



GOLDEN BAR

Serdecznie witamy w Golden Barze!

Nasz hotelowy bar wystrojem nawiązuje do filmowej historii Łąkowej 29. Znajduje się tu oryginalny model kamery z 1932 r., który w Łódzkiej Wytwórni Filmów Fabularnych wykorzystywany był aż do połowy XX wieku. Na ścianach zawisły plakaty hitów kinowych, a także zdjęcia z autografami światowych gwiazd ekranu. Zachęcamy do ich obejrzenia!

W menu Golden Baru znajdą Państwo bogaty wybór whisky, whiskey i bourbonu pochodzących z destylarni z całego świata. Ofertę uzupełniają autorskie koktajle filmowe, klasyczne drinki oraz smakowite dania kuchni międzynarodowej.

Jesteśmy przekonani, że nasze propozycje zaspokoją nawet najbardziej wyszukane gusta. Prosimy jednak pamiętać, że nasz zespół barmański jest gotowy, by zrealizować dla Państwa również zamówienie spoza prezentowanej karty.

Na zdrowie!

---

Przy obsłudze powyżej 4 osób, do Państwa rachunku doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku.

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

*Welcome to Golden Bar!*

*The decor of our hotel bar refers to the film history of the building at 29 Łąkowa Street. Here, you can find an original camera model from 1932, which was used by the former Łódź Film Studio until the mid-20<sup>th</sup> century. Walls are full of posters of blockbusters, as well as photos of international film stars with their autographs. Make sure you have a look at them!*

*The Golden Bar menu offers a rich selection of whisky, whiskey and bourbon from distilleries around the world. Original film-related cocktails, classic drinks and tasty dishes of international cuisine are also worth a try.*

*We are confident that our offer will satisfy even the most demanding palates. Moreover, our bartending team is ready to fulfil your order, even if it is not included in the presented menu.*

*Cheers!*

---

*10% service charge will be added for groups above 4 persons.*

*For information about allergens in particular dishes, please contact a member of our team.*

## PRZEKĄSKI | Appetizers

Krewetki w tempurze (8 szt.), majonez mango, furikake

*Prawns in tempura (8 pcs), mango mayo, furikake*

49  
PLN

Panierowane paluszki z Halloumi, dip jogurtowy z Harrisą **VGT**

*Breaded Halloumi sticks, yoghurt dip with Harrisia **VGT***

45  
PLN

Warzywne sajgonki, sos słodko-pikantny **VGT**

*Vegetable spring rolls, sweet chili sauce **VGT***

44  
PLN

Mix zielonych sałat, oliwki, pomidory koktajlowe, grillowana papryka,

płatki parmezanu, prażone orzeszki pinii, oliwa ziołowa, grzanki

z chleba żytniego **VGT**

*Mixed green leaves, olives, cherry tomatoes, grilled peppers, parmesan shavings,*

*roasted pine nuts, herb oil, rye bread croutons **VGT***

42  
PLN

## ZESTAW KIBICA | Sports fan set

Panierowane kawałki kurczaka, warzywne sajgonki, żeberko wieprzowe BBQ,

krewetki w tempurze, frytki klasyczne, frytki z batatów, nachos z 2 dipami dnia

*Chicken strips, vegetable spring Rolls, BBQ pork ribs, prawns in tempura, French*

*fries, sweet potato fries, nachos with 2 dips of the day*

S

69  
PLN

L

79  
PLN

## ZUPY | Soups

Niu rou mian - Tajwański pikantny bulion pomidorowy, wolno gotowana

wołowina, makaron pszenny i warzywa

*Niu rou mian - Taiwanese spicy tomato broth, slow cooked beef,*

*wheat noodles, vegetables*



35  
PLN

Krem z cukinii, grillowana gruszka, mini cukinia, Pecorino **VGT**

*Zucchini cream, grilled pear, baby zucchini, Pecorino **VGT***

35  
PLN

## KANAPKI | Sandwiches

Smash burger wołowy, żulik, biała cebula, cheddar, złoty sos BBQ, mini sałatka z sosem winegret, frytki belgijskie

*Beef smash burger, żulik bun, onions, cheddar, golden BBQ sauce, mini mixed leaves salad with vinaigrette, Belgian fries*

57  
PLN

Kanapka klubowa – grillowana pierś z kurczaka, boczek, pomidor, jajko sadzone, chrupiąca sałata, majonez, frytki

*Club sandwich – grilled chicken breast, bacon, tomato, fried egg, crunchy lettuce, mayo, french fries*

54  
PLN

Grillowana kanapka z dojrzałym kozim serem, frytki belgijskie, remulada **VGT**

*Grilled mature goat cheese sandwich, Belgian fries, remmoulade **VGT***

52  
PLN

Hot dog Golden z kielbaską jagnięcą merguez lub kielbaską wegańską **VG**, sałatka z białej kapusty z miętą i natką pietruszki, krążki cebulowe, piklowany ogórek, kiszona papryka, coulis z jalapeno, domowy majonez

*Hot dog with merguez lamb sausage or vegan sausage **VG**, white cabbage salad with mint and parsley, onion rings, pickled cucumber, brined bell pepper, jalapeño coulis, homemade mayo*

52  
PLN

## DANIA GŁÓWNE | Main courses

### Pad Thai

z krewetkami

*with prawns*

59  
PLN

z panierowanym tofu w sosie ketjap manis **VG**

*with breaded tofu in ketjap manis sauce* **VG**

49  
PLN

Panierowany kurczak Gochujang, ryż, kimchi, pak choi, sezam

*Breaded Gochujang chicken, rice, kimchi, pak choi, sesame*



59  
PLN

Żeberka wieprzowe Duroc w miodzie i Bourbonie, ziemniaki pieczone w kaczym tłuszczu, grillowane warzywa baby (kukurydza, cukinia, marchew), kolesław z miso, sezamem i przyprawą Nanami Togarashi

*Pork ribs glazed with honey and Bourbon, duck fat roasted potatoes, grilled baby vegetables (corn, zucchini, carrot), coleslaw with miso, sesame and Nanami*

*Togarashi seasoning oyster mushrooms, chimichurri sauce*

71  
PLN

Grillowany łosoś Movi, ryż basmati, grillowana sałata rzymska w dressingu

cytrynowym, grzyby enoki duszone w słodkim sosie sojowym, salsa verde

*Grilled Movi salmon, basmati rice, grilled romaine lettuce in lemon dressing,*

*enoki mushrooms braised in sweet soy sauce, salsa verde*

75  
PLN

## DESERY | Desserts

Sernik baskijski, dżem z pomarańczy i mandarynek

*Basque cheesecake, orange and mandarin jam*

29  
PLN

Domowe ciasto z ganache czekoladowym, maliny

*Homemade chocolate ganache cake, raspberries*

29  
PLN

Wybór lodów i sorbetów

*Ice cream and sherbet choice*

7  
PLN

## NAPOJE ZIMNE | Soft drinks

### WODA MINERALNA NIEGAZOWANA | *Still mineral water*

Kropla Beskidu 0,33l

14  
PLN

Kropla Beskidu 0,75l

22  
PLN

Acqua Panna 0,25l

25  
PLN

Acqua Panna 0,75l

34  
PLN

### WODA MINERALNA GAZOWANA | *Sparkling mineral water*

Kropla Délice 0,33l

14  
PLN

Kropla Délice 0,75l

22  
PLN

S.Pellegrino 0,25l

25  
PLN

S.Pellegrino 0,75l

34  
PLN

### NAPOJE ZIMNE, BEZALKOHOLOWE | *Soft drinks, non-alcoholic*

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

16  
PLN

Red Bull Energy Drink 0,25l

25  
PLN

Red Bull Energy Drink 0,25l  
Bez cukru / *SugarFree*

25  
PLN

Yerbata napój energetyczny /  
*Yerba mate energy drink* 0,33l

25  
PLN

On Lemon 0,33l

Zapytaj obsługę o dostępne smaki. /  
*Ask our team about the current offer.*

25  
PLN

Domowa mrożona herbata /  
*Homemade ice tea* 0,4l

21  
PLN

Domowa lemoniada /  
*Homemade lemonade*

Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana /  
*Lemon juice, simple syrup, sparkling water*

21  
PLN

Domowa sezonowa lemoniada /  
*Homemade seasonal lemonade*

Zapytaj obsługę o dostępne smaki. /  
*Ask our team about the current offer.*

22  
PLN

Soki owocowe / *Fruit juices* 0,25l

Pomarańcza / *Orange*  
Jabłko / *Apple*

16  
PLN

Sok pomidorowy / *Tomato juice* 0,25l

17  
PLN

Nektar owocowy / *Fruit nectars* 0,25l

Czarna porzeczka / *Blackcurrant*  
Grejpfrut / *Grapefruit*

16  
PLN

Soki ze świeżych owoców i warzyw /  
*Freshly squeezed fruit and vegetable  
juices* 0,2l

Pomarańcza / *Orange*  
Grejpfrut / *Grapefruit*  
Jabłko / *Apple*  
Marchew / *Carrot*  
Mieszany / *Mixed*

25  
PLN

## KAWA | Coffee

Espresso

15  
PLN

Podwójne espresso / *Double espresso*

21  
PLN

Americano

15  
PLN

Flat White

19  
PLN

Cappuccino

19  
PLN

Caffe latte

20  
PLN

Latte z syropem smakowym /  
*Flavored latte*

25  
PLN

Kawa mrożona / *Iced coffee*

25  
PLN

Czekolada na gorąco / *Hot Chocolate*

25  
PLN

Zmiana mleka na roślinne do wybranego napoju /  
*Vegan milk to each selected drink*

+3  
PLN

Syrop do kawy / *Coffee syrup*

+5  
PLN

## HERBATA | Tea

Dzbanek herbaty / *Pot of tea*

16  
PLN

Herbaty liściaste / *Leaf teas*

25  
PLN

Herbaty kwitnące / *Flowering teas*

25  
PLN

## PIWO | Beer

LANE | *Draught*

Tyskie Gronie jasne / *lager* 5,2% 0,3l

18  
PLN

Tyskie Gronie jasne / *lager* 5,2% 0,5l

20  
PLN

Pilsner Urquell 4,4% 0,3l

24  
PLN

Pilsner Urquell 4,4% 0,5l

27  
PLN

BUTELKOWE | *Bottled*

Zapytaj obsługę o aktualną ofertę /  
*Ask our team about the current offer*

Cydr / *Cider*

26  
PLN

Lech Free 0,33l

19  
PLN

Książęce bezalkoholowe /  
*non-alcoholic* 0,5l

22  
PLN

Zapytaj obsługę o pełną ofertę piw bezalkoholowych /  
*Ask our team about full non-alcoholic beers offer*

## WINA DOMOWE | House wines

10 cl 75 cl

### BEZALKOHOLOWE | *Non-alcohol wines*

Le Petit Etoile  
*Chardonnay; France*

22  
PLN 142  
PLN

Le Petit Etoile  
*Cabernet Sauvignon; France*

22  
PLN 142  
PLN

### MUSUJĄCE | *Sparkling*

Bepin de Eto Prosecco Superiore  
Millesimato 11.5%  
*Glera (Prosecco); D.O.C.G. Con. Valdob.  
Prosecco Superiore, Italy*

28  
PLN 189  
PLN

### BIAŁE | *White*

Ozzi 12,5%  
*Chardonnay; South Eastern Australia*

23  
PLN 135  
PLN

Rocca Ventosa 13,5%  
*Pinot Grigio; I.G.P. Terre di Chieti, Italy*

24  
PLN 149  
PLN

Allendorf Save Water Drink  
Riesling Fruity 11,5%  
(półwytrawne / off-dry)  
*Riesling, Rheingau, Germany*

28  
PLN 189  
PLN

## RÓŻOWE I POMARAŃCZOWE | *Rosé & Orange*

Paul Mas Arrogant Frog  
Tutti Fruti 13.0%  
*Grenache, Cinsalut Syrah I.G.P. Pays d'oc France*

28  
PLN 189  
PLN

Paul Mas Rosorange 13%  
*Cinsalut, Grenache Noir, Grenache Gris,  
Macabeo, Vermentino*

34  
PLN 229  
PLN

### CZERWONE | *Red*

Ozzi 13,5%  
*Shiraz; South-Eastern Australia*

23  
PLN 135  
PLN

Rocca Ventosa 12,5%  
*Montepulciano; D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo,  
Italy*

24  
PLN 149  
PLN

Matias Ricitelli Hey Malbec 14.0%  
*Malbec Mendoza, Argentina*

28  
PLN 189  
PLN

### SŁODKIE | *Sweet*

Puklavec Estate Selection  
Premium 10%  
*Yellow Muscat; Podravje, Slovenia*

25  
PLN 159  
PLN

Graham's 10 YO Tawny Port 20%  
(wzmocniane / fortified)  
*Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz,  
Tinta Barroca, Tinta Cao; Porto, Portugal*

38  
PLN 259  
PLN

## FILMOWE KOKTAJLE | Movie cocktails

NASZE PROPOZYCJE | *Golden Bar*  
*recommends*

### Suzume

Gin, Kwai Feh, bitters śliwkowy, cytryna, białko jaja, syrop cukrowy / *Gin, Kwai Feh, plum bitters, lemon, egg white, simple syrup*

### Black Mirror

Whisky, kordiał z geranium, tonic, syrop cukrowy / *Whisky, geranium cordial, tonic, simple syrup*

### Amber

Żytnia whisky, purée z rokitnika, redukcja piwa Porter, tynktura z bursztynu, cytryna / *Rye whisky, sea buckthorn puree, Porter beer reduction, amber tincture, lemon*

### Legend of the red hand

Campari infuzowane truskawką, bitters rabarbarowy, Prosecco, soda / *Strawberry infused Campari, rhubarb bitters, Prosecco, soda*

### Sicario

Tequila Blanco, kordiał lawendowo-mandarynkowy, biały wermut, limonka / *Tequila Blanco, lavender-tangerine cordial, white vermouth, lime*

### Honey

Wódka, miód z marakuja, soda imbirowa, Angostura bitter / *Vodka, passion fruit honey, ginger soda, Angostura bitter*

### Deathly Hallows

Gin, kordiał z limonki, tonik o smaku bzu / *Gin, lime cordial, elderflower tonic*

42  
PLN

38  
PLN

42  
PLN

38  
PLN

38  
PLN

36  
PLN

36  
PLN

## KOKTAJLE | Cocktails

### Negroni Sbagliato

Czerwony wermut, Campari, Prosecco / *Red vermouth, Campari, Prosecco*

36  
PLN

### Whisky sour

Whisky, cytryna, syrop cukrowy, Angostura bitter, białko jaja / *Whisky, lemon, simple syrup, Angostura bitter, egg white*

36  
PLN

### Clover Club

Gin, cytryna, syrop malinowy, biały wermut, białko jaja / *Gin, lemon, raspberry syrup, white vermouth, egg white*

38  
PLN

### French 75

Gin, cytryna, syrop cukrowy, Prosecco / *Gin, lemon, simple syrup, Prosecco*

36  
PLN

### Pornstar Martini

Wódka waniliowa, marakuja, limonka, syrop cukrowy, Prosecco / *Vanilla vodka, passion fruit, lime, simple syrup, Prosecco*

42  
PLN

### Gimlet

Gin, kordiał z limonki / *Gin, lime cordial*

34  
PLN

### Margarita

Tequila Blanco, Cointreau, limonka / *Tequila Blanco, Cointreau, lime*

42  
PLN

### Daiquiri

Rum, limonka, syrop cukrowy / *Rum, lime, simple syrup*

34  
PLN

### Moscow Mule

Wódka, limonka, soda imbirowa, Angostura bitter / *Vodka, lime, ginger soda, Angostura bitter*

36  
PLN

### Mai Tai

Rum biały, rum ciemny, Cointreau, limonka,  
syrop falernum / *White rum, dark rum, Cointreau,  
lime, falernum syrup*

### Boulevardier

Burbon, campari, czerwony wermut / *Bourbon, campari,  
red vermouth*

### Manhattan

Żytnia whiskey, czerwony wermut, Angostura bitter /  
*Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitter*

### Cosmopolitan

Wódka, Cointreau, sok żurawinowy, limonka /  
*Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime*

### Old Fashioned

Burbon, brązowy cukier, Angostura bitter /  
*Bourbon, brown sugar, Angostura bitter*

## WÓDKA | Vodka

Ostoya 40%

Ostoya Charcoal 40%

J.A. Baczewski 40%

Finlandia 40%

Czarna Olcha Żyto/ Ziemniak 40%

Chopin Rye 40%

38  
PLN

42  
PLN

38  
PLN

34  
PLN

36  
PLN

4 cl

22  
PLN

24  
PLN

26  
PLN

26  
PLN

26  
PLN

28  
PLN

Chopin Black 40%

Belvedere Organic 40%

Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek 40%

## OKOWITY | Regional spirits

Zapytaj obsługę o dostępne smaki. /  
*Ask our team about available flavors.*

## GIN

36  
PLN

38  
PLN

56  
PLN

4 cl

24  
PLN

26  
PLN

26  
PLN

26  
PLN

42  
PLN

58  
PLN

48  
PLN

36  
PLN

38  
PLN

38  
PLN

38  
PLN

Beefeater 40% / Beefeater Pink 37.5%

Malfy con Limone 41%

Malfy Gin Rosa 41%

Malfy con Arancia 41%

Hendrick's 41.4%

Mikrogorzelnia Gin z polskich botaników 40%

Monkey 47 Schwarzwald Dry 47%

Tanqueray No. Ten 47.3%

Ki No Bi Kyoto Dry Gin 45.7%

Ki No Bi SEI Kyoto Dry Gin 54,5%

Ki No Tea Kyoto Dry Gin 45,1%

## RUM, CACHACA

Havana 3Yo 37.5% / Especial 37.5%

Havana Club 7 YO 40%

Havana Selecccion de Maestros 45%

Plantation O.F.T.D. Overproof 69%

Ron Zacapa 23 YO 40%

Cachaca Ipanema 38%

## TEQUILA, MEZCAL

Olmeca Altos Plata 38%

Olmeca Altos Reposado 38%

Patron Silver 40%

Patron Reposado 40%

Mezcal Montelobos Espadin 43.2%

4 cl

24  
PLN

28  
PLN

48  
PLN

38  
PLN

52  
PLN

24  
PLN

4 cl

32  
PLN

34  
PLN

44  
PLN

52  
PLN

52  
PLN

## WHISKY

4 cl

### BLENDED

Chivas Regal 12 YO 40%

Chivas 13 YO Extra 40%

Chivas XV 15 YO 40%

Chivas Regal 18YO 40%

Jameson 40%

Jameson Black Barrell 40%

Johnny Walker Black Label 40%

Johnny Walker Green Label 43%

Tullamore D.E.W. 12 YO 40%

### BOURBON / AMERICAN WHISKEY

Buffalo Trace 40%  
*Buffalo Trace Distillery; Frankfort, KY*

Bulleit Bourbon Frontier Whiskey 45%  
*Bulleit Distillery; Lebanon, KY*

Bulleit 95 Rye Frontier Whiskey 45%  
*Bulleit Distillery; Lebanon, KY*

Blanton's Original Single Barrel 46,5%  
*Bulleit Distillery; Lebanon, KY*

Eagle Rare 10 YO Single Barrel Bourbon 45%  
*Buffalo Trace Distillery; Frankfort, KY*

26  
PLN

32  
PLN

42  
PLN

58  
PLN

28  
PLN

34  
PLN

32  
PLN

48  
PLN

36  
PLN

26  
PLN

28  
PLN

30  
PLN

88  
PLN

36  
PLN

Elijah Craig Barrel Proof Bourbon 70,1%  
*Heaven Hill Distillery Bardstown, KY*

72  
PLN

Jack Daniel's Old No.7 40%  
*Jack Daniel's Distillery; Lynchburg, TN*

36  
PLN

Woodford Reserve 43,2%  
*Woodford Reserve Distillery; Versailles, KY*

38  
PLN

Wild Turkey 101 50,5%  
*Wild Turkey Distilling Co; Lawrenceburg, KY*

34  
PLN

### IRISH SINGLE MALT

West Cork Port Cask Finish Martime ED. 46%  
*West Cork Distillers ; Glenncuragh*

38  
PLN

Bushmills 16 YO 40%  
*The Old Bushmills Distillery; Bushmills*

48  
PLN

Bushmills 21 YO 40%  
*The Old Bushmills Distillery; Bushmills*

112  
PLN

Teeling Single Malt 46%  
*Teeling Distillery; Dublin*

46  
PLN

Green Spot Single Pot Still 46%  
*Teeling Distillery; Dublin*

46  
PLN

### SCOTTISH SINGLE MALT - LOWLAND

Glenkinchie 12 YO 43%  
*Glenkinchie Distillery; Pencaitland*

38  
PLN

Kingsbarns Balcomie 46%  
*Kingsbarns Distillery, Kingsbarns*

52  
PLN

Bladnoch Liora 52,2%  
*Bladnoch Distillery, Bladnoch*

62  
PLN

### SCOTTISH SINGLE MALT - ORCADES, HIGHLAND, ISLANDS OF SCOTLAND

Aberfeldy 12 YO 40%  
*Aberfeldy distillery; Aberfeldy*

38  
PLN

Arran Machrie Moor 58,5%  
*Arran Distillery; Lochranza*

78  
PLN

Lagg Kilmory Edition 46%  
*Lagg Distillery; Kilmory*

46  
PLN

Dalmore 12 YO 40%  
*Dalmore Distillery; Alness*

58  
PLN

OBAN 14 YO 43%  
*Oban Distillery; Oban*

54  
PLN

Jura 10 YO 40%  
*Jura Distillery; Craighouse*

42  
PLN

Glennglassaugh Sandend Single Malt 50,5%  
*Glennglassaugh Distillery; Banff*

54  
PLN

Talisker 10 YO 45,8%  
*Talisker Distillery, Carbost*

38  
PLN

Tobermory 12 YO 46,3%  
*Tobermory Distillery; Tobermory*

56  
PLN

## SCOTTISH SINGLE MALT - SPEYSIDE

Aberlour Whisky 12 YO 40%  
*Aberlour Distillery; Aberlour*

44  
PLN

Aberlour Whisky - A'bunadh 60,8%  
*Aberlour Distillery; Aberlour*

76  
PLN

Balvenie Doublewood 12 YO 40%  
*Balvenie Distillery; Dufftown*

52  
PLN

GlenDronach 12 YO 43%  
*GlenDronach Distillery; Aberdeenshire*

48  
PLN

GlenDronach 15 YO Revival 46%  
*GlenDronach Distillery; Aberdeenshire*

68  
PLN

The Glenlivet 12 YO Double Oak 40%  
*Glenlivet Distillery; Ballindalloch*

38  
PLN

The Glenlivet 15 YO French Oak Reserve 40%  
*Glenlivet Distillery; Ballindalloch*

54  
PLN

The Glenlivet 18 YO 40%  
*Glenlivet Distillery; Ballindalloch*

88  
PLN

Glenfarclas 105 Cask Strength 60%  
*Glenfarclas Distillery; Ballindalloch*

58  
PLN

Tamdhu 12 YO 43%  
*Tamdhu Distillery; Knockando Banffshire*

54  
PLN

## SCOTTISH SINGLE MALT - CAMPBELTOWN

Kilkerran 12 YO 46%  
*Glengyle Distillery; Campbeltown*

68  
PLN

Longrow Peated 46%  
*Springbank Distillery; Campbeltown*

62  
PLN

## SCOTTISH SINGLE MALT - ISLAY

Ardbeg TEN 10 YO 46%  
*Ardbeg Distillery; Port Ellen*

52  
PLN

Bowmore 12 YO 40%  
*Bowmore Distillery; Bowmore*

48  
PLN

Buichladdich Port Charlotte 10 YO 50%  
*Buichladdich Distillery; Rhinns of Islay*

64  
PLN

Caol Ila 12 YO 43%  
*Caol Ila Distillery; Port Askaig*

52  
PLN

Lagavulin 16 YO 43%  
*Lagavulin Distillery; Port Ellen*

74  
PLN

Port Askaig 100 proof 57,1%  
*Port Askaig Distillery ; Port Askaig*

66  
PLN

## JAPOŃSKA WHISKY | JAPANESE WHISKY

Hibiki Harmony 43%  
*Yamazaki Distillery, Hakushu Distillery,  
Chita Distillery; Japan*

98  
PLN

Nikka Whisky From The Barrel 51,4%  
*Yoichi Distillery, Miyagikyo Distillery; Hokkaido, Sendai*

58  
PLN

Nikka Gold & Gold Kabuto 43%  
*Yoichi Distillery, Miyagikyo Distillery; Hokkaido, Sendai*

128  
PLN

Akashi 5 Yo Sherry cask finish 43%  
*Eigashima Distillery, Akashi, Hyogo*

94  
PLN

Yamazaki Distillers Reserve ed. 43%  
*Yamazaki Distillery, Shimamoto, Osaka*

124  
PLN

## COGNAC, BRANDY

Torres Brandy 15 YO 40%  
*Bodega Torres, Catalunya*

34  
PLN

Kazbek Peak Saperavi Barrel Finish 40%  
*Kvareli, Chikaani*

36  
PLN

Martell Cognac V.S. 40%  
*Martell & CO, Cognac*

42  
PLN

Martell V.S.O.P. 40%  
*Martell & CO, Cognac*

46  
PLN

## WERMUT / APERITIVO | Vermouth / Aperitivo

Dolin Blanc 16% 10cl

28  
PLN

Dolin Dry 17.5% 10cl

28  
PLN

Dolin Rouge 16% 10cl

28  
PLN

Carlo Alberto White 17% 10cl

36  
PLN

Carlo Alberto Red 17% 10cl

36  
PLN

Fernet Branca 35% 4cl

24  
PLN

Fernet Branca Menta 28% 4cl

24  
PLN

Jagermeister 35% 4cl

26  
PLN

Amaro Montenegro 23% 4cl

26  
PLN

Krzeska Ziółowa 40% 4cl

64  
PLN



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!