

ALPEJSKI WEEKEND 2022

1. MILK lodowe bistro - Nawrot 15, Łódź

Godziny otwarcia: sobota 12.30 - 19.30, niedziela 11.00 - 19.30

Danie dostępne w środku lokalu.

CYNAMONOWY TOST Z CHAŁKI

- Chałka smażona na maśle, obtoczona w cukrze cynamonowym, podawana z sosem czekoladowym, lodami o smaku cynamonu z orzechem laskowym oraz lodami chałwowymi z pistacją
- Cena: 23 zł

Dodatkowo: z okazji wydarzenia MILK przygotował niespodzianki, m.in zimowy smak loda włoskiego

2. Pierogarnia Stary Młyn - Piotrkowska 37, Łódź

Danie dostępne w środku lokalu.

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają 11% zniżki

KWAŚNICA

- Tradycyjna góralska zupa bazująca na kiszzonej kapuście w towarzystwie wędzonych żeberek.
- Cena: 19,96 zł

PIEROGI ALPEJSKIE

- Pierogi pieczone z farszem z wędzonego sera i żurawiny
- Cena: mała porcja - 34,96 zł, duża porcja - 38,96 zł

BOMBARDINO

- Najbardziej popularny napój w kurortach narciarskich. W tej wersji przygotowany jest na bazie śmietanówki Oleski, Wilczej brandy, mleka i bitej śmietany.
- Cena: 29,96 zł

GRZANIEC KORZENNY

- Czerwone wino grzane z korzennymi nutami
- Cena: 18,96 zł

3. Ferwor - Piotrkowska 97

Danie i napój dostępne w ogródku restauracji.

PIZZA ALPEJSKA (na slajsy)

- Sos śmietanowy, mozzarella, speck, talarki ziemniaczane w tymianku, oscypek i emulsja żurawinowa
- Cena: 14 zł / slajs

BIAŁE GRZANE WINO

- Białe grzane wino z ananasem, cynamonem, pomarańczą, miodem oraz własnej produkcji syropem goździkowym z dodatkiem czarnego bzu
- Cena: 15 zł

4. Winni - Piotrkowska 93

Dania i napój dostępne przy stanowisku na zewnątrz.

ŻUREK

- Żurek z chorizo
- Cena: 15 zł

ZUPA CEBULOWA

- Francuska zupa cebulowa na białym winie
- Cena: 15 zł

GRZANE WINO

- Grzane wino białe lub czerwone z przyprawami korzennymi
- Cena: 16 zł (200ml), 22 zł (330ml)

5. Colour Cafe - Piotrkowska 132

Dania i napoje można zjeść na zewnątrz i w środku lokalu.

TORCIK CZEKOLADOWY

- Torcik czekoladowy z mussem karmelowym na spodzie z brownie
- Cena: 19 zł

GRZANIEC DOLCE FIORE

- Grzane czerwone wino z korzennymi przyprawami Podawany na gorąco, aromatyzowany napój na bazie czerwonego wina. Goździki, cynamon, bukiet korzennych przypraw.
- Cena: 20 zł (270 ml)

GORĄCE CZEKOLADY

- Do wyboru: czekolada mleczna, gorąca czekolada z chili, różowa czekolada ruby z owocowym aromatem, czekolada słony karmel
- Ceny: 17 zł (mleczna), 19 zł (reszta)

6. Foodsy - Taste a Chill - Piotrkowska 142

Danie i napój dostępne w środku lokalu.

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają pizzę w cenie 32 zł, a koktajl za 22 zł.

PIZZA PO GÓRALSKU

- Owalna pizza z jasnym sosem, górskim serem, żurawiną i boczkiem. Podawana na desce.
- Cena: 37 zł

NIEBIESKIE ALPY

- Koktajl na bazie Aperolu, Cointreau, puree truskawkowego, prosecco i soku z cytryny. Podawany z niebieską watą cukrową
- Cena: 27 zł

7. Breadnia - Piotrkowska 86

Dania serwowane z grilla przed lokalem.

RAGOUT WOŁOWE Z DZIKIEM

- Ragout wołowe z dzikiem na czerwonym winie, szpecle, natka pietruszki
- Cena: 29,90 zł

PRZEKĄSKI Z GRILLA W BUŁACH

- Kiełbaski, pastrami, szarpana łopatką wege, klopsiki - w bułkach autorskich

8. FoodArt - Piotrkowska 89

Danie do zjedzenia na zewnątrz i w środku lokalu

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają PHO w cenie 20 zł, a grzańca za 15 zł.

PHO GRZYBOWE

- Tradycyjny wietnamski wywar korzenny, serwowany z makaronem ryżowym i grzybami enoki
- Cena: 25 zł

GRZANIEC AZJATYCKI

- Grzane wino z imbirem, kardamonem, anyżem i cytrusami
- Cena: 20 zł

9. Costa Coffee - Ogrodowa 19A, Manufaktura

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają rabat 15% na kawy klasyczne

10. Zielona - Drewnowska 58, Manufaktura

Danie i napój dostępne w środku lokalu.

ROZGRZANY JAŚ

- Zapiekana fasola Jaś z polskimi jabłkami, ziemniakami i jarmużem

ZIELONE GRZANE PIWO

- Grzane piwo z syropem blue curacao i jadalnym brokatem

Cena zestawu: 49 zł

11. Ganesh - Ogrodowa 19, Manufaktura

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają małe grzane piwo gratis. Tylko kompletny strój.

HIMALAJSKI SZUS

- Rozgrzewający indyjski gulasz z kurczakiem, baraniną i krewetkami, podawany z ryżem.
- Cena: 59 zł

12. Kaukaz - Drewnowska 58, Manufaktura

GRZANIEC Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI

NATURALNA HERBATA Z SAMOWARU

13. Bawełna - Ogrodowa 19A, Manufaktura

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają 15% rabatu na grzane napoje

ROZGRZEWAJĄCA ZUPA CEBULOWA

- Gotowana na wywarze mięsny, z dodatkiem białego wina i tymianku, serwowana z aromatyczną grzanką z francuskim serem Gruyere
- Cena: 29 zł

APRESKI PIZZA

- Creme fraiche, czerwona cebula, bresaola, ser gruyere, ser camembert, rukola, pomidory cherry
- Cena: 49 zł

GRZANA WIŚNIÓWKA

- Nalewka z wiśni, kardamon, gałka muskatołowa, wiśnie, pomarańcza
- Cena: 34 zł

GORAĆA CZEKOLADA

- Ciemna czekolada, mleko (dostępne też bez laktozy), posypka z białej czekolady
- Cena: 20 zł

14. Szpulka - Ogrodowa 19A, Manufaktura

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają 15% rabatu na grzane napoje

SZPULKA PO ANGIELSKU

- Paski polędwiczki wieprzowej smażone na klarowanym maśle, w sosie na bazie śmietanki, białego wina, czosnku, cebuli, sera Gruyère, suszonych pomidorów, mąki i kaparów, podawane ze szwajcarskimi Röstli z ziemniaków. Danie inspirowane Zürcher Geschnetzeltes.
- Cena: 54 zł

ADWOKAT ALPEJSKIEGO DIABŁA

- Polski adwokat, Jameson Crested, espresso, bita śmietana
- Cena: 33 zł

16. Al Dente Pasta & Bąble Bar - Ogrodowa 19A, Manufaktura

MAKARON GRZYBOWY

GRZANY APEROL

GRZANE BIAŁE WINO

NAPAR IMBIROWY

17. Whiskey in the Jar - Drewnowska 58B, Manufaktura

 Goście przebrani w strój narciarski otrzymają Hot Mango Jar za darmo

Podczas Alpejskiego Weekendu, można zjeść dania ze standardowego menu w ogródku lokalu z 5% rabatem.

18. SeaFood - Drewnowska 58, Manufaktura

BURGER ALPEJSKI

- Bułka pszenna brioche, burger wołowy 160g, panierowany camembert, chrupiący boczek, sałata, pomidor, żurawina i sos aioli

 Do burgera grzaniec w promocyjnej cenie.