



Bagatela to miejsce, które z dumą czerpie z lokalnego dziedzictwa. Wybierając tutejsze specjały, wyruszasz w podróż szlakiem regionu – od tradycyjnych receptur naszych babć po nowoczesne techniki kulinarne, które wydobywają z lokalnych składników to, co najszlachetniejsze. Produkty od zaprzyjaźnionych dostawców są fundamentem karty, która zmienia się wraz z rytmem natury.

Nasze podejście i zaangażowanie zaowocowało docenieniem naszych gości w Festiwalu Restaurant Week. To największy plebiscyt restauracyjny w Polsce, w którym o nagrodach decydują nie eksperci, lecz sami Goście.

Wiosenna edycja 2025 RestaurantWeek

I MIEJSCE – najlepsza restauracja w regionie łódzkim

NAJLEPSZY DESER – w regionie łódzkim

NAJLEPSZA OBSŁUGA - w regionie łódzkim

Jesienna edycja 2025 RestaurantWeek

III MIEJSCE – w regionie łódzkim

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.

Uprzejmie 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.

Dania zawierają gramatury: całe danie / mięso.
Dishes contain grammages: whole dish / meat

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

Carpaccio wołowe, ser feta, granat, parmezan, majonez
miętowy, oliwa cytrynowa

Beef carpaccio, feta cheese, pomegranate, parmesan, mint
mayonnaise, lemon olive oil



48 pln
160g / 110 g

Kozi ser, gofr, plastry gotowanego buraka, grillowany
ananas, sałata frisee, kolorowa marchew, pistacje, sos
malinowy

Goat cheese, waffle, slices of boiled beetroot, grilled pineapple,
frisee lettuce, colorful carrots, pistachios, raspberry sauce
Kozi ser pochodzi z "Gospodarstwa Rolnego Piotrowscy" z Ldzania.
The goat cheese comes from the Piotrowscy Farm in Ldzania.



44 pln
180 g



Zalewajka, puree chrzanowe, grzyby, chips z boczku
Sour rye soup, horseradish puree, mushrooms, bacon chips

Tej zupy musisz spróbować! To nasz absolutny bestseller!
You must try this soup! This is our bestseller!

30 pln

35 cl



Pstrąg pieczony, ziemniak w skórce, masło czosnkowe,
sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona
Baked trout, baked potato, garlic butter, lettuce, tomato,
cucumber, pepper, red onion

Nasz pstrąg pochodzi z naturalnej hodowli z Zielenicy.
Our trout comes from a natural farm in Zielenica.



68 pln
450g / 350 g



Pierogi z ziemniakami i serem, cebula, skwarki z tofu,
szczypior, warzywny demi-glace

Dumplings with potatoes and cheese, onion, tofu cracklings,
chives, vegetable demi-glace



48 pln
350 g



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

SALATY I PRYZYSTAWKI

SALADS AND APPETIZERS

Kozi ser, gofr, plastry gotowanego buraka, grillowany ananas, sałata frisee, kolorowa marchew, pistacje, sos malinowy
Goat cheese, waffle, slices of boiled beetroot, grilled pineapple, frisee lettuce, colorful carrots, pistachios, raspberry sauce
Kozi ser pochodzi z "Gospodarstwa Rolnego Piotrowscy" z Ldzania
The goat cheese comes from the Piotrowscy Farm in Ldzania.



44 pln
180 g



Carpaccio wołowe, ser feta, granat, parmezan, majonez miętowy, oliwa cytrynowa
Beef carpaccio, feta cheese, pomegranate, parmesan, mint mayonnaise, lemon olive oil



42 pln
160 g / 110 g

Zielone sałaty, zielony ogórek, kolorowa marchew, rzodkiewka, kalafior w tempurze, wegańska feta, orzeszki pini, winegret wiosenny
Green salads, green cucumber, colorful carrots, radish, tempura cauliflower, vegan feta, pine nuts, spring vinaigrette



44 pln
150 g

Wybór dodatków do dania Extras to choose

Krewetki
Shrimps

54 pln
+ 120 g

Filet z kurczaka
Chicken fillet

50 pln
+ 150 g

Sałatka a'la Cezar, kurczak, krewetka w cieście, concasse pomidorowe, zielony ogórek, grzanka, chipsy z boczku, parmezan, sos Cezar
Caesar salad, chicken, shrimp in batter, concasse tomatoes, cucumber, toast, bacon chips, parmesan cheese, Caesar dressing

Zamów danie bez grzanek, a będzie bezglutenowe.
Order a dish without croutons and it will be gluten-free.



50 pln
220 g

 Dania wegetariańskie / Vegetarian meals

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja 

ZUPY

SOUPS

Zalewajka, puree chrzanowe, grzyby, chips
z boczku

Zalewajka soup, horseradish puree, mushrooms, bacon
chips

Tej zupy musisz spróbować! To nasz absolutny bestseller!
You must try this soup! This is our bestseller!

30 pln

35 cl



Bulion wołowy, mięso, marchew, kluski parmezanowe,
natka

Beef broth, meat, carrots, parmesan dumplings, parsley

30 pln

22 cl

Krem z żółtych pomidorów, pomarańcza, concasse
pomidorowe, bazylią, mozzarella

Cream of yellow tomatoes, orange, tomato concasse, basil,
mozzarella



30 pln

28 cl



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela 
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Stek wołowy, sosy (pieprzowy, chimichurri)

Beef steak, sauce (pepper, chimichurri)

 136 pln

Wybierz rodzaj steka

Choose your steak

Polędwica wołowa

Beef tenderloin

(200 g)

Antrykot Angus stek

Rib eye Angus steak

(320 g)

Angus Black USA stek

Angus Black USA steak

(220 g)



Wybierz jeden dodatek skrobiowy i jeden warzywny.

Choose one starch and one vegetable side dish

Kiszone warzywa (kalafior, rzodkiew, ogórek) /

pieczone warzywa (cukinia, pietruszka, marchew)

Pickled vegetables (cauliflower, radish, cucumber) / baked

vegetables (zucchini, parsley, carrot)

Frytki ziołowe / ziemniak z ogniska z gzikiem

Herb fries / bonfire potatoes with gzik (seasoned cottage cheese).

Mięso wołowe pochodzi z lokalnej firmy Konkret, położonej w miejscowości Szadek, która słynie z produkcji steków wołowych z długo dojrzewającej wołowiny z mięsa polskiego, amerykańskiego 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  1998
KONKRET
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, ziemniak w skórce, ogórek zielony, rzodkiewka, szczypior, śmietana

Breaded pork loin with bone, potato in skin, green cucumber, radish, chives, sour cream

60 pln
500 g / 250 g

Pierś z kaczki, knedle ze śliwką, plastry gotowanego buraka, śmietana, natka pietruszki, sos jabłkowo-pomarańczowy

Duck breast, plum dumplings, slices of cooked beetroot, cream, parsley, apple-orange sauce

68 pln
450 g / 250 g

Pierś z perliczki faszerowana musem truflowym, puree ziemniaczane z koperkiem, brokuł, groszek cukrowy, sos tymiankowy

Guinea fowl breast stuffed with truffle mousse, mashed potatoes with dill, broccoli, sugar snap peas, thyme sauce



74 pln
450 g / 250 g

Nowozelandzki schab jagnięcy, zapiekanka ziemniaczana, pieczona pietruszka i kolorowa marchew, sos pieprzowy

New Zealand lamb loin, potato gratin, roasted parsley and colorful carrots, peppercorn sauce



86 pln
400 g / 160 g

Ossobuco cielęce, polenta ziołowa, grzyby shimeji, sałata rzymska, rukola, cebula czerwona, sos musztardowy

Veal ossobuco, herb polenta, shimeji mushrooms, romaine lettuce, rocket, red onion, mustard sauce



86 pln
500 g / 280 g

Pierogi z ziemniakiem i serem, cebula, skwarki z tofu, szczypior, warzywny demi-glace

Dumplings with potato and cheese, onion, tofu cracklings, chives, vegetable demi-glace



48 pln
350 g



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Stek z kalafiora marynowany w wędzonej papryce, puree z zielonego groszku i mięty, sałata rzymska, mango, czerwona cebula, granat, warzywny demi-glace
Smoked paprika marinated cauliflower steak, green pea and mint puree, romaine lettuce, mango, red onion, pomegranate, vegetable demi-glace sauce


 48 pln
450 g

Tagliatelle, pesto Trapanese, szpinak, cukinia, marchew, pomidor koktajlowy, papryka, parmezan

Tagliatelle, pesto Trapanese, spinach, zucchini, carrot, cherry tomatoes, pepper, parmesan

Ręcznie robiony makaron przez naszych kucharzy.

Hand-made pasta by our chefs.

 50 pln
450 g

Wybór dodatków do dania

Extras to choose

Krewetki

Shrimps

58 pln

+ 120 g

Filet z kurczaka

Chicken fillet

54 pln


+ 150 g

RYBY

FISH

Fish and chips - polędwica z dorsza, ziołowa tempura, pieczone bataty, sałata rzymska, mango, fasola edamame, granat, sos chipotle


Fish and chips - cod loin, herbal tempura, baked sweet potatoes, romaine lettuce, mango, edamame beans, pomegranate, chipotle sauce

 68 pln
450 g / 160 g

Pstrąg pieczony, ziemniak w skórce, masło czosnkowe, sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona
Baked trout, baked potato, garlic butter, lettuce, tomato, cucumber, pepper, red onion

Nasz pstrąg pochodzi z naturalnej hodowli z Zielenicy.

Our trout comes from a natural farm in Zielenica.


 68 pln
450 g / 350 g



ZIELENICA
NATURALNA HODOWLA PSTRAGA

 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!



Burger wołowy, sałata rzymska, konfitura z czerwonej cebuli, pomidor, boczek, sos chipotle, frytki zielone, sos serowy, colesław
56 pln
550 g / 200 g

Beef burger, romaine lettuce, red onion jam, tomato, bacon, chipotle sauce, herb fries, cheese sauce, coleslaw

Bułka własnego wypieku oraz mięso wołowe przyrządzone według receptury szefa kuchni.

Homemade bun and beef prepared according to the chef's recipe.

Bułka bao, szarpany jackfruit, pomidor, rukola, mango, granat, majonez kolendrowy, frytki zielone, colesław
50 pln
450 g



Wypasione Fryty! - frytki stekowe, chorizo, szczypior, prażona cebula, sos serowy, guacamole
42 pln
500 g



Zamów bez chorizo, a będzie to danie wegańskie.

Order without chorizo and it will be a vegan dish.

Wypasione Fryty! Idealnie komponują się z Hładinka!

Fancy Fries! They pair perfectly with the Hładinka!



Bowl- frytki, stripsy z kurczaka, sałata rzymska, ogórek zielony, cebula czerwona, kimchi, sos majo-sriracha
42 pln
500 g



Zamów danie bez kurczaka, a będzie wegańskie.

Order a dish without chicken and it will be vegan.



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals






Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DESERY

DESSERTS

Sernik baskijski, biszkopt czekoladowy, prażynka pistacja, konfitura jabłkowo-pomarańczowa Basque cheesecake, chocolate sponge cake, pistachio puffs, apple and orange jam		30 pln 180 g
Fondant z białej czekolady, crunch pistacjowy, lody malinowe White chocolate fondant, pistachio crunch, raspberry ice cream		30 pln 120 g
Lody rzemieślnicze, owoce, bita śmietana Craft ice cream, fruit, whipped cream		30 pln 120 g

MENU DZIECIĘCE

CHILDREN'S MENU

Rosół z makaronem Chicken broth with pasta		24 pln 20 cl
Fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzianych, frytki, ketchup, surówka z marchewki Chicken fillets in cornflakes, fries, ketchup, carrot salad		34 pln 350 g / 100 g
Spaghetti bolognese, parmezan Spaghetti bolognese, parmesan		34 pln 250 g
Naleśniki czekoladowe, banan, ser biały, konfitura z owoców leśnych Chocolate pancakes, banana, cottage cheese, forest fruit jam		26 pln 180 g

 Dania wegetariańskie / Vegetarian meals

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja 