



## W RESTAURACJI PRZĘDZALNIA KUCHNIA STAJE SIĘ SZTUKĄ

---

## IN PRZĘDZALNIA RESTAURANT CUISINE BECOMES ART

niewpowtarzalną, 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 klasyczny

*Classic beef tartare*

marynowane grzyby, cebulka, żółtko  
*marinated mushrooms, onion, egg yolk*



59 PLN

## Carpaccio wołowe

*Beef carpaccio*

płatki parmezanu, rukola, szparagi, dresing truflowy  
*parmesan flakes, arugula, asparagus, truffle dressing*



58 PLN

## Wędzony halibut

*Smoked halibut*

bliny z brzoszką, crème fraîche, cebula ze szczypiorkiem, kawior  
*brioche blinis, crème fraîche, onion with chives, caviar*



56 PLN

## Kalafior z kawiolem wasabi

*Cauliflower with wasabi caviar*

purée z buraka, piana z cydru jabłkowego  
*beetroot purée, apple cider foam*



38 PLN

# ZUPY | SOUPS

## Bulion warzywny zabelany

*Creamy vegetable consommé*

połędwica wołowa, warzywa juliene, mięta  
*beef tenderloin, julienned vegetables, mint*



29 PLN

## Botwinka

*Beetroot soup*

ziemniaki purée, okrasa, koper  
*mashed potatoes, okrasa, dill*



28 PLN

## Kapuśniak z młodej kapusty

*Young cabbage soup*

ziemniaki, kapusta, pomidor, koper  
*potatoes, cabbage, tomato, dill*

26 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 10 osób - doliczana jest opłata serwisowa 15% wartości zamówienia  
*For 10 people or more - a 15% service charge will be added to the order value*

# DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

## Stek wołowy

*Beef steak*

sos pieprzowy, pomidory malinowe, pieczone młode ziemniaki  
*pepper sauce, heirloom tomatoes, roasted new potatoes*



129 PLN

## Antrykot cielęcy

*Veal entrecote*

purée ziemniaczane, jajko, pomidorki,  
szparagi, sos bearneski  
*mashed potatoes, egg, cherry tomatoes,  
asparagus, béarnaise sauce*



98 PLN

## Biodrówka jagnięca

*Lamb rump*

mini brokuł, kopytka, onion ring, sos tymiankowy z porto  
*mini broccoli, hoof, onion ring, thyme and porto sauce*



95 PLN

## Perliczka

*Guinea fowl*

seler marynowany, czarna soczewica, maliny  
grzyby shitake, sos truflowy  
*marinated celeriac, black lentils, raspberries,  
shiitake mushrooms, truffle sauce*



88 PLN

## Filet z dorady

*Dorado fillet*

purée ziemniaczane, fasolka szparagowa, sos winno-maślany  
*mashed potatoes, green beans, white wine butter sauce*



83 PLN

## Filet z kaczki

*Duck fillet*

kluseczki leniwe, szparagi, truskawka,  
fasolka szparagowa, sos drobiowy  
*lazy dumplings, asparagus, strawberry,  
green beans, poultry sauce*



69 PLN

## Schab pieczony z kością

*Roasted pork loin with bone*

purée ziemniaczane, mizeria  
*mashed potatoes, cucumber salad*



59 PLN

## Gołąbki wegańskie

*Vegan stuffed cabbage rolls*

ser wegański, sos pomidorowo-paprykowy  
*vegan cheese, tomato-pepper sauce*



39 PLN

## SAŁATKI | SALADS

### Sałatka z krewetkami w panko

*Salad with breaded shrimp*

**pomidorki koktajlowe, oliwki, mix sałat,  
sos miodowo-cytrynowy**  
*cherry tomatoes, olives, mixed greens,  
honey-lemon dressing*



62 PLN

### Sałatka ze szparagami

*Salad with asparagus*

**jajko, rzodkiew, sos szczypiorkowy,  
ogórek małosolny, łosoś wędzony**  
*egg, radish, dill sauce, pickled cucumber,  
smoked salmon*



54 PLN

### Sałatka à la cezarska

*Caesar salad*

**z kurczakiem i grzankami**  
*with chicken and croutons*



46 PLN

## MAKARONY | PASTAS

### Tagliatelle

*Tagliatelle*

**ragoût z kaczki, parmezan tarty**  
*duck ragoût, grated parmesan*



63 PLN

### Udon z polędwicą wołową

*Udon with beef tenderloin*

**orzechy nerkowca, szparagi, marchew młoda, mini brokuł**  
*cashew nuts, asparagus, baby carrot, mini broccoli*



59 PLN

## DESERY | DESSERTS

### Mus z jogurtu

*Yogurt mousse*

**chutney truskawkowy, wanilia, mleczna czekolada,  
płatki migdałów**  
*strawberry chutney, vanilla, milk chocolate,  
almond flakes*



26 PLN

### Tarta malinowa

*Raspberry tart*

**krem mascarpone, borówka**  
*mascarpone cream, blueberry*



25 PLN

# ALERGENY I OZNACZENIA

## ALLERGENS AND MARKINGS



**Gluten**



**Jaja**  
*Eggs*



**Laktoza**  
*Lactose*



**Estragon**  
*Tarragon*



**Wasabi**



**Owoce**  
*Fruits*



**Cebula**  
*Onion*



**Mięta**  
*Mint*



**Owoce morza**  
*Seafood*



**Alkohol**  
*Alcohol*



**Gorczyca**  
*Charlock*



**Seler**  
*Celery*



**Grzyby**  
*Mushrooms*



**Lubczyk**  
*Lovage*



**Soja**  
*Soy*



**Orzechy**  
*Nuts*



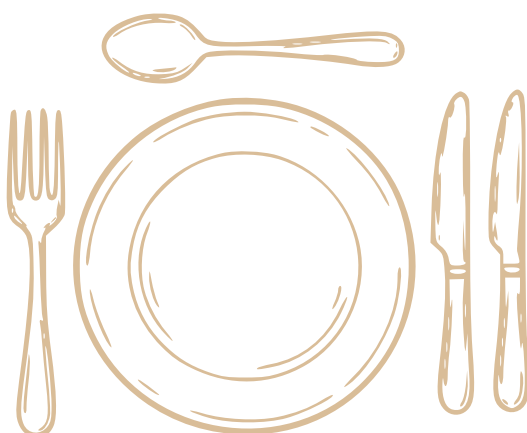
**Lecytyna**  
*Lecithin*



**Chilli**



**Wegańskie**  
*Vegan*

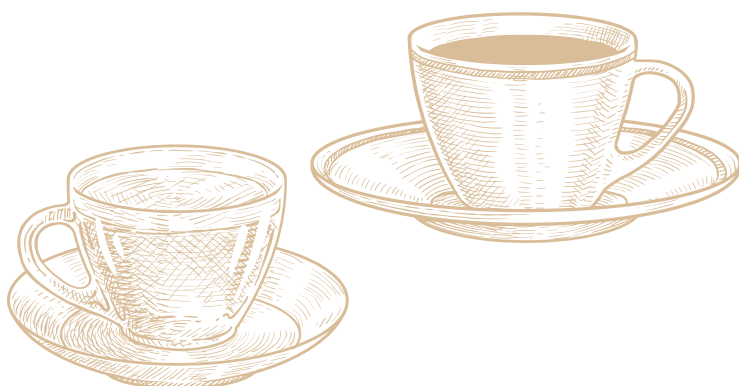


## NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

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

## NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

<b>Sok świeżo wyciskany</b>	
<i>Freshly squeezed juice</i> .....	0,3 l   18 PLN
<b>Lemoniada</b>	
<i>Lemonade</i> .....	0,25 l   16 PLN / 0,7 l   32 PLN
<b>Red Bull</b> .....	0,25 l   16 PLN
<b>Fever Tree</b> .....	0,2 l   12 PLN
Indian Tonic Water   Grapefruit soda   Ginger beer	
<b>Woda Cisowianka</b>	
<i>Cisowianka Water</i> .....	0,3 l 10 PLN / 0,7 l   16 PLN
Gazowana   Niegazowana <i>Still   Sparkling</i>	
<b>Sok Toma</b>	
<i>Toma Juice</i> .....	0,2 l   10 PLN
Pomarańczowy   Jabłkowy   Porzeczkowy <i>Orange   Apple   Blackcurrant</i>	
<b>Napoje gazowane</b>	
<i>Soft drinks</i> .....	0,2 l   10 PLN
Pepsi   Pepsi Zero   7up   Mirinda   Schweppes Tonic	



# KOKTAJLE | COCKTAILS

<b>Gin Basil Smash</b> .....	<b>45 PLN</b>
Nikka Coffey gin   bazylia   cukier   cytryna <i>Nikka Coffey gin   basil   sugar   lemon</i>	
<b>Rum Old Fashioned</b> .....	<b>39 PLN</b>
rum   cukier   czekolada   przyprawy <i>rum   sugar   chocolate   spices</i>	
<b>Negroni</b> .....	<b>39 PLN</b>
Gin no.3   Campari   Dolin Rouge	
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>32 PLN</b>
Aperol   prosecco   soda   pomarańcza <i>Aperol   prosecco   soda   orange</i>	
<b>Whisky Sour</b> .....	<b>32 PLN</b>
Bushmills 8   cukier   cytryna   przyprawy   białko <i>Bushmills 8   sugar   lemon   spices   egg white</i>	
<b>Sazerac</b> .....	<b>32 PLN</b>
Bulleit Rye   cukier   absynt   przyprawy <i>Bulleit Rye   sugar   absinthe   spices</i>	
<b>Porn Star Martini</b> .....	<b>31 PLN</b>
Baltic wódka   marakuja   wanilia   cytryna   prosecco <i>Baltic vodka   passion fruit   vanilla   lemon   prosecco</i>	
<b>Tommy's Margarita</b> .....	<b>29 PLN</b>
1800 Blanco   agawa   limonka   sól <i>1800 Blanco   agave   lime   salt</i>	
<b>Garribaldi</b> .....	<b>26 PLN</b>
Campari   pomarańcza <i>Campari   orange</i>	
<b>Espresso Martini</b> .....	<b>24 PLN</b>
Baltic wódka   likier kawowy   espresso <i>Baltic vodka   coffee liqueur   espresso</i>	

# MOCKTAILE | MOCKTAILS

<b>Mexican mule</b> .....	<b>23 PLN</b>
Giffard Smoky Agave   limonka   fever tree ginger beer <i>Giffard Smoky Agave   lime   Fever-Tree ginger beer</i>	
<b>Aperol 0%</b> .....	<b>22 PLN</b>
Giffard Bitter   prosecco 0%   soda   pomarańcza <i>Giffard Bitter   alcohol-free prosecco   soda   orange</i>	
<b>Captain Sour</b> .....	<b>21 PLN</b>
Captain Morgan spiced 0%   cukier   cytryna   białko <i>Captain Morgan spiced 0%   sugar   lemon   egg white</i>	



# 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%*

## PIWA | BEERS

**Paulaner** ..... 0,5 l | 22 PLN

Hefe-Weissbier Naturtub, Niemcy, 5,5%  
*Hefe-Weissbier Naturtrüb, Germany, 5.5%*

**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  
*Various selections – please ask our team for current options*

**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%*

## WÓDKA | VODKA

**Chopin Vintage Potato** ..... 40 ml | 33 PLN

**Chopin Rye** ..... 40 ml | 33 PLN

**J.A. Baczewski** ..... 40 ml | 18 PLN

## AMERICAN WHISKEY

**Eagle Rare 10.** ..... 40 ml | 32 PLN

**Bulleit Rye** ..... 40 ml | 25 PLN

**Bulleit Bourbon** ..... 40 ml | 23 PLN

## IRISH WHISKEY

**Bushmills 12 SM** ..... 40 ml | 25 PLN

**Bushmills 8** ..... 40 ml | 18 PLN

# SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

## Macallan Harmony collection

Phoenix Honey orchid Tea.....	40 ml		140 PLN
Macallan 15.....	40 ml		120 PLN
Macallan Night on earth.....	40 ml		93 PLN
Macallan 12.....	40 ml		60 PLN
Talisker 10.....	40 ml		40 PLN
Highland Park 12.....	40 ml		36 PLN
Singleton 12.....	40 ml		32 PLN

# BLENDED SCOTCH WHISKY

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

# COGNAC / ARMAGNAC

Remy Martin XO.....	40 ml		160 PLN
Remy Martin VS.....	40 ml		50 PLN
Cles Des Ducs XO.....	40 ml		50 PLN

# BRANDY

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

# TEQUILLA / MEZCAL

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

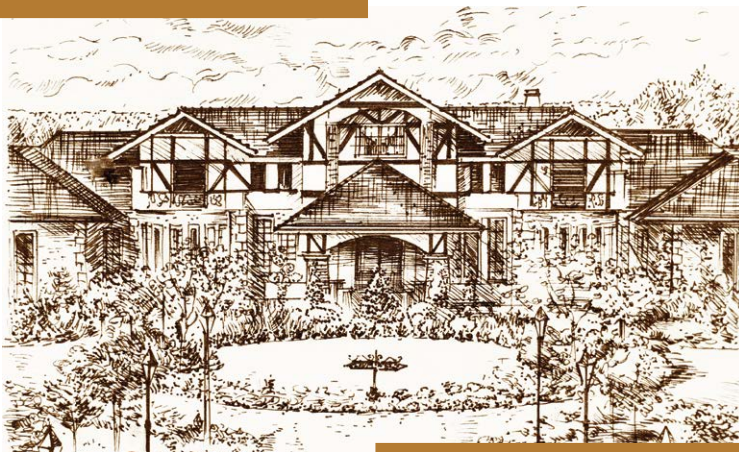
# RUM

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

# GIN

Monkey 47.....	40 ml		42 PLN
Tanqueray no.10.....	40 ml		26 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 sentymentalny 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

## 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*

## 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 croissants*

## Cabernet Cortis ..... 0,75 l | 290 PLN

Cabernet Cortis Rosé | Wymysłów Francuski, Polska, różowe, wytrawne, 12,5% | strukturalne i owocowe: nuty truskawek, poziomek, 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*

## 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 ..... 0,75 l | 270 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*

## Seyval Blanc ..... 0,75 l | 250 PLN

Seyval Blanc | Wymysłów Francuski, Polska, białe, wytrawne, 11% | świeże i owocowe: nuty dojrzałego jabłka, brzoskwini 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*

## 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*

## 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*

# CHAMPAGNE I WINA MUSUJĄCE

## CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

**Insight Casa** 0,15 l | 24 PLN

**Pecunia Prosecco** 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*

**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*

# WINO BEZALKOHOLOWE

## NON-ALCOHOLIC WINE

**Le Petit** 0,15 l | 26 PLN

**Étoilé Chardonnay** 0,75 l | 120 PLN

Francja, białe, spokojne, 0% | lekkie i aromatyczne: dominujące  
nuty kwiatu akacji i soczystej brzoskwini, uzupełnione  
o orzeźwiający akcent cytryny oraz subtelny niuans wanilii

*France, white, still, 0% - light and aromatic: dominant  
notes of acacia blossom and juicy peach, complemented  
by refreshing hints of lemon and a subtle nuance of vanilla*

**Le Petit**

**Chardonnay Sparkling** 0,75 l | 120 PLN

Francja, białe, musujące, 0% | świeże i eleganckie: aromaty  
białych kwiatów, zielonego jabłka oraz białej brzoskwini  
z delikatnym, kremowym wykończeniem i nutą cytrusów

*France, white, sparkling, 0% - fresh and elegant: aromas  
of white flowers, green apple and white peach, with a delicate  
creamy finish and a hint of citrus*

## WINO CZERWONE | RED WINE

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

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

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

**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*

**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*

**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*

**Romain Duvernay**

**Cotes du Rhone** 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*

## WINO RÓŻOWE | PINK WINE

**Invivo Sarah Jessica** 0,15 l | 33 PLN  
**Parker Provance** 0,75 l | 160 PLN

Grenache & Cinsault | Prowansja, Francja (Invivo X SJP),  
wytrawne, 12,5% | eleganckie i rześkie: aromaty płatków róż,  
truskawek oraz cytrusów z mineralnym wykończeniem

*Grenache & Cinsault | Provence, France (Invivo X SJP),  
dry, 12.5% - elegant and crisp: aromas of rose petals,  
strawberries and citrus with a mineral finish*

## WINO BIAŁE | WHITE WINE

**Maddalena** ..... 0,15 l | 28 PLN

**Pinot Grigio** ..... 0,75 l | 140 PLN

Pinot Grigio | Monterey, Włochy (Maddalena), wytrawne, ok. 13% | rześkie i owocowe: aromaty cytrusów, dojrzałego melona, zielonego jabłka oraz subtelne nuty polnych kwiatów

*Pinot Grigio | Monterey, Italy (Maddalena),*

*dry, approx. 13% - crisp and fruity: aromas of citrus, ripe melon, green apple and subtle notes of wild flowers*

**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*

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

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nowa Zelandia (Mud House), wytrawne, 12% | orzeźwiający i aromatyczny: 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*

**Domane Wachau**

**Riesling Terrassen Federspiel** ..... 0,75 l | 180 PLN

Riesling | Wachau, Austria, wytrawne

13% | aromatyczny: nuty owocowe i kwiatowe

*Riesling | Wachau, Austria, dry*

*13% - aromatic: fruity and floral notes*

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

Sauvignon Blanc & Viura | Rioja, Hiszpania (Coto Mayor), wytrawne, 12,5% | aromatyczny i egzotyczny: 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)*

## WINO SŁODKIE | SWEET WINE

**Croft** ..... 0,15 l | 33 PLN

**Pink Port** ..... 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*

**Domaine du Cerf Cotes** ..... 0,15 l | 24 PLN

**de Gascogne Plaisance** ..... 0,75 l | 120 PLN

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

*Colombard & Ugni Blanc | Gascony, France (Domaine du Cerf),*

*dry, 11.5% - light and vibrant: intense notes of citrus fruits, white peach and fresh herbs*



## 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 pabianiczian.

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.*

# NASZE WYDARZENIA

## OUR EVENTS



Więcej informacji  
na stronie naszej stronie internetowej.  
[fabrykawelny.pl](http://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](mailto:eventy@fabrykawelny.pl)  
tel.: 517 449 761 | tel.: 507 968 871

