MENU

FOUR COLORS

RESTAURANT

MENU

PRZYSTAWKI / *Starters*

Tatar z polędwicy wołowej, kapary, marynowane kurki, czerwona cebula, żółtko sous vide, grzanki, musztarda Dijon — 52 PLN
Beff fillet tartare, capers, pickled chanterelles, red onion, sous vide egg yolk, croutons, Dijon mustard

Carpaccio z łososia, świeży ogórek, koperek, kwaśna śmietana, kapary, pieprz, oliwa — 46 PLN
Salmon carpaccio, fresh cucumber, dill, sour cream, capers, black pepper, olive oil

SAŁATKA / *Salad*

Sałatka grecka - pomidor, ogórek, oliwki mamut, oliwki Kalamata, czerwona cebula, ser feta, oregano, sałata rzymska (dostępna również w wersji wegańskiej) VGT — 42 PLN
Greek salad – tomato, cucumber, mammoth green olives, Kalamata olives, feta, oregano, romaine lettuce (available also in vegan version) VGT

ZUPY / *Soups*

Francuska zupa cebulowa, grzanka z serem Gruyère — 30 PLN
French onion soup, Gruyère crouton

Krem z pomidorów, mascarpone, focaccia z pomidorami VGT — 30 PLN
Creamy tomato soup, mascarpone, focaccia with tomatoes VGT

DANIA GŁÓWNE / *Main courses*

Sznycel cielęcy, sadzone jajko, purée ziemniaczane z gorczycą, mini sałatka, cytryna — 72 PLN
Veal schnitzel, fried egg, potato purée with mustard seeds, mini mixed leaf salad, lemon

Stek z polędwicy wołowej, gratin ziemniaczane, sos pieprzowy, mini marchew — 125 PLN
Beef fillet steak, potato gratin, green pepper sauce, baby carrots

Fettuccine, krewetki, kremowy sos pomidorowy — 57 PLN
Fettuccine, prawns, creamy tomato sauce

Paella z kurczakiem i chorizo — 49 PLN
Chicken and chorizo paella

DESERY / *Desserts*

Waniliowa panna cotta, migdałowa kruszonka, sos malinowy, maliny, wata cukrowa — 30 PLN
Vanilla panna cotta, almond crunch, raspberry sauce, raspberries, cotton candy

Tarta jabłkowa z kruszonką, crème anglaise, lody cynamonowe, galaretka z cydru — 30 PLN
Apple tart, crumble, crème anglaise, cinnamon ice cream, cider jelly

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach 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*

MENU SEZONOWE / *Seasonal menu*

PRZYSTAWKI / *Starters*

Pierożki z farszem z krewetek, delikatny bulion rybny, salsa z nowalijek, koperek — 49 PLN
Prawns dumplings, delicate fish broth, spring vegetables salsa, dill

Polędwica wołowa marynowana w soli, sos Ponzu, kwaśna śliwka, chrupiąca dymka w tempurze, szczypior, czosnek, chili, olej sezamowy, sezam, mizuna, olej chili — 55 PLN
Salt marinated beef fillet, Ponzu sauce, sour plum, crispy tempura spring onion, chives, garlic, chili, sesame oil, sesame, mizuna, chili oil

SAŁATKI / *Salads*

Mix dzikich ziół, kalafior, szparagi, rzodkiewki, solone orzechy pekan, skwarki z tofu, koperek, wegański majonez z dzikim czosnkiem, ocet z czarnego bzu VG — 47 PLN
Wild herbs, cauliflower, asparagus, radish, salted pecan nuts, tofu greaves, dill, vegan wild garlic mayo, elderflower vinegar VG

Grillowana sałata rzymska, cykoria, łosoś gravlax, chrupiąca pancetta, jajko w koszulce, groszek cukrowy, młode ziemniaki „z ogniska", crème fraîche, dymka — 49 PLN
Grilled rommaine lettuce, chicory, gravalax salmon, crispy pancetta, poached egg, sugar snap peas, charred new potatoes, spring onion

ZUPY / *Soups*

Klarowny bulion z młodych warzyw, cappellacci z farszem z ricotty, szparagów i młodych ziemniaków, mus z topinamburu i jabłka VGT — 35 PLN
Clear broth of new vegetables, cappellacci stuffed with ricotta, asparagus and new potatoes, Jerusalem artichoke and apple mousse VGT

Krem z pieczonych młodych ziemniaków, szpinaku i czosnku niedźwiedziego, czarnuszka, olej pomidorowy, marynowany ser feta VGT — 35 PLN
Cream of roasted new potatoes, spinach and wild garlic, nigella, tomato oil, marinated feta VGT

DANIA GŁÓWNE / *Main courses*

Pierś z kaczki marynowana w sosie sojowym, jus z kaczki, krokiet ziemniaczany, kolesław z młodej kapusty z chrzanem, rukiew wodna, żel z zielonego jabłka, zielone jabłko — 85 PLN
Duck breast marinated in soy sauce, duck jus, potato croquette, new cabbage coleslaw with horseradish, watercress, green apple gel, fresh green apple

Schabowy z kością z wieprzowiny Duroc, młode ziemniaki z koperkiem i masłem, remulada z białej rzodkwi, rzodkiewek z kaparami i majonezem z dzikiego czosnku — 85 PLN
Breaded Duroc pork chop with bone, new potatoes with butter and dill, white radish and radish remoulade with capers and wild garlic mayonnaise

Halibut gotowany na parze z masłem ziołowym, purée z korzenia pietruszki, groszek, groszek cukrowy, beurre blanc ze smardzami, kawior Antonius, kiełki groszku — 105 PLN
Steamed halibut with herb butter, parsley root purée, green peas, sugar snap peas, beurre blanc with morel mushrooms, Antonius caviar, pea sprouts

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą jaglaną i „mięsem" sojowym, purée z batatów, dziki brokuł, konfitowany zielony pomidor, salsa z grillowanej papryki z czosnkiem, trybulą i pistacjami, smażone grzyby enoki VG — 75 PLN
Soy „meat" and millet groats stuffed cabbage rolls, sweet potato purée, wild broccoli, confit green tomato, grilled pepper, garlic, chervil and pistachios salsa, fried enoki mushrooms VG

DESER / *Dessert*

Tarta z kruchego ciasta z sernikiem cytrusowym, pralina z białą czekoladą, coulis truskawkowe z wanilią, galaretka z różowego wina, truskawki VGT — 35 PLN
Shortcrust pastry tart with citrus cheesecake, white chocolate praline, strawberry coulis with vanilla, rose wine jelly, strawberries VGT

NAPOJE / *Beverages*

Domowa mrożona herbata / *Homemade ice tea* — 24 PLN

Domowa Lemoniada / *Homemade lemonade* — 22 PLN
Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana / *Lemon juice, simple syrup, sparkling water*

Domowa sezonowa lemoniada / *Homemade sesonal lemonade* — 25 PLN
(Zapytaj obsługę o aktualną ofertę /*Ask our team about the current offer*)

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach 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*

NAPOJE ZIMNE / *Soft drinks*

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / *Still mineral water*

Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l	13 PLN / 20 PLN
Acqua Panna 0,25l / 0,75l	22 PLN / 32 PLN

WODA MINERALNA GAZOWANA / *Sparkling mineral water*

Kropla Délice 0,33l / 0,75l	13 PLN / 20 PLN
S.Pellegrino 0,25l / 0,75l	22 PLN / 32 PLN
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic Water 0,25l	14 PLN
Red Bull Energy Drink 0,25l	19 PLN
Yerbata napój energetyczny / *Yerba mate energy drink* 0,33l	20 PLN
On Lemon Śliwka / *Plum* 0,33l	20 PLN
On Lemon Gruszka / *Pear* 0,33l	20 PLN
Domowa mrożona herbata / *Homemade ice tea* 0,4l	20 PLN
Domowa lemoniada Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana *Homemade lemonade* *Lemon juice, simple syrup, sparkling water*	18 PLN
Soki owocowe 0,25l pomarańcza/ jabłko /ananas / żurawina/ pomidor *Fruit juices 0,25l* *orange / apple / pineapple / cranberry / tomato*	14 PLN
Nektar owocowy 0,25l czarna porzeczka / grejpfrut *Fruit nectar 0.25l* *blackcurrant / grapefruit*	14 PLN
Sok ze świeżych owoców i warzyw 0,2l pomarańcza / grejpfrut / jabłko / marchew / mieszany *Freshly squeezed fruit and vegetable juice 0.2l* *orange / grapefruit / apple / carrot / mixed*	22 PLN
Crodino 0,175l (aperitif bezalkoholowy / *non-alcoholic aperitif*)	26 PLN

KAWY, HERBATY / *Coffees, teas*

Espresso	13 PLN
Espresso macchiato	14 PLN
Podwójne espresso / *Double espresso*	21 PLN
Czarna kawa / *Caffe crema*	13 PLN
Biała kawa / *Milk coffee*	15 PLN
Flat white	17 PLN
Cappuccino	17 PLN
Latte macchiato	20 PLN
Latte z syropem smakowym / *Flavored latte*	23 PLN
Kawa mrożona / *Frappe coffee*	24 PLN
Kawa po irlandzku / *Irish coffee*	34 PLN
Kawa Baileys / *Baileys coffee*	34 PLN
Dzbanek herbaty / *Pot of tea*	14 PLN
Herbaty liściaste / *Leaf teas*	22 PLN
Herbaty kwitnące / *Flowering teas*	24 PLN
Czekolada na gorąco / *Hot Chocolate*	25 PLN
Zmiana mleka na roślinne do wybranego napoju / *Vegan milk to each selected drink*	+2 PLN

PIWO / *Beer*

LANE / *Draught*

Tyskie Gronie jasne / *lager* 0,3l / 0,5l	16 PLN / 18 PLN
Pilsner Urquell 0,3l / 0,5l	21 PLN / 24 PLN

BUTELKOWE / *Bottled*

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

Cydr / *Cider* 0,33l	22 PLN
Lech Free 0,33l (bezalkoholowe / non-alcoholic)	17 PLN

WINA DOMOWE / *House wines*

BEZALKOHOLOWE / *Non-alcohol wines*	0,1 L / 0,75 L
Le Petit Etoile Chardonnay; France	21 PLN / 139 PLN
Ebony Vale Cabernet Sauvignon; Germany	21 PLN / 139 PLN
MUSUJĄCE / *Sparkling*	0,1 L / 0,75 L
Bepin de Eto Prosecco Superiore Millesimato Brut Glera (Prosecco); D.O.C.G. Con. Valdob. Prosecco Superiore, Italy	25 PLN / 164 PLN

BIAŁE / *White*

0,1 L / 0,75 L

Ozzi 23 PLN / 120 PLN
Chardonnay; South-Eastern Australia

Rocca Ventosa 24 PLN / 130 PLN
Pinot Grigio; I.G.P. Terre di Chieti, Italy

Finca Parera Clar 26 PLN / 171 PLN
(wino naturalne / natural wine)
Xarel-lo, Chardonnay, Gewürztraminer;
Penedés, Spain

Cuvee Słoneczne Saint Vincent 27 PLN / 180 PLN
(półwytrawne / off-dry)
Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat Ottonel;
Lubuskie, Polska

RÓŻOWE / *Rosé*

0,1 L / 0,75 L

Finca Museum Vinea 25 PLN / 160 PLN
Tempranillo; D.O. Cigales, Spain

CZERWONE / *Red*

0,1 L / 0,75 L

Ozzi 23 PLN / 120 PLN
Shiraz; South-Eastern Australia

Rocca Ventosa 24 PLN / 130 PLN
Montepulciano;
D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo, Italy

ViNO Rosso 28 PLN / 190 PLN
Cabernet Sauvignon, Sangiovese;
Washington, USA

SŁODKIE / *Sweet*

0,1 L / 0,75 L

Puklavec Estate Selection Premium 26 PLN / 150 PLN
Yellow Muscat; Podravje, Slovenia

Graham's 10 YO Tawny Port 38 PLN / 255 PLN
(wzmacniane / fortified)
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz,
Tinta Barroca, Tinta Cao; Porto, Portugal

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE / *Champagnes and sparkling wines*

0,75 L

Moët & Chandon Brut Imperial 539 PLN
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay;
A.O.C. Champagne, France

Tribaut Brut Origine 499 PLN
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir;
A.O.C. Champagne, France

Picaire Brut Reserva 199 PLN
Parellada, Macabeo; D.O. Cava, Spain

Mt. Midoriyama Chevaucher L'Eclair Pét-Nat 259 PLN
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier; Australia

Dom Jantoń Blanc de Blanc 268 PLN
Seyval Blanc; Łódzkie, Polska

Matías Riccitelli Kung Fu Pét-Nat 269 PLN
Pinot Noir, Malbec; Mendoza, Argentina

Jean Thierry Smolis Brut 339 PLN
Seyval Blanc, Chardonnay; Łódzkie, Polska

Jean Thierry Smolis Extra-Sec 339 PLN
(półwytrawne / off-dry)
Seyval Blanc, Chardonnay; Łódzkie, Polska

Jean Thierry Smolis Rose 339 PLN
Seyval Blanc, Pinot Meunier, Chardonnay;
Łódzkie, Polska

Pełna karta win jest dostępna u naszej obsługi.
Ask service about full offer of our wines.

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 LODZ

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