



Witajcie w miejscu, w którym tradycja kulinarna spotyka się z ekologią.

Produkty, których używamy do przyrządzania potraw pochodzą od lokalnych dostawców.

Nasze podejście i zaangażowanie zaowocowało pojawieniem się naszej restauracji w światowej renomy przewodniku Gault&Millau Polska.

„Warto zwrócić uwagę na miejscowe specjały, które znajdują się w karcie pod nazwą Szlakiem kuchni regionu”.

Szanowni Goście,
informujemy, że od 6 osób przy stoliku zostanie doliczona
opłata serwisowa w wysokości 10% kwoty rachunku.

Opłata przeznaczona jest dla zespołu restauracji.

Dear Guests,

Please be advised that from 6 people at the table 10%
service charge will be added to the bill.

Service charge will be transferred for the restaurant team.

VOUCHER

Podziel się wspomnieniami i podaruj niezapomniane
chwile w restauracji Bagatela. Kup voucher i wyślij bliskich
w kulinarną podróż szlakiem regionu.

O szczegóły dopytaj obsługę restauracji lub recepcji.

Share your memories and give unforgettable moments
at the Bagatela restaurant. Buy a voucher and send your loved ones
on a culinary journey along the region's trail.

Ask the restaurant or reception staff for details.

Upzejmnie prosimy o przekazanie wszelkich informacji dotyczących
Państwa alergii lub nietolerancji podczas składania zamówienia.

Lista alergenów jest dostępna na końcu karty menu.

Please let us know about any food allergies or intolerances
before placing your order.

The list of allergens is available at the end of the menu card.

Wszystkie ceny podane są w PLN.

All prices are in PLN.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices are inclusive of the VAT.

Restauracja Bagatela – 12:00–22:00

Bar Single Malt – 12:00–24:00



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

SZLAKIEM REGIONU

REGIONAL MENU

Wątróbka drobiowa, chałka, jabłko, cydr, cebula, sałata
frisse, sos figowo-wiśniowy

Chicken liver, challah, apple, cider, onion, frisse lettuce,
fig and cherry sauce

46 pln

Zalewajka, grzyby, prażoki, boczek wędzony, cebula

Sour rye soup, mushrooms, cooked potatoes with flour, smoked
bacon

Tej zupy musisz spróbować! To nasz absolutny bestseller!

You must try this soup! This is our bestseller!

30 pln



Półowa pieczonej kaczki, kluski szalwiowe, pieczone jabłko,
sos borówkowy

Half of baked duck, sage dumpling, baked apple, blueberry sauce

Borówka użyta do sosu pochodzi z rodzinnej manufaktury
w gospodarstwie rolnym Borówkowa Polana.

The blueberries used in the sauce come from a family-owned factory at the
Borówkowa Polana farm.

70 pln



Chałka, masło, konfitura owocowa, karmel soya, kruszonka
czekoladowa

Challah, butter, fruits jam, carmel soya, chocolate crumble

Chałka wypiekana jest w lokalnej manufakturze pieczywa w Dobroniu.

The challah is baked in a local bread factory in Dobroń.



28 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

SALATY I PRZYSTAWKI

SALADS AND APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej, majonez kolendrowy, żółtko konfitowane, rydz marynowany, szalotka, ogórek curry, pieczywo

54 pln

Beef tenderloin tartare, coriander mayo, confit egg yolk, marinated red pine mushroom, shallot, curry cucumber, bread

[Zamów pieczywo bezglutenowe.](#)

[Order gluten-free bread.](#)



Matjas holenderski, burak, ziemniak, piklowana cebula, mus chrzanowo-żurawinowy, pumpernikiel

Dutch matjas, beetroot, potato, pickled onion, horseradish-cranberry mousse, pumpernickel bread

[Zamów pieczywo bezglutenowe.](#)

[Order gluten-free bread.](#)

42 pln



Zielone sałaty, konfitowany pomidor, piklowana dynia, ogórek marynowany w imbirze, biała rzodkiew, płatki kokosa, wegańska feta, winegret tahini

Green salads, confit tomatoes, marinated pumpkin, ginger-marinated cucumber, white radish, coconut flakes, vegan feta, tahini vinaigrette



44 pln

Wybór dodatków do dania

Extras to choose

Krewetki

Shrimps

54 pln

Filet z kurczaka

Chicken fillet

50 pln

Krewetki tygrysie, sałata rzymska, czosnek, papryczka chilli, pomidor koktajlowy, majonez kolendrowy, pieczywo

Tiger prawns, romaine lettuce, garlic, chilli pepper, cherry tomato, coriander mayonnaise, bread

[Zamów pieczywo bezglutenowe.](#)

[Order gluten-free bread.](#)

56 pln



Wątróbka drobiowa, chałka, jabłko, cydr, cebula, sałata frisse, sos figowo-wiśniowy

Chicken liver, challah, apple, cider, onion, frisse lettuce, fig and cherry sauce

46 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

ZUPY

SOUPS

Zalewajka, grzyby, prażoki, boczek wędzony, cebula
Sour rye soup, mushrooms, cooked potatoes with flour
smoked bacon, onion

Tej zupy musisz spróbować! To nasz absolutny bestseller!

You must try this soup! This is our bestseller!

30pln



Krem z topinamburu, halibut, ser wędzony, oliwa
tymiankowa, jarmuż

Sunchoke cream, halibut, smoked cheese, thyme olive oil, kale

Zamów danie bez halibuta i sera, a będzie wegańskie.

Order the dish without halibut and cheese and it will be vegan.



30 pln

Bulion cebulowy, mus cebulowy, chrupiąca cebula, cebula
piklowana, grzanka z serem pleśniowym

Onion broth, onion puree, crispy onion, pickled onion,
blue cheese toast

Zamów danie bez grzanki, a będzie bezglutenowym i wegańskim.

Order the dish without croutons and it will be gluten-free and vegan.



28 pln



Bulion z bażanta, pierożki mięsne z warzywami i pestkami
słonecznika, natka pietruszki

Pheasant broth, meat dumplings with vegetables and sunflower
seeds, parsley

28 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Stek wołowy, sosy (pieprzowy, caponata)

Beef steak, sauce (pepper, caponata)



120 pln

Wybierz rodzaj steka

Choose your steak

Polędwica wołowa

Beef tenderloin

Antrykot Angus stek

Rib eye Angus steak

Angus Black USA stek

Angus Black USA steak



Wybierz jeden dodatek skrobiowy i jeden warzywny.

Choose one starch and one vegetable side dish

Grillowane warzywa / sałatka z marynowanej dyni,
sałaty frisse i musztardy francuskiej z pestkami dyni

Grilled vegetables / salad with marinated pumpkin, frisse
lettuce and French mustard with pumpkin seeds

Frytki rustykalne / puree ziemniaczane z palonym masłem
Rustic fries / mashed potatoes with brown butter

Mięso wołowe pochodzi z lokalnej firmy Konkret położonej
w miejscowości Szadek. Słynie z produkcji steków
wołowych z długo dojrzewającej wołowiny z mięsa
polskiego, USA oraz szkockiego.

*The beef comes from the local company Konkret, located in
Szadek. It is famous for producing beef steaks made from long-
aged Polish, American, and Scottish beef.*

FIRMA **KONKRET** 1998
PRODUCENT STEKÓW I BURGERÓW



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela 
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Panierowany schab z kością, puree ziemniaczane, palone masło, zasmażana kapusta

Breaded pork loin with bone, mashed potatoes, browned butter, fried cabbage

58 pln

Gulasz z dziczyzny, warzywa, grzyby, placki ziemniaczane, śmietana, szczypior

Venison goulash, vegetables, mushrooms, potato pancakes, cream, chives

62 pln

Półowa pieczonej kaczki, kluski szalwiowe, pieczone jabłko, sos borówkowy

Half of baked duck, sage dumpling, baked apple, blueberry sauce

Borówka użyta do sosu pochodzi z rodzinnej manufaktury

w gospodarstwie rolnym Borówkowa Polana.

The blueberries used in the sauce come from a family-owned factory at the Borówkowa Polana farm.



70 pln

Gic z jagnięcia, pampuchy, sos morelowo-pomidorowy, marchew, brokuł

Lamb shank, steamed dumplings, apricot-tomato sauce, carrots, broccoli

96 pln

Rolada ze schabu cielęcego, ser biały, bazylia, pistacje, brownie pietruszkowe, brokuł, cukinia, sos jeżynowo-rumowy

Veal loin roulade, white cheese, basil, pistachios, parsley brownie, broccoli, zucchini, blackberry-rum sauce

80 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Bakłażan zapiekany serem, puree buraczane, maliny,
piklowana papryka, sałata frisse, biała rzodkiew, sos
orzechowy

Eggplant baked with cheese, beetroot puree, raspberries, pickled
peppers, frisse lettuce, white radish, peanut sauce



48 pln

Gnocchi, rukola, brokuł, papryka, boczniak mikołajkowy,
cebula konfitowana, sos z pieczonej dyni

Gnocchi, salad rocket, broccoli, peppers, oyster mushrooms, confit
onion, roasted pumpkin sauce



44 pln

Wybór dodatków do dania

Extras to choose

Krewetki

Shrimps

54 pln

Filet z kurczaka

Chicken fillet

50 pln

RYBY

FISH

Pieczony filet z łososia, risotto cytrynowe, czosnek
niedźwiedzi, konfitowany pomidor, jarmuż

Baked salmon fillet, lemon risotto, wild garlic, confit tomato, kale



68 pln

Karmazyn, polenta, sos z szyszek rakowych, rukola, fenkuł,
grejpfrut, migdał

Redfish, polenta, crayfish bisque sauce, arugula, fennel, grapefruit,
almond

68 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

BURGERY I PRZEKĄSKI

BURGERS AND SNACKS

Talerz serów i wędlin, orzechy, winogrona, pikle, oliwki,
pasta warzywna, grissini (porcja dla 2 osób)

Plate of cheese and cold meat, nuts, grapes, pickles, olives,
vegetable paste, grissini (portion for 2 people)

[Spróbuj serów z naszego regionu! Try cheese from our region!](#)

72 pln



Burger wołowy, sałata lodowa, ogórek curry, pomidor,
cebula czerwona, sos z pieczonego boczku, frytki, sos
serowy z jalapeño, coleslaw

Beef burger, iceberg lettuce, curry cucumber, tomato, red onion,
bacon sauce, fries, jalapeño cheese sauce, coleslaw

54 pln

Burger wegański - stek umami, ogórek curry, pomidor,
rukola, sos jogurtowo-miętowy, frytki, coleslaw

Vegan burger - umami steak, curry cucumber, tomato, arugula,
yogurt-mint sauce, fries, coleslaw



48 pln

WYPASIONE FRYTY!

FANCY FRIES!

Wypasione frytki, twaróg wędzony, kiełbasa wiejska, cebula
prażona, szczypior, sos tatarski

Fancy fries, smoked cottage cheese, country sausage, fried onion,
chives, tartar sauce



40 pln

Wypasione frytki, pieczona kaczka z jalapeño, ogórek
marynowany w imbirze, sos serowy, orzechy nerkowca,
szczypior

Fancy fries, roasted duck with jalapeño, ginger-marinated
cucumber, cheese sauce, cashew nuts, chives

40 pln

[Zamów danie bez kaczki, a będzie wegetariańskie. Order the dish without
duck and it will be vegetarian.](#)



Zamów zestaw ! 2 +1

Order a set! 2+1



+



+

WYPASIONE FRYTY!
FANCY FRIES!

= 80 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DESERY

DESSERTS

Dacquoise z orzechów laskowych, coulis
malinowe, krem rumowy

Hazelnut dacquoise, raspberry coulis, rum cream

Musisz spróbować! Ten deser otrzymał I miejsce
w festiwalu Restaurant Week 2025 w Łodzi.

You have to try it! This dessert won first place at the 2025
Restaurant Week festival in Łódź.



28 pln

**Restaurant
Week**

Chąłka, masło, konfitura owocowa, karmel soya, kruszonka
czekoladowa

Challah, butter, fruits jam, carmel soya, chocolate crumble

Chąłka wypiekana jest w lokalnej manufakturze pieczywa w Dobroń.

The challah is baked in a local bread factory in Dobroń.



28 pln

Ciasto marchewkowe, krem kasztanowy,
sos z pigwy

Carrot cake, chestnut cream, quince sauce



28 pln

MENU DZIECIĘCE

CHILDREN'S MENU

Rosół z makaronem

Chicken broth with pasta

22 pln

Fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzianych, frytki,
ketchup, surówka z marchewki

Chicken fillets in cornflakes, fries, ketchup, carrot salad



32 pln

Pancake bananowo-owsiany, syrop klonowy, owoce,
sos czekoladowy

Banana-oat pancake, maple syrup, fruit, chocolate sauce



26 pln



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja