



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.

Bagatela is a place that proudly draws on local heritage. By choosing the specialties served here, you set out on a journey through the region from our grandmothers' traditional recipes to modern culinary techniques that bring out the finest qualities of local ingredients. Products from trusted local suppliers form the foundation of a menu that changes with the rhythm of nature.

Our approach and dedication have been recognized by our guests at the Restaurant Week Festival. It is the largest restaurant poll in Poland, where the awards are decided not by experts, but by the guests themselves.

Wiosenna edycja 2026



🏆 Najlepsza atmosfera

Wiosenna edycja 2025

🏆 **I MIEJSCE** – najlepsza restauracja w regionie łódzkim

🏆 **NAJLEPSZY DESER** – w regionie łódzkim

🏆 **NAJLEPSZA OBSŁUGA** - w regionie łódzkim

Jesienna edycja 2025

🏆 **III MIEJSCE** – w regionie łódzkim

Szanowni Goście, informujemy, że do stolików od 6 osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10% wartości 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

Grillowany kozi ser, chałka, konfitura z gruszki i orzechów włoskich, sos borówkowy z rozmarynem, sałata frisee, marynowana dynia, piklowany ogórek, pestki dyni
Grilled goat cheese, challah, pear and walnut jam, rosemary-infused lingonberry sauce, frisée lettuce, marinated pumpkin, pickled cucumber, pumpkin seeds

Kozi ser pochodzi z "Gospodarstwa Rolnego Piotrowscy" z Ldzania.

The goat cheese comes from the Piotrowscy Farm in Ldzan.



48 pln

180 g



Zalewajka, krokiet z kaszanki, grzyby, tłuczone ziemniaki
Sour rye soup, black pudding croquet, mushrooms, mashed potatoes

Tej zupy musisz spróbować! To nasz absolutny bestseller! Zakwas pochodzi z lokalnej piekarni "Dobrońska Manufaktura Chleba".

You must try this soup! This is our bestseller! The sourdough starter comes from the local bakery "Dobrońska Manufaktura Chleba".



32 pln

25 cl

Połowa pieczonej kaczki, kluski śląskie, kapusta czerwona na winie, sos śliwkowy

Half baked duck, silesian dumplings, red cabbage with wine, plum sauce

Śliwki używane do sosu pochodzą od lokalnego dostawcy!

The plums used for the sauce come from a local supplier!



72 pln

600 g / 300 g

Fondant czekoladowy, konfitura śliwkowa, lody waniliowe
Chocolate fondant, plum jam, vanilla ice cream

Lody waniliowe pochodzą od lokalnego rzemieślniczego producenta!

The vanilla ice cream comes from a local artisanal producer!



30 pln

120 g



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 truflowy, żółtko konfitowane, rydz marynowany, szalotka, piklowany zielony ogórek, pieczywo

Beef tenderloin tartare, truffle mayonnaise, confit egg yolk, pickled saffron milk cap mushroom, shallot, pickled cucumber, bread

Poproś o pieczywo bezglutenowe.

Ask for gluten-free bread.



62 pln
180 g / 150 g

Tatar z matiasa holenderskiego, krakersy, szalotka, kiszone jabłko, szczypior, śmietana

Dutch matjes herring tartare, crackers, shallot, pickled apple, chives, sour cream

Zamów to danie bez krakersa, a będzie bezglutenowe.

Order this dish without the cracker, and it will be gluten-free.



52 pln
180 g / 150 g

Grillowany kozi ser, chałka, konfitura z gruszki i orzechów włoskich, sos borówkowy z rozmarynem, sałata frisee, marynowana dynia, piklowany ogórek, pestki dyni

Grilled goat cheese, challah, pear and walnut jam, rosemary-infused lingonberry sauce, frisée lettuce, marinated pumpkin, pickled cucumber, pumpkin seeds

Kozi ser pochodzi z "Gospodarstwa Rolnego Piotrowscy" z Ldzania.

The goat cheese comes from the Piotrowscy Farm in Ldzan.



48 pln
180 g



Zielone sałaty, konfitowany pomidor koktajlowy, rzodkiewka, piklowany zielony ogórek, panierowana tykwa, płatki kokosa, sos mango z bazylią

Green lettuces, confit cherry tomatoes, radish, pickled cucumber, breaded calabash, coconut flakes, mango-basil dressing.



44 pln
150 g

Wybór dodatków do dania

Extras to choose

Krewetki
Shrimps



52 pln
+ 120 g

Filet z kurczaka
Chicken fillet



48 pln
+ 150 g

Wędzone tofu marynowane w teriyaki
Smoked tofu marinated in teriyaki



46 pln
+ 120 g



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

SALATY I PRZYSTAWKI

SALADS AND APPETIZERS

Salatka cezar, kurczak, ogórek, konfitowany pomidor
koktajlowy, boczek, anchois, parmezan, grzanki

Caesar salad, chicken, cucumber, confit cherry tomatoes, bacon,
anchovies, parmesan, croutons

Zamów to danie bez grzanki, a będzie bezglutenowe.

Order this dish without the crouton, and it will be gluten-free.

48 pln

270 g / 150 g



ZUPY

SOUPS

Zalewajka, krokiet z kaszanki, grzyby, tłuczone ziemniaki
Sour rye soup, black pudding croquet, mushrooms, mashed
potatoes

Tej zupy musisz spróbować! To nasz absolutny bestseller! Zakwas
pochodzi z lokalnej piekarni "Dobrońska Manufaktura Chleba".

You must try this soup! This is our bestseller! The sourdough
starter comes from the local bakery "Dobrońska Manufaktura
Chleba".



32 pln

25 cl

Bulion wołowy, kluski parmezanowe z szalwią, mięso,
marchew, natka

Beef broth, Parmesan and sage dumplings, meat, carrot, parsley

Zamów to danie bez klusek parmezanowych, a będzie
bezglutenowe.

Order this dish without the Parmesan dumplings, and it will be
gluten-free.

30 pln

22 cl



Bulion rybny, łosoś, krewetki, pak choi, pomidor, marchew,
koper

Fish broth, salmon, shrimp, pak choi, tomato, carrot, dill



30 pln

22 cl

Krem z papryki, czerwona fasola, guacamole, ser typu feta,
oliwa

Pepper cream, red beans, guacamole, feta-style cheese, olive oil

Ser pochodzi z lokalnej serowarni!

The cheese comes from a local cheese dairy!

Zamów to danie bez sera, a będzie roślinne.

Order this dish without cheese, and it will be plant-based.



30 pln

22 cl



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Stek wołowy, masło ziołowe, sosy (demi-glace, chipotle)

 146 pln

Beef steak, herb butter, sauces (demi-glace, chipotle)

Wybierz rodzaj steka

Choose your steak

Polędwica wołowa

Beef tenderloin

(200 g)

Antrykot Angus stek

Rib eye Angus steak

(320 g)

Rostbef

Striploin steak

(300 g)



Wybierz jeden dodatek skrobiowy i jeden warzywny.

Choose one starch and one vegetable side dish

frytki z oliwą czosnkową i parmezanem / ziemniak 150 g
z ogniska z gzikiem

fries with garlic oil and parmesan / campfire potato with gzik

grillowane warzywa / sałata frisee, marynowana dynia, 150 g
piklowany zielony ogórek, pestki dyni

grilled vegetables / frisée lettuce, pickled pumpkin, pickled
cucumber, pumpkin seeds

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 **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, ziemniaki w skórce
z koperkiem i masłem, kapusta zasmażana

Breaded pork loin with bone, potatoes in their skins with dill and
butter, sautéed cabbage

64 pln
500 g / 250 g

Połowa pieczonej kaczki, kluski śląskie, kapusta czerwona
na winie, sos śliwkowy

Half baked duck, silesian dumplings, red cabbage with wine,
plum sauce

Śliwki używane do sosu pochodzą od lokalnego dostawcy!

The plums used for the sauce come from a local supplier!



74 pln
600 g / 300 g

Golonka, puree ziemniaczane z prażoną cebulą i szczypiorem,
kapusta zasmażana, ciemny sos chrzanowy

Pork knuckle, mashed potatoes with roasted onion and chives,
sautéed cabbage, dark horseradish sauce.

68 pln
600 g / 300 g

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

Venison stew, vegetables, mushrooms, potato pancakes, sour
cream, chives

66 pln
400 g / 250 g

Knedle z kaczką, pieczone buraki, cebula z boczkiem,
szczypior

Duck dumplings, roasted beets, onion with bacon, chives

54 pln
450 g

Pierś z perlicy faszerowana grzybami, ricottą i szalwią,
puree ziemniaczane, pieczone warzywa, sos tymiankowy

Guinea fowl breast stuffed with mushrooms, ricotta and sage,
potato purée, roasted vegetables, thyme sauce



76 pln
450 g / 250 g



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Batat zapiekany konfiturą figową i serem, orzech włoski, puree z buraka, sałata frisee, rzodkiewka, kolorowa marchew, sos tymiankowy
Roasted sweet potato with fig jam and cheese, walnut, beetroot purée, frisée lettuce, radish, colorful carrot, thyme sauce.



48 pln
400 g

Makaron pappardelle, pieczarki portobello, cukinia, szpinak, suszone pomidory, cebula, sos śmietanowy, chips z kaszy gryczanej
Pappardelle pasta, portobello mushrooms, zucchini, spinach, sun-dried tomatoes, onion, cream sauce, buckwheat crisp.



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

Stek z miecznika, kuskus perlisty, marchew, szpinak, ser, kalafior romanESCO, sos cytrynowy
Swordfish steak, pearl couscous, carrot, spinach, cheese, Romanesco cauliflower, lemon sauce

68 pln

400 g / 200 g

Pstrąg pieczony, ziemniak w skórce, masło czosnkowe, sałata frisee, kolorowa marchew, piklowany zielony ogórek, pestki dyni
Baked trout, potatoes in their skins, garlic butter, frisée lettuce, colorful carrots, pickled cucumber, pumpkin seeds
Nasz pstrąg pochodzi z naturalnej hodowli z Zielenicy.
Our trout comes from a natural farm in Zielenica.



70 pln
500 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 wędlin i serów, 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!](#)

76 pln

400 g



Burger wołowy, sałata lodowa, pomidor, ogórek
kanapkowy, boczek, konfitura z białej cebuli, sos serowy,
sos chipotle, frytki z ziołami, colesław

Beef burger, iceberg lettuce, tomato, sandwich pickle, bacon,
white onion jam, cheese sauce, chipotle sauce, herb fries,
coleslaw.

[Bułka własnego wypieku oraz mięso wołowe przyrządzone
według receptury szefa kuchni.](#)

[Homemade bun and beef prepared according to the chef's
recipe.](#)

58 pln

550 g / 210 g

Burger wegański - wędzone tofu, pieczarki portobello,
konfitura z białej cebuli, sałata lodowa, pomidor, sos
bazyliowy, frytki z ziołami, colesław

Vegan burger – smoked tofu, portobello mushrooms, white onion
jam, iceberg lettuce, tomato, basil sauce, herb fries, coleslaw.



50 pln

450 g

Wypasione Fryty! - frytki, szynka dojrzewająca, pieczona
feta, majonez truflowy, panierowana тыква, szczypior

Fancy fries! -fries, cured ham, baked feta, truffle mayo, breaded
gourd, chives



42 pln

450 g

[Wypasione Fryty! Idelanie komponują się z Hładinka!](#)
[Fancy Fries! They pair perfectly with the Hładinka!](#)



Bowl - frytki z ziołami, wołowina duszona z cebulą
i pomidorami, sałata rzymska, ogórek zielony, cebula
czerwona, sos majo-sriracha

Bowl – fries with herbs, beef stewed with onion and tomatoes,
romaine lettuce, cucumber, red onion, mayo-sriracha sauce.



44 pln

450 g / 120g



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja

DESERY

DESSERTS

Sernik baskijski, biszkopt korzenny, prażynka z orzechów
laskowych, konfitura z owoców leśnych, ciepły sos czekoladowy
Basque cheesecake, spiced sponge cake, hazelnut crunch, wild berry
jam, warm chocolate sauce



32 pln
150 g

Fondant czekoladowy, konfitura śliwkowa, lody waniliowe
Chocolate fondant, plum jam, vanilla ice cream



30 pln
120 g

Lody waniliowe pochodzą od lokalnego rzemieślniczego
producenta!

The vanilla ice cream comes from a local artisanal producer!

Pomarańczowo-imbirowy Creme Brulee, konfitura jeżynowa,
biscotti



30 pln
120 g

Orange-ginger crème brûlée, blackberry jam, biscotti

Zamów danie bez biscotti, a będzie bezglutenowe.

Order the dish without the biscotti, and it will be gluten-free.



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



36 pln
350 g / 100 g

Spaghetti bolognese, parmezan
Spaghetti bolognese, parmesan

36 pln
250 g

Gnocchi z kremem orzechowym, sos waniliowy,
owoce
Gnocchi with hazelnut cream, vanilla sauce, fruit

26 pln
200 g



Dania wegetariańskie / Vegetarian meals



Dania bezglutenowe / Gluten-free meals



Dania roślinne / Vegan meals

bagatela
restauracja