



informacje

Jeśli potrzebują Państwo faktury VAT, prosimy o poinformowanie kelnera przed fiskalizacją rachunku. Paragon musi być opatrzony Państwa numerem NIP.

W przypadku kart rabatowych i karty Łodzianina prosimy o poinformowanie kelnera w trakcie składania zamówienia. Karta Łodzianina obowiązuje do 2 osób, natomiast karta Revelo Group do 4 osób.

Informujemy, że nie dzielimy rachunku grup powyżej 6 osób.

Lista alergenów dostępna jest u obsługi.

Ceny w menu podano w złotych.

Wi-Fi : Lavende

Hasło : LavendeWIFI



przystawki

STARTERS

Krewetki 45,00

sześć krewetek królewskich z czosnkiem w sosie winno
maślanym

six king prawns with garlic in butter wine sauce

Tatar z łososia i śledzia 45,00

z kaparami, limonką i grzankami

salmon and herring tartare with capers, lime and toast

Tatar wołowy 49,00

z przepiórczym jajem

beff tartare with quail egg

Tatar z gęsi 49,00

z marynowanymi grzybami shimeji

goose tartare with marinated shimeji mushrooms

Carpaccio z polędwicy wołowej 45,00

podane na sosie vinegrette z kaparami, oliwkami, parmezanem,
rukolą i kremem balsamico

*beff carpaccio on a vinaigrette sauce with capers, olives,
parmesan cheese, arugula and balsamico cream*

Bruschetta 32,00

z pomidorami, mozzarellą, bazylią i oliwą

with tomatoes, basil, mozzarella and olive oil

Brukselka 37,00

duszona z gorgonzolą i jarmużem

brussels sprouts stewed with gorgonzola and kale

Deska włoskich specjałów 80,00

kompozycja włoskich serów i wędlin

composition of original italian products



zupy SOUPS

Borowikowa 29,00

na naturalnym zakwasie podawana z pieczonymi ziemniaczkami
boletus soup, served with baked potatoes

Rybna 29,00

z bukietem warzyw, sumem, dorszem i łososiem
soup with catfish, salmon and cod with a bouquet of vegetables

Solianka 27,00

z wołowiną, kielbasą, ogórkiem kiszonym, oliwkami, kaparami i kwaśną śmietaną
with beef, sausage, pickled cucumber, olives, capers and sour cream

Cebulowa 25,00

cebula duszona w białym winie podana z grzanką
onion soup stewed in white wine, served with toast

Krem z pomidorów 24,00

włoskie pomidory podane z mozzarellą i oliwą bazyliową
Italian tomato cream soup served with mozzarella and basil oil

Rosół* 24,00

z ręcznie robionym makaronem
Broth with handmade noodles

*rosół jest dostępny wyłącznie w sobotę oraz niedzielę



sałatki

SALADS

Pierś kurczaka sous-vide

45,00

z mieszanką sałat, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, melonem, pomarańczą i dressingiem z kiwi

chicken breast supreme sous-vide, mixed salad, cherry tomatoes, cucumber, melon, orange and kiwi dressing

Grilowany kozi ser

46,00

z mieszanką sałat, karmelizowaną gruszką, pieczonym burakiem i dressingiem z mango

grilled goat cheese with mixed salad, carmelized pear, roasted beetroot and mango dressing

Pierś z kaczki sous-vide

46,00

z mieszanką sałat, burakiem, pomidorkami koktajlowymi, wiśniami, grzankami i dressingiem karmelowo-pomarańczowym

duck breast with mixed salad, beetroot, cherry tomato, cherry and carmel-orange dressing

Krewetki

48,00

sześć krewetek królewskich z mieszanką sałat, orzeszkami ziemnymi, chilli, oliwą truflową i kimchi

six king prawns with mixed salad, peanuts, chilli, kimchi and truffle olive



dania główne

MAIN
COURSES

Filet z kurczaka 48,00

w sosie serowym, faszerowany szpinakiem i suszonymi
pomidorami podany z puree truflowym i fasolką szparagową

*chicken fillet stuffed with spinach, dried tomatoes with cheese
sauce, truffle puree and green beans*

Filet z kaczki 69,00

sous - vide w sosie mango podany z puree truflowym i
glazurowanym buraczkiem

duck fillet with mango sauce, glazed beetroot and truffle puree

Kaczka konfitowana 74,00

z sosem figowym i pieczoną gruszką podana z gnocchi i
glazurowanym buraczkiem

*confit duck with fig sauce, baked pear, gnocchi and glazed
beetroot*

Wołowina po burgundzku 51,00

na bazie czerwonego wina podana z gnocchi i buraczkiem
glazurowanym

*Boeuf Bourguignon based on red wine, served with gnocchi and
glazed beetroot*

Poliki wołowe 53,00

w grzybowym demi - glace podane z puree truflowym i
grilowanymi warzywami

*beef cheeks in mushroom demi - glace with truffle puree and
root vegetables*



steaki

STEAKS

Karkówka 48,00

sous - vide w sosie grzybowym podana z zapiekanymi ziemniaczkami i sezonową surówką

sous - vide pork neck with mushroom sauce with baked potato and salad

Żeberka 56,00

wieprzowe w sosie śliwkowym podane z zapiekanymi ziemniakami i sezonową surówką

ribs in plum sauce with baked potato and salad

Polędwiczka wieprzowa 54,00

sous - vide w sosie miodowo - musztardowym podana z puree truflowym i sałatką winegret

pork tenderloin in honey - mustard sauce with truffle puree and vinaigrette salad

Polędwica wołowa 200g 99,00

z sosem pieprzowym, frytkami i sałatką vinegrettei

beef tenderloin steak with pepper sauce, fries and salad

Rib eye 300g 99,00

z frytkami i sałatką winegret

with fries and salad

T-bone 450g 108,00

z frytkami i sałatką wiegret

with fries and salad



makarony

PASTA

Spaghetti aglio olio 34,00

Spaghetti aglio olio z krewetkami 48,00

z czosnkiem, cebulką, papryczką peperoncino, pomidorkami
cherry, oliwą

with garlic, peperoncino, onion, cherry tomato and olive / + prawns

Spaghetti sepia 48,00

z grzybami shimeji i małżami w sosie pomidorowym

with shimeji mushrooms and mussels in a tomato sauce

Tagiatelle z kurczakiem 47,00

ręcznie przygotowany makaron w sosie śmietanowym z
grzybami

home made tagiatelle with chicken, mushrooms in cream sauce

Tagiatelle z krewetkami 51,00

ręcznie przygotowany makaron z czosnkiem, cebulką, cukinią,
pomidorkami cherry i chili w sosie winno - maślanym

*homemade tagiatelle with shrimps, garlic, onion, courgette, cherry
tomato and chili in wine - butter sauce*

Tagiatelle z łososiem 48,00

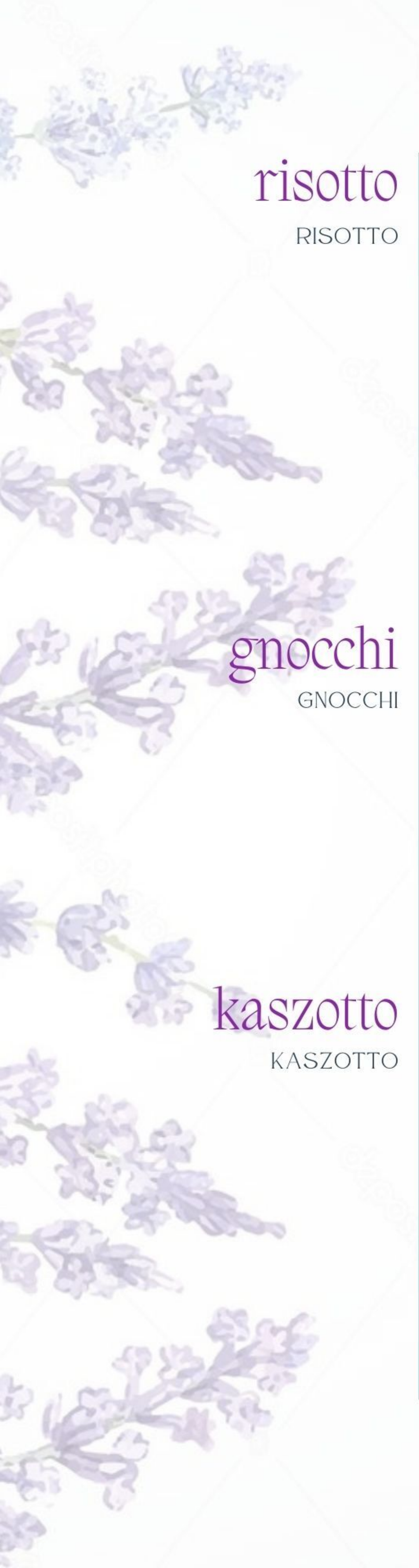
ręcznie przygotowany makaron ze szpinakiem baby, suszonymi
pomidorami w sosie śmietanowym

*homemade tagiatelle with salmon, baby spinach, dried tomatoes in
cream sauce*

Tagiatelle vege 39,00

ręcznie przygotowany makaron z suszonymi pomidorami,
romanesco, czosnkiem, cebulką w sosie pomidorowym z
mascarpone

*homemade tagiatelle with dried tomato, romanesco, garlic, onion in
tomato sauce with mascarpone*



risotto

RISOTTO

Kaczka

47,00

pierś kaczki sous - vide, szpinak baby, romanESCO, gruszka
duck breast sous-vide, baby spinach, romanESCO, and pear

Gorgonzola

42,00

ser gorgonzola, gruszka i jarmuż
gorgonzola cheese, pear and kale

gnocchi

GNOCCHI

Polędwica

47,00

gnocchi z polędwicą wieprzową, podgrzybkami, chilli i oliwą
truflową
gnocchi with pork tenderloin, boletes, chilli and truffle olive.

kaszotto

KASZOTTO

Borowik

42,00

kasza bulgur z borowikami, czosnkiem, cebulką i parmezanem
bulgur groats with porcini mushrooms, garlic, onion and parmesan
cheese



ryby

FISH

Sandacz sous - vide 61,00

z puree truflowym i grilowanymi warzywami
sous-vide zander with dill puree and grilled vegetables

Łosoś pieczony z pianką wasabi 64,00

z puree truflowym i fasolką szparagową
baked salmon with wasabi foam, truffle puree and green beans

Dorada z pieca 68,00

z pieczoną brukselką i makaronem sepie
sea bream with roasted brussels sprouts and sepie noodles

owoce

morza

SEAFOOD

Mule w pomidorach 56,00

z dodatkiem chilli / 750g
simmered mussels with tomatoes and chilli

Mule w białym winie 56,00

z cebulką i natką pietruszki / 750g
simmered mussels in white wine with onion and parsley



desery

DESSERTS

Torcik bezowy 28,00

z mascarpone i sorbetem malinowym z porto
meringue cake with mascarpone and raspberry sorbet with porto

Szarlotka 27,00

z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Sernik 25,00

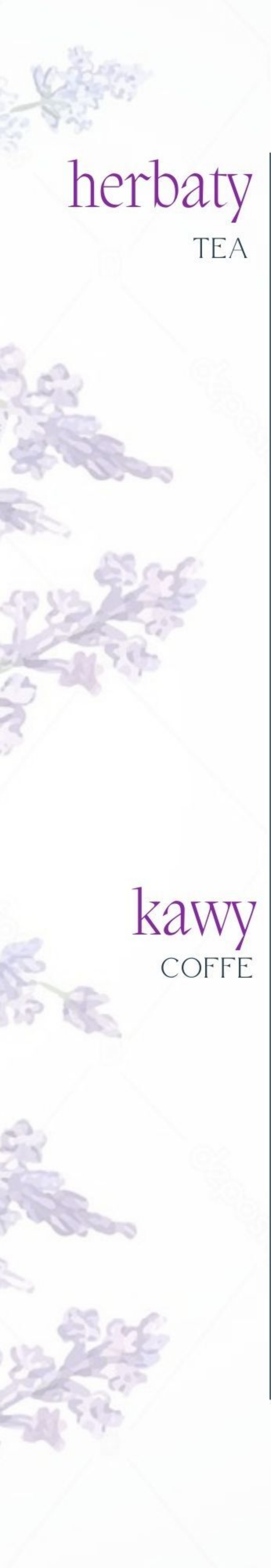
z kruszonką i puree truskawkowym
cheesecake with crumble and strawberry puree

Tiramisu 26,00

biszkopty, kawa, krem mascarpone
sponge cakes, coffee, mascarpone cream

Gruszka 25,00

zapiekana w cieście francuskim z sosem waniliowym
pear baked in puff pastry with vanilla sauce



herbaty

TEA

Pure	12,00
• czarna	
• zielona	
• hibiskusowo-malinowa	
• pomarańczowo-karmelowy rooibos	

Hibiskus Forest	23,00
na bazie hibiskusowej herbaty z maliną, jagodą i sokiem zurawinowym	

Green Apple	23,00
na bazie zielonej herbaty z jabłkiem i syropem cynamonowym	

Fruit de la passion	23,00
na bazie czarnej herbaty z puree pasion fruit i owocami	

White Flower	23,00
na bazie herbaty Earl Grey z syropem z kwiatu bzu i jabłkami	

Frambiose Orange	23,00
na bazie czarnej herbaty z maliną i sokiem z pomarańczy	

Frambiose Orange Hot	31,00
na bazie czarnej herbaty z maliną i sokiem z pomarańczy, 20ml Cointreau	

Czas oczekiwania wynosi około 25 minut

kawy

COFFE

Espresso / doppio	9,00 / 12,00
-------------------	--------------

Americano	12,00
-----------	-------

Cappuccino	15,00
------------	-------

Caffe Latte	19,00
-------------	-------

Caffe Latte smakowe	20,00
• lavendowo - kokosowe	
• imbirowo - miodowe	

Moccachino	20,00
------------	-------

Irish Coffe	24,00
-------------	-------

Bailey's Coffe	24,00
----------------	-------

Czekolada na gorąco	21,00
---------------------	-------



napoje zimne

Karafka wody z cytryną i miętą

- 0,5l 10,00
- 1l 18,00

Karafka lemoniady

- 0,5l 22,00
- 1l 29,00

Sok owocowy 0,2l

11,00

- jabłkowy
- pomarańczowy
- czarna porzeczka

Sok świeżo wyciskany 0,3l

22,00

- pomarańczowy
- grejpfrutowy

Woda butelkowana 0,2l

11,00

- gazowana
- niegazowana

Napoje gazowane 0,2l

11,00

- pepsi
- pepsi max
- mirinda
- 7up
- schweppes
- lipton ice tea

piwa regionalne

Bicykl	17,00
• pszeniczne	
Fabrykant	17,00
• american india pale ale	
Hanka z Łodzi	17,00
• pils	
Łódzka ośmiornica	17,00
• ciemne dolnej fermentacji	
Łódzki menel	17,00
• bezalkoholowe	
Latarnik łódzki	17,00
• ciemne górnej fermentacji	

piwo z beczki

Peroni Nastro Azzurro	
• 0,25l	11,00
• 0,4l	16,00

piwo butelkowe

Grolsh 0,4l	18,00
Pilsner Urquell 0,5l	16,00
Książęce złote pszeniczne 0,5l	16,00
Książęce czerwony lager 0,5l	16,00
Książęce ciemne łagodne 0,5l	16,00

piwo bezalkoholowe

Peroni Nastro Azzurro 0,33l 0%	18,00
Książęce złote pszeniczne 0,5l 0%	16,00
Heineken 0,5l 0%	16,00
Hardmade 0,4l 0%	16,00



koktajle

Aperol Spritz Grande 41,00

prosecco 150 ml, aperol 100 ml, woda gazowana 50 ml

Negroni 27,00

Gordon's gin 30 ml, Campari 30 ml, Martini Rosso 30ml

Kaif Rum 33,00

Bacardi Bianco 30 ml, Bacardi Negro 30 ml, sok z cytryny, sok ananasowy, puree marakuja

Mojito 27,00

Bacardi Carta Blanca 40 ml, limonki, mięta, brązowy cukier, woda gazowana

Pink Paradise 30,00

Bacardi Carta Oro 20 ml, Cachaca 20 ml, Archers 40 ml, sok ananasowy, puree truskawkowe

Sex on the beach 28,00

Wyborowa 40 ml, Archers 20 ml, sok pomarańczowy i żurawinowy

Green Tea sour 29,00

40 ml wódka infuzowana zieloną herbatą, syrop cukrowy, sok z limonki, białko jajka

27,00

Sour

Jack Daniel's 40 ml. sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, białko jajka

Passion Fruit Basil 28,00

Wyborowa 40 ml, sok ananasowy, syrop kokosowy, puree marakuja, bazylia



domowe nalewki

Cytrynówka 150ml	18,00
Malinówka 150ml	18,00
Wiśniówka 150ml	18,00

grzańce winne

Biały grzaniec z przyprawami i miodem	24,00
Czerwony grzaniec z przyprawami i miodem	24,00

grzańce bezalkoholowe

Na bazie soku z czarnej porzeczki z cynamonem i pomarańczami	24,00
Na bazie soku jabłkowego z gruszką, anyżem i miodem	24,00

wódki

Ostoya	40ml / but. 15,00 / 190,00[0,7l]
Wyborowa	11,00 / 170,00[0,7l]
Absolut	12,00 / 130,00[0,5l]
Finlandia	12,00 / 180,00[0,7l]
Belvedere	24,00 / 380,00[0,7l] / 690,00[1,5l]
Grey Goose	11,00
Wyborowa smakowa	12,00
Absolut smakowy	13,00
Finlandia smakowa	22,00
Ciroc	14,00
Alexander	18,00
Ketel One / Citron	21,00
Wyborowa Exquisite	10,00
Żubrówka	19,00
Gold Cherry	17,00
Śliwowica	13,00
Smirnoff smakowy	

whisky

Johnie Walker Black	20,00 / 280,00[0,7l]
Balantine's Finest	15,00 / 190,00[0,7l]
Chivas Regal 12'	23,00 / 350,00[0,7l]
Cardhu 12 Y.O	33,00 / 360,00[0,7l]
Johnie Walker Red	14,00
Ballantine's 12'	21,00
Ballantine's 17'	31,00
Ballantine's 21'	56,00
Ballantines 30'	150,00
Chivas Regal 15'	31,00
Chivas Regal 18'	34,00
The Glenlivet 12'	33,00
The Glenlivet 15'	36,00
The Glenlivet 18'	39,00
Jack Daniel's no.7	21,00
Jack Daniel's Fire	19,00
Singelton 12'	19,00
Talisker 10'	28,00
Bulleit Bourbon	26,00

koniak

brandy aperitif

Martel VS	29,00
Martel VSOP	32,00
Metaxa NO.7	22,00
Martini Extra Dry	16,00
Martini Bianco	16,00
Martini Fiero	16,00
Martini Rosso	16,00
Martini Rosato	16,00
Lillet Blanco / Rosa	28,00
Jagermaister 40ml	15,00
Campari	16,00
Martini Bezalkoholowe	14,00
Grand Marnier	16,00

szampany

Dom Perignon

Francja / Pinot Noir i Chardonnay / wytrawne

1499,00

Jacquart mosaïque

Francja / AOC Champagne / wytrawne

499,00

G.H Mumm

Francja / Pinot Noir / wytrawne

299,00

Moët

Francja / Pinot Noir i Chardonnay / wytrawne

499,00



wina musujące

Punto Rosa Millesimato

Włochy / Pinot Noir / czerwone / wytrawne

199,00

Castell D'Or

Hiszpania / Chardonnay / brut

120,00

Prosecco Spumante

Włochy / Venetto / Glera / brut



18,00 | 80,00

Prosecco Spumante Rosato

Włochy / Venetto / Glera / Pinot Nero / brut

18,00 | 80,00



wina różowe

Curvos

Portugalia / Vinho Verde / Espadeiro / półwytrawne

| 149,00



wina białe



Kellerei Auer

Włochy / Tyrol / Pinot Grigio / wytrawne

26,00 | 120,00

Zabu

Włochy / Sycylia / Zabu / półwytrawne

20,00 | 90,00

Le Grand Moelleux

Francja / Bordeaux / Sauvignon Blanc / słodkie

19,00 | 90,00

Trocken

Niemcy / Hesja Nadreńska / Riesling / półwytrawne

23,00 | 110,00

Curvos

Portugalia / Sauvignon Blanc / wytrawne

| 199,00

Casanova Reserva Collection

Chile / Maule Valley / Chardonnay / wytrawne

| 110,00

Domaine de la Bretonniere

Francja / Dolina Loary / Chardonnay / wytrawne

| 100,00

Vetiver

Hiszpania / Rioja / Viura / wytrawne

| 110,00

Pierre Sparr Grande Reserve

Francja / Alzacja / Pinot Blanc / półwytrawne

| 120,00

Teperberg Impression

Izrael / Jerozolima / Riesling / słodkie

| 160,00

Goru El Blanco

Hiszpania / Jumilla / moscatel i chardonnay / wytrawne

| 130,00

Agustinos Reserva

Chile / Central Valley / chardonnay / wytrawne

| 80,00

Mussel Bay

Nowa Zelandia / Marlborough / sauvignon blanc / wytrawne

| 180,00

Chateau Haut Galouchey

Francja / Bordeaux / semillon / słodkie

| 95,00

BERSANO MOSCATO D'ASTI MONTEOLIVO

Włochy / Piemont / moscato / słodkie

| 170,00

wina czerwone



Pastoral Kagor Monastyr Kapriana

Mołdawia / Dolina Dniestru / Cabernet Sauvignon / słodkie

19,00 | 85,00

Quiet Life

Australia / South Eastern / Syrah / półwytrawne

18,00 | 80,00

Tempranillo Organic

Hiszpania / Rioja / Tempranillo / wytrawne

20,00 | 92,00

Casanova Linaje

Chile / Maule Valley / Cabernet Sauvignon / wytrawne

16,00 | 73,00

Barocco Primitivo Puglia

Włochy / Puglia / Primitivo / wytrawne

| 140,00

Masso Antico II Porte

Włochy / Apulia / Primitivo, Negramaro / wytrawne

| 130,00

Ontanon Crianza

Hiszpania / Rioja / Tempranillo / wytrawne

| 129,00

Manuel Manzaneque

Hiszpania / Cabernet Sauvignon / wytrawne

| 229,00

Valpolicella Clasico Superiore Ripaso

Włochy / Vento / Corvina Veronese, Corvinone / wytrawne

| 190,00

Rocca delle Macie Chianti

Włochy / Toskania / Sangiovese, Merlot / wytrawne

| 150,00

Chateau Plantey de Lieujean

Francja / Bordeaux / Merlot, Cabernet Franc / wytrawne

| 140,00

Castell d'Or Trepas

Hiszpania / Penedes / Trepas / wytrawne

| 105,00

Zabu

Włochy / Sycylia / Syrah / wytrawne

| 105,00

Vale de Lobos

Portugalia / Tejo / Pinot Noir / półwytrawne

| 150,00



wino
domowe

Piedra Negra Argentyna / Mendoza / Malbec / wytrawne	 140,00
The Hedonist Australia / South Australia / Shiraz / wytrawne	210,00
Izadi Crianza Hiszpania / Rioja / temprenillo / wytrawne	170,00
Pago de los Capellanes El Nogal Hiszpania / Ribera del Duero / tempranillo / wytrawne	620,00
Jaffelin Bourgogne Francja / Burgundia / Pinot Noir / wytrawne	110,00
Coppolla Rosso & Bianco USA / California / Shiraz / wytrawne	205,00
Binyamina Reserve Izrael / wzgórze Golan / Shiraz / wytrawne	295,00
Marques D'Castilla Hiszpania / La Mancha / Merlot / wytrawne	115,00

Czerwone Francja / Merlot	[150ml]	[0,5l]	[1l]
			
	15,00	35,00	60,00
Białe Francja / Sauvignon Blanc	15,00	35,00	60,00