



## EVENT MENU

2022

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.



*Restauracja Polka*  
*Łódź – Manufaktura*  
*ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź*  
*Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22*



## MENU I

### **PRZYSTAWKI podane w stół /STARTERS Served Buffet style/**

**Pierogi ręcznie robione do syta jak „dłoń” duże, z okrasą  
(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, z szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)  
/Handmade dumplings filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola,  
cheese & potatoes/**

**Paté z indyka podane z chrupiącą chałką i sosem żurawinowym  
/paté served with crispy challah & cranberry souse /**

**Kosz pieczywa podany z pastą z makreli  
/Basket of bread with delicious mackerel paste/**

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

**Śledź pod pierzynką  
/Herring under white coat/**

### **ZUPA /SOUP/**

**Pomidorowa domowa z kluseczkami własnej roboty  
/Homemade tomato soup with homemade noodles /**

Lub/or

**Zupa cebulowa z grzanką i serem Rubin podlana wytrawnym winem  
/ Onion soup served with polish Rubin cheese and dry wine /**

### **DANIE Głównie /MAIN Course/**

**Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem grzybowym, ziemniaczanym krokietem i warzywami  
karmelizowanymi**

*/Pork tenderloin served with mushroom sauce and potato croquette /*

Lub/or

**Chrupiące udko z kaczki w sosie rodzynkowym na jabłkach podawane z ziemniakami po polsku  
/Crispy duck on apples in raisin sauce served with Polish style potatoes /**

### **DESER /SWEET THING/**

**Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi**

*/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/*

Lub/or

**Sernik z sosem czekoladowym i glazurowaną skórką pomarańczową**

*/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/*

Cena brutto od osoby: 135,00 PLN + 10% serwisu



## MENU II

### **PRZYSTAWKI podane w stół /STARTERS Served Buffet style/**

**Pierogi ręcznie robione do syta jak „dłoń” duże, z okrasą  
(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, z szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)  
/Handmade dumplings filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola,  
cheese & potatoes/**

**Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami  
/Polish style roasted meats and pate served with pickles/**

**Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym  
/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/**

**Łosoś gravad lax marynowany w burakach i żubrówce  
/Salmon gravad lax marinated in beets & bison grass vodka/**

**Kosz pieczywa podany z pastą z makreli  
/Basket of bread with delicious mackerel paste/**

**Rillette z kaczki  
/Rillette of duck/**

### **ZUPY /SOUPS/**

**Żurek na chrzanie z jajkiem i kiełbasą  
/Żur; sour dough soup on horseradish base with egg & sausage/  
lub/or**

**Barszcz „rubinowy” z ręcznie robionymi uszkami  
/Red borscht with handmade dumplings/**

### **DANIE Głównie /MAIN Course/**

**Polędwica z dorsza serwowana na kolorowym ratatui  
/Cod loin served with colorful ratatouille/  
lub/or**

**Duszone poliki wołowe podane z knedlami ze śliwką i sosem porto  
/Stewed beef served with dumplings with plums & porto sauce**

### **DESER /SWEET THING/**

**Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi  
/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/  
lub/or**

**Sernik z sosem czekoladowym i glazurowaną skórką pomarańczową  
/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/**

Cena brutto od osoby: 155,00 PLN + 10% serwisu



## MENU III

### **PRZYSTAWKI podane w stół** **/STARTERS Served Buffet style/**

**Wyborna deska serów (brie, ser pleśniowy lazur, kozi ser, ementaler, oscypek) podana w asyście włoskich orzechów i owoców**

*/Board of cheese (brie, blue cheese, goat cheese, emmental, sheep cheese) served accompanied by walnuts and fruit/*

**Plastry gruszki marynowanej w miodowym winegrecie, oprószone serem pleśniowym**

*/Slices of pear marinated in honey vinaigrette, sprinkled with blue cheese/*

**Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym**

*/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/*

**Delikatna pierś kaczki serwowana z domową konfiturą ze śliwek**

*/Delicate duck breast served with homemade plum jam /*

**Salata Cezar z kurczakiem marynowanym w jogurcie i cytrynie**

*/Classical Caesar salad with yoghurt & lemon marinated chicken/*

**Bigos staropolski, na wieprzowinie, długo, długo warzony,**

**typu szlacheckiego, nie wiejskiego, podany w chlebie**

*/Traditional Polish hunter's pork stew in a bread bowl/*

**Kosz pieczywa podany z pastą z makreli**

*/Basket of bread with delicious mackerel pasta/*

**Śledź pod pierzynką**

*/Herring under white coat/*

**Tatar po Polsku**

*/Polish steak tartare/*

### **ZUPY /SOUPS/**

**Kapuśniak na wędzonce z prażokiem**

*/Sour cabbage soup with smoked bacon and mashed potatoes/*

*lub/or*

**Domowy rosół z makaronem własnej roboty**

*/Clear consommé served with homemade noodles/*

### **DANIE Głównie /MAIN Course/**

**Sandacz soute w sosie koperkowym podany z ziemniakami puree i warzywami**

*/Velvet Zander in dill souse served with puree & boiled vegetables/*

*lub/or*

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

**kładzionymi**

*/Duck in raisins sauce served with baked apples, homemade dumplings & sage/*

*lub/or*

**Polędwica wołowa podana z ziemniakami po polsku, warzywami grillowanymi i ciemnym sosem na porto**

*/Beef steak served with Polish style potatoes, grilled vegetables & porto sauce/*

### **DESER /SWEET THING/**

**Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi**

*/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/*

*lub/or*

*Restauracja Polka*

*Łódź – Manufaktura*

*ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź*

*Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22*



*Sernik z sosem czekoladowym i glazurowaną skórką pomarańczy*  
*/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/*

*lub/or*

**Tort Dakłas**

*/Daklas Cake/*

Cena brutto od osoby: 195,00 PLN + 10% serwisu



## **OPEN BAR 1**

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water/

Herbata /Tea/

Kawa /Coffee/

**Cena od osoby do 4 godzin 109,- / do 6 godzin 149,-**  
**/Price per person up to 4 hours 109,- / up to 6 hours 149,-**

## **OPEN BAR 2**

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Vodka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych

Whisky Ballantines

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water/

Herbata /Tea/

Kawa /Coffee/

*Restauracja Polka*

*Łódź – Manufaktura*

*ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź*

*Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22*



**Cena od osoby do 4 godzin 139,- / do 6 godzin 179,-**  
**/Price per person up to 4 hours 139,- / up to 6 hours 179,-**

## **OPEN BAR 3**

Wino białe/czerwone / Red - white wine/  
Vodka Wyborowa , Wybór Polskich wódek gatunkowych  
Whisky Ballantines  
Gin Seagrams  
Rum Havana  
Tequila Olmeca  
Piwo/Beer/ Tyskie  
Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka  
Woda mineralna /Mineral water/  
Napoje gazowane /Fizzy beverages/ coca cola, fanta, sprite  
Herbata /Tea/  
Kawa /Coffee/

**Cena od osoby do 4 godzin 179,- do 6 godzin 205,-**  
**/Price per person up to 4 hours 179,-/ up to 6 hours 205,-/**

## **SOFT OPEN BAR 4**

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka  
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite  
Woda mineralna /Mineral water/  
Herbata /Tea/  
Kawa /Coffee/

**Cena od osoby do 4 godzin 54,- / do 6 godzin 59,-**  
**Price per person up to 4 hours 54,- / up to 6 hours 59,-**

**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
			<b>4 200,00 zł</b>
Open Bar I	0,00 zł	0	0,00 zł
			<b>0,00 zł</b>
Serwis 10% (jedzenie)	420,00 zł	1	420,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		<b>Razem</b>	<b>4 620,00 zł</b>