERŚ GĘSI (180g/200g) kasza owsiana, dynia, gruszka, porzeczka GOOSE BREAST GROATS, PUMPKIN, PEARS, RED CURRANT	43 PLN
STEK Z POŁĘDWICY (180g/200g) krewetka, brązowa pieczarka, pomidor, ziemniak konfitowany BEEF STEAK (TENDERLOIN) PRAWNS, CHAMPIGNONES, TOMATOES, CONFITED POTATOES	67 PLN
PIERŚ INDYKA (170g/200g) topinambur, cukinia, kalafior romanesco, wasabi TURKEY BREAST JERUSALEM ARTICHOKE, COURGETTES, ROMANESCO BROCCOLI, WASABI	39 PLN
SANDACZ (170g/200g) kurki, żółty burak, groszek ZANDER CHANTERELLES, YELLOW BEETROOTS, PEAS	39 PLN
HAMBURGER (150g/220g) rukola, ser pleśniowy, cebula, mango, frytki HAMBURGER ROCKET, BLUE CHEESE, ONION, MANGO, FRENCH FRIES	37 PLN
RISOTTO ZE SZPARAGAMI (250g) szparagi, kindziuk, kozi ser ASPARAGUS RISOTTO ASPARAGUS, KINDZIUK/SKILANDIS, GOAT CHEESE	29 PLN
PIEROGI Z DZICZYZNĄ (5szt.) mięso z dzika, śliwka suszona, bulion grzybowy DUMPLINGS WITH WILD GAME (5pc.) BOAR MEAT, DRIED PLUMS, MUSHROOM BROTH	26 PLN
SZAKSZUKA (150g/180g) placek gryczany, pomidor, ciecierzycza, tofu SHAKSHOUKA BUCKWHEAT CAKE, TOMATOES, CHICKPEAS, TOFU	26 PLN

Desery

Desserts

PROSECCO (150g) żel z prosecco, gruszka, orkisz, czekolada PROSECCO PROSECCO JELLY, PEAR, SPELT, CHOCOLATE	18 PLN
FONDANT (150g) czekolada, orzech, malina, chili FONDANT CHOCOLATE, NUTS, RASPBERRIES, CHILLI	18 PLN
JABŁKO (110g) jabłko, czekolada, śmietanka APPLE APPLE, CHOCOLATE, CREAM	18 PLN

Napoje gorące

Hot drinks

HERBATA TEA	7 PLN
ESPRESSO	7 PLN
ESPRESSO DOPPIO	11 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	8 PLN
CAFFE AMERICANO	8 PLN
FLAT WHITE	9 PLN
CAPPUCINO	10 PLN
LATE MACCHIATO	12 PLN
GORĄCA CZEKOLADA HOT CHOCOLATE	10 PLN



Piwo

Beer

PIWO LANE | BEER

Żywiec 50 cl	10 PLN
Żywiec 30 cl	6 PLN
Żywiec Amerykańskie Pszeniczne 50 cl	11 PLN
Żywiec Amerykańskie Pszeniczne 30 cl	7 PLN

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Piwo regionalne Regional beer 50 cl	14 PLN
Heineken 33 cl	10 PLN
Grolsh 33 cl	11 PLN
Desperados 33 cl	12 PLN
Żywiec bezalkoholowy Alcohol free beer 33 cl	9 PLN

Napoje zimne

Cold drinks

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY, FUZETEA (0,25L)	6 PLN
BURN BURN ENERGY DRINK (0,25L)	10 PLN
SOK CAPPY (0,25L) JUICE	6 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW (0,25L) pomarańczowy, grejpfrutowy FRESH FRUIT JUICE ORANGE, GRAPEFRUIT	15 PLN
LEMONIADA LEMONADE (0,25L)	10 PLN
WODA NIEGAZOWANA STILL WATER (0,33L/0,7L) Kropla Beskidu	5 PLN 9 PLN
WODA GAZOWANA SPARKLING WATER (0,33L/0,7L) Kropla Delice	5 PLN 9 PLN

Koktajle alkoholowe

Alcoholic cocktails

WHISKEY SOUR Jameson Caskmates, cytryna, cukier, Angostura JAMESON CASKMATES, LEMON, SUGAR, ANGOSTURA	22 PLN
CUBA LIBRE Havana, Coca Cola, limonka HAVANA ESPECIAL, COCA COLA, LIME	22 PLN
MOJITO Havana 3, woda gazowana, limonka, mięta, cukier HAVANA 3, SPARKLING WATER, LIME, MINT, SUGAR	22 PLN
MARGARITA Olmeca Blanco, Cointreau, limonka OLMECA BLANCO, COINTREAU, LIME	23 PLN
TEQUILA SUNRISE Olmeca Blanco, sok pomarańczowy, grenadine OLMECA BLANCO, ORANGE JUICE, GRENADINE	23 PLN
COSMOPOLITAN Absolut Lime, Cointreau, sok z żurawiny, limonka ABSOLUT LIME, COINTREAU, CRANBERRY JUICE, LIME	22 PLN
BLACK/WHITE RUSSIAN Absolut Blue, Kahlua/Śmietanka ABSOLUT BLUE, KAHLUA/CREAM	21 PLN
LONG ISLAND ICE TEA Absolut Blue, Havana 3, Beefeater, Olmeca Blanco, Cointreau, coca-cola, cytryna, cukier ABSOLUT BLUE, HAVANA 3, BEEFEATER, OLMECA BLANCO, COINTREAU, COCA-COLA, LEMON, SUGAR	30 PLN

Wino domowe

House wine

Wino domowe 15cl/75cl	15 PLN 69 PLN
Więcej propozycji w naszej Karcie Win. More options in our Vine cart.	



Alkohole

Alcohols

WÓDKA

Wyborowa	4cl
Smirnoff Black	8 PLN
Absolut Blue, Kurant, Pear, Lime	10 PLN
Absolut Elyx	12 PLN
Belvedere	32 PLN
Ostoya	28 PLN
Żubrówka Bison Grass	19 PLN
Śliwowica	7 PLN
	16 PLN

WHISKY SZKOCKA

Johnnie Walker Red	4cl
Johnnie Walker Black	12 PLN
Ballantines	20 PLN
Chivas 12 Y.O.	12 PLN
Chivas Extra	20 PLN
Chivas 18 Y.O.	22 PLN
	35 PLN

SINGLE MALT

Glenmorangie	4cl
Monkey Shoulder	26 PLN
Talisker	26 PLN
Ardbeg	24 PLN
	32 PLN

WHISKEY IRLANDZKA

Jameson	4cl
Jameson Caskmates	17 PLN
	20 PLN

WHISKEY AMERYKAŃSKA, BURBON

Jim Beam	4cl
Jack Daniel's	18 PLN
Jack Daniels Fire	18 PLN
Gentelman Jack	17 PLN
	20 PLN

Alkohole

Alcohols

TEQUILA

Olmecca Blanco	4cl
Olmecca Gold	15 PLN
	16 PLN

GIN

Beefeater	4cl
Bombay Sapphire	13 PLN
	20 PLN

APERITIF

Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato) 10cl	4cl
Aperol	12 PLN
Campari	12 PLN
	12 PLN

LIKIER

Baileys	4cl
Malibu	16 PLN
Archers	11 PLN
Jagermeister	12 PLN
Cointreau	14 PLN
Sambuca	17 PLN
Kahlua	12 PLN
St Germain	15 PLN
	22 PLN

BRENDY

Metaxa 7	4cl
Calvados	22 PLN
	27 PLN

KONIAK

Hennessy VS	4cl
Hennessy XO	30 PLN
	170 PLN

RUM

Havana 3	4cl
Havana 7	12 PLN
	22 PLN

HOTEL TOBACO

Czy wiesz, że ... Did you know?

ZALEWAJKA, znana także jako zupa na gwoździu, jest tradycyjną, wiejską zupą na bazie ziemniaków i zakwasu chlebowego. Zalewajka znana jest również w innych regionach kraju, jednak pierwsze wzmianki pochodzą z XIX wieku z okolic Łodzi. Istnieje wiele wariantów jej przygotowania, my przedstawiamy modyfikację przepisu babci jednego z naszych kucharzy.

ZALEWAJKA known also as a soup with nail stock, is traditional, country soup on the base of potatoes and bread sourdough. It is also known in other regions of Poland, but earliest mentions are from 19th century from around Łódź. There are lots of versions of it's preparation – we present You a slightly modified version of one of our chefs' grandmother recipe.

LIGAWA często zwana jako żydowska polędwica.

LIGAWA/SILVERSIDE is commonly called jewish tenderloin

PÓŁGĘSEK to wędzona pierś z gęsi, była bardzo popularna w kuchni staropolskiej. Podawano ją na dworach szlacheckich, traktowano jako luksusową przekąskę. Wspomnił o niej m.in. Adam Mickiewicz w Panu Tadeuszu.

PÓŁGĘSEK is smoked goose breast that had been very popular in old polish cuisine. It used to be served in noble houses and treated as a luxurious snack. Adam Mickiewicz mentioned it in "Pan Tadeusz".

SZAKSZUKA - shakshuka to tradycyjna potrawa spożywana w Izraelu na śniadanie. Samo słowo szakszuka oznacza bałagan u nas występuje w formie bardziej uporządkowanej ;-). Jest wiele odmian i wariacji smakowych na jej temat, my zastąpiliśmy jajko – tofu.

SHAKSHUKA is a traditional dish for breakfast in Israel. The word shakshouka means mess. Here it appears more shipshaped ;-). There are lots of variations about it. We switched egg for tofu.

ŻULIK, chlebek turecki z rodzynkami, lekko słodki i korzenny w smaku. Pod tą nazwą znany jest tylko w Łodzi. Wspomnienie dzieciństwa wielu rodowitych mieszkańców naszego miasta.

ŻULIK, brown bread with raisins, slightly sweet and spicy. Under this name is known only in Lodz. Recollection from childhood of many native inhabitants of our city.

ŁOPATKA DZIKA, inspiracją tego dania była tradycyjna bawarska schaufele – czyli łopatką wieprzową duszoną w piwie z warzywami. U nas łopatkę wieprzową zastąpiła dziczyzna, żulik jest składnikiem sosu nadając daniu lekko korzenny posmak.

BOAR SHOULDER this dish was inspired by traditional Bavarian schaufele - which is, pork shoulder stewed in beer with vegetables. Our pork shoulder has been replaced by wild game, żulik is a sauce ingredient, giving the dish a slightly spicy flavor.

