



MENU

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ PODWĘDZANY Z OGÓRKIEM MAŁOSOLNYM, JABŁKIEM I ZIEMNIAKAMI	26 ZŁ
TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI RYDZAMI I ŻÓŁTKIEM	29ZŁ
SAŁATKA Z POMIDORÓW MALINOWYCH Z OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ, PIANĄ Z TWAROŻKU I SZALOTKĄ	24ZŁ
SAŁATY W PORZECZKOWYM WINEGRECIE, PIECZONA WOŁOWINA, MARYNOWANE WARZYWA	28ZŁ

MĄCZNE

WSTAŹKI KOPERKOWE W SOSIE Z RAKAMI I POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI	29 ZŁ
PIEROŻKI Z ŁOSOSIEM BAŁTYCKIM I KAPARAMI NA KREMOWYM SOSIE	31 ZŁ
ŚWIDERKI W ŚMIETANOWYM SOSIE Z PIKANTNĄ KIEŁBASĄ I KURCZAKIEM	28 ZŁ

ZUPY

ZUPA Z OGÓRKÓW GRUNTOWYCH Z KNELKAMI DROBNIOWYMI	18 ZŁ
BULION ZE ŚWIEŻYCH PODGRZYBKÓW Z WĘDZONYM WĘGORZEM	21 ZŁ
CHŁODNIK Z BOTWINKI Z KNELKIEM RAKOWYM I ŻÓŁTKIEM	17 ZŁ

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICA WOŁOWA, BOCZNIAKI DUSZONE W WINIE, PUREE Z SELERA, FONDANT Z ZIEMNIAKA	89 Zł
PIERŚ Z KACZKI W SOSIE WIŚNIOWYM, KROKIET, BURACZKI KISZONE	48 Zł
UDZIEC JAGNIĘCY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE, BÓB SMAŻONY W MAŚLE, SOS ROZMARYNOWY	62 Zł
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W ZIOŁACH, CUKINIA ŻÓŁTA I ZIELONA, DEMI GLACE, ZIEMNIAKI W MAŚLE	42 Zł
FILET Z HALIBUTA SMAŻONY, PUREE Z KALAFIORA, ŻEL Z BIAŁEGO WINA, ZIELONY GROSZEK	49 Zł
PSTRĄG Z NOWEGO ADAMOWA, KREM ZE SZCZAWIU, MŁODE WARZYWA, CHIPS ZIOŁOWY	42 Zł

DESERY

BEZA Z OWOCAMI LEŚNYMI, WANILIOWYM KREMEM I SORBETEM AGRESTOWYM	18 Zł
MUS Z BIAŁEGO SERA Z BRZOSKWINIAMI, LODY Z KWAŚNEJ ŚMIETANY	19 Zł
TARTA CZEKOLADOWA Z SORBETEM Z CZARNEJ PORZECZKI	19 Zł
SELEKCJA NASZYCH LODÓW	18 Zł

KONTAKT

Kamienica nr. 6

Plac Kościuszki 6

95-070 Aleksandrów Łódzki

www.kamienica6.pl

biuro@kamienica6.pl

735 161 535

Manager Restauracji

Patryk Drelich

735 161 534

patryk.drelich@kamienica6.pl

Szef Kuchni

Przemysław Wieloch

691 784 761

[przemyslaw.wieloch](mailto:przemyslaw.wieloch@kamienica6.pl)

@kamienica6.pl

