

PONIEDZIAŁEK - SOBOTA **14:00-22:00**
NIEDZIELA **14:00-20:00**

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BURAKA Z KOZIM SEREM *(VEGE)* 37 PLN

burak | ser kozi | rukola | oliwa z oliwek | orzech włoski | pestki słonecznika

CAMEMBERT W PANKO 29 PLN

ser camembert [120 g] | mix sałat | żurawina | grzanka z masłem czosnkowym [2 szt.]

SAŁATKA CEZAR 39 PLN

pierś z kurczaka [100 g] | mix sałat | szpinka | rukola | pomidorki | parmezan | oliwa z oliwek | mini grzanki

KREWETKI TYGRYSIE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM 58 PLN

krewetki tygrysie [200 g] | białe wino | cebula | papryczka chili | grzanka z masłem czosnkowym [2 szt.]

ŚLEDZIK NA ŻULIKU LUB GRZANCE PODANY Z CEBULKĄ, ŻURAWINĄ, ORZECHAMI WŁOSKIMI I OLEJEM LNIANYM DEKOROWANY PRAŻONYM CZOSNKIEM *(250 ml)* 25 PLN

ZUPY

DOMOWY BURSZTYNOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM *(300 ml)* 18 PLN

bulion wołowo-drobiowy | marchewka | natka pietruszki | makaron nitka

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM *(300 ml)* 21 PLN

bulion wołowo-drobiowy | pomidory | marchewka | natka pietruszki | lubczyk | śmietanka | makaron nitka

TRADYCYJNA ŁÓDZKA ZALEWAJKA A'LA BOROWIECKI I ZIEMNIAK Z OGNISKA LUB PAJDA CHLEBA *(300 ml)* 27 PLN

RYBY

DORSZ ATLANTYCKI W PANIERCE *(220 - 250 g)* 58 PLN

frytki stekowe | kiszona kapusta

ŁOSOŚ W SOSIE CYTRYNOWYM Z PIECA *(180 - 200 g)* 68 PLN

puree maślane | brokuł | sos paprykowy

PSTRĄG TĘCZOWY W PAPILOCIE *(200 g)* 78 PLN

pieczone ziemniaczki | kiszona kapusta

MAKARONY

TAGLIATELLE Z PESTO BAZYLIOWYM *(VEGE)* *(350 g)* 42 PLN

makaron tagliatelle | bazylia | orzeszki pini [50 g] | czosnek | oliwa z oliwek | parmezan | pomidorki koktajlowe

SPAGHETTI CARBONARA *(350 g)* 39 PLN

makaron spaghetti | boczek [80 g] | żółtko [3 szt.] | cebula | pieprz | parmezan

RIGATONI ALL'ARABBIATA Z KURCZAKIEM *(350 g)* 36 PLN

makaron rigatoni | kurczak [80 g] | pomidory | chili | bazylia | czosnek | natka pietruszki

* DO KAŻDEJ RYBY I MAKARONU **KIELISZEK WINA DOMU GRATIS**

DANIA GŁÓWNE

KOTLET SCHABOWY *(200 g)* 39 PLN

domowe ziemniaczane łódeczki | kapusta kiszona z boczkiem

ŻEBERKA W SOSIE BBQ *(350 - 400 g)* 55 PLN

mini ziemniaczki na maśle | sos Szefa Kuchni

KOTLET DE VOLAILLE Z MASEŁKIEM *(180 g)* 48 PLN

domowe ziemniaczane łódeczki | surówka Coleslaw

KLASYCZNY SZNYCEL Z JAJKIEM SADZONYM *(300 g)* 55 PLN

domowe ziemniaczane łódeczki | surówka z marchwi

DOMOWE PLACKI ZIEMNIACZANE OTULONE SŁODKĄ ŚMIETANKĄ *(5 szt.)* 29 PLN

GOŁĄBKI Z KAPUSTY Z MIELONYM MIĘSEM WOŁOWO-WIEPRZOWYM DUSZONE W SOSIE Z TŁOCZONYCH POMIDORÓW Z DODATKIEM ŚWIEŻEJ BAZYLI I OREGANO *(2 szt.)* 45 PLN

BURGERY

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI STEKOWYMI I MIKSEM SAŁAT 48 PLN

wołowina [150 g] | boczek | ser cheddar | pomidor | ogórek | cebula | sałatka lodowa | sos Szefa Kuchni

DODATKOWA WOŁOWINA *(150 g)* 11 PLN

BURGER WEGETARIAŃSKI Z FRYTKAMI STEKOWYMI I MIKSEM SAŁAT *(VEGE)* 44 PLN

ręcznie robiony kotlet z ciecierzycy [200 g] | ser Cheddar | pomidor | ogórek | cebula | sałata lodowa | sos Aioli z pieczonego czosnku

SEKCJA SMAKI ZIEMI OBIECANEJ

ŚLEDZIK NA ŻULIKU LUB GRZANCE *(250 g)* 25 PLN

podany z cebulką, żurawiną, orzechami włoskimi i olejem lnianym dekorowany prażonym czosnkiem

TRADYCYJNA ŁÓDZKA ZALEWAJKA A'LA BOROWIECKI *(300 ml)* 27 PLN

i ziemniak z ogniska lub pajda chleba

GOŁĄBKI Z KAPUSTY Z MIELONYM MIĘSEM WOŁOWO-WIEPRZOWYM *(2 szt.)* 45 PLN

duszone w sosie z tłoczonych pomidorów z dodatkiem świeżej bazylii i oregano

DOMOWE PLACKI ZIEMNIACZANE OTULONE SŁODKĄ ŚMIETANKĄ *(5 szt.)* 29 PLN

DESERY

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI 25 PLN

FONDANT CZEKOLADOWY 25 PLN

Deser Szefa Kuchni

POSZUKUJĄC NOWYCH SMAKÓW
WRÓCILIŚMY DO KORZENI
PONADCZASOWEJ KLASYKI.

KAWA

ESPRESSO	8 PLN
AMERICANO	8 PLN
ESPRESSO DOPPIO	14 PLN
CAPPUCINO	12 PLN
CAFE LATTE	14 PLN
LATTE MACHIATTO	16 PLN

HERBATA

SIR WILLIAM'S	8 PLN
różne rodzaje	
HERBATKA ZIMOWA	15 PLN

DZBANEK

WODY Z CYTRUSAMI I MIĘTĄ (1 l)	17 PLN
SOKU OWOCOWEGO (1 l)	21 PLN
LEMONIADY (1 l)	25 PLN

ENERGETYK

RED BULL	15 PLN
RED BULL ZERO	15 PLN

NAPOJE ZIMNE

PEPSI (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
PEPSI ZERO (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
MIRINDA (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
MIRINDA ZERO (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
7 UP (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
7 UP FREE (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
SCHWEPPE'S TONIC (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
LIPTON (200 ml)	12 PLN
SOKI TOMA (200 ml)	12 PLN
WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO (300 ml 500 ml)	8 PLN / 12 PLN

PIWA

BECZKA	
MAŁY ŻYWIEC (300 ml)	12 PLN
DUŻY ŻYWIEC (500 ml)	16 PLN

BUTELKA

ŻYWIEC BIAŁY (500 ml)	17 PLN
HEINEKEN (500 ml)	17 PLN
PAULANER (500 ml)	17 PLN
LEFFE (300 ml)	15 PLN
ŻYWIEC 0% (500 ml)	17 PLN
HEINEKEN 0% (500 ml)	17 PLN
SOK DO PIWA	2 PLN

DRINKI

APEROL SPRITZ	28 PLN
MOJITO	32 PLN
LONG ISLAND	38 PLN
SEX ON THE BEACH	32 PLN
MARTINI	29 PLN
CUBA LIBRE	25 PLN
GIN TONIC	23 PLN
WHISKY SOUR	37 PLN
PINA COLADA	32 PLN
MARGARITA	28 PLN



WÓDKI

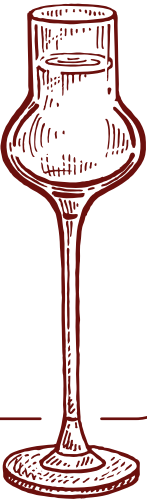
WYBOROWA POLSKI ZIEMNIAK (50 ml)	9 PLN
OSTOYA (50 ml)	10 PLN
FINLANDIA (50 ml)	12 PLN
ŻUBRÓWKA BISON GRASS (50 ml)	12 PLN
WYBOROWA POLSKI ZIEMNIAK (0,5 l)	90 PLN
OSTOYA (0,5 l)	100 PLN
FINLANDIA (0,5 l)	120 PLN
ŻUBRÓWKA BISON GRASS (0,5 l)	120 PLN
DWÓR SIERAKÓW (0,7 l)	195 PLN
BELVEDERE (0,7 l)	300 PLN

KONIAK

COURVOISER MARTELL (50 ml)	35 PLN
REMY MARTIN (50 ml)	35 PLN
GAUTIER (50 ml)	35 PLN

LIKIERY

APEROL (50 ml)	15 PLN
BAILEY'S (50 ml)	15 PLN
CAMPARI (50 ml)	15 PLN
COINTREAU (50 ml)	15 PLN
JAGERMAISTER (50 ml)	17 PLN
MALIBU (50 ml)	17 PLN



Wszystkie ceny podane są w polskich złoty i zawierają VAT

W przypadku grup **od 8 osób** doliczana jest opłata **serwisowa 10%**, która pozwala nam zadbać o sprawną obsługę i komfort wszystkich Gości.

Jeżeli dotyczy Państwa **alergia pokarmowa lub inne ograniczenia żywieniowe** prosimy o poinformowanie obsługi.

Pełna lista alergenów u managera restauracji

Standardowy czas oczekiwania na dania wynosi **około 15 min.**, przy rezerwacjach grupowych może wydłużyć się do 1,5 h

MARTINI

BIANCO (100 ml)	20 PLN
ROSSO (100 ml)	20 PLN



WHISKY/BOURBON

GRANTS (50 ml)	20 PLN
JAMESON (50 ml)	20 PLN
BALLANTINE'S (50 ml)	25 PLN
BUSHMILLS (50 ml)	25 PLN
JACK DANIEL'S (50 ml)	25 PLN
JOHNNY WALKER RED (50 ml)	25 PLN
JIM BEAM (50 ml)	25 PLN
JOHNNY WALKER BLACK (50 ml)	30 PLN
GENTELMEN (50 ml)	35 PLN
CHIVAS REGAL (50 ml)	35 PLN

TEQUILA

SILVER (50 ml)	20 PLN
GOLD (50 ml)	22 PLN

BRANDY

METAXA (50 ml)	25 PLN
APART (50 ml)	25 PLN
ST-REMY (50 ml)	25 PLN
TORRES (50 ml)	25 PLN

Zorganizuj z nami firmowe czy rodzinne spotkania. Urodziny, chrzest czy komunię, przyjęcie weselne. Tkalnia Smaku to miejsce spotkań.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI:

+48 790 207 409

manager@tkalniasmaku.pl

MONDAY - SATURDAY **14:00-22:00**
SUNDAY **14:00-20:00**

STARTERS

BEETROOT CARPACCIO WITH
GOAT CHEESE *(VEGE)*

beetroot | goat cheese | arugula | olive oil | walnuts | sunflower seeds

CRISPY PANKO BAKED CAMEMBERT

camembert cheese [120 g] | salad mix | cranberries |
toast with garlic butter [2 pcs.]

CESAR SALAD

roasted chicken breast [100 g] | salad mix | spinac | arugula |
parmesan | olive oil | mini toast

TIGER SHRIMPS IN WINE AND
BUTTER SAUCE

tiger shrimps [200 g] | white wine | onion | chili |
toast with garlic butter [2 pcs.]

HERRING ON REGIONAL BREAD CALLED
"ŻULIK" OR TOAST WITH ONION,
CRANBERRIES, WALNUTS AND
LINSEED OIL, GARNISHED WITH
ROASTED *(250 ml)*

SOUPS

DHOMEMADE POLISH CHICKEN SOUP
WITH THIN POLISH PASTA *(300 ml)*

beef and chicken broth | carrot | parsley | thin polish pasta

TOMATO SOUP WITH THIN POLISH PASTA *(300 ml)*

beef and chicken broth | tomato | carrot | parsley | lovage | cream |
thin polish pasta

TRADITIONAL POUR SOUP A'LA
BOROWIECKI WITH BAKED POTATO
OR SLICE OF HOMEBREAD *(300 ml)*



FISH

CRISPY ATLANTIC COD *(220 - 250 g)*

steak fries | sauerkraut

OVEN BAKED SALMON IN LEMON
SAUCE *(180 - 200 g)*

butter puree | broccoli | paprika sauce

RAINBOW TROUT EN PAPILLOTE *(200 g)*

homemade potato wedges | sauerkraut

PASTAS

BASIL PESTO TAGLIATELLE
PASTA *(VEGE)* *(350 g)*

tagliatelle pasta | basil | pine nuts [50 g] | garlic |
olive oil | parmesan | cherry tomato

SPAGHETTI CARBONARA *(350 g)*

spaghetti pasta | bacon [80 g] | yolk [3 pcs.] | onion | paper |
parmesan

RIGATONI ALL'ARABBIATA
WITH CHICKEN *(350 g)*

rigatoni pasta | chicken [80 g] | tomato | chili | basil |
garlic | parsley

*** A GLASS OF HOUSE WINE FREE WITH
EVERY FISH AND PASTA DISH**

MAIN COURSES

TRADITIONAL PORK CHOP *(200 g)*

homemade potato wedges | braised cabbage with bacon

BBQ PORK RIBS *(350 - 400 g)*

butter little potatoes | Chef's sauce

CHICKEN DE VOLAILLE CHOP *(180 g)*

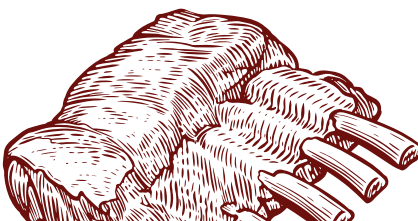
homemade potato wedges | Coleslaw salad

CLASSICAL SCHNITZEL WITH
FRIED EGG *(300 g)*

homemade potato wedges | carrot salad

HOMEMADE POTATO PANCAKES
WITH SWEET CREAM *(5 pcs.)*

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.)*



BURGERS

BEEF BURGER WITH STEAK
FRIES AND SALAD MIX

beef [150 g] | bacon | cheddar cheese | tomato |
cucumber | onion | iceberg lettuce | Chef's sauce

EXTRA BEEF *(150 g)*

VEGE BURGER WITH STEAK
FRIES AND SALAD MIX *(VEGE)*

homemade chickpeas burger [200 g] | cheddar cheese |
tomato | cucumber | onion | iceberg laettuce | Aioli sauce
with roasted garlic

THE PROMISED LAND FLAVORS

HERRING ON REGIONAL BREAD
CALLED "ŻULIK" OR TOAST *(250 g)*

with onion, cranberries, walnuts and linseed oil, garnished
with roasted garlic

TRADITIONAL POUR SOUP
A'LA BOROWIECKI *(300 ml)*

with baked potato or slice of homebread

MEAT-STUFFED CABBAGE ROLLS
WITH BEEF AND PORK MEAT *(2 pcs.)*

stewed in aromatic tomato sauce with basil and oregano
from our small restaurant garden

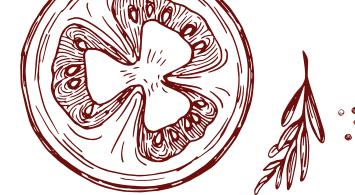
HOMEMADE POTATO PANCAKES
WITH SWEET CREAM *(5 pcs.)*

DESSERTS

WARM APPLE PIE WITH ICE-CREAM

CHEF'S DESSER –
CHOCOLATE FONDANT

IN SEARCH OF NEW FLAVORS,
WE RETURNED TO THE ROOTS
OF TIMELESS CLASSICS.



COFFEE

ESPRESSO	8 PLN
AMERICANO	8 PLN
ESPRESSO DOPPIO	14 PLN
CAPPUCINO	12 PLN
CAFE LATTE	14 PLN
LATTE MACHIATTO	16 PLN

TEA

SIR WILLIAM'S different kinds	8 PLN
WINTER TEA	15 PLN

JAR

WATER WITH LEMON AND MINT (1 l)	17 PLN
JUICE (1 l)	21 PLN
LEMONADE (1 l)	25 PLN

ENERGY DRINK

RED BULL	15 PLN
RED BULL ZERO	15 PLN

COOLERS

PEPSI (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
PEPSI ZERO (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
MIRINDA (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
MIRINDA ZERO (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
7 UP (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
7 UP FREE (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
SCHWEPPE'S TONIC (200 ml 500 ml)	12 PLN 18 PLN
LIPTON (200 ml)	12 PLN
TOMA JUICE (200 ml)	12 PLN
WATER KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO (300 ml 500 ml)	8 PLN / 12 PLN

BEER

FROM THE TAP

ŻYWIEC (300 ml)	12 PLN
ŻYWIEC (500 ml)	16 PLN

BOTTLE

ŻYWIEC BIAŁY (500 ml)	17 PLN
HEINEKEN (500 ml)	17 PLN
PAULANER (500 ml)	17 PLN
LEFFE (300 ml)	15 PLN
ŻYWIEC 0% (500 ml)	17 PLN
HEINEKEN 0% (500 ml)	17 PLN
JUICE	2 PLN

DRINKS

APEROL SPRITZ	28 PLN
MOJITO	32 PLN
LONG ISLAND	38 PLN
SEX ON THE BEACH	32 PLN
MARTINI	29 PLN
CUBA LIBRE	25 PLN
GIN TONIC	23 PLN
WHISKY SOUR	37 PLN
PINA COLADA	32 PLN
MARGARITA	28 PLN



VODKA

WYBOROWA POLSKI ZIEMNIAK (50 ml)	9 PLN
OSTOYA (50 ml)	10 PLN
FINLANDIA (50 ml)	12 PLN
ŻUBRÓWKA BISON GRASS (50 ml)	12 PLN
WYBOROWA POLSKI ZIEMNIAK (0,5 l)	90 PLN
OSTOYA (0,5 l)	100 PLN
FINLANDIA (0,5 l)	120 PLN
ŻUBRÓWKA BISON GRASS (0,5 l)	120 PLN
DWÓR SIERAKÓW (0,7 l)	195 PLN
BELVEDERE (0,7 l)	300 PLN

CONIAC

COURVOISER MARTELL (50 ml)	35 PLN
REMY MARTIN (50 ml)	35 PLN
GAUTIER (50 ml)	35 PLN

LIQUEUR

APEROL (50 ml)	15 PLN
BAILEY'S (50 ml)	15 PLN
CAMPARI (50 ml)	15 PLN
COINTREAU (50 ml)	15 PLN
JAGERMAISTER (50 ml)	17 PLN
MALIBU (50 ml)	17 PLN



All prices are listed in **Polish zloty and include VAT**

For groups of **8 or more**, a **10% service** charge is added to ensure smooth service and the comfort of all guests.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff.

A full list of allergens is available from the restaurant manager.

The standard waiting time for dishes is **approximately 15 minutes**; for group reservations it may extend to **up to 1.5 hours**.

MARTINI

BIANCO (100 ml)	20 PLN
ROSSO (100 ml)	20 PLN



WHISKY/BOURBON

GRANTS (50 ml)	20 PLN
JAMESON (50 ml)	20 PLN
BALLANTINE'S (50 ml)	25 PLN
BUSHMILLS (50 ml)	25 PLN
JACK DANIEL'S (50 ml)	25 PLN
JOHNNY WALKER RED (50 ml)	25 PLN
JIM BEAM (50 ml)	25 PLN
JOHNNY WALKER BLACK (50 ml)	30 PLN
GENTELMEN (50 ml)	35 PLN
CHIVAS REGAL (50 ml)	35 PLN

TEQUILA

SILVER (50 ml)	20 PLN
GOLD (50 ml)	22 PLN

BRANDY

METAXA (50 ml)	25 PLN
APART (50 ml)	25 PLN
ST-REMY (50 ml)	25 PLN
TORRES (50 ml)	25 PLN

Organize your corporate or family events with us. Birthdays, christenings, First Communion, or wedding receptions. Tkalnia Smaku is a place to meet and celebrate.

CONTACT US:

+48 790 207 409

manager@tkalniasmaku.pl