

MENU



FOUR COLORS
RESTAURANT

MENU

PRZYSTAWKI / Starters

Tatar z polędwicy wołowej, kremowe żółtko, szalotka, korniszon, musztarda z buraków, sepio, kawior z łososia, gorczyca, majonez ze skorupiaków

65 PLN

Beef fillet tartare, creamy yolk, shallots, gherkin, beetroot mustard, squid ink, salmon roe, mustard seed, shellfish mayo

+ Konpira Maru Mt Midoriyama Classic Edition
Pét Nat 12% Victoria; Australia

279 PLN
/ 0,75l

Plastry marynowanego tuńczyka, siekane zielone szparagi z olejem orzechowym, rzodkiewki, majonez z awokado z sokiem ze świeżego

ogórka i limonki, „kawior” z limonki australijskiej

67 PLN

Slices of marinated tuna, chopped green asparagus with peanut oil, radishes, avocado mayo with fresh cucumber and lime juice, finger lime

+ Podere Martoccia Sangiovese 13,5%
IGT Toscana; Italy

189 PLN
/ 0,75l

Burrata, pesto z bobu, bazylia, mięta, cytryna i konfitowane migdały VGT

52 PLN

Burrata, broad bean pesto, basil, mint, lemon and confit almonds VGT

+ Tommasi Viticoltori Lugana "Le Fornaci" 12,5%
DOC Lugana, Veneto; Italy

229 PLN
/ 0,75l

Sałatka z cykorii, frisse i sałaty

rzymskiej, zagrodowy kozi ser z niebieską pleśnią, dressing z miodem pomarańczowym i koniakiem, kandyzowane orzechy włoskie VGT

49 PLN

Chicory, frisse and romaine lettuce salad, farmstead goat blue cheese, orange, honey and cognac dressing, candied walnuts VGT

+ Carpinus Tokaji Cuvée 11,5%
Tokaji; Hungary

179 PLN
/ 0,75l

ZUPY / Soups

Consommé z perliczki, szpinakowe ravioli z ricottą, żółtkiem i Pecorino, fasola edamame

39 PLN

Guinea fowl consommé, spinach ravioli with ricotta, egg yolk and Pecorino, edamame beans

Krem ze szczawiu, jajko poche, galaretka z maślanki, wędzone purée ziemniaczane, puder z drożdży, szczawik zajęczy VGT

36 PLN

Cream of sorrel, poached egg, buttermilk jelly, smoked mashed potatoes, yeast powder, wood sorrel VGT

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Antrykot cielęcy, truflowe purée ziemniaczane, mini cukinia, sałatka z dzikich ziół, chimichurri

139 PLN

Veal entrecôte, truffle mashed potatoes, mini zucchini, wild herb salad, chimichurri

+ Tommasi Poggio al Tufo Rompicollo 13%
IGT Maremma Toscana, Tuscany; Italy

249 PLN
/ 0,75l

Pierś z kurczaka kukurydzianego, velouté z musztardą dijon, piklowana gorczyca, risotto z czosnkiem niedźwiedzim i Pecorino, fasolka szparagowa z pesto z orzechów laskowych

85 PLN

Corn-fed chicken breast, Dijon mustard velouté, pickled mustard seeds, wild garlic and Pecorino risotto, green beans with hazelnut pesto

+ Les Roches Blanches 11,0%
AOC Vouvray, Loire Valley; France

219 PLN
/ 0,75l

MENU

Kotleciki jagnięce, domowe gnocchi, młoda marchew, zielony groszek, dressing z korniszonów, szalotki i kaparów, pędy młodego groszku	155 PLN	Rösti z cukinii, wegański crème fraîche z syropem z agawy i różaną pastą harissa, grillowane mini marchewki i białe szparagi, prażone orzechy pekan, marakuja, mix świeżych ziół z olejem z czarnuszki VG	69 PLN
<i>Lamb chops, homemade gnocchi, young carrots, green peas, gherkin, shallot and caper dressing, young pea shoots</i>		<i>Zucchini rösti, vegan crème fraîche with agave syrup and rose harissa paste, grilled mini carrots and white asparagus, roasted pecans, passion fruit, mixed fresh herbs with black cumin oil VG</i>	
+ Paul Mas Arrogant Frog Ribet Pink - - Syrah Rosé Languedoc; France	208 PLN / 0,75l	+ Purcari Nocturne Viorica 13% Stefan Voda; Moldova	202 PLN / 0,75l
Dorsz en papillote, mini brokuł, marchewki, szparagi, emulsja na bazie cytrusowego wywaru rybnego z cydrem i dymką	99 PLN		
<i>Cod en papillote, mini broccoli, carrots, asparagus, citrus fish stock emulsion with cider and spring onion</i>		DESERY / Desserts	
+ Mar de Ons Albariño 12,5% DO Rias Baixas, Galicia; Spain	289 PLN / 0,75l	Magdalenki, sabayon z syropem z kwiatów bzu i werbeny cytrynowej, kandyzowana skórka cytrynowa, tatar ze świeżych truskawek	35 PLN
Łosoś wolno gotowany w cytrynowym bulionie rybnym, sos z maślanki i pora z zielonym groszkiem, groszek cukrowy, żel z żółtek i fermentowanego miodu, ziemniaki baby	92 PLN	<i>Madeleines, sabayon with elderflower and lemon verbena syrup, candied lemon peel, fresh strawberry tartare</i>	
<i>Slow-cooked salmon in lemon fish stock, buttermilk and leek sauce with green peas, sugar snap peas, egg yolk and fermented honey gel, baby potatoes</i>		+ Jakob Haberfeld Nalewka Love Rose 35%	32 PLN / 0,04l
+ Paul Mas Arrogant Frog Ribet Pink - - Syrah Rosé Languedoc; France	208 PLN / 0,75l	Cytrynowy posset, crème chantilly z białym winem i sokiem z cytryny, beza lawendowa, kruszonka z białej czekolady	36 PLN
Domowe fettuccine, chrupiące warzywa, świeża trufla, emulsja winno-maślana na palonym maśle ze słodkim miso, sosem sojowym i yuzu VGT	72 PLN	<i>Lemon posset, crème chantilly with white wine and lemon juice, lavender meringue, white chocolate crumble</i>	
<i>Homemade fettuccine, crispy vegetables, fresh truffle, wine-butter emulsion with burnt butter, sweet miso, soy sauce and yuzu VGT</i>		+ Pere Ventura Primer Brut Reserva 11,5% DO Cava, Catalonia; Spain	38 PLN / 0,15l
+ Maurice Schueller Gewürztraminer 14% AOC Alsace, Alsace; France	259 PLN / 0,75l		

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych danach jest dostępna u obsługi.

For information about allergens, please contact a member of our team.

Przy obsłudze grup powyżej 5 osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku.

10% service charge will be added for groups above 5 persons.

VGT - wegetariańskie / vegetarian

VG - wegańskie / vegan



Wyjątkowy klimat, który staramy się tworzyć dla naszych Gości, powstał z inspiracji filmową historią Łąkowej 29. Właśnie tutaj, przed laty, mieściła się słynna Wytwórnia Filmów Fabularnych. Powstało w niej wiele znakomitych dzieł polskiej kinematografii, w tym pierwsza polska powojenna produkcja fabularna – „Zakazane Piosenki”. Dziś kadr z tego filmu zdobi fasadę hotelu, a w jego wnętrzach można znaleźć znacznie więcej szczegółów nawiązujących do dawnej „Fabryki Snów”. Zapraszamy na kulinarną podróż w miejscu przesiąkniętym duszą polskiego kina!

The exceptional atmosphere of our venue is inspired by its film history. The renowned Łódź Feature Film Studios operated here and 29 Łąkowa Street was a well-known address. This is where many masterpieces of Polish cinematography were made. One of them was the first post-war Polish feature - "Forbidden Songs" (Zakazane Piosenki). Today, a still from this film decorates the hotel's façade. Inside, the Guests will find more details referencing the "Dream Factory" of the past. Join us on a culinary journey in a place filled with the spirit of Polish cinematography!



DOUBLETREE BY HILTON ŁÓDŹ
ul. Łąkowa 29, 90-554 Łódź, Polska
T: (+48) 42 208 80 00 | F: (+48) 42 208 80 01
LCJDL.RES@hilton.com
doubletreelodz.pl

