

a la carte **MENU**

Poszukując nowych smaków wróciliśmy do korzeni ponadczasowej klasyki.

- oto motyw przewodni menu Restauracji Tkalnia Smaku Hotelu Borowiecki

Searching for new flavours, we returned to the roots of the timeless classic.

- this is the leitmotif of the menu of Tkalnia Smaku Restaurant by Borowiecki Hotel

- Tkalnia Smaku Team



STARTERS

SAŁATKA Z OWOCAMI SEZONOWYMI I BRYNDZĄ VEGE 36 Zł
SER BRYNDZA [80 G] | OWOCE SEZONOWE | MIX SAŁAT | MUS Z MANGO | MUS Z OWOCÓW LEŚNYCH

SEASONAL FRUITS SALAD WITH BRYNDZA CHEESE
BRYNDZA CHEESE [80 G] | SEASONAL FRUITS | SALAD MIX | MANGO MOUSSE | FOREST FRUITS MOUSSE

CARPACCIO Z BURAKA Z KOZIM SEREM VEGE 37 Zł
BURAK | SER KOZI | RUKOLA | OLIWA Z OLIWEK | ORZECH WŁOSKI | PESTKI SŁONECZNIKA

BEETROOT CARPACCIO WITH GOAT CHEESE
BEETROOT | GOAT CHEESE | ARUGULA | OLIVE OIL | WALNUTS | SUNFLOWERS SEEDS

CAMEMBERT W PANKO 29 Zł
SER CAMEMBERT [120 G] | MIX SAŁAT | ŻURAWINA | GRZANKA Z MASŁEM CZOSNKOWYM [2 SZT.]

CRISPY PANKO BAKED CAMEMBERT
CAMEMBERT CHEESE [120 G] | SALAD MIX | CRANBERRIES | TOAST WITH GARLIC BUTTER [2 PCS.]

SAŁATKA CEZAR 39 Zł
GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA [100 G] | MIX SAŁAT | SZPINAK | POMIDORKI | PARMEZAN | OLIWA Z OLIWEK | MINI GRZANKI

CESAR SALAD
ROASTED CHICKEN BREAST [100 G] | SALAD MIX | SPINAC | CHERRY TOMATO | PARMESAN | OLIVE OIL | MINI TOASTS

Śledzik na żuliku lub grzance podany z cebulką, żurawiną, orzechami włoskimi 24 Zł
i olejem lnianym dekorowany prażonym czosnkiem [250 G]

Herring on regional bread called “żulik” or toast with onion, cranberries,
walnuts and linseed oil, garnished with roasted garlic [250 G]



SOUPS

DOMOWY BURSZTYNOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM [300 ML] 17 Zł
BULION WOŁOWO-DROBIOWY | MARCHEWKA | NATKA PIETRUSZKI | MAKARON NITKA

HOMEMADE POLISH CHICKEN SOUP WITH THIN POLISH PASTA
BEEF AND CHICKEN BROTH | CARROT | PARSLEY | THIN POLISH PASTA

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM [300 ML] 19 Zł
BULION WOŁOWO-DROBIOWY | POMIDORY | MARCHEWKA | NATKA PIETRUSZKI | LUBCZYK | ŚMIETANKA | MAKARON NITKA

TOMATO SOUP WITH THIN POLISH PASTA
BEEF AND CHICKEN BROTH | TOMATO | CARROT | PARSLEY | LOVAGE | CREAM | THIN POLISH PASTA

ZUPA SZEFA KUCHNI [300 ML] 20 Zł
SEASONAL SOUP

Tradycyjna łódzka zalewajka a'la Borowiecki i ziemniak z ogniska lub pajda [300 ML] 22 Zł
Traditional pour soup a'la Borowiecki with baked potato or slice of homebread



BURGER

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI STEKOWYMI 48 Zł
WOŁOWINA [150 G] | BOCZEK | SER CHEDDAR | POMIDOR | OGÓREK | CEBULA | SAŁATA LODOWA | SOS SZEFA KUCHNI

BEEF BURGER WITH STEAK FRIES
BEEF [150 G] | BACON | CHEDDAR | TOMATO | CUCUMBER | ONION | ICEBERG LETTUCE | CHEF'S SAUCE

DODATKOWA WOŁOWINA [150 G] | EXTRA BEEF [150 G] +11 Zł

ZAMÓWIENIA OBSŁUGA SALI PRZYJMUJE DO 21:30

LISTA ALERGENÓW I PEŁNA GRAMATURA DOSTĘPNA U MANAGERA RESTAURACJI



F I S H

DORSZ ATLANTYCKI W PANIERCE [220-250 G] 58 Zł
FRYTKI STEKOWE | KISZONA KAPUSTA

CRISPY ATLANTIC COD
STEAK FRIES | SAUERKRAUT

ŁOSOŚ W SOSIE CYTRYNOWYM Z PIECA [180-200 G] 68 Zł
PUREE MAŚLANE | BROKUŁ | SOS PAPRYKOWY

OVEN BAKED SALMON IN LEMON SAUCE
BUTTER PUREE | BROCCOLI | PAPRIKA SAUCE



P A S T A S

TAGLIATELLE Z TOFU I JARMUŻEM VEGE [350 G] 45 Zł
TOFU [90 G] | JARMUŻ | SZPINAK | SOS SOJOWY | OLEJ SEZAMOWY

TAGLIATELLE WITH TOFU AND KALE
TOFU [90 G] | KALE | SPINACH | SOY SAUCE | SESAME OIL

TAGLIATELLE Z PESTO BAZYLIOWYM VEGE [350 G] 42 Zł
BAZYLIA | ORZESZKI PINI [50 G] | CZOSNEK | OLIWA Z OLIWEK | PARMEZAN | POMIDORKI KOKTAJLOWE

BASIL PESTO TAGLIATELLE PASTA
BASIL | PINE NUTS [50 G] | GARLIC | OLIVE OIL | PARMESAN | CHERRY TOMATO

SPAGHETTI CARBONARA [350 G] 39 Zł
BOCZEK [80 G] | ŻÓŁTKO [3 SZT.] | CEBULA | PIEPRZ | PARMEZAN

SPAGHETTI CARBONARA
BACON [80 G] | YOLK [3 PCS.] | ONION | PEPPER | PARMESAN



M A I N C O U R S E S

KOTLET SCHABOWY [200 G] 39 Zł
DOMOWE ZIEMNIACZANE ŁÓDECZKI | KAPUSTA ZASMAŻANA Z BOCZKIEM

TRADITIONAL PORK CHOP
HOMEMADE POTATO WEDGES | BRAISED CABBAGE WITH BACON

ŻEBERKA W SOSIE BBQ [350-400 G] 48 Zł
MINI ZIEMNIACZKI NA MAŚLE | SOS SZEFA KUCHNI

BBQ PORK RIBS
BUTTER LITTLE POTATOES | CHEF'S SAUCE

KOTLET DE VOLAILLE Z MASEŁKIEM [180 G] 48 Zł
DOMOWE ZIEMNIACZANE ŁÓDECZKI | SURÓWKA COLESŁAW

CHICKEN DE VOILAILLE CHOP
HOMEMADE POTATO WEDGES | COLESRAW SALAD

KLASYCZNY SZNYCEL Z JAJKIEM SADZONYM [300 G] 48 Zł
DOMOWE ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE | SURÓWKA Z MARCHWI

CLASSICAL SCHNITZEL WITH FRIED EGG
HOMEMADE POTATO WEDGES | CARROT SALAD

WYMIENŃ ŁÓDECZKI LUB FRYTKI NA PUREE Z BOCZKIEM [150 G] | EXCHANGE WEDGES OR FRIES FOR PUREE WITH BACON +8 Zł

Domowe placki ziemniaczane otulone słodką śmietanką [5 SZT.] 29 Zł

Homemade potato pancakes with sweet cream [5 PCS.]

Bestsellery

BESTSELLERS

KREWETKI TYGRYSIE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM

52 Zł

KREWETKI TYGRYSIE [200 G] | BIAŁE WINO | CEBULA | PAPRYCZKA CHILI | GRZANKA Z MASŁEM CZOSNKOWYM [2 SZT.]

TIGER SHRIMPS IN WINE AND BUTTER SAUCE

TIGER SHRIMPS [200 G] | WHITE WINE | ONION | CHILI | TOAST WITH GARLIC BUTTER [2 PCS.]

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI [200-220 G]

55 Zł

MINI ZIEMNIACZKI NA MASŁE | SOS ŻURAWINOWY | BURAK

CONFIT DUCK LEG

BUTTER LITTLE POTATOES | CRANBERRY SAUCE | BEETROOT

Gołąbki z kapusty z mielonym mięsem wołowo-wieprzowym duszone w sosie aromatycznym z tłuczonych pomidorów z dodatkiem świeżej bazylii i oregano z naszego małego ogrodu z ziemniaczkami [2 SZT.]

45 Zł

Meat-stuffed cabbage rolls with beef and pork meat stewed in aromatic tomato sauce with basil and oregano from our small restaurant garden [2 PCS.]

Desery

DESSERTS

DOMOWY SERNIK Z OWOCAMI SEZONOWYMI

21 Zł

HOMEMADE CHEESECAKE WITH SEASONAL FRUITS

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI

23 Zł

WARM APPLE PIE WITH ICE-CREAM

DESER DNIA

19 Zł

DESSERT OF THE DAY

Polecamy do nina

FOR WINE TIME

DESKA SERÓW I WĘDLIN SZEFA KUCHNI

55 Zł

SELEKCJA SERÓW [150 G] | SELEKCJA WĘDLIN 150 G] | MIX SAŁAT | SUSZONY POMIDOR | KAPARY | MIÓD | ORZECH WŁOSKI

CHEF'S COMPOSITION OF CHEESE AND MEATS SNACK

CHEESE SELECTION [150 G] | COLD CUTS SELECTION [150 G] | SALAD MIX | DRIED TOMATO | CAPARS | HONEY | WALNUT

W PRZYPADKU OBSŁUGI GRUP ZORGANIZOWANYCH CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIENIA MOŻE BYĆ WYDŁUŻONY
IN THE CASE OF SERVING ORGANIZED GROUPS, ORDERS WAITING TIME MAY BE EXTENDED

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE LUB FIRMOWE: +48 790 207 409 LUB +48 790 207 509

FAMILY OR COMPANY EVENTS: +48 790 207 409 OR +48 790 207 509



@BOROWIECKI_HOTEL_LODZ

SMAKI ZIEMI OBIECANEJ

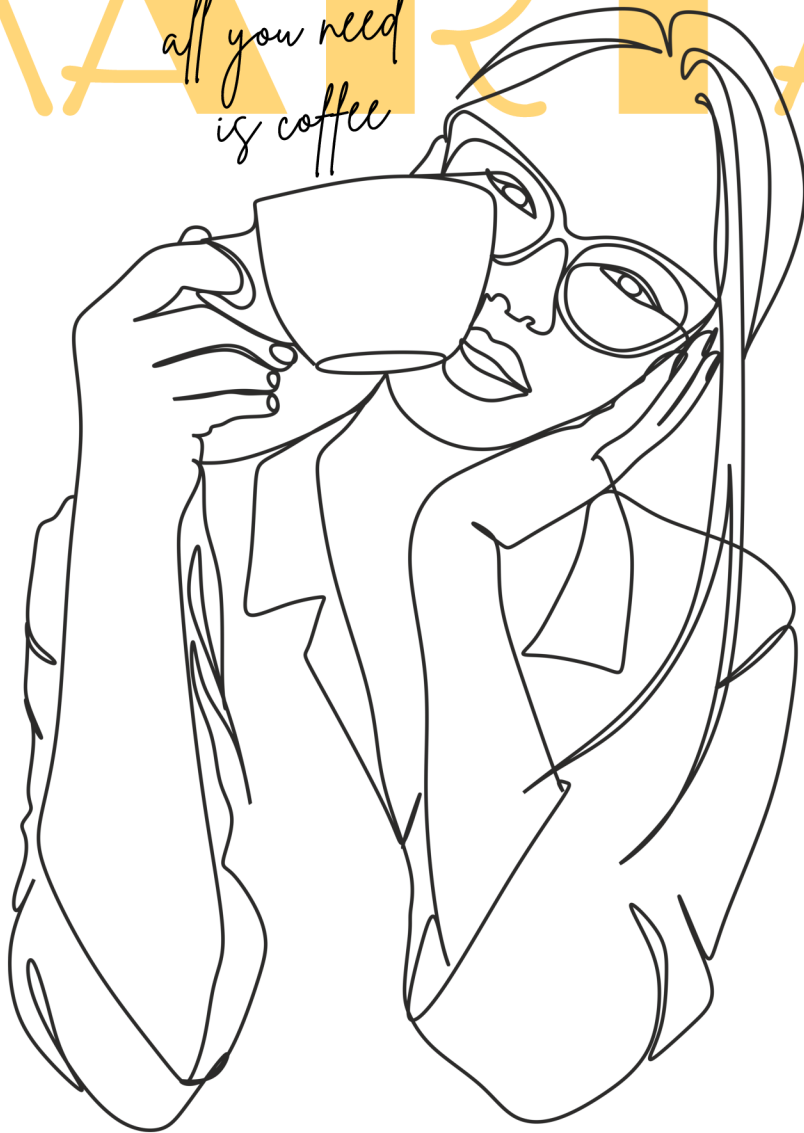
Z PRZYJEMNOŚCIĄ PROPONUJEMY KUCHNIĘ ZIEMI ŁÓDZKIEJ,
CZYLI WĘDRÓWKĘ SMAKAMI MIASTA CZTERECH KULTUR.
BĘDĄC W ŁODZI - MUSISZ SPRÓBOWAĆ!

WITH PLEASURE WE OFFER THE CUISINE OF OUR REGION,
THE JOURNEY OF THE FOUR CULTURES CITY FLAVOR.
STAYING IN LODZ - NEED TO TASTE!

napoi

KARTKA

*all you need
is coffee*



Kana

C O F F E E

ESPRESSO	8 Zł
AMERICANO	8 Zł
ESPRESSO DOPPIO	14 Zł
CAPPUCCINO	12 Zł
CAFE LATTE	14 Zł
LATTE MACHIATTO	16 Zł

Herbata

T E A

SIR WILLIAM'S / RÓŻNE RODZAJE /	8 Zł
--	------

Lemoniada

L E M O N A D E

CYTRYNOWA [350 ML]	24 Zł
TRUSKAWKOWA [350 ML]	24 Zł
ARBUZOWA [350 ML]	24 Zł
MANGO - MARAKUJA [350 ML]	24 Zł

Obanek

J A R

WODY Z CYTRUSAMI [1 L]	19 Zł
SOKU OWOCOWEGO [1 L] / RÓŻNE SMAKI /	28 Zł
LEMONIADY [1 L] / RÓŻNE SMAKI /	44 Zł

Energetyk

E N E R G Y D R I N K

NAPÓJ ENERGETYCZNY [250 ML]	15 Zł
------------------------------------	-------

Napoje zimne

C O O L E R S

	PEPSI [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	PEPSI ZERO [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	MIRINDA [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	MIRINDA ZERO [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	7 UP [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	7 UP FREE [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	SCHWEPES TONIC [200 ML/500 ML]	12 Zł /18 Zł
	LIPTON [200 ML] / LEMON GREEN PEACH /	12 Zł
	SOKI TOMA [200 ML] / JABŁKO POMARAŃCZ /	12 Zł
	WODA KRystaliczne ŹRÓDŁO GAZOWANA/NIEGAZOWANA [300 ML/500 ML]	8 Zł /12 Zł

alkoholi KARTA



15 ZŁ

PIWO
LEFFE

[300 ML]

15 ZŁ

28 ZŁ

APEROL SPRITZ

75 ML APEROL | 75 ML PROSECCO | POMARAŃCZA

28 ZŁ

9 ZŁ

WYBOROWA
POLSKI ZIEMNIAK

[50 ML]

9 ZŁ

Pina

B E E R

BECZKA - FROM THE TAP

DUŻY ŻYWIEC [500 ML] 16 ZŁ

MAŁY ŻYWIEC [300 ML] 13 ZŁ

BUTELKA - BOTTLE

ŻYWIEC BIAŁY [500 ML] 17 ZŁ

HEINEKEN [500 ML] 17 ZŁ

PAULANER [500 ML] / RÓŻNE RODZAJE / 17 ZŁ

ŻYWIEC 0% [500 ML] / RÓŻNE RODZAJE / 17 ZŁ

HEINEKEN 0% [500 ML] 17 ZŁ

SOK DO PIWA 2 ZŁ

Drinki

C O C T A I L S

MOJITO 32 ZŁ

40 ML RUM HAVANA | SOK Z LIMONKI | MIĘTA | CUKIER BRĄZOWY | WODA GAZOWANA

LONG ISLAND 38 ZŁ

20 ML WÓDKA FINLANDIA | 20 ML GIN GORDON'S | 20 ML RUM BACARDI
20 ML COITREAU | SOK Z LIMONKI | SYROP CUKROWY | 20 ML TEQUILA SILVER | PEPSI

SEX ON THE BEACH 32 ZŁ

20 ML WÓDKA | 20 ML TRIPLE-SEC | 40 ML SOK POMARAŃCZOWY | 40 ML SOK ŻURAWINOWY

MARTINI 29 ZŁ

60 ML GIN GORDON'S | 20 ML MARTINI BIANCO | SOK Z CYTRYNY

CUBA LIBRE 25 ZŁ

40 ML RUM BACARDI | SOK Z LIMONKI | 150 ML PEPSI | LIMONKA

GIN TONIC 23 ZŁ

40 ML GIN GORDON'S | SCHWEPES TONIC

WHISKY SOUR 37 ZŁ

50 ML WHISKY | SOK Z LIMONKI | SYROP CUKROWY | ANGUSTURA | BIAŁO JAJKA (OPCJONALNIE)

PINA COLADA 32 ZŁ

60 ML MALIBU | SOK ANANASOWY | MLECZKO KOKOSOWE | SOK Z LIMONKI

SET 4 SHOTÓW 20 ZŁ

80 ML WÓDKA FINLANDIA | DODATKI



MARGARITA

100 ML TEQUILA | 50 ML COITREAU
50 ML SOKU Z LIMONKI | SÓL | LIMONKA

28 ZŁ

Wódki

V O D K A

FINLANDIA [50 ML] 12 ZŁ

ŻUBRÓWKA BISON GRASS [50 ML] 12 ZŁ

DWÓR SIERAKÓW DESKA [4 X40ML] 48 ZŁ

FINLANDIA [500 ML] 120 ZŁ

ŻUBRÓWKA BISON GRASS [500 ML] 120 ZŁ

DWÓR SIERAKÓW [700 ML] / RÓŻNE RODZAJE / 195 ZŁ

BELVEDERE [700 ML] 300 ZŁ

10 ZŁ

OSTOYA

[50 ML]

10 ZŁ

TKALNIA SMAKU

PEŁNA OFERTA ALKOHOLI DOSTĘPNA U OBSŁUGI BARU
FOR MORE ALCOHOL OFFER PLEASE ASK OUR BAR STAFF

Likier

APEROL [50 ML]	15 Zł
BAILEY'S [50 ML]	15 Zł
CAMPARI [50 ML]	15 Zł
COINTREAU [50 ML]	15 Zł
JAGERMEISTER [50 ML]	17 Zł
MALIBU [50 ML]	17 Zł

Tequila

SILVER/GOLD [50 ML]	22 Zł
----------------------------	-------

Brandy

METAXA [50 ML]	25 Zł
APART [50 ML]	25 Zł
ST-REMY [50 ML]	25 Zł
TORRES [50 ML]	25 Zł

Koniak

COURVOISER MARTELL [50 ML]	35 Zł
REMY MARTIN [50 ML]	35 Zł
GAUTIER [50 ML]	35 Zł

Martini

MARTINI BIANCO/ROSSO [100 ML]	20 Zł
--------------------------------------	-------

Whisky Barbon

BALLANTINE'S [50 ML]	25 Zł
BUSHMILLS [50 ML]	25 Zł
GRANTS [50 ML]	20 Zł
JAMESON [50 ML]	20 Zł
JACK DANIEL'S [50 ML]	25 Zł
JOHNNY WALKER RED [50 ML]	25 Zł
JOHNNY WALKER BLACK [50 ML]	30 Zł
GENTELMAN [50 ML]	35 Zł
CHIVAS REGAL [50 ML]	35 Zł
JIM BEAM [50 ML]	25 Zł

"-życzymy
smacznych
chwil"

-Kuchnia Smaku Team