

PRZĘDZALNIA

— RESTAURACJA —

ME NU



W RESTAURACJI PRZĘDZALNIA KUCHNIA STAJE SIĘ SZTUKĄ

IN PRZĘDZALNIA RESTAURANT CUISINE BECOMES ART

niepowtarzalną, pełną emocji i dopracowaną w każdym detalu. Tworzymy dla Państwa autorskie kompozycje, w których najwyższej jakości składniki spotykają się z odważną interpretacją klasyki i nowoczesną finezją. Każde danie to świadoma gra smaków, tekstur i aromatów. Doświadczenie, które ma zachwycać i inspirować.

Nasza kuchnia to pasja bez kompromisów, dbałość o każdy szczegół i nieustanne poszukiwanie doskonałości.

*Zapraszam Państwa
do świata wyjątkowych doznań kulinarnych*

unique, full of emotion and refined in every detail. We create original compositions for you, where the highest-quality ingredients meet bold interpretations of classic dishes and modern finesse. Each dish is a deliberate interplay of flavors, textures, and aromas - an experience designed to delight and inspire.

Our cuisine is a passion without compromise, attention to every detail and a constant pursuit of perfection.

*We invite you to discover
a world of exceptional culinary experiences*

**Executive Chef
Wiesław Bober**

Zdobywca Nagród / Award Winner

Gault&Millau 2026, Złoty Widelec, Chefs Choice Polska, Hermes Kulinarny, Poland 100 Best Restaurants Awards, Najlepsza Restauracja Hotelowa 2017, Osobowość Roku 2019, Szef Kuchni Roku 2021, Arcymistrz Sztuki Kulinarnej

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Tatar wołowy

Beef tartare

z pieczarką, podgrzybkami, cebulą i ogórkiem
button mushrooms, bay boletes, onion, and pickle



59 PLN

Carpaccio wołowe

Beef carpaccio

rukola, parmezan, pomidorki, kapary, oliwki, oliwa z oliwek
arugula, parmesan, cherry tomatoes, capers, olives, olive oil



58 PLN

Matias z polską salsą

Matias herring with Polish salsa

z jajkiem na miękko, emulsją szczypiorkową,
crème fraîche i kawiolem
*with soft-boiled egg, chive emulsion,
crème fraîche and caviar*



43 PLN

Arancini grzybowe

Mushroom arancini

z sosem truflowym, majonezem szczypiorkowym
i szczypiorkiem
with truffle sauce, chive mayonnaise and chives



42 PLN

ZUPY | SOUPS

Żur grzybowy

Mushroom sour rye soup

purée ziemniaczane, chrust z boczku
potato purée and crispy bacon



32 PLN

Zupa maślankowa

Buttermilk soup

z purée ziemniaczanym i szczypiorkiem
with potato purée and chives



32 PLN

Krem z buraka

Beetroot cream soup

twaróg wędzony, prażony słonecznik
smoked curd cheese and roasted sunflower seeds



30 PLN

* Od 8 osób - doliczana jest opłata serwisowa 10% wartości zamówienia
For 8 people or more - a 10% service charge will be added to the order value

** Od 12 osób - doliczana jest opłata serwisowa 15% wartości zamówienia
For 12 people or more - a 15% service charge will be added to the order value

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Stek z polskiej polędwicy (200 g)

Polish tenderloin steak (200 g)

smażone grzyby, frytki z batata, sos hiszpański

sautéed mushrooms, sweet potato fries and Spanish sauce



128 PLN

Szafranowe risotto z ośmiornicą

Saffron risotto with octopus

z chorizo, pesto kolendrowym, sezamem, szczypiorkiem i pak choi

chorizo, coriander pesto, sesame, chives and pak choi



78 PLN

Wolno gotowana pręga wołowa

Slow-cooked beef shank

purée ziemniaczane, sos pieczeniowy z ogórkiem i boczkiem, smażony bocznik królewski

potato purée, gravy with pickles and bacon, fried king oyster mushroom



75 PLN

Filet z kaczki na różowo

Duck breast, cooked medium-rare

knedle z morelą, czerwona kapusta, sos drobiowy

apricot dumplings, red cabbage and poultry sauce



76 PLN

Dorsz smażony na leczo z soczewicą

Fried cod with lentil ratatouille

chrust z chorizo, pieczona kapusta, sos winno-maślany

crispy chorizo, roasted cabbage and wine-butter sauce



68 PLN

Polędwiczka wieprzowa

Pork tenderloin

kremowe purée ziemniaczane, kapusta z grzybami, sos pieprzowy z cebulą, glazurowana salsefia

creamy potato purée, cabbage with mushrooms, pepper and onion sauce, glazed salsify



59 PLN

Kurczak kukurydziany

Corn-fed chicken

ragù warzywne, szpecle, sos drobiowy, grzyby

vegetable ragù, spaetzle, poultry sauce and mushrooms



58 PLN

Autorska fasolka po bretońsku

Signature Polish-style baked beans

steaki z wędzonego tofu, ketchup z dyni, prażona cebulka

smoked tofu steaks, pumpkin ketchup and crispy fried onions



42 PLN

SALATKI | SALADS

Sałatka z krewetkami w emulsji maślanej

Prawn salad with butter emulsion

na chrupiących sałatach, z grzanką czosnkową

crisp salad leaves and garlic crouton



59 PLN

Sałatka z kaczką

Duck salad

z sałatami, śliwką, gruszką, dressingiem żurawinowym i chili

with mixed leaves, plum, pear, cranberry dressing and chili



48 PLN

Sałatka Cezar

Caesar salad

z kurczakiem, sosem Cezar, grzankami, pomidorkami
koktajlowymi, sałatami i parmezanem

*with chicken, Caesar dressing, croutons, cherry
tomatoes, salad leaves and parmesan*



46 PLN

MAKARONY | PASTAS

Makaron z krewetkami

Pasta with prawns

pomidorkami koktajlowymi, szpinakiem, chili,
czosnkiem i sosem śmietanowym

*cherry tomatoes, spinach, chili,
garlic and cream sauce*



65 PLN

Tagliatelle

Tagliatelle

z sosem borowikowym i cukinią, grzyby, prażona cebulka

*with porcini mushroom sauce and zucchini,
mushrooms and crispy fried onions*



46 PLN

DESERY | DESSERTS

Financier z ziarnem kakaowca

Cacao nib financier

z musem karmelowym oraz tatarem ze śliwki i mango

with caramel mousse and plum-and-mango tartare



28 PLN

Mus jagodowy

Blueberry mousse

z konfiturą truskawkową i marakują,
na czekoladowym spodzie brownie

*with strawberry and passion fruit preserve,
on a chocolate brownie base*



26 PLN

ALERGENY I OZNACZENIA

ALLERGENS AND MARKINGS



Gluten



Jaja
Eggs



Laktoza
Lactose



Sezam
Sesame



Chorizo



Seler
Celery



Owoce morza
Seafood



Orzechy
Nuts



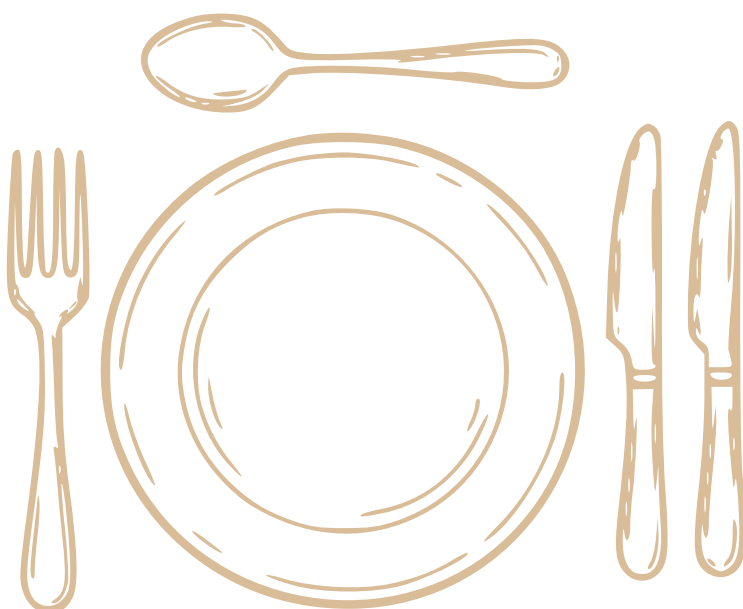
Grzyby
Mushrooms



Chilli



Soja
Soy

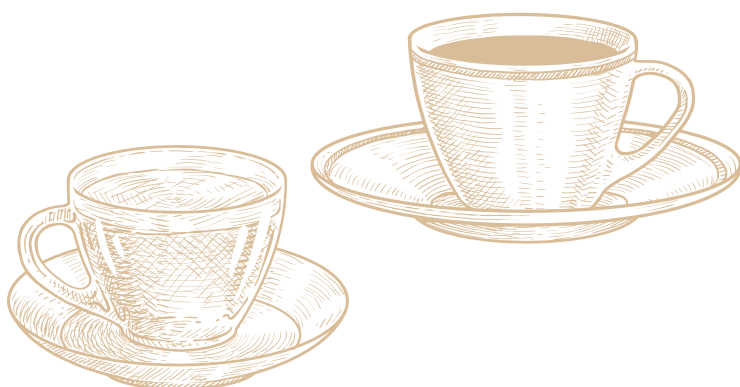


NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

Espresso.....	12 PLN
Espresso Doppio.....	20 PLN
Americano.....	14 PLN
Cappuccino.....	16 PLN
Flat White.....	22 PLN
Latte Macchiato.....	16 PLN
Herbata Richmond	
<i>Richmont tea</i>	12 PLN
Czarna Earl Grey Zielona Owocowa Miętowa <i>Black Earl Grey Green Fruit Mint</i>	

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Woda Cisowianka	
<i>Cisowianka Water</i>	0,3 l 10 PLN / 0,7 l 24 PLN
gazowana, Niegazowana <i>still, sparkling</i>	
Sok Toma	
<i>Toma Juice</i>	0,2 l 10 PLN
pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy <i>orange, apple, blackcurrant</i>	
Sok świeżo wyciskany	
<i>Freshly squeezed juice</i>	0,3 l 18 PLN
Lemoniada	
<i>Lemonade</i>	0,25 l 16 PLN / 0,7 l 32 PLN
Napoje Gazowane	
<i>Soft drinks</i>	0,2 l 10 PLN
Pepsi Pepsi Zero 7up Mirinda Schweppes Tonic	
Red Bull	0,25 l 18 PLN



KOKTAJLE | COCKTAILS

Zielony Wątek | *Green Thread*..... 36 PLN

Ostoya, zielone jabłko, sezam, cytryna, rozmaryn, białko

Aksamitne połączenie polskiej wódki Ostoya, orzeźwiającego zielonego jabłka i świeżej cytryny, przełamane aromatem rozmarynu i prażonego sezamu.

Delikatna pianka nadaje koktajlowi gładką strukturę, nawiązującą do miękkości przędzy.

Ostoya, green apple, sesame, lemon, rosemary, egg white

A velvety combination of Polish Ostoya vodka, refreshing green apple and fresh lemon, complemented by the aroma of rosemary and toasted sesame. A delicate foam gives the cocktail a smooth texture, reminiscent of the softness of yarn.

Złocisty Splot | *Golden Weave*..... 44 PLN

Lillet Blanc, Prosecco, S. Orange Spritz, pomarańcza, bazylia

Lekki i wyrafinowany aperitif na bazie Lillet Blanc i Prosecco, z nutą soczystej pomarańczy oraz świeżej bazylii. Cytrusowo-ziolowy charakter i złocista barwa przywodzą na myśl światło wpadające przez pofabryczne okna.

Lillet Blanc, Prosecco, S. Orange Spritz, orange, basil

A light and refined aperitif based on Lillet Blanc and Prosecco, with notes of juicy orange and fresh basil. Its citrus-herbal character and golden hue evoke the light streaming through the windows of the former factory.

Karminowy Welur | *Crimson Velvet*..... 36 PLN

Malfy, czerwone owoce, suszona figa, cytryna, proch malinowy, białko, soda

Włoski gin Malfy zestawiony z intensywnością czerwonych owoców, świeżą cytryną i szlachetną słodyczą suszonej figi. Zwieńczony puszystą pianką z malinowym pyłem, tworzy miękką w odbiorze kompozycję inspirowaną najcenniejszymi barwnikami tkanin.

Malfy, red berries, dried fig, lemon, raspberry powder, egg white, soda

Italian Malfy gin combined with the intensity of red berries, fresh lemon and the refined sweetness of dried fig. Topped with a delicate foam and raspberry powder, it creates a smooth composition inspired by the precious dyes once used in textile production.

Karmelowa Przędza | *Caramel Yarn*..... 43 PLN

Bumbu, ananas, trawa cytrynowa, limonka, cukier trzcinowy, karmel

Pełny, rumowy charakter Bumbu łączy się z soczystym ananasem, aromatyczną trawą cytrynową i świeżością limonki. Trzcinowy cukier oraz karmel podkreślają ciepłe nuty koktajlu, nadając mu głębi przyjemnej słodyczy.

Bumbu, pineapple, lemongrass, lime, cane sugar, caramel

The full-bodied character of Bumbu rum meets juicy pineapple, aromatic lemongrass and the freshness of lime. Cane sugar and caramel accentuate the cocktail's warm notes, giving it depth and a pleasant sweetness.

Miedziane Krosno | *Copper Loom*..... 39 PLN

Glenlivet, Campari, Lillet Rosé, bitter rabarbarowy, suszona śliwka, złoty pył

Wytrawne połączenie whisky Glenlivet, gorzkiego Campari i delikatnego Lillet Rosé. Suszona śliwka oraz rabarbarowy bitter wprowadzają głębsze, lekko owocowe akcenty, a złoty pył dopełnia koktajl inspirowany przemysłowym charakterem dawnej fabryki.

Glenlivet, Campari, Lillet Rosé, rhubarb bitter, dried plum, gold dust

A dry combination of Glenlivet whisky, bitter Campari and delicate Lillet Rosé. Dried plum and rhubarb bitter introduce deeper, subtly fruity notes, while gold dust completes the cocktail, inspired by the industrial character of the former factory.

Szkarłatna Osnowa | *Scarlet Warp*..... 46 PLN

Chivas, marakuja, malina, limonka, soda

Chivas w owocowej odsłonie, zestawiony z egzotyczną marakują, dojrzałą maliną i wyrazistą limonką. Soda nadaje całości lekkości, a intensywna barwa nawiązuje do kunsztu i kolorystyki dawnych tkanin powstających w Barwiarni.

Chivas, passion fruit, raspberry, lime, soda

Chivas in a fruity interpretation, combined with exotic passion fruit, ripe raspberry and vibrant lime. Soda adds lightness, while the intense colour reflects the craftsmanship and rich palette of the textiles once produced at the Dye Works.



Napoje alkoholowe sprzedawane są tylko pełnoletnim gościom.
Alcoholic beverages are sold only to adult guests.

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE MOCKTAILS

Satyna | *Satin* 26 PLN

Tanqueray 0%, czarne porzeczki, sour, wanilia, białko

Aksamitny bezalkoholowy koktajl o gładkiej strukturze nawiązującej do jedwabistej satyny. Głęboka, kwaskowata i jednocześnie orzeźwiająca słodycz czarnej porzeczki zostały przełamane subtelną nutą wanilii, a delikatna pianka z białka nadaje całości wyjątkowej aksamitności.

Tanqueray 0%, blackcurrant, sour, vanilla, egg white

A velvety alcohol-free cocktail with a smooth texture reminiscent of silky satin. The deep, tart yet refreshing sweetness of blackcurrant is balanced by a subtle hint of vanilla, while delicate egg-white foam gives the cocktail an exceptionally silky finish.

Bursztynowa Wełna | *Amber Wool* 26 PLN

Captain Morgan 0%, mętne jabłko, zielone jabłuszko, sour, cynamon, owoce

Orzeźwiające połączenie bezalkoholowego Captain Morgan, naturalnego soku z mętnego jabłka i świeżego zielonego jabłka. Cynamon oraz owoce nadają całości ciepłego, lekko korzennego charakteru.

Captain Morgan 0%, cloudy apple juice, green apple / sour, cinnamon, fruit

A refreshing combination of alcohol-free Captain Morgan, natural cloudy apple juice and fresh green apple. Cinnamon and fruit add a warm, subtly spiced character to the composition.

PIWA | BEERS

Fabryka Wełny Pils 0,5 l | 20 PLN

Lager, Polska, 4,1%

Lager, Poland, 4.1%

Miłostaw 0,5 l | 20 PLN

Różne selekcje - zapytaj zespół o aktualne warianty

Zawartość alkoholu zależna od wariantu: 4,5–5,2%

Various selections – please ask our team for current options

Alcohol content varies depending on the variety: 4.5–5.2%

Paulaner 0,5 l | 22 PLN

Hefe-Weissbier Naturtrüb, Niemcy, 5,5%

Hefe-Weissbier Naturtrüb, Germany, 5.5%

Budweiser Budvar Výčepní 0,5 l | 18 PLN

Premium Lager, Czechy, 4%

Premium Lager, Czech Republic, 4%

Żywiec Keg 0,33 l | 11 PLN / 0,5 l | 18 PLN

Piwo Beczkowe Lager, Polska, 5,5%

Draught Lager Beer, Poland, 5.5%

PIWA BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEERS

Fabryka Wełny 0,5 l | 20 PLN

Bezalkoholowe jasne, Polska <0,5%

Non-alcoholic pale beer, Poland, <0.5%

Miłostaw 0,5 l | 16 PLN

Bezalkoholowe India Pale Ale, Polska, <0,5%

Non-alcoholic India Pale Ale, Poland, <0.5%

Bawaria 0,33 l | 16 PLN

Bezalkoholowy Lager, Holandia, 0,0%

Non-alcoholic lager, Netherlands, 0.0%

WÓDKA | VODKA

J.A. Baczewski	40 ml	18 PLN
Ostoya	40 ml	16 PLN
Chopin Vintage Potato	40 ml	43 PLN
Chopin Rye	40 ml	33 PLN

GIN

Malfy	40 ml	30 PLN
Monkey 47	40 ml	42 PLN

RUM

Bumbu	40 ml	32 PLN
Bumbu XO	40 ml	39 PLN
Planteray 3*	40 ml	18 PLN

TEQUILA / MEZCAL

1800 Blanco	40 ml	22 PLN
1800 Añejo	40 ml	25 PLN

BRANDY

Metaxa 7	40 ml	20 PLN
Metaxa Grande Fine	40 ml	36 PLN

COGNAC / ARMAGNAC

Clés des Ducs XO	40 ml	50 PLN
Rémy Martin VS	40 ml	50 PLN
Rémy Martin XO	40 ml	160 PLN

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas XV	40 ml	36 PLN
Chivas Ultis	40 ml	130 PLN
Chivas Royal Salute 21 yo	40 ml	110 PLN

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Talisker 10 yo	40 ml	40 PLN
Singleton 12 yo	40 ml	32 PLN
Highland Park 12 yo	40 ml	38 PLN
Macallan 12 yo	40 ml	60 PLN
Macallan 15 yo	40 ml	120 PLN
The Macallan A Night On Earth	40 ml	93 PLN
The Macallan Harmony Collection		
Phoenix Honey Orchid Tea	40 ml	140 PLN

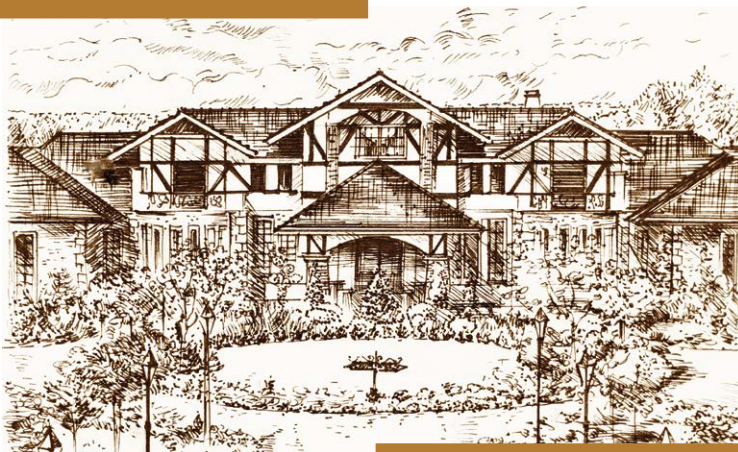
IRISH WHISKEY

Bushmills 8	40 ml	18 PLN
Bushmills 12 SM	40 ml	25 PLN

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	40 ml	23 PLN
Bulleit Rye	40 ml	25 PLN
Eagle Rare 10 yo	40 ml	32 PLN

WINNICA DOM JANTOŃ JANTOŃ HOUSE WINERY



O NAS

Dom Jantóń to jedna z najstarszych polskich winiarni – miejsce, w którym tradycja spotyka się z pasją tworzenia. Od lat 70. XX wieku, z serca województwa łódzkiego, budujemy historię opartą na szacunku do rzemiosła i miłości do wina. Nasze początki sięgają win owocowych – dziś stanowiących wyjątkowy i sentymalny rozdział w dziejach polskiego winiarstwa.

Z biegiem lat dojrzewaliśmy, tak jak nasze wina. Dziś tworzymy je z wyselekcjonowanych winogron, we współpracy z winiarzami z najróżniejszych zakątków świata. Dzięki temu każda butelka kryje w sobie niepowtarzalny charakter, aromat i historię miejsca, z którego pochodzi.

Dom Jantóń to bogata kolekcja win gronowych, które łączą różnorodność stylów i smaków. Zapraszamy do świata, w którym każda kropla opowiada historię – odkryj naszą selekcję i pozwól się nią oczarować.

ABOUT US

Dom Jantóń is one of the oldest Polish wineries — a place where tradition meets a passion for creation. Since the 1970s, from the heart of the Łódź region, we have been building our story on respect for craftsmanship and a love of wine.

Our beginnings lie in fruit wines - today a unique and sentimental chapter in the history of Polish winemaking. Over the years, we have matured, just like our wines. Today we craft them from carefully selected grapes in collaboration with winemakers from all corners of the world. As a result every bottle holds a distinctive character, aroma and the story of its origin.

Dom Jantóń offers a rich collection of grape wines that combine a diversity of styles and flavors. We invite you into a world where every drop tells a story - discover our selection and let yourself be captivated.

WINO DOM JANTOŃ | DOM JANTOŃ WINE

Rondo 0,75 l | 170 PLN

Rondo | Wymysłów Francuski, Polska, czerwone, wytrawne, 11,5% | soczyste i owocowe: nuty czarnej porzeczki, wiśni, jagód oraz delikatne korzenne akcenty

Rondo | Wymysłów Francuski, Poland, red, dry, 11.5% | juicy and fruity: notes of blackcurrant, cherries, blueberries and delicate spice accents

Seyval Blanc 0,75 l | 250 PLN

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Polska, białe, wytrawne, 11% | świeże i owocowe: nuty dojrzałego jabłka, brzoskwiń oraz cytrusów z długim, owocowym finiszem

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Poland, white, dry, 11% | fresh and fruity: notes of ripe apple, peach and citrus with a long, fruity finish

Riesling 0,75 l | 280 PLN

Riesling | Wymysłów Francuski, Polska, białe, wytrawne, 12,5% | rześkie i aromatyczne: nuty zielonego jabłka, cytrusów oraz zapach świeżej, kwietnej łąki

Riesling | Wymysłów Francuski, Poland, white, dry, 12.5% | crisp and aromatic: notes of green apple, citrus and the scent of a fresh floral meadow

Solaris Late Harvest 0,5 l | 520 PLN

Solaris | Wymysłów Francuski, Polska, białe, słodkie, 13,5% | esencjonalne i miodowe: nuty dojrzałych gruszek, rodzynek oraz mandarynkowa kwasowość

Solaris | Wymysłów Francuski, Poland, white, sweet, 13.5% | rich and honeyed: notes of ripe pears, raisins and mandarin acidity

Cabernet Cortis Rosé 0,75 l | 290 PLN

Cabernet Cortis Rosé | Wymysłów Francuski, Polska, różowe, wytrawne, 12,5% | strukturalne i owocowe: nuty truskawek, poziomka, czerwonego grejpfruta oraz rabarbaru i migdałów

Cabernet Cortis Rosé | Wymysłów Francuski, Poland, rosé, dry, 12.5% | structured and fruity: notes of strawberries, wild strawberries, red grapefruit, rhubarb and almonds

Cydr Klasyczny | Classic Cider 0,75 l | 130 PLN

Jabłka Idared | Wymysłów Francuski, Polska, wytrawny, musujący, 7% | rześki i naturalny: nuty świeżych papierówek, soku jabłkowego oraz polnej łąki

Idared Apples | Wymysłów Francuski, Poland, dry, sparkling, 7% | crisp and natural: notes of fresh apples, apple juice and a wild meadow

Blanc de Blancs 0,75 l | 320 PLN

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Polska, wytrawne, musujące, 12% | eleganckie i kremowe: nuty cytrusów, dojrzałej gruszki oraz maślanych rogalików (brioszki)

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Poland, dry, sparkling, 12% | elegant and creamy: notes of citrus, ripe pear and buttery brioche

Zero Dosage 0,75 l | 500 PLN

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Polska, bardzo wytrawne, musujące, 12% | czyste i mineralne: nuty zielonego jabłka, skórki cytrynowej, krzemienia oraz świeżo pieczonego chleba

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Poland, extra dry, sparkling, 12% | clean and mineral: notes of green apple, lemon zest, flint and freshly baked bread

WINO BIAŁE | WHITE WINE

Ozzi Chardonnay..... 0,15 l | 22 PLN
Fabryka Wełny..... 0,75 l | 90 PLN

Chardonnay | South Eastern Australia (Ozzi),
wytrawne, 12,5% | rześkie i owocowe: nuty dojrzałego melona,
soczystych cytrusów oraz delikatny, gładki finisz

*Chardonnay | South Eastern Australia (Ozzi),
dry, 12.5% | crisp and fruity: notes of ripe melon, juicy citrus
and a smooth, delicate finish*

Antichello..... 0,15 l | 32 PLN
Pinot Grigio..... 0,75 l | 160 PLN

Antichello Pinot Grigio | Delle Venezie, Włochy
wytrawne, 12% | lekkie i orzeźwiające: aromaty jabłka, melona
i delikatne nuty kwiatowe, jedwabiste i gładkie w smaku

*Antichello Pinot Grigio | Delle Venezie, Italy
dry, 12% | light and refreshing: aromas of apple, melon
and delicate floral notes, silky and smooth on the palate*

Coto Mayor blanco..... 0,75 l | 140 PLN

Sauvignon Blanc & Viura | Rioja, Hiszpania (Coto Mayor),
wytrawne, 12,5% | aromatyczne i egzotyczne: nuty owoców
tropikalnych, cytrusów oraz świeżych ziół (bukszpanu)

*Sauvignon Blanc & Viura | Rioja, Spain (Coto Mayor),
dry, 12.5% | aromatic and exotic: notes of tropical fruits, citrus
and fresh herbs (boxwood)*

Domane Wachau
Riesling Terrassen Federspiel..... 0,75 l | 180 PLN

Riesling | Wachau, Austria, wytrawne
13% | aromatyczne: nuty owocowe i kwiatowe

*Riesling | Wachau, Austria, dry
13% - aromatic: fruity and floral notes*

Mud House Sauvignon blanc..... 0,75 l | 210 PLN

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nowa Zelandia (Mud House),
wytrawne, 12% | orzeźwiające i aromatyczne: nuty owoców
tropikalnych, grejpfruta oraz świeżo skoszonej trawy

*Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand (Mud House),
dry, 12% | refreshing and aromatic: notes of tropical fruits,
grapefruit and freshly cut grass*

WINO RÓŻOWE | PINK WINE

Coto Mayor..... 0,15 l | 36 PLN
Rosado Rioja..... 0,75 l | 180 PLN

Grenache Noir | Rioja, Hiszpania (La Rioja, Navarra)
wytrawne, 13% | delikatne i orzeźwiające: aromaty
wiśni, czerwonych jagód, malin i truskawek

*Grenache Noir | Rioja, Spain (La Rioja, Navarra)
dry, 13% | delicate and refreshing: aromas of cherries,
red berries, raspberries and strawberries*

WINO CZERWONE | RED WINE

Ozzi Red Blend 0,15 l | 22 PLN
Fabryka Wełny 0,75 l | 90 PLN

Shiraz & Cabernet Sauvignon | South Eastern Australia (Ozzi),
wytrawne, 13,5% | miękkie i owocowe: aromaty soczystych wiśni,
śliwek oraz delikatna nuta korzennych przypraw

*Shiraz & Cabernet Sauvignon | South Eastern Australia (Ozzi),
dry, 13.5% | soft and fruity: aromas of juicy cherries, plums
and a delicate hint of spice*

Velvet Touch 0,15 l | 32 PLN
Wooded Syrah 0,75 l | 140 PLN

Syrah | Langwedocja, Francja (Velvet Touch),
półwytrawne, 13% | jedwabiste i dymne: nuty dojrzałych jagód,
śliwek oraz wanilii, kakao i czarnego pieprzu

*Syrah | Languedoc, France (Velvet Touch),
semi-dry, 13% | silky and smoky: notes of ripe berries, plums,
vanilla, cocoa and black pepper*

Romain Duvernay
Côtes du Rhône 0,75 l | 140 PLN

Grenache & Syrah | Dolina Rodanu, Francja (Romain Duvernay),
wytrawne, 15% | soczyste i przyprawowe: nuty leśnych owoców,
czarnego pieprzu, lukrecji oraz ziół prowansalskich

*Grenache & Syrah | Rhône Valley, France (Romain Duvernay),
dry, 15% | juicy and spicy: notes of wild berries, black pepper,
licorice and Provençal herbs*

Kaiken Ultra Malbec 0,75 l | 180 PLN

Malbec | Mendoza, Argentyna (Kaiken Ultra),
wytrawne, 14,5% | pełne i aksamitne: nuty dojrzałych wiśni,
jeżyn, fiołków oraz tytoniu i gorzkiej czekolady

*Malbec | Mendoza, Argentina (Kaiken Ultra),
dry, 14.5% | full-bodied and velvety: notes of ripe cherries,
blackberries, violets, tobacco and dark chocolate*

Coto Mayor Reserva 0,75 l | 210 PLN

Tempranillo | Rioja, Hiszpania (Coto Mayor Reserva),
wytrawne, 14% | aksamitne i złożone: nuty dojrzałych czarnych
owoców, kakao, wanilii oraz tytoniu

*Tempranillo | Rioja, Spain (Coto Mayor Reserva),
dry, 14% | velvety and complex: notes of ripe black fruits,
cocoa, vanilla and tobacco*



WINO SŁODKIE | SWEET WINE

Domaine du Cerf Côtes de Gascogne Plaisance.....0,15 l | 24 PLN
0,75 l | 120 PLN

Colombard & Ugni Blanc | Gascogne, Francja (Domaine du Cerf),
słodkie, 11,5% lekkie i energetyczne: intensywne nuty
owoców cytrusowych, białej brzoskwini oraz świeżych ziół

*Colombard & Ugni Blanc | Gascony, France (Domaine du Cerf),
sweet, 11.5% | light and vibrant: intense notes of citrus fruits,
white peach and fresh herbs*

Croft Pink Port.....0,15 l | 33 PLN
0,75 l | 160 PLN

Pink Port | Douro, Portugalia (Croft)
słodkie, wzmacniane, 19,5% | intensywne i owocowe
nuty dojrzałych truskawek, malin, wiśni oraz miodu i grejpfruta

*Pink Port | Douro, Portugal (Croft), sweet, fortified, 19.5%
intense and fruity: notes of ripe strawberries, raspberries, cherries,
honey and grapefruit*

CHAMPAGNE I WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

Mas Pere Seleccion Brut.....0,75 l | 120 PLN

Xarel-lo, Macabeo & Parellada | Cava DO, Hiszpania (Mas Pere),
wytrawne, musujące, 11,5% | eleganckie i zbalansowane:
nuty zielonego jabłka, cytrusów oraz delikatne akcenty brioszki
i orzechów

*Xarel-lo, Macabeo & Parellada | Cava DO, Spain (Mas Pere),
dry, sparkling, 11.5% | elegant and balanced: notes of green
apple, citrus, with delicate hints of brioche and nuts*

Insight Casa Pecunia Prosecco.....0,15 l | 24 PLN
0,75 l | 120 PLN

Glera | Prosecco DOC, Włochy (Casa Pecunia Insight),
wytrawne, musujące, 10,5% | lekkie i rześkie:
nuty zielonego jabłka, gruszki, melona oraz białych kwiatów

*Glera | Prosecco DOC, Italy (Casa Pecunia Insight),
dry, sparkling, 10.5% | light and crisp: notes of green apple,
pear, melon and white flowers*

G.H. Mumm.....0,75 l | 350 PLN

Pinot Noir, Chardonnay & Meunier | Szampania, Francja
(G.H. Mumm), wytrawne, musujące, 12,5% | prestiżowe
i energetyczne: nuty brzoskwini, moreli, ananasa oraz maślanej
brioszki i wanilii

*Pinot Noir, Chardonnay & Meunier | Champagne, France
(G.H. Mumm), dry, sparkling, 12.5% | prestigious and vibrant:
notes of peach, apricot, pineapple and buttery brioche
with vanilla*



RESTAURACJA PRZĘDZALNIA TO MIEJSCE, W KTÓRYM HISTORIA SPLATA SIĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ

PRZĘDZALNIA RESTAURANT IS A PLACE WHERE HISTORY INTERTWINES WITH MODERNITY

tworząc wyjątkową przestrzeń kulinarną w sercu Hotelu Fabryka Wełny & SPA. Jej nazwa nie jest przypadkowa – nawiązuje do przemysłowych korzeni budynku, który niegdyś był częścią dziewiętnastowiecznego kompleksu włókienniczego, tętniącego życiem i pracą pokoleń pabianiczan.

Dawne mury, będące świadkami rozwoju łódzkiego przemysłu, dziś zyskały nowe życie, zachowując przy tym swój unikalny charakter. Surowa cegła, industrialne detale i przestronne wnętrza przypominają o przeszłości miejsca, jednocześnie tworząc elegancką i przytulną atmosferę sprzyjającą spotkaniom przy stole.

Przędzalnia to hołd dla tradycji i rzemiosła – zarówno tego włókienniczego, jak i kulinarnego. Łącząc historię z nowoczesnym podejściem do gastronomii, restauracja zaprasza do odkrywania smaków inspirowanych lokalnym dziedzictwem, podanych w nowej, autorskiej odsłonie.

creating a unique culinary space in the heart of Hotel Fabryka Wełny & SPA. Its name is no coincidence - it refers to the building's industrial roots, which was once part of a 19th-century textile complex, vibrant with the life and work of generations of Pabianice residents.

The historic walls, once witnesses to the development of the Łódź textile industry, have now been given a new life while preserving their unique character. Raw brick, industrial details, and spacious interiors recall the past, while at the same time creating an elegant and cozy atmosphere, perfect for gathering around the table.

Przędzalnia is a tribute to tradition and craftsmanship - both textile and culinary. By combining history with a modern approach to gastronomy, the restaurant invites you to discover flavors inspired by local heritage, presented in a new, original interpretation.

RODZINNA NIEDZIELA

Zabierz rodzinę na niedzielny obiad!



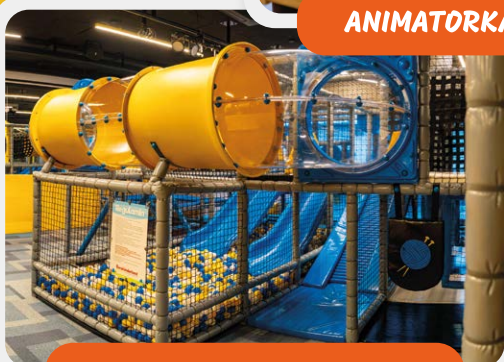
PYSZNA NIESPODZIANKA



WYJĄTKOWE MIEJSCE



ANIMATORKA DLA DZIECI



FABRYKOLANDIA

Więcej informacji na naszej stronie internetowej
More information on our website

fabrykawelny.pl



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE SPECIAL EVENTS

PRZYJĘCIA WESELNE | BANKIETY
WEDDINGS | BANQUETS



PIERWSZE KOMUNIE ŚWIĘTE
FIRST HOLY COMMUNION



ZAŚLUBINY
WEDDINGS



Zapytaj o termin na Twoje wydarzenie.
Ask about availability for your event.

e-mail: eventy@fabrykawelny.pl
tel.: 517 449 761 | tel.: 507 968 871



DANIA KUCHNI
Smacznego
EUROPEJSKIEJ

PRZĘDZALNIA
— RESTAURACJA —

☎ (+48) 42 206 81 00 📍 LIPOWA 2

🍷 RESTAURACJA PRZĘDZALNIA