

MENU



FOUR COLORS
RESTAURANT

Witamy serdecznie w Restauracji Four Colors.

Mamy nadzieję, że wśród przygotowanych przez nas potraw znajdą Państwo coś wyjątkowego dla siebie. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby nasze menu, skomponowane wyłącznie ze świeżych produktów najlepszej jakości, spełniło Państwa oczekiwania.

Zachęcamy także do skosztowania jednego z ponad stu starannie wyselekcjonowanych przez nas win. W karcie win znajdziecie Państwo najbardziej cenione szczepy ze Starego i Nowego Świata.

W imieniu całego zespołu życzę smacznego!

Welcome to Four Colors Restaurant.

We hope that among the dishes that we have prepared you will find something really special for yourself. We have made every effort to make our menu, composed only of fresh and highest quality products, meet your expectations.

We also encourage you to taste one of over one hundred carefully selected wines. The wine menu contains the most renowned strains of the Old and New World.

On behalf of our team I wish you bon appetit!

Jakub Jakubowski
Szef Kuchni / Executive Chef

 Danie wegetariańskie
Vegetarian dish

 Danie wegańskie
Vegan dish

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.
For information about allergens please contact a member of our team.

Przy obsłudze grup powyżej 9 osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku.
10% service charge will be added for groups above 9 persons.

PRZYSTAWKI | *Appetizers*

- Siekany tatar z polędwicy wołowej, jajko przepiórcze, kapary, szalotka, ogórek kiszony, puder z musztardy, piklowane shimej, sos sojowy
Chopped beef tartar, quail egg, capers, shallots, brined cucumber, mustard powder, pickled shimej, soy sauce 44 PLN
- Przeźrebki, kawior, kwaśna śmietana, ziemniaki
Scallops, caviar, creme fraiche, potatoes 46 PLN
- Mozarella Buffalo, kompresowane pomidory, oliwki, oliwa bazyliowa, focaccia
Buffalo mozzarella, compressed tomatoes, olives, basil olive oil, focaccia 38 PLN

SAŁATKI | *Salads*

- Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, sałata rzymska, parmezan, grzanki, dressing z filecikami anchois, grillowana pierś kurczaka
Caesar salad with grilled chicken, romaine lettuce, Parmesan, croutons, anchovy dressing, grilled chicken breast 39 PLN
- Mix sałat, gorgonzola, wolno gotowany schab cielęcy, oliwki, suszone pomidory, orzechy nerkowca, pieczona papryka, gruszkowy vinaigrette
Salad mix, gorgonzola, slow cooked loin of veal, olives, dried tomatoes, cashew nuts, baked bell pepper, pear vinaigrette 36 PLN
- Sałatka grecka - mix sałat, mus z fety, kompresowany ogórek, suszone pomidory, karmelizowana figa, puder z oliwek, galaretka z papryki
Greek salad, mixed lettuce, feta mousse, compressed cucumber, sun dried tomatoes, caramelized fig, olives powder, red pepper jelly 37 PLN

ZUPY | *Soups*

- Wołowe consommé w stylu azjatyckim, makaron soba, chrupiące warzywa, wołowina z woka
Asian style beef consommé, soba, crunchy vegetables, wok fried beef 29 PLN
- Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone, mini pizza
Roasted tomatoes cream, mascarpone, mini pizza 24 PLN
- Bulion z warzyw korzennych i suszonych borowików, żółtko confit, pieczone ziemniaki
Clear soup of roasted root vegetables and dried boletus mushrooms, confit egg yolk, roasted potatoes 28 PLN

DANIA GŁÓWNE, MAKARONY, RISOTTO | *Main Courses, Pasta, Risotto*

- Ryba dnia w cieście piwnym, frytki z batatów, sos tatarski z mięsem kraba, puree z zielonego groszku
Fish of the day in beer batter, sweet potato french fries, crab meat tartar sauce, green peas puree 59 PLN
- Sznycel z cielęciny, panko, jajko zielononóżki, puree ziemniaczane, zapiekanka z marchwi z dojrzałym cheddarem, szalotki w occie balsamicznym, mus z kiszzonej kapusty
Veal schnitzel, panko, free range egg, potato puree, carrots and mature cheddar bake, balsamic shallots, sauerkraut mousse 67 PLN

Łazanki Szefa Jakuba z kapustą włoską, boczkiem, pieczarkami, piklowaną czerwoną kapustą, żółtkiem confit i sosem kurkowym <i>Chef Jakub's version of traditional Polish pasta dish with savoy cabbage, button mushrooms, pickled red cabbage, pork belly, confit egg yolk, chanterelle sauce</i>	39 PLN
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	28 PLN
Risotto, grzyby leśne <i>Risotto, forest mushrooms</i>	37 PLN



GRILL | Grill

Pół kurczaka (400 g) marynowane w maśle z cytryną, kolendrą i chili <i>Half of chicken marinated in butter milk with lemon, coriander and chili</i>	68 PLN
Pierś kaczki (200g) <i>Duck breast</i>	56 PLN
Stek z polędwicy wołowej (220 g) <i>Beef tenderloin steak</i>	109 PLN
T-bone wieprzowy (250 g) <i>Pork T-bone steak</i>	49 PLN
Stek z łososia (200 g) <i>Salmon steak</i>	82 PLN
Owoce morza (250 g) krewetki, ośmiornica, przegrzebki, małże brzytwy, langustynki <i>Sea food - prawns, octopus, scallops, razor clams, langoustine</i>	110 PLN
Dorada (140g) <i>Sea bream</i>	56 PLN
Stek seitan z tofu (220 g) <i>Seitan steak with tofu</i>	32 PLN



DODATEK SKROBIOWY DO WYBORU | Starch side dish

kremowe puree ziemniaczane | puree marchwiowo-ziemniaczane | młode ziemniaki pieczone lub gotwane | frytki | ryż basmati | smażony ryż w stylu azjatyckim z boczniakiem i groszkiem cukrowym | gratin ziemniaczane
creamy mashed potatoes | carrot-potato puree | roasted or boiled baby potatoes | fries | basmati rice | Asian style fried rice with oyster mushrooms and sweet pea | potato gratin

DODATEK WARZYWNY DO WYBORU | Vegetable side dish

kremowy szpinak | warzywa z grilla | grzyb portobello faszerowany kaszą jaglaną i zapieczony kozim serem gouda | mini sałatka z rukoli z płatkami parmezanu, pomidorami koktajlowymi i dressingiem musztardowym | mini mix sałat z oliwą z oliwek
creamy spinach | grilled vegetables | portobello mushroom stuffed with millet, baked with gouda cheese | mini rocket salad with parmesan shavings and cherry tomatoes with mustard dressing | mini salad mix with olive oil

SOS LUB MASŁO SMAKOWE DO WYBORU | Sauce or flavored butter

sos z zielonego pieprzu | sos béarnaise | domowy sos BBQ z Jack Daniel's | masło cytrynowo-pietruszkowe | majonez cytrynowo-czosnkowy
green pepper sauce | béarnaise sauce | homemade Jack Daniel's BBQ sauce | lemon-parsley butter | lemon-garlic mayonnaise

DESERY | Desserts

Czekoladowy fondant, lody pistacjowe <i>Chocolate fondant, pistachio ice cream</i>	25 PLN
Miodowy sernik z mascarpone, marakuja, ciasteczko migdałowe <i>Mascarpone honey cheesecake, passion fruit, almond cookie</i>	27 PLN
Tarta cytrynowa, puder z białej czekolady, sos karmelowy z lukrecją <i>Lemon tart, white chocolate powder, caramel sauce with liquorice</i>	26 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE | Soft drinks

Kropla Beskidu 0,33l / 0,7l	10 PLN / 17 PLN
Evian 0,25l / 0,75l	18 PLN / 28 PLN
Kropla Délice 0,33l / 0,7l	10 PLN / 17 PLN
S.Pellegrino 0,25l / 0,75l	16 PLN / 26 PLN
Domowa herbata mrożona 0,2l / <i>Homemade ice tea 0,2l</i>	9 PLN
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,2l	9 PLN
Red Bull Energy Drink 0,25l	16 PLN
Soki owocowe 0,2l pomarańcza jabłko pomidor <i>Fruit juices 0,2l orange apple tomatoe</i>	9 PLN
Nektar owocowy 0,2l czarna porzeczka grejpfrut <i>Fruit nectar 0,2l blackcurrant grapefruit</i>	9 PLN
Sok ze świeżych owoców i warzyw 0,2l pomarańcza grejpfrut jabłko marchew mieszany <i>Freshly squeezed fruit and vegetable juice 0,2l orange grapefruit apple carrot mixed</i>	18 PLN

KAWY, HERBATY | Coffees, Teas

Espresso	10 PLN
Espresso macchiato	10 PLN
Podwójne espresso / <i>Double espresso</i>	17 PLN
Czarna kawa / <i>Black coffee</i>	10 PLN
Biała kawa / <i>White coffee</i>	11 PLN
Cappuccino	13 PLN
Latte macchiato	15 PLN
Latte smakowe / <i>Flavored latte</i>	25 PLN
Latte z mlekiem sojowym / <i>Soy milk latte</i>	18 PLN
Kawa mrożona / <i>Frappe coffee</i>	19 PLN
Kawa z likierem Bailey's / <i>Bailey's coffee</i>	29 PLN
Kawa po Irlandzku / <i>Irish coffee</i>	29 PLN
Czekolada na gorąco / <i>Hot chocolate</i>	15 PLN
Dzbanek herbaty / <i>Pot of tea</i>	11 PLN
Herbaty kwitnące / <i>Tea flowers</i>	19 PLN
Herbaty liściaste / <i>Leaf teas</i>	16 PLN



FOUR COLORS
RESTAURANT

DoubleTree by Hilton Łódź, ul. Łąkowa 29,
restauracja@doubletreelodz.pl
+48 42 208 80 36