

OFERTA FIRMOWA 2026

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zainteresowanie ofertą Restauracją Polka. Restauracja Polka w Łodzi to miejsce słynące z tradycyjnych polskich smaków, wykwintnych dań i niesamowitej atmosfery. Wyśmienite dania kuchni staropolskiej i regionalnej, połączone z niezwykłą fantazją Magdy Gessler gwarantują nowe doznania kulinarne. Nasz zespół dołoży wszelkich starań, aby Państwa impreza była udana i spełniła wszelkie oczekiwania.

The Manufaktura Center is a multifunctional cultural, shopping and entertainment complex located in nineteenth century factory buildings built by legendary textile mogul Izrael Poznanski.

The opening of the Center in 2006 was preceded by the largest post-industrial building project in all of Europe. The ambitious Manufaktura project set out to restore the complex to its former glory and recapture its unique atmosphere by preserving not only the historic interiors of the former Cotton Plant buildings, but also by fully restoring their characteristic brick facades.

The buildings in the complex fuse history with modernity as does Restaurant Polka by Magda Gessler. The brick walls retain the original style of the building but a prominent chandelier made of saucers and cups and a beautiful poppy ceiling both reflect the contemporary character of the restaurant.



MENU I

ZUPY / SOUPS

Domowy rosół z makaronem własnej roboty
/Clear consommé with homemade noodles/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym, krokietem ziemniaczanym i karmelizowanymi warzywami
/Pork tenderloin with mushroom sauce, potato croquette and caramelised vegetables/

.....

Filet z kurczaka z pierożkami szpinakowymi i aksamitnym sosem serowym
/Chicken fillet with spinach dumplings and a velvety cheese sauce/

DESERY / DESSERTS

Patery domowych ciast: sernik, szarlotka, makowiec
/Selection of homemade cakes: cheesecake, apple pie, poppy seed cake/

Cena brutto od osoby: 140,00 PLN + 10% serwisu

Forma serwowania Menu I

Ta opcja menu (bez przystawek) dostępna jest wyłącznie w formule serwowania dań głównych do wspólnego dzielenia.

Dania główne podawane są w centralnej części stołu, na eleganckich podgrzewaczach i patelniach. Potrawy serwowane są bez wcześniejszego wyboru, w proporcjach umożliwiających równy dostęp do obu dań dla wszystkich Gości.

Serving style – Menu I

This menu option (without starters) is available exclusively in a shared main-course serving format. Main dishes are served in the centre of the table, on elegant warmers and pans. The dishes are presented without prior selection and in proportions that ensure equal access to both main courses for all guests.

MENU II

PRZYSTAWKI PODANE DO STOŁU / STARTERS SERVED TO SHARE

Domowy pasztet Polki

/Polka's homemade pâté/

Kosz pieczywa z pastą z makreli

/Bread basket with mackerel spread/

Pierogi ręcznie robione, podawane do syta, z okrasą

(z wołowiną, kapustą i grzybami, ze szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)

/Handmade pierogi served generously, filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola, and cheese & potatoes/

Antipasti (opcja wegańska): oliwki zielone i czarne, sery wegańskie, suszone pomidory, grillowany bakłażan i cukinia, kapary, hummus

/Vegan antipasti: green and black olives, vegan cheeses, sun-dried tomatoes, grilled aubergine and zucchini, capers, hummus/

Klasyczna sałatka śledziowa „Szuba” z burakami, ziemniakami i jajkiem, na aksamitnym sosie majonezowo-musztardowym

/Classic “Shuba” herring salad with beetroot, potatoes and egg, served with a creamy mayonnaise–mustard dressing/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym, krokiem ziemniaczanym i karmelizowanymi warzywami

/Pork tenderloin with mushroom sauce, potato croquette and caramelised vegetables/

lub / or

Filet z kurczaka z pierożkami szpinakowymi i aksamitnym sosem serowym

/Chicken fillet with spinach dumplings and a velvety cheese sauce/

DESERY / DESSERTS

Patery domowych ciast: sernik, szarlotka,

/Selection of homemade cakes: cheesecake, apple pie/

Cena brutto od osoby: 150,00 PLN + 10% serwisu

MENU III

PRZYSTAWKI podane w stół / STARTERS Served Buffet style

**Pierogi ręcznie robione, podawane do syta, z okrasą
(z wołowiną, kapustą i grzybami, ze szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)**
/Handmade pierogi served generously, filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola, and cheese & potatoes/

**Antipasti (opcja wegan)(oliwki czarne i zielone, sery (wegańskie), pomidory suszone,
grilowany bakłażan i cukinia, kapary, humus)**
*/Vegan antipasti (green and black olives, vegan cheese, dry tomatoes, aubergine and zucchini
grilled, capers, hummus)/*

Pasztet z indyka podany z chrupiącą chałką i sosem żurawinowym
/Turkey pâté served with crispy challah and cranberry sauce/

Kosz pieczywa z pastą z makreli
/Bread basket with mackerel spread/

Śledź pod pierzynką
/Herring under a creamy topping/

ZUPY / SOUPS

Domowy rosół z makaronem własnej roboty
/Clear consommé with homemade noodles/
lub/or

Krem z białych warzyw
/Cream of white vegetables soup/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Półdewiczka wieprzowa z sosem grzybowym, krokietem ziemniaczanym i
karmelizowanymi warzywami**
/Pork tenderloin with mushroom sauce, potato croquette and caramelised vegetables/
lub / or

Filet z kurczaka z pierożkami szpinakowymi i aksamitnym sosem serowym
/Chicken fillet with spinach dumplings and a velvety cheese sauce/

DESERY / DESSERTS

Patery domowych ciast: sernik, szarlotka, makowiec
/Selection of homemade cakes: cheesecake, apple pie, poppy seed cake/

Cena brutto od osoby: 190,00 PLN + 10% serwisu

MENU IV

PRZYSTAWKI PODANE DO STOŁU / STARTERS SERVED TO SHARE

Deska pieczonych mięs w stylu polskim oraz pasztetu, podana z marynatami

/Selection of Polish-style roasted meats and pâté served with pickles/

Plastry gruszki marynowanej w miodowym winegrecie, oprószone serem pleśniowym

/Slices of pear marinated in a honey vinaigrette, finished with blue cheese/

Bigos staropolski, długo warzony, typu szlacheckiego, nie wiejskiego, podany w chlebie

/Traditional Old Polish hunter's stew served in bread/

Rostbef wolno pieczony z sosem tatarskim

/Slow-roasted striploin served with tartare sauce/

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami i nutą chilli

/Herring tartare with pickled mushrooms and a hint of chilli/

Łosoś gravad lax marynowany w burakach i żubrówce

/Salmon gravlax marinated in beetroot and bison grass vodka/

Salatka nicejska

/Nicoise salad/

Kosz pieczywa z pastą z makreli */Bread basket with mackerel spread/*

ZUPY / SOUPS

Żurek na chrzanie z jajkiem i kielbasą

/Zur – sour rye soup with horseradish, egg and sausage/

lub/or

Barszcz „rubinowy” z ręcznie robionymi uszkami

/Red borscht with handmade dumplings/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Dorsz serwowany na warzywnym placku rösti, na blanszowanym szpinaku z czosnkiem,
z delikatnym sosem pomidorowym**

*/Cod served on a vegetable rösti, with blanched spinach and garlic, finished with a light
tomato sauce/*

lub / or

**Wołowina duszona w czerwonym winie, podana z kaszotto grzybowym i sałatką z
marynowanych buraczków**

*/Beef braised in red wine, served with mushroom buckwheat risotto and marinated beetroot
salad/*

DESERY / DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

/Warm apple pie served with vanilla ice cream/

lub / or

Sernik z sosem czekoladowym i kandyzowaną skórka pomarańczy

/Cheesecake with chocolate sauce and candied orange peel/

Cena brutto od osoby: 220,00 PLN + 10% serwisu

Forma serwowania – Menu II,III, IV (opcjonalnie)

Dania główne mogą być serwowane w formie do wspólnego dzielenia – w centralnej części stołu, na eleganckich podgrzewaczach i miedzianych patelniach, bez wcześniejszego wyboru dań, w mniejszych podzielnych kawałkach w stosunku 50:50)

Serving style – Menu II, III, IV (optional)

Main courses may be served in a shared format, placed in the centre of the table on elegant warmers and copper pans. The dishes are presented without prior selection, in portions designed for sharing and ensuring an equal balance between both main courses.

MENU V

PRZYSTAWKI PODANE DO STOŁU / STARTERS SERVED TO SHARE

Antipasti (brie, ser Lazur, feta, wędliny, oliwki zielone i czarne, cebulki koktajlowe, suszone pomidory, grillowany bakłażan i cukinia, kapary)

/Antipasti (brie, Lazur blue cheese, feta, cold cuts, green and black olives, pearl onions, sun-dried tomatoes, grilled aubergine and zucchini, capers)/

Tatar z tuńczyka, grubo siekany, z kaparami, majonezem wasabi i sałatką winegret

/Coarsely chopped tuna tartare with capers, wasabi mayonnaise and vinaigrette salad/

Sałatka z mango, melona miodowego i krewetek tygrysiich, skropiona sosem cytrusowym

/Tiger prawn salad with mango, honey melon and citrus dressing/

Śledź w oleju z cebulą /Classic herring in linen oil & onions/

Domowy pasztet Polki /Polka's homemade paté/

Śledź pod pierzynką /Herring under a creamy topping/

Tatar po Polsku /Polish-style beef tartare/

Kosz pieczywa z pastą z makreli /Bread basket with mackerel spread/

ZUPY / SOUPS

Kapuśniak na wędzonce z prażoną ziemniaczaną kluską

/Sour cabbage soup with smoked pork and toasted potato dumpling/

lub/or

Krem z piezonego buraka, oprószony serem feta

/Roasted beetroot cream soup finished with feta cheese/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz sauté w sosie koperkowym z purée ziemniaczanym i warzywami

/Zander sauté in dill sauce with potato purée and vegetables/

lub/or

Kaczka w sosie rodzynkowym, podana na prażonych jabłkach z ręcznie robionymi kluskami kładzionymi

/Duck in raisin sauce served with roasted apples and handmade dumplings/

lub/or

Poładwica wołowa z ziemniakami po polsku, warzywami grillowanymi i sosem porto

/Beef tenderloin with Polish-style potatoes, grilled vegetables and port sauce/

DESERY / DESSERTS

Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi

/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/

lub/or

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

/Warm apple pie served with vanilla ice cream/

lub / or

Sernik z sosem czekoladowym i kandyzowaną skórką pomarańczową

/Cheesecake with chocolate sauce and candied orange peel/

Cena brutto od osoby: 275,00 PLN + 10% serwisu

Opcjonalna forma serwowania

Dania główne mogą być serwowane do wspólnego dzielenia – w centralnej części stołu, na eleganckich podgrzewaczach i miedzianych patelniach. Potrawy podawane są bez wcześniejszego wyboru, w zwiększonej liczbie porcji, tak aby Goście mogli spróbować wszystkich dań.

W przypadku tej formy serwowania cena za osobę jest wyższa, ze względu na większą liczbę dań niż liczba Gości

(np. dla grupy 15 osób serwowanych jest łącznie 21 porcji dań głównych).

Optional serving style

Main courses may be served in a shared format, placed in the centre of the table on elegant warmers and copper pans. The dishes are presented without prior selection and in an increased number of portions, allowing guests to taste all selected main courses.

With this serving option, a higher price per person applies due to the greater number of dishes than guests

(e.g. for a group of 15 guests, a total of 21 main-course portions is served).

Cena brutto od osoby: 322,00 PLN + 10% serwisu

SOFT OPEN BAR 1

Napoje gorące i zimne:
kawa, herbata, woda,
/Hot and cold drinks - coffee, tea, water/

Cena od osoby do 4 godzin 50 PLN / do 6 godzin 70 PLN
Price per person up to 4 hours 50 PLN / up to 6 hours 70 PLN

SOFT OPEN BAR 2

Soki: pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
/Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant/
Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite /Fizzy soft drinks/
Woda mineralna, herbata, kawa
/Mineral water, tea, coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 75 PLN / do 6 godzin 85 PLN
Price per person up to 4 hours 75 PLN / up to 6 hours 85 PLN

OPEN BAR 3

Wino białe / czerwone *Wine – white / red/*
Piwo / Beer / Tyskie
Soki /Juices - pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
/Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant/
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda mineralna, herbata, kawa
/Mineral water, tea, coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 135 PLN / do 6 godzin 185 PLN
/Price per person up to 4 hours 135 PLN / up to 6 hours 185 PLN

OPEN BAR 4

Wino białe i czerwone /White and red wine/
Piwo Tyskie /Tyskie beer/
Wódka Wyborowa oraz wybór polskich wódek smakowych /Wyborowa vodka and selection
of flavoured Polish vodkas/
Whisky Ballantine's /Ballantine's whisky/
Soki /Juices - pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
/Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant/
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda mineralna, herbata, kawa
/Mineral water, tea, coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 175 PLN /do 6 godzin 220 PLN
/Price per person up to 4 hours 175 PLN /up to 6 hours 220 PLN

OPEN BAR 5

Wino białe i czerwone /White and red wine/
Piwo Tyskie /Tyskie beer/
Wódka Wyborowa oraz wybór polskich wódek gatunkowych /Wyborowa vodka and selection
of Polish vodkas/
Whisky Ballantine's, gin Seagram's, rum Havana, tequila Olmeca
Soki /Juices - pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
/Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant/
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ Coca Cola, Fanta, Sprite
Woda mineralna, herbata, kawa
/Mineral water, tea, coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 245 PLN do 6 godzin 265 PLN
/Price per person up to 4 hours 245 PLN /up to 6 hours 265 PLN/

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.
The above prices do not include 10% service.

PODSUMOWANIE SZACUNKOWYCH KOSZTÓW

	Cena brutto	Ilość	Wartość brutto
Menu I	140,00 zł	30	4 200,00 zł
			4 200,00 zł
Open Bar I	50,00 zł	30	1 500,00 zł
			1 500,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	420,00 zł	1	420,00 zł
Serwis 10% (napoje)	150,00 zł	1	150,00 zł
		Razem	6 270,00 zł

INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerska,
3. Druk menu w wersji polskiej i angielskiej.

Informacja o płatnościach

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez Restaurację Polka jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zadatku w wysokości około 30% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.
2. Dania, napoje i alkohole zamawiane spoza ustalonego menu zostaną dodatkowo doliczone do ustalonej wcześniej kalkulacji.

Warunki rezerwacji

1. Jeżeli w dniu przyjęcia potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników
2. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.

Informacja o menu

1. Zaprezentowane menu można zmieniać między zaproponowanymi setami i komponować wedle własnych upodobań kulinarnych. Naniesione zmiany obligatoryjnie muszą zostać uzgodnione z kierownictwem restauracji i zaakceptowane przez to kierownictwo oraz podlegają ponownej kalkulacji cenowej.
2. Przy dużych grupach sugerowane jest menu serwowane w półmiskach w środek stołu, co usprawnia i przyspiesza serwis, oraz daje możliwość spróbowania przez gości wszystkich wybranych potraw.
3. Oferta open bar jest tylko i wyłącznie propozycją, która pomaga założyć z góry określony budżet, dającą komfort nieprzekroczenia założonych wstępnie kosztów spotkania. Możliwe są jednocześnie inne formy zamawiania i rozliczania napojów bezalkoholowych, piw, win i alkoholi mocnych.
4. Restauracja nie wyraża zgody na dostarczanie i konsumpcję własnych produktów spożywczych w tym (alkoholi i napojów bezalkoholowych, ciast, tortów)), chyba że jest to ustalone i potwierdzone przez kierownictwo i klienta restauracji na piśmie i wiąże się to z dodatkową opłatą.