

RESTAURACJA

Watek

JESIEŃ - ZIMA

2025 - 2026



POLAND

100

2024

BEST

RESTAURANTS

POLAND

100

2025

BEST

RESTAURANTS

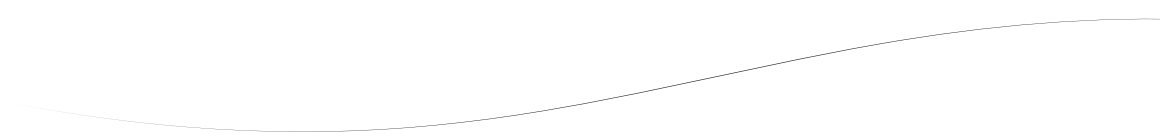
Drodzy Goście,

Gotowanie od zawsze było dla mnie czymś więcej niż podążaniem za przepisem. To zapachy, które budzą wspomnienia, odrobina spontaniczności i uważność na to, co podpowiada intuicja.

Jesienne menu Restauracji Wątek to hołd dla smaków, które kocham – podany w naszym charakterystycznym stylu fine casual. Znajdziecie tu sezonowość, zapomniane receptury i lokalne tradycje – trzy filary, które tworzą serce każdego dania.

W Wątku nie ma miejsca na pośpiech. To kuchnia, przy której rozmawia się, śmieje i wspomina. Rozgośćcie się i poczujcie jak u siebie — niech smakuje!

Robert Biernacki
Szef Kuchni, Restauracja Wątek



Przystawki



TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY

59 PLN

dojrzewająca słonina | żółtko | chrupki z dyni | majonez dyniowy |
szczypiorek | piklowane grzyby | pieczywo | masło



HUMUS DYNIOWY Z OLEJEM Z OSTROPESTU

44 PLN

bocznik królewski | kalafior pieczony | gruszka | olej z pestek dyni |
mikro zioła | kruszonka kalafiorowa z orzechami | chleb dyniowy
własnego wypieku



KREWETKI Z MASŁEM CYTRUSOWO-ZIOŁOWYM

57 PLN

krewetki 16/20 | posypka z chleba i natki pietruszki | wino białe |
czosnek | masło cytrusowo-ziołowe | koper



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Tatar z polskiej wołowiny



Sałata z serem z krowiego mleka

Pierwsze Dania



KREM Z DYNI

36 PLN

pieróg z borowikami | serek śmietankowy z koprem | prażone orzeszki
pini | szpinak | oliwa szczypiorkowo - koperkowa

KLAROWNA WIELKO-ŁÓDZKA ZALEWAJKA

36 PLN

kiełbasa naszej produkcji | domowy zakwas | konfitura ze słoniny,
boczku i suszonych grzybów | gęsta śmietana | ziemniak | cebula
majeranek | chrupiąca kaszanka wielkopolska



SAŁATA Z SEREM Z KROWIEGO MLEKA

54 PLN

świeże sałaty | kremowa burrata | mięta | puree z rokitnika | pomarańcza
karmelizowana | groszek | fasola sojowa | pomidor koktajlowy |
pieczone orzeszki pini | granat | sos



SAŁATA Z WOŁOWINĄ

48 PLN

świeże sałaty | rostbef z polskiej hodowli pieczony na różowo | warzywa
sezonowe | sos tatarski | zielony majonez | ser koryciński | mango

Dania główne

DE VOLAILLE

76 PLN

lokalny kurczak | masło z zimową truflą | majonez z polskich ziół ogrodowych | krem z pieczonej dyni | kremowe pyry ze szczypiorkiem i dynią | sezonowe warzywa | sos drobiowo-cielęcy



STEK Z PNIEWSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ

126 PLN

połędwica wołowa | zapiekanka dyniowa z polentą | gzik | piklowana czerwona cebula | boczniak | sos pieprzowy z dodatkiem 100% destylowanej polskiej whisky Jakubiak

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

74 PLN

panierowany schab smażony na smalcu | ziemniaki w mundurku z koprem i masłem | sos tatarski | jajko sadzone | autorska mizeria z jabłkiem, ogórkiem i miętą

POLICZEK WOŁOWY Z KNEDLAMI

97 PLN

długo gotowany policzek wołowy z winnym sosem | świeża przyprawa ziołowa | knedle faszerowane śliwką z sosem śmietanowym i oliwą z polskich ziół ogrodowych | posypka z angelki i kasztana | kapusta zasmażana



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Kotlet schabowy z kością



Dorsz bałtycki



DORSZ BAŁTYCKI

89 PLN

wytrawny kogel-mogel | pieczony seler | ziemniaki
piklowana rzodkiew biała | warzywa ogrodowe | oliwa szczypiorkowa



DYNIA PIECZONA

48 PLN

smażone na mocnym ogniu grzyby | seler | szpinak | kruszona feta |
granat | wegański sos z palonych warzyw | puder z kandyzowanego
słonecznika | pesto



SZAGÓWKI WIELKO-ŁÓDZKIE Z TROCIĄ FJORDOWĄ

68 PLN

wielkołódzkie domowe kopytka krojone na szagę | mango | awokado |
dojrzewający lokalny ser kozi | kremowy sos śmietankowy | mięta



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Derrey



BEZA

32 PLN

krem z wanilią | mus owocowy | beza | świeże owoce sezonowe
sorbet porzeczkowy



NALEŚNIKI Z OWOCAMI

36 PLN

owoce sezonowe | krem pistacjowy | kruszonka z chałki i pistacji | sos
karmelowy | rzemieślnicze lody waniliowe



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Beza