
DANIA/DESERY

SMAKUJEMY NIEPODLEGŁOŚĆ

9-12 XI • ŁÓDŹ

GĘSINA ♥ KACZKA ♥ JABŁKA





BAWEŁNA



RESTAURACJA

**BAWEŁNA
MANUFAKTURA**

DANIE

PIEŚ Z GĘSI CONFIT,
PODAWANA NA PUREE
DYNIOWYM Z DODATKIEM
PIECZONYCH JABŁEK, SOSEM
Z KWAŚNYCH WIŚNI ORAZ
CHRUPIĄCYMI CHIPSEM Z
BURAKA

CENA 99 ZŁ

BOHO

BOHO
ŁÓDŹ, UL.
PIOTRKOWSKA 83

DANIE

BISZKOPT NASĄCZONY
ORZECZÓWKĄ, KARMEL
MISO, PRAŻONE JABŁKA
KORZENNE, CYNAMONOWA
BITA ŚMIETANA, PUDER
CYTRYNOWY, PRAŻONE
PISTACJE, SZKLANE JABŁKO
CYNAMONOWE

CENA 27 ZŁ





RESTAURACJA
DELIGHT
VIENNA HOUSE BY
WYNDHAM ANDEL'S
ŁÓDŹ
OGRODOWA 17

DANIE
GĘSIA FANTAZJA, CZYLI
KONFITOWANA DANIE NOGA Z GĘSI,
GRATIN Z SELERA I JABŁKA,
ORZECHY ŁASKOWE, SOS CYDROWY
Z GĘSIMI WĄTRÓBKAMI.

CENA 65 ZŁ



DESER
JABŁKOWA SŁODYCZ, CZYLI JABŁKO,
MASA Z BIAŁEGO MAKU I BAKALII,
MIGDAŁY.

CENA 30 ZŁ



DANIE:
PIERŚ Z GĘSI PODANA Z
TARTALETKĄ Z FARSZEM Z KOZIM
SEREM I KARMELIZOWANĄ
CEBULĄ Z MAKIEM, CHUTNEY
FIGOWY, CHIPSY Z MARCHWI,
ZIOŁA

CENA 89ZŁ.



IMBER RESTAURACJA
ŁÓDŹ, PIOTRKOWSKA 43



DANIE:
PIZZA FDS, CZYLI SOS
POMIDOROWY, MOZZARELLĄ,
PIERŚ KACZKI, FIGA W HOISIN,
MAJONEZ Z GOCHUJANG,
KOLENDRA, POMARAŃCZOWE
PANKO

CENA 46ZŁ.



KOLEKTYW PIZZA,
BURGER
PADEREWSKIEGO 6F

PARTNERZY

Drosed

SELECTION

PRODUKT POLSKI

młoda polska
GĘS OWSIANA

Geś, ale to dobre!

www.drosed.pl
facebook.com/DrosedSA

instagram.com/drosed_official
tiktok.com/idrosedofficial

COLUMNNA MEDICA

REHABILITACJA
HOTEL SPA





LA VENDE
MANUFATURA, UL.
DREWNOWSKA 58/BR76

GĘSIA WĄTRÓBKA Z SUSZONĄ FIGĄ,
WIŚNIĄ W ŻELU PODANA NA
SAŁATACH Z KREMEM BALSAMICZNYM

CENA 45 ZŁ

CZERNINA Z TAGLIATELLE, WĘDZONĄ
ŚLIWKĄ I MORELĄ

CENA 31 ZŁ

WOLNO GOTOWANA NOGA Z GĘSI W
POMARAŃCZACH, PODANA Z
PIECZONYMI KNEDLAMI ZE ŚLIWKĄ I
ZASMAŻANĄ WĘDZONĄ KAPUSTĄ

CENA 82 ZŁ.



DESER
JABŁKO
W LAWENDOWEJ KRUSZONCE
GOTOWANE W CZERWONYM WINIE Z
ANYŻEM I GOŹDZIKAMI, PODANE Z
LODAMI WANILIOWYMI

CENA 30 ZŁ.



Len

& BAWEŁNA
RESTAURACJA

RESTAURACJA LEN,
OFF PIOTRKOWSKA,
PIOTRKOWSKA
138/140

DANIE:
KONFITOWANA PIERŚ Z GĘSI,
PODAWANA NA RISOTTO DYŃIOWYM
Z MUSEM Z PRAŻONYCH JABŁEK,
MUSEM Z PIECZONYCH BURAKÓW
ORAZ CHRUPIĄCYM
JARMUŻEM /

CENA 99 ZŁ.



ZUPA:
ROSÓŁ NA GĘSINIE I KACZCE Z
RĘCZNIE LEPIONYMI PIEROŻKAM
Z KACZKĄ

CENA 33 ZŁ



MARCO

MARCO BISTRO
ŁÓDŹ
UL. PIOTRKOWSKA
282, WEJŚCIE OD
MUZEUM
WŁÓKIENICTWA
LUB OD PARKU
REYMONTA

PATE Z SOCZEWICY I GĘSICH
WĄTROBEK, PODAWANE Z PIKANTNĄ
KONFITURĄ JABŁKOWĄ

CENA 40 ZŁ

GNOCCI Z RAGOUT Z GĘSI I
PARMIGIANO REGGIANO

CENA 45 ZŁ

UDKO GĘSIE DUSZONE Z KASZTANAMI I
CZARNĄ KAPUSTĄ, PODAWANE Z
PIECZONĄ POLENTĄ

CENA 70 ZŁ



DESER

PLOTA Z INVERUNO, WŁOSKIE, CIASTO
Z JABŁKAMI, SUSZONYMI FIGAMI, NA
GĘSIM TŁUSZCZU, PODAWANE
Z KREMEM MASCARPONEI MELASĄ
JABŁKOWĄ.

CENA 24 ZŁ



POWIDOK BISTRO
BY STACJA ZERO
PLAC WOLNOŚCI 8

DANIE:
KACZKA KU WOLNOŚCI!
CZYLI PIERŚ Z KACZKI NA RÓZOWO/
ROLECZKA ZIEMNIACZANO-DYNIOWA/
GLAZUROWANA BRUKSELKA Z BOCZKIEM,
BOCZNIK KRÓLEWSKI, SOS
ZURAWINOWY.

CENA: 62 ZŁ



RESTAURACJA RÓŻA
WIATRÓW
CESARKA 2, CESARKA
K/STRYKOWA

DANIE:
UDO Z GĘSI OWSIANEJ, KLUSKI NA
PARZE, BRUKSELKA, EMULSJA Z
KISZONEJ ŚLIWKI WĘGIERKI I
PIECZONEGO JABŁKA, PIKLOWANA
CZARNA RZĘPA/ POMARAŃCZA

CENA: 69 ZŁ



RESTAURACJA
NITKA
PIOTRKOWSKA 56

DANIE:
NOGA Z KACZKI/POLENTA
DYNIOWA/SOS
PIERNIKOWY/PUREE
ZCZERWONEJ KAPUSTY.

CENA: 59 ZŁ



DESER:
DEKONSTRUKCJA SZARLOTKI

CENA: 24 ZŁ



DANIE:
PYZY NADZIEWANE GĘSIĄ Z
WARZYWAMI, BULION Z DZIKIEGO
PTACTWA, ŚWIEŻE ZIOŁA

CENA: 33 ZŁ



DESER:
JABŁKA, KARAMEL, KREM ŚMIETANKOWY,
CHRUPIĄCA CZEKOLADA, ORZECH
WŁOSKI.

CENA: 19 Z

OBIECANA

OBIECANA CAFE
PIOTRKOWSKA 295 A

PARTNERZY



PAŁAC HERBSTA

KAMZA

DESIGN . CATERING . EVENTS



Rajskie Manu
restauracja

RAJSKIE MANU
RESTAURACJA
ŁÓDŹ,
OGRODOWA 19A,
MANUFAKTURA

DANIE:
UDZIEC Z GĘSI FASZEROWANY
WĘDZONĄ ŚLIWKĄ I WĄTRÓBKĄ,
SOSEM WIŚNIOWYM, BABKA
ZIEMNIACZANA I BURAKI BABY

CENA: 79 ZŁ



SPÓŁDZIELNIA
RESTAURACJA
ŁÓDŹ, UL.
ROOSEVELTA
10C, OFF
PIOTRKOWSKA

DANIE:
KONFITOWANA NOGA Z GĘSI,
PUREE Z CZERWONEJ KAPUSTY Z
DODATKIEM CZERWONEGO WINA,
CYNAMON, ESPUMA Z CZERWONEJ
PORZECZKI, GRATIN ZIEMNIACZANE
Z GRANA PADANO.

CENA: 69 ZŁ



DANIE:
KONFITOWANA NOGA Z GĘSI, PUREE
Z CZERWONEJ KAPUSTY Z
DODATKIEM CZERWONEGO WINA,
CYNAMON, ESPUMA Z CZERWONEJ
PORZECZKI, GRATIN ZIEMNIACZANE
Z GRANA PADANO.

CENA: 69 ZŁ



SPÓŁDZIELNIA
RESTAURACJA
WARSZAWA, CENTRUM
PRASKIE KONESER,
PL. KONESERA 4



DANIE:
PIECZONA NOGA Z GĘSI PODAWANA Z
KAPUSTĄ CZERWONĄ GOTOWANĄ W
CZERWONYM WINIE Z DODATKIEM
PRZYPRAW KORZENNYCH, JABŁEK I
SZAŁWII, ZIEMNIAKIEM Z OGNISKA ORAZ
SOSEM NA BAZIE PIECZONEJ GĘSINY.

CENA: 92 ZŁ

szpulka
— RESTAURACJA —

SZPULKA
RESTAURACJA
RYNEK MANUFAKTURY,
OGRODOWA 19A



szpulka
— RESTAURACJA —

SZPULKA
RESTAURACJA
RYNEK MANUFAKTURY,
OGRODOWA 19A

DESER:
MINI TARTA Z JABŁKAMI PRAŻONYMI
W GRYCZANYM MIODZIE, MUSEM
ROZMARYNOWYM I JEŻYNOWYM
DZEMEM.

CENA: 29 ZŁ



SZYKIER
coffee & bistro

SZYKIER
COFFE&BISTRO
PÓŁNOCA 1/3

DESER:
PAN SERNIK JABŁUSZKO, DELIKATNY
CYNAMONOWY SERNIK Z TOPPINGIEM NA
BAZIE ZIELONYCH JABŁEK Z BITĄ
ŚMIETANĄ I SŁONYM KARMELEM.

CENA: 18 ZŁ



FUSION
RESTAURANT
**UKRYTE
RZeki**



**UKRYTE RZeki
RESTAURACJA
PIOTRKOWSKA 295 A**

DANIE:

KACZKA; PIERŚ I TERRINA Z
KONFITOWANĄ SZALOTKĄ,
FONDANTEM Z ZIEMNIAKĄ, PURÉE Z
WIŚNI I FIG, CYKORIA DUSZONĄ W
LIKIERZE COINTREAU ORAZ SOSEM
WŁASNYM

CENA: 67 ZŁ

NAPÓJ ALKOHOŁOWY:

DOMOWA NALEWKA "SZARLOTKA" NA BAZIE
JABŁKA ANTONÓWKI,
CYNAMONU, WANILII I BOURBONU.

25 ZŁ / 80 ML



DESER:

SZARLOTKA 2.0" W POSTACI MUSU Z
BIAŁĄ CZEKOLADĄ INFUZOWANEGO
TRAWĄ ŻUBROWĄ NA CYNAMONOWYM
SABLÉ, PODAWANA Z SORBETEM
CYTRYNOWO-JABŁKOWYM Z
ŻUBRÓWKĄ I CYNAMONEM.

CENA: 29 ZŁ

NAPÓJ BEZALKOHOŁOWY:

KOMBUCHA Z JABŁKIEM, MIĘTĄ I
CYNAMONEM.

19 ZŁ / 200 ML



WISH SANDWICH
PIOTRKOWSKA 88 (W
BRAMIE)

DANIE:

KACZKA 420, CZYLI WĘDZONA PIERŚ
Z KACZKI, KARMELIZOWANE JABŁKO,
CYDR, PIKLOWANA CEBULA, PARE Z
KACZYCH WĄTRÓBEK, ŻULIK.

CENA: 56 ZŁ



ZIELONA GÓRKA
PABIANICE, ZIELONA 8

DESER:

CIASTKO Z JABŁKAMI I MIODEM,
CZYLI DESER DLA DWOJGA.
CIASTKO SMAŻONE Z JABŁKAMI I
MIODEM SŁONECZNIKOWYM.

CENA: 35 ZŁ

PARTNERZY

COLUMNNA
MEDICA

KAMZA

DESIGN . CATERING . EVENTS

