

MENU



FOUR COLORS
RESTAURANT

PRZYSTAWKI / Starters

- Przegrzebki, puree z korzenia selera, jabłko, oliwa truflowa 45 PLN
Scallops, celeriac puree, apple, truffle oil
- Antipasti: domowa bresaola, dressing z gorgonzoli, piklowana czerwona cebula, piklowane grzyby, oliwki, suszone pomidory, mini bruschetta, mini crostini, kozi ser, marmolada z fig, foccacia 39 PLN
Antipasti: homemade bresaola, gorgonzola dressing pickled red onion, pickled mushrooms, olives, dried tomatoes, mini bruschetta, mini crostini, goat cheese, fig jam, foccacia
- Dostępne również w opcji wegetariańskiej 35 PLN
Also available in vegetarian option
- Podwędzany tatar z polędwicy wołowej, domowa musztarda, szalotka, ogórek kiszony, żółtko marynowane w sosie sojowym, domowa maggi 46 PLN
Lightly smoked beef fillet tartar, homemade mustard, shallots, brined cucumber, egg yolk marinated in soy sauce, homemade maggi

SALATKI / Salads

- Mini marchew, ciecierzycza, jarmuż, halloumi, chilli, miód, chutney z mango (podawana na ciepło) VGT 32 PLN
Baby carrots, chickpeas, curly kale, halloumi, chilli, honey, mango chutney (served warm) VGT
- Tuńczyk, ziemniaki, sałata rzymska, pomidory, chrupiące żółtko, piklowana czerwona cebula, fasolka szparagowa, majonez wasabi z limonką 37 PLN
Tuna, potatoes, gem salad, tomatoes, crispy egg yolk, pickled red onion, green beans, wasabi mayo with lime

ZUPY / Soups

- Chowder na bulionie z wędzonych ryb, małże, krewetki, boczek, seler naciowy, kukurydza 32 PLN
Chowder with smoked fish boullion, clams, prawns, bacon, celery, corn
- Ramen: bulion warzywny, makaron alkaliczny, stek sojowy, pak choi, chili, pędy bambusa, grzyby shiitake, marynowana rzodkiew, kielki fasoli mung, sezam, groszek cukrowy, czarna sól VG 29 PLN
Ramen: vegetable boullion, alkaline noodles, soy steak, pak choi, bamboo shoots, chilli, shiitake, takuan, mung bean sprouts, sesame, mange tout, black salt VG
- Bullion wołowy z imbirem, chrupiące flaczki, warzywa korzenne 26 PLN
Beef broth with ginger, crispy tripe, root vegetables

DANIA GŁÓWNE / Main courses

- Cielęcina marynowana w maśle, wytrawny naleśnik z kiszoną kapustą, topinambur, brukselka, sos z musztardą Dijon 69 PLN
Veal marinated in butter, savoury sauerkraut pancake, Jerusalem artichoke, Brussels sprouts, Dijon mustard sauce
- Dorsz skrei, cannelloni (ziemniaki, pecorino, mięta), kompresowane buraki, chrupek z tapioki, veloute z jarmużu 69 PLN
Skrei cod, cannelloni (potatoes, pecorino, mint), compressed beets, cassava crisp, curly kale veloute
- Warzywa curry: batat, ciecierzycza, kalafior, zielony groszek, pomidory, marchew, cebula, dziki ryż VG 39 PLN
Vegetable curry: sweet potato, chickpeas, cauliflower, green peas, tomatoes, carrot, onion, wild rice VG
- Ravioli z mascarpone, szalotka, guanciale, Emilgrana 42 PLN
Mascarpone filled ravioli, shallots, guanciale, Emilgrana cheese

DESERY / Desserts

- Ptyś, krem pistacjowy, dżem z kumkwata, sable, liofilizowane mandarynki 26 PLN
Profiterole, pistachio cream, kumquat jam, sable, lyo mandarins
- Mus chałwowy, żelka wiśniowa, biała czekolada, jadalne złoto 28 PLN
Halva mousse, jellied cherries, white chocolate, edible gold
- Czekoladowe gnocchi, gruszka, słony karmel, lody waniliowe 26 PLN
Chocolate gnocchi, pear, salted caramel, vanilla ice cream

GRILL / Grill

MIĘSA I RYBY / Meat and fish

- Kofta z jagnięciny 180 g 72 PLN
Lamb kofta
- Pół kaczki 300 g 78 PLN
Half a duck
- Secreto z wieprzowiny iberyjskiej 180 g 79 PLN
Iberic pork secreto
- Stek z polędwicy wołowej 200 g 109 PLN
Beef fillet

Stek z łososia 200 g 82 PLN
Salmon steak

Turbot w całości 500 g 109 PLN
Whole turbot

Ośmiornica marynowana z chorizo 180 g 82 PLN
Octopus marinated with chorizo

DODATEK SKROBIOWY DO WYBORU / *Starch side dish to choose from*

podwędzane puree ziemniaczane / ziemniaki hasselback / gnocchi z oliwą truflową / komosa ryżowa z ziołami / frytki z batatów
lightly smoked potato puree / Hasselback potatoes / gnocchi wit truffle oil / quinoa with herbs / sweet potato fries

DODATEK WARZYWNY DO WYBORU / *Vegetable side dish to choose from*

sezonowe warzywa grillowane / mini sałatka z sałaty rzymskiej i piklowanej dyni z szałwią i pesto z pietruszki, lubczyku i trybuli / kimchi z kopru włoskiego
seasonal grilled vegetables / mini salad of gem lettuce, pickled pumpkin and sage with parsley, lovage and chervil pesto / fennel kimchi

SOS LUB MASŁO DO WYBORU / *Sauce or butter to choose from*

sos Bordelaise / chimichurri / sos jogurtowy z mięętą / masło z pieczonym czosnkiem i whisky
Bordelaise sauce / chimichurri / yoghurt sauce with mint / roasted garlic and whisky butter

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / *Soft drinks*

Kropla Beskidu 0,33l / 0,7l 10 PLN / 17 PLN

Evian 0,25l / 0,75l 19 PLN / 29 PLN

Kropla Délice 0,33l / 0,7l 10 PLN / 17 PLN

S.Pellegrino 0,25l / 0,75l 19 PLN / 29 PLN

Domowa herbata mrożona 0,4l 16 PLN
Homemade ice tea 0,4l

Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25l 10 PLN

Red Bull Energy Drink 0,25l 16 PLN

Soki owocowe 0,25l 10 PLN
pomarańcza / jabłko / pomidor
*Fruit juices 0,25l
orange / apple / tomatoe*

Nektar owocowy 0,25l 10 PLN
czarna porzeczka / grejpfrut
*Fruit nectar 0,25l
blackcurrant / grapefruit*

Sok ze świeżych owoców i warzyw 0,2l 18 PLN
pomarańcza / grejpfrut / jabłko / marchew / mieszany
*Freshly squeezed fruit and vegetable juice 0,2l
orange / grapefruit / apple / carrot / mixed*

KAWY, HERBATY / *Coffees, Teas*

Espresso 10 PLN

Espresso macchiato 11 PLN

Podwójne espresso / Double espresso 17 PLN

Czarna kawa / Black coffee 10 PLN

Biała kawa / White coffee 12 PLN

Cappuccino 13 PLN

Latte macchiato 15 PLN

Latte z syropem smakowym / Flavored latte 16 PLN

Latte z mlekiem sojowym / Soy milk latte 19 PLN

Kawa mrożona / Frappe coffee 19 PLN

Kawa z likierem Bailey's / Bailey's coffee 29 PLN

Kawa po irlandzku / Irish coffee 28 PLN

Czekolada na gorąco / Hot chocolate 16 PLN

Dzbanek herbaty / Pot of tea 12 PLN

Herbaty kwitnące / Tea flowers 19 PLN

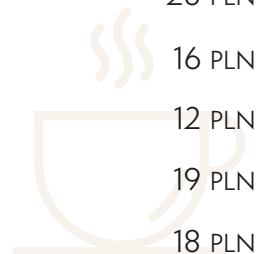
Herbaty liściaste / Leaf teas 18 PLN

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.





FOUR COLORS
RESTAURANT

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