



rok zał. 1989

Restauracja
„Złota Kaczka”
Łódź ul. Rąbieńska 53
tel. 604-579-889; (42) 712-64-03
(42) 712-64-04
www.zlotakaczka.lodz.pl

Menu

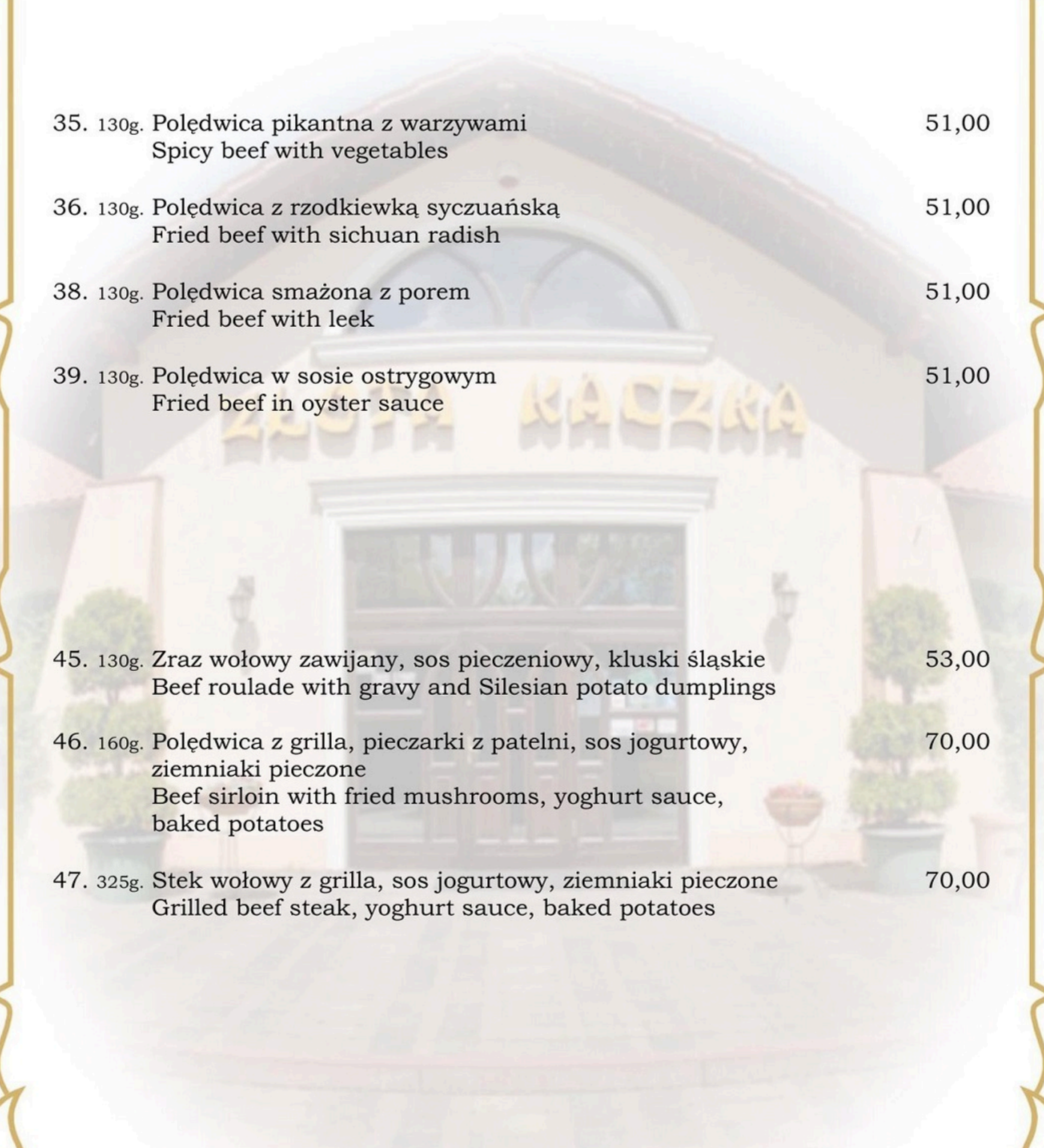
Przystawki Appetizers

- | | |
|--|-------|
| 1. 50g Śledź w śmietanie, pieczywo, masło
Herring in sour cream, bread, butter | 14,00 |
| 4. 50g Łosoś wędzony, pieczywo, masło
Smoked salmon, bread, butter | 20,00 |
| 11. 1szt. Naleśnik po pekińsku z sosem chili 80g
1pc. Spring roll- Beijing style | 16,00 |
| 12. 1szt. Naleśnik wiosenny wegetariański 70g
1pc. Spring roll- Vegetarian filling | 16,00 |
| 13. 4szt. Pekińskie tobołki (parowane 140g lub smażone 120g)
4pcs. Dumplings Beijings Dim (steamed or fried) | 20,00 |
| 14. 4szt. Pierożki „Shuei Jiao” (gotowane 120g lub smażone 100g)
4pcs. Dumplings „Shuei Jiao” (boiled or fried) | 20,00 |
| 16. 4szt. Krewetki królewskie w chrupiącym cieście czosnkowym
4pcs. Royal prawns in crispy garlic pastry | 40,00 |

Zupy ^{200g}
Soup

- | | |
|---|-------|
| 20. Rosół chiński z makaronem sojowym
Chinese style chicken soup with soy noodles | 15,00 |
| 23. Zupa Dzi Tan Wonton
DziTan Wonton soup | 17,00 |
| 24. Zupa pomidorowa z wieprzowiną
Tomato soup with pork | 17,00 |
| 25. Zupa grzybowa z kurczakiem i krewetkami
Mushroom soup with chicken and prawns | 17,00 |
| 26. Zupa pikantno- kwaśna z kaczki
Spicy sour duck soup | 17,00 |
| 27. Pikantny bulion z makaronem sojowym i krewetkami
Spicy broth with soy noodles and prawns | 17,00 |
| 28. Żur staropolski z kiełbasą
Polish style sour soup with sausage | 18,00 |
| 29. Barszczyk czerwony z kołdunami
Red borsch with dumplings | 18,00 |

Potrawy z wołowiny
Beef dishes

- 
- | | |
|--|-------|
| 35. 130g. Połędwica pikantna z warzywami
Spicy beef with vegetables | 51,00 |
| 36. 130g. Połędwica z rzodkiewką syczuańską
Fried beef with sichuan radish | 51,00 |
| 38. 130g. Połędwica smażona z porem
Fried beef with leek | 51,00 |
| 39. 130g. Połędwica w sosie ostrygowym
Fried beef in oyster sauce | 51,00 |
| 45. 130g. Zraz wołowy zawijany, sos pieczeniowy, kluski śląskie
Beef roulade with gravy and Silesian potato dumplings | 53,00 |
| 46. 160g. Połędwica z grilla, pieczarki z patelni, sos jogurtowy,
ziemniaki pieczone
Beef sirloin with fried mushrooms, yoghurt sauce,
baked potatoes | 70,00 |
| 47. 325g. Stek wołowy z grilla, sos jogurtowy, ziemniaki pieczone
Grilled beef steak, yoghurt sauce, baked potatoes | 70,00 |

Potrawy z wieprzowiny Pork dishes

59. 130g.	Wieprzowina z brokułami i grzybami Poku Pork with broccoli and Poku mushrooms	41,00
60. 130g.	Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym Pork in sweet and sour sauce	41,00
61. 130g.	Schab z papryką słodką i grzybami Mun Pork with sweet pepper and chinese mushrooms	41,00
62. 130g.	Schab pikantno-kwaśny z kapustą pekińską Spicy sour pork with chinese cabbage	41,00
64. 130g.	Schab z czarną fasolą Pork with black bean	41,00
65. 300g.	Żeberka w sosie słodko-kwaśnym Ribs in sweet and sour sauce	45,00
68. 150g.	Kotlet schabowy z kością-panierowany, frytki Breaded pork chop with bone, french fries	42,00
72. 150g.	Pieczony karczek w sosie myśliwskim, kopytka Neck baked in hunting sauce, potato dumplings	42,00
73. 150g.	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kopytka Roasted pork in its own gravy, potato dumplings	42,00

Potrawy z dziczyzny Venison dishes

74. 160g.	Pieczeń z dzika w sosie leśnym, kasza gryczana, buraki zasmażane Roast wild boar in gravy, buckwheat, fried beetroot	65,00
-----------	--	-------

Potrawy z drobiu Poultry dishes

84. 130g. Kaczka pikantna Duck in spicy souce	49,00
85. 130g. Kurczak w sosie słodko-kwaśnym Chicken in sweet and sour sauce	39,00
86. 130g. Kurczak w sosie pomarańczowym z chili Chicken in orange sauce with chili	39,00
87. 130g. Kurczak w pikantnym sosie w grzybami Mun Chicken in spicy sauce with Mun mushrooms	39,00
88. 130g. Indyk w sosie imbirowym z nerkowcami Turkey in ginger sauce with cashews	44,00
90. 130g. Piersi kurczaka w sosie chili Chicken breasts in chili sauce	39,00
92. 500g. Złociste skrzydełka kurczaka (czas oczekiwania 50 minut) Golden chicken wings (latency 50 minutes)	49,00
93. 130g. Kaczka z ananasem Duck with pineapple	49,00
94. 130g. Kaczka w sosie śliwkowym z mango Fried duck in plum sauce with mango	49,00
95. 130g. Kaczka smażona z grzybami Mun i pędami bambusa Fried duck with chinese mushrooms and bamboo shoots	49,00
96. Kaczka chrupiąca ½ kaczki Crispy duck ½ duck	61,00
97. Kaczka po pekińsku (na zamówienie) Beijing duck (against order)	1 szt.- 250,00 ½szt.-125,00
99. 130g. Kurczak w sosie chili Chicken in chili sauce	39,00
101. 140g. Kotlet de Vollaile z masłem, frytki Chicken Kiev with butter, french fries	39,00
102. 80g. Talerz małolata (kurczak w chrupiącej panierce, frytki, ketchup) Kids plate (chicken in crunchy breadcrumps, french fries, ketchup)	28,00
104. 160g. Filet z kurczaka z grilla, ziemniaki pieczone, sos jogurtowy Grilled chicken breast, baked potatoes, yoghurt sauce	39,00

Potrawy z ryb i owoców morza Fish and Seafood dishes

114. 150g. Ryba pikantna z czarną fasolą Spicy fish with black bean	44,00
115. 150g. Ryba w sosie słodko-kwaśnym Fish in sweet and sour sauce	44,00
116. 250g. Ryba w chrupiącej skórce z sosem chili Fish in crispy crust with chili sauce	57,00
117. 130g. Krewetki smażone z warzywami Fried prawns with vegetables	45,00
120. 8szt. Krewetki królewskie w chrupiącym cieście czosnkowym 8pcs. Royal prawns in crispy garlic pastry	80,00
125. 160g. Łosoś z grilla (filet), sos koperkowy, frytki Grilled salmon (fillet), cream dill sauce, french fries	50,00

Potrawy dla smakoszy Dishes for gourmands

135. 3szt. Naleśniki po pekińsku z sosem chili 240g. 3 pcs. Spring roll- Beijng style 3 pieces	48,00
137. 8szt. Pekińskie tobołki (parowane 280g lub smażone 240g) 8 pcs. Dumplings Beijngs Dim (steamed or fried)	40,00
138. 8szt. Pierożki „Shuei Jiao” (gotowane 240g lub smażone 200g) 8 pcs. Dumplings „Shuei Jiao” (boiled or fried)	40,00
142. 3szt. Naleśniki z serem, śmietaną i polewą czekoladową 3 pcs. Pancakes with cottage cheese, sour cream and chocolate sauce	21,00

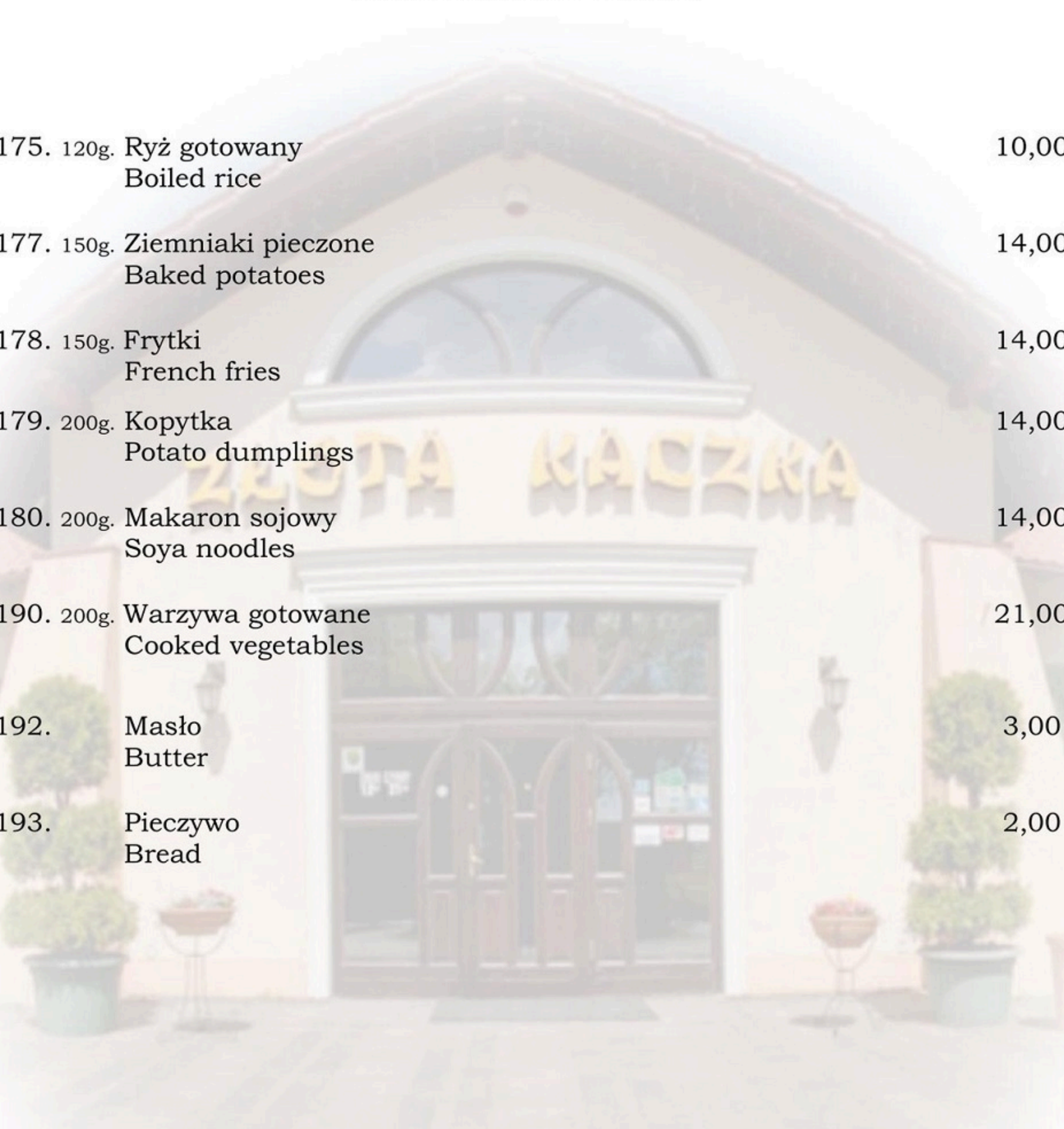
Potrawy smażone z ryżem i makaronem 300g.
Fried dishes with rice and noodles

150. Ryż smażony z polędwicą wołową Fried rice with beef sirloin	48,00
152. Ryż smażony z kurczakiem Fried rice with chicken	40,00
153. Ryż smażony z krewetkami Fried rice with prawns	40,00
154. Makaron smażony z kurczakiem Fried noodles with chicken	40,00
155. Makaron smażony z polędwicą wołową Fried noodles with beef sirloin	48,00
158. Makaron sojowy smażony z kurczakiem Fried soya noodles with chicken	40,00
159. Makaron sojowy smażony z polędwicą wołową Fried soya noodles with beef sirloin	48,00

Potrawy jarskie 230g
Vegetarian dishes

164. Makaron sojowy z warzywami Soya noodles with vegetables	23,00
165. Ryż smażony ze słodkim sosem chili Fried rice with sweet chili sauce	23,00
166. Ryż smażony z warzywami- pikantny Fried rice with vegetables- spicy	22,00
167. Ryż smażony w 5-ciu kolorach Fried rice in five colours	22,00
168. Makaron smażony z warzywami Fried noodles with vegetables	22,00
170. Ryż smażony z czarną fasolą Fried rice with black bean	22,00
171. Ryż smażony z jajkiem i groszkiem Fried rice with egg and peas	21,00

Dodatki do potraw
Additions for dishes



175.	120g. Ryż gotowany Boiled rice	10,00
177.	150g. Ziemniaki pieczone Baked potatoes	14,00
178.	150g. Frytki French fries	14,00
179.	200g. Kopytka Potato dumplings	14,00
180.	200g. Makaron sojowy Soya noodles	14,00
190.	200g. Warzywa gotowane Cooked vegetables	21,00
192.	Masło Butter	3,00
193.	Pieczywo Bread	2,00

Surówki/ sałatki Salad

197.	100g.	Surówka warzywna Vegetables salad	10,00
199.	100g.	Surówka z białej kapusty White cabbage salad	10,00
200.	100g.	Surówka chińska z marchewki z makaronem sojowym Chinese style carrot salad with soya noodles	12,00
202.	150g.	Bukiet surówek Bouquet of salad	15,00
205.	250g.	Sałatka grecka Greek salad	27,00
206.	250g.	Sałatka z grillowanym kurczakiem Salad with grilled chicken breasts	33,00

Desery Desserts

210.		Banan smażony w cieście z miodem Fried banana in batter with honey	23,00
211.		Banan smażony w cieście z lodami Fried banana in batter with ice cream	23,00
212.		Deser lodowy z owocami Ice cream with fruits	21,00
214.	100g.	Sernik firmowy z musem malinowym Cheesecake with raspberry mousse	20,00
215.	100g.	Szarlotka na ciepło z gałką lodów Warm apple pie with vanilla ice cream	20,00

Napoje gorące Hot drinks

218. Espresso	9,00
219. Espresso Doppio	13,00
220. Americano	14,00
221. Americano z mlekiem/ Americano with milk	15,00
222. Latte Macchiato	17,00
223. Cappuccino	15,00
224. Herbata (czarna, zielona, jaśminowa, czerwona, biała) Tea (black, green, jasmine, red, white)	11,00
225. Herbata zimowa (cytryna, pomarańcz, maliny, goździki, sok imbirowy, miód) Winter tea (lemon, orange, raspberries, cloves, ginger juice, honey)	20,00

Napoje zimne Cold drinks

230. 250ml. Coca Cola	10,00
231. 250ml. Coco Cola zero	10,00
232. 250ml. Sprite	10,00
233. 250ml. Fanta	10,00
234. 250ml. Tonic	10,00
235. 300ml./1L Woda mineralna (gazowana, niegazowana) Mineral water (still, sparkling)	8,00/15,00
236. 330ml. Woda mineralna Perrier/ Perrier water	12,00
237. 300ml./1L Sok jabłkowy/ Apple juice	10,00/25,00
239. 300ml. Sok pomidorowy/ Tomato juice	10,00
240. 300ml./1L Nektar porzeczkowy/ Blackcurrant nectar	10,00/25,00
241. 300ml./1L Sok pomarańczowy/ Orange juice	10,00/25,00
242. 300ml./1L Nektar grejfrutowy/ Grapefruit nectar	10,00/25,00
246. 200ml/1L Lemoniada klasyczna/ Classic Lemonade Lemoniada Marakuja/ Passion Fruit Lemonade	15,00/50,00

Piwo bezalkoholowe Alcohol free beer

303. 330ml. Bavaria	10,00
304. 400ml. Karmi	10,00

Piwo Beer

305. 0,33L. Heineken	12,00
306. 0,355L. Saigon Export	13,00
307. 0,5L. Tyskie	12,00
308. 0,5L. Browar Piwoteka „Anielka” pszeniczne	18,00
309. 0,5L. Browar Piwoteka Mango Milkshake Ale	18,00
310. 0,5L. Browar Piwoteka Hrabina Kozel DoppelBock	18,00

Aperitif

315. 60ml. Campari on the rocks	14,00
316. 240ml. Campari soda	16,00
317. 200ml. Martini Fiero (Martini Fiero, Tonic)	20,00
318. 100ml. Martini bianco	17,00
319. 100ml. Martini rosso	17,00
320. 100ml. Martini dry	17,00

Likier Liquer

326. 40ml. Kahlua	15,00
327. 40ml. Malibu	15,00

Tequila, Rum, Gin

330. 40ml. Tequila Salitos silver	17,00
331. 40ml. Tequila Salitos gold	17,00
332. 40ml. Bacardi Carta Blanca Rum	17,00
333. 40ml. Seagram's gin	16,00

Wódka Vodka

338. 40ml./0,5L Żubrówka	11,00/110,00
339. 40ml./0,5L Wyborowa	11,00/110,00
340. 40ml./ 0,5L Baczewski	14,00/140,00
341. 40ml./0,5L Ostoya	14,00/140,00

Whisky, Bourbon

344. 40ml./0,7l Jameson Irish Whiskey	16,00/245,00
345. 40ml./0,7l Jack Daniel's Tennessee Whiskey	17,00/255,00
346. 40ml./0,7L Chivas Regal ¹² Scotch Whisky	21,00/340,00
347. 40ml./0,7L Tenjaku Blended Japanese Whisky	21,00/340,00
349. 40ml. Glenmorangie Original 10 Y.O. Single Malt Scotch Whisky	26,00
350. 40ml. Four Roses Kentucky Straight Bourbon	24,00

Cognac

355. 40ml. Metaxa*****	21,00
357. 40ml. Martell V.S.O.P	27,00
358. 40ml. Hennessy V.S.	27,00

Drinki Drinks

361. 70ml. Wódka sour (Ostoya, sok z cytryny/ lemon juice, syrop cukrowy/ cane sugar, Angostura)	23,00
362. 140ml. Malibu driver (Malibu, sok pomarańczowy/orange juice)	23,00
363. 200ml. Cuba libre (Capitan Morgan white rum, cola, limonka/lime)	24,00
364. 70ml. Whisky sour (Whisky, sok z cytryny/ lemon juice, syrop cukrowy/ cane sugar, Angostura)	26,00
365. 90ml. Negroni (Gin, Campari, Martini rosso)	27,00
366. 200ml. Mojito (Bacardi Carta Blanca Rum, limonka/lime, cukier brązowy/brown sugar, mięta/ mint, soda)	27,00
365. 200ml. Muertonic (Kahlua, Tequila, Tonic)	28,00

Wina Musujące

Moscato Gold

75 cl

80,-

D.O.C. Piemont, Włochy

Wino ze szczepu Muscat charakteryzujące się jasną barwą. Słodki smak i subtelne aromaty tworzą ciekawe harmonijne wino, które świetnie komponuje się ze świeżymi owocami i delikatnymi deserami.

Prosecco extra dry blanc

75 cl

110,-

D.O.C. Veneto, Włochy

Aromat jabłek, migdałów, miodu i kwiatów. Specyficzny, delikatny, niezwykle orzeźwiający smak, połączony z "bąbelkami" wino zawdzięcza temu, że wytwarzane jest z niezwykle późno zbieranych winogron.

Prosecco extra dry rose

75 cl

110,-

D.O.C. Valdobbiadene, Włochy

To delikatne wino o różowym kolorze z bardzo intensywnymi bąbelkami oraz eleganckim i świeżym owocowym bukietem. Na podniebieniu usta wypełnia bogaty smak owocowy i wyrafinowana mineralność. Prosecco o delikatnej nucie brzoskwini, owoców cytrusowych i moreli.

Veuve Doussot Brut

75 cl

230,-

A.C. Champagne, Francja

Mono szczepowe wytrawne wino z Pinot Noir, starzone 36 mc w beczkach lub kadziach dębowych o jasno słomkowej barwie z połyskiem miedzi.

Veuve Doussot Demi-Sec

75 cl

230,-

A.C. Champagne, Francja

Także tylko Pinot Noir, starzone również 36 mc w beczkach lub kadziach dębowych. Roczna produkcja tego wspaniałego trunku wynosi zaledwie 5000 butelek, co daje prestiż i luksus.

Wina Białe

Quiet Life Chardonnay

South Eastern, Australia

75 cl

85,-

15 cl

19,-

Delikatne wino o delikatnym słomkowym kolorze. Klasyczne Chardonnay z ciepłych krajów. W nosie bardzo aromatyczne w ustach delikatnie orzeźwiające idące w stronę pomarańczy.

Złota Kaczka Charles Brotte

A.C. Ventoux, Francja

75 cl

85,-

Słomiano-żółty kolor, intensywny bukiet, w którym dominują nuty kwiatowe i dojrzałe owoce. Wino miękkie, świeże i orzeźwiające. Doskonale jako aperitif.

Grillo Vigneti Zabu

I.G.T. Sicilia, Włochy

75 cl

95,-

Winogrona tego szczepu pochodzą z najlepszych winnic położonych w regionie Marsala. Grillo jest tradycyjną i bardzo charakterystyczną odmianą uprawianą w tym rejonie Sycylii. Wino lekkie, mocno owocowe idące w stronę cytrusów. Świetne dla osób zaczynających swą przygodę z winem.

Chardonnay Reserva Hugo Casanova

Maule Valley, Chile

75 cl

110,-

Złocisty kolor z zawiesistym i treściwym bukietem, z nutami śmietany, ananasu i karmelu. W ustach tęgie z miękkim, świeżym i przyprawowym smakiem z nutami dymu i minerałów. Długi bogaty posmak.

Curvos Early Harvest

D.O. Vinho Verde, Portugalia

75 cl

100,-

Delikatny kwiatowy aromat, a także nuty dojrzałych i tropikalnych owoców. Mineralny i pełnowartościowy smak na podniebieniu, o doskonałej strukturze i złożoności.

Wina Białe

Sauvignon Blanc Curly Sheep

75 cl

135,-

Nelson, Nowa Zelandia

Wino produkowane jest przy użyciu starannie wyselekcjonowanych winogron, pochodzących z jednej parceli obsadzonej odmianą winogron Sauvignon Blanc. Jest to wino, które wyraża najlepszy charakter winogron oraz terroir. Zawiera nuty owoców tropikalnych, liczi i szczyptę szparagów. Pełne w ustach, uporządkowane i złożone.

Riesling Hochgewachs Feinherb

75 cl

135,-

Rheinhessen, Niemcy

Imponująco zbudowany Riesling. Mocno owocowy i orzeźwiający, z świetnie zachowaną równowagą między słodyczą a kwasowością.

Gewurztraminer Reserve Pierre Sparr

75 cl

160,-

A.C. Alsace, Francja

Nuty korzenne oraz orientalnych przypraw to cechy szczepu Gewurztraminer. Wielka specjalność regionu alzackiego, gdzie odmiana to osiąga niezwykle silną aromatyczność. Jest to wino o wyjątkowej jakości i zadziwiającym bukietie dojrzałych egzotycznych owoców.

Petit Chablis

75 cl

210,-

AOC Petit Chablis, Francja

Wino o bladożółtym kolorze z zielonymi refleksami. Bardzo świeży i pachnący bukiet z dominującymi nutami owoców cytrusowych - głównie pomarańczy. Bogaty, maślany smak. Świeża, dobrze zrównoważona kwasowość. W końcówce wyraźny posmak cytryn i pomarańczy.

Impresion Riesling Late Harvest

Teperberg Winery 1870

50 cl

135,-

Izrael, Samson Area

Wino z późnego zbioru. Słodkie, mocno skoncentrowane wino z nutami suszonych owoców, głównie moreli czy właśnie rodzyń z długim finiszem.

Wina Czerwone

Quiet Life Shiraz

South Eastern, Australia

75 cl 85,-

15 cl 19,-

Mocne, ciemne Syrah z wyczuwalnymi aromatami ciemnych jagód i czarnej porzeczki muśniętych posmakiem dojrzałych śliwek. W ustach pikantne z wyraźnymi, lecz zaokrąglonymi taninami. Zadowolili nawet najbardziej niezdecydowanego klienta.

Złota Kaczka Charles Brotte

A.C. Ventoux, Francja

75 cl 85,-

Grona przeznaczone do tego wina przed obróbką są starannie selekcionowane. Wino o świeżych owocowych aromatach dojrzałych truskawek i śliwek. Taniny gładkie. Świetny balans owocowo-kwasowy. Leżakuje w beczce dębowej 12 miesięcy. Długi świeży finisz.

Ontanon Crianza

D.O.Ca. Rioja, Hiszpania

75 cl 130,-

Strukturalne i dobrze ułożone wino, z aromatami i smakami dojrzałych malin oraz soczystych truskawek i wiśni, z nutami wanilii oraz aksamitną strukturą tanin. Dojrzewa 24 miesiące.

Zolla Primitivo di Manduria

D.O.C. Primitivo di Manduria, Włochy

75 cl 160,-

Wino o dość tęgiej sylwetce i ciemnej karmazynowej barwie. Dojrzewa około 4 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Wiśniowo owocowy bukiet z nutami ziemi przyprawowych. Jeśli tylko jest wytwarzane z winogron zbieranych w optymalnym stopniu dojrzałości smak może przywołać na myśl gorzką czekoladę, tytoń i skórę.

Malbec Bodegas Salentein

Alto Valle de Uco Mendoza, Argentyna

75 cl 120,-

Malbec jest szczepem francuskim, w Bordeaux nadal traktowanym po macoszemu zaś w Argentynie daje nam wino pełne, bogate, bardzo owocowe o bardzo ciemnej barwie. Aromaty kawy i ziarna kakao pobudzają wyobraźnię.

Reserva Cabernet Sauvignon Casanova

Maule Valley, Chile

75 cl 120,-

Winogrona do produkcji tego wina są najwyższej jakości i muszą przejść dokładną selekcję. To eleganckie wino dojrzewa później przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Mocne aromaty jeżyn i delikatna struktura tanin w połączeniu z odrobiną wanilii i tostu.

Wina Czerwone

Domaine Barville

75 cl

300,-

A.C. Chateauneuf du Pape, Francja

Domaine Barville to rodzinna posiadłość Laurenta Brotte'a. 15 hektarowa winnica znajduje się po zachodniej stronie Châteauneuf-du-Pape i składa się z 7 parceli rozłożonych na dwóch najlepszych obszarach apelacji: "Pradel" i "Beaurenard". Średni wiek winorośli wynosi 35 lat, w połączeniu z mikroklimatem jaki zapewnia rzeka Rodan i wiejące mistrale oraz zielony zbiór składa się na jakość użytych gron. Odmiany Syrah i Mourvèdre starzone są w beczkach z dębu francuskiego, natomiast bardziej miękkiej Grenache dojrzewa w kadziach betonowych i 100-letnich kadziach dębowych, aby zachować owocowość. Butelkowanie odbywa się w marcu, po ponad rocznym starzeniu i lekkim filtrowaniu. Kolor rubinowy z fioletowymi refleksami. Typowy nos dla terroiru z przyprawami, czarnym pieprzem, lawendą, czarnymi wiśniami i jeżynami. W smaku eleganckie i mocne, o charakterystycznym aksamitnym podniebieniu z czerwonymi owocami.

Wino Śliwkowe

Choya Original

50 cl

65,-

10 cl

15,-

Choya Original jest to wino powstałe z połączenia świeżego soku z owoców ume i niewielką ilością słodkiego białego wina. Wyraźny charakter owoców ume nadaje temu produktowi orzeźwiająco śliwkowy charakter. Słodkie białe wino nadaje całości równowagi słodko-kwaskowej.

Choya Dry

75 cl

115,-

10 cl

15,-

Choya Dry jest to wino powstałe w 100% z fermentacji świeżego soku z owoców ume. Mniejsza zawartość cukru sprawia że wino to jeszcze lepiej ukazuje daleko wschodni charakter owocu ume. Wino to zostało specjalnie stworzone do łączenia go z potrawami kuchni japońskiej i daleko wschodniej.