



LEN & BAWEŁNA

LEN i BAWEŁNA wyróżnia się nowoczesnym, ciepłym designem dopasowanym do charakteru otoczenia, łączącym industrialny charakter ze skandynawskim stylem. Wnętrze wypełnia wiele elementów dobrego designu, sprawiając, że restauracja jest elegancka i przytulna.

Restauracja podzielona została na kilka stref, tak aby każdy czuł się w niej swobodnie. Na dolnej kondygnacji znajduje się klimatyczna sala someliarska z przeszkloną piwniczką w której znajduje się bogata kolekcja win.



FOOD & BOX SP.Z O.
Ul. Targowa 35,90-043 Łódź
NIP: 7282798632 | REGON: 101826271 | KRS: 0000519475

RESTAURACJA LEN & BAWEŁNA OFF
PIOTRKOWSKA
+48 42 201 59 50



ZESPÓŁ

Nasz zespół to prawdziwy TEAM! Lubimy gości, lubimy gotować i lubimy kiedy Goście do nas wracają, dlatego każdego dnia staramy się aby Wasze wizyty w Lnie były wyjątkowe, aby każde spotkanie zapadło w Waszą pamięć.

Naszym znakiem rozpoznawczym jest nasza dobra energia, ale także wiedza i profesjonalizm. Możesz nam ze spokojem powierzyć każdą rezerwację, a Tobie pozostawiamy radość z czasu spędzonego w Lnie.



FOOD & BOX SP.Z O.
Ul. Targowa 35/90-043 Łódź
NIP: 7282798632 | REGON: 101826271 | KRS: 0000519475

RESTAURACJA LEN & BAWEŁNA
OFF PIOTRKOWSKA
+48 42 201 59 50



MENU

Menu Lnu to prawdziwa synergia kuchni polskiej i kuchni śródziemnomorskiej.

Lniane menu tatarów jest już znane w całej Łodzi, to zarówno klasyczne propozycje, jak i autorskie propozycje Szefa Kuchni.

W naszym menu znajdziecie tradycyjne polskie dania, jak: ręcznie lepione pierogi z gęsiną, kaczkę w sosie wiśniowym, czy wątróbkę z jabłkami, a ponad to doskonałe dania z ryb, owoców morza i idealne steki!

W Lnie nie można zapomnieć o deserach! Sernik, cannoli, ale także polskie owoce pod kruszonką podawane z lodami rzemieślniczymi. Rozsmakujcie się w naszym menu!

SPRAWDŹ CO MÓWIĄ O NAS NASI GOŚCIE

BAWEŁNA

Len

Miejsce uniwersalne każdy znajdzie coś dla siebie ! restauracja sprawdzi się na biznesowy lunch (wspaniała obsługa), randkę albo wyjście z przyjaciółmi
Menu śródziemnomorskie z polskim akcentem, makaron z gorgonzolą i szpinakiem to klasyk, za którym już tęsknie żeberka w sosie BBQ rozpływają się w ustach, wyraziste w słodkim sosie i co najważniejsze nie były tłuste!

Wnętrze nowoczesne Surowy beton, kamień drewniane podłogi plus kultowe lampy - KAROLINA

Smaczne jedzenie. Miła obsługa. Bardzo dobry i dobrze przygotowany stek. Dobre krewetki. Ogólnie wszystko nam smakowało. Na dobrego steka miejsce warte odwiedzenia - ADAM

Lubię wracać w to miejsce, ze względu na klimat i oczywiście bardzo dobre jedzenie.

Polecam
- AGNIESZKA

Miła obsługa, śniadanie smaczne, ze świeżych produktów. Kawa pyszna. Jedno z tych klimatycznych miejsc na Off-Piotrkowska - IZA

Bardzo zróżnicowane menu, potrawy świeże i naprawdę smaczne. Wyśmienita foccacia, pyszne krewetki. Genialny sos truflowy do steka. Pięknie podane drinki - EMILIA

Len
& BAWEŁNA

FOOD & BOX SP.Z O.
Ul. Targowa 35,90-043 Łódź
NIP: 7282798632| REGON: 101826271 |KRS: 0000519475

RESTAURACJA LEN & BAWEŁNA OFF
PIOTRKOWSKA
+48 42 201 59 50

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

Placek pieczony w piecu opalonym drewnem podawany z rozmarynem, solą morską, rukolą, oliwą i trzema pastami

BURRATA Z KONFITURĄ Z POMIDORÓW MALINOWYCH

Kremowy ser burrata z konfiturą na bazie pomidorów malinowych, octu, tymianku i chili podawana z autorskim pesto z rukoli

SAŁATA Z KURCZAKIEM I KOZIM SEREM

Kompozycja sałat z grillowanym kurczakiem marynowanym w musztardzie, podawana z twarogowym kozim serem, prażonymi płatkami migdałów, pomidorami cherry, cebulą szalotką i dressingiem musztardowo miodowym

DANIA GŁÓWNE

do wyboru podczas spotkania

PETTO DI POLLO

Pierś kurza przygotowana metodą sous-vide, podawana z sosem na bazie śmietanki, czosnku, sera gorgonzola, suszonych pomidorów i natką pietruszki

GNOCCHI Z PIECZONYMI POMIDORAMI**I STRACIATELLĄ**

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych pomidorów, cebuli szalotki, masła i czosnku podawane z włoską straciatellą, świeżą bazylią i prażonymi orzeszkami pini

ESKALOPKI WIEPRZOWE W SOSIE Z PRAWDZIWKÓW

Plastry polędwiczki wieprzowej w aromatycznym sosie na bazie borowików, słodkiej śmietanki, pasty truflowej, tymianku, czosnku, cebuli szalotki i Grana Padano, podawane z kiełkami groszku oraz rukolą

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

WARZYWA NA MAŚLE I MIODZIE

Marchew, groszek cukrowy, brukselka, przysmażone na maśle i miodzie

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, ricottą i dressingiem vinegrette

KLUSECZKI Z BATATÓW

Kluseczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

DESERY

serwowane po daniu głównym

CANNOLI

Krucze cannoli nadziewane delikatnym kremem ze słodkiej owczej ricotty podawane ze świeżymi owocami

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

Placek pieczony w piecu opalonym drewnem podawany z rozmarynem, solą morską, rukolą, oliwą i trzema pastami

WEGE TATAR

Siekane suszone pomidory, grillowany boczniak i cukinia oraz czerwona cebula podawane z sałatką z roszponki i awokado, marynowaną cebulką borettane, burakiem, prażonymi płatkami migdałów oraz masłem

DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Kompozycja śródziemnomorskich serów: manchego, mahones, pecorino toscano oraz Queso de Cabra, podawane z prażonymi pistacjami, świeżą figą oraz gruszkowym balsamico

SALAŁA Z KURCZAKIEM I KOZIM SEREM

Kompozycja sałat z grillowanym kurczakiem marynowanym w musztardzie, podawana z twarogowym kozim serem, prażonymi płatkami migdałów, pomidorami cherry, cebulą szalotką i dressingiem musztardowo miodowym

ZUPY

do wyboru podczas spotkania

BULION DROBIOWY

Rosół z kaczki gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i ręcznie lepionymi pierożkami faszerowanymi pieczonym mięsem kaczki

KREM Z PODGRZYBKÓW Z TRUFLAMI

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem sera tallegio, tymianku i rozmarynu, podawany z carpaccio z letniej trufli, świeżym tymiankiem, grzanką ziołową oraz francuską kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

do wyboru podczas spotkania

PETTO DI POLLO

Pierś kurza przygotowana metodą sous-vide, podawana z sosem na bazie śmietanki, czosnku, sera gorgonzola, suszonych pomidorów i natką pietruszki

GNOCCHI Z PIECZONYMI POMIDORAMI I STRACIATELLĄ

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych pomidorów, cebuli szalotki, masła i czosnku podawane z włoską straciatellą, świeżą bazylią i prażonymi orzeszkami pini

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE CYDROWYM

Polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide, marynowana w ziołach i czosnku, w sosie na bazie polskich jabłek, czosnku, cydru, słodkiej śmietanki, tymianku i cebuli, podawana z warzywami smażonymi na maśle i miodzie

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

WARZYWA NA MAŚLE I MIODZIE

Marchew, groszek cukrowy, brukselka, przysmażone na maśle i miodzie

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, ricottą i dressingiem vinegrette

KLUSECZKI Z BATATÓW

Kluseczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

DESERY

do wyboru podczas spotkania

SERNIK Z ORZECHAMI LASKOWYMI

Kremowe ciasto na bazie sera mascarpone oraz twarogu z dodatkiem pasty z orzechów laskowych na czekoladowym spodzie z kruszonymi orzechami laskowymi, podawane z polewą z mlecznej czekolady oraz świeżymi owocami.

CANNOLI

Krucze cannoli nadziewane delikatnym kremem ze słodkiej owczej ricotty podawane ze świeżymi owocami

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

Placek pieczony w piecu opalonym drewnem podawany z rozmarynem, solą morską, rukolą, oliwą i trzema pastami

TATAR Z MŁODEGO ŚLEDZIA

Tatar z młodego śledzia matias, podawany na autorskiej konfiturze z czerwonej cebuli oraz cebulą borettane, cytryną, majonezem koperkowym, kaparami, marynowanymi grzybkami i mikro ziołami

DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Kompozycja śródziemnomorskich serów: manchego, mahones, pecorino toscano oraz Queso de Cabra, podawane z prażonymi pistacjami, świeżą figą oraz gruszkowym balsamico

CARPACCIO WOŁOWE

Cienko krojone plastry polędwicy wołowej z oliwą, cytryną, suszonymi pomidorami, rukolą i płatkami Grana Padano

ZUPY

do wyboru podczas spotkania

BULION DROBIOWY

Rosół z kaczki gotowany na wolnym ogniu z dużą ilością warzyw, podawany z natką pietruszki i ręcznie lepionymi pierożkami faszzerowanymi pieczonym mięsem kaczki

KREM Z PODGRZYBKÓW Z TRUFLAMI

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem sera tallegio, tymianku i rozmarynu, podawany z carpaccio z letniej trufli, świeżym tymiankiem, grzanką ziołową oraz francuską kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE

do wyboru podczas spotkania

PETTO DI POLLO

Pierś kurza przygotowana metodą sous-vide, podawana z sosem na bazie śmietanki, czosnku, sera gorgonzola, suszonych pomidorów i natką pietruszki

KREWETKI W POMIDORACH

Krewetki smażone na oliwie z dodatkiem białego wina, czosnku i peperoncino, w sosie z pomidorów pelati z masłem, miodem, natką pietruszki, podawane z pomidorkami cherry, rukolą i cytryną

GNOCCHI Z PIECZONYMI POMIDORAMI I STRACIATELLĄ

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych pomidorów, cebuli szalotki, masła i czosnku podawane z włoską straciatellą, świeżą bazylią i prażonymi orzeszkami pini

ESKALOPKI WIEPRZOWE W SOSIE Z PRAWDZIWKÓW

Plastry polędwiczki wieprzowej w aromatycznym sosie na bazie borowików, słodkiej śmietanki, pasty truflowej, tymianku, czosnku, cebuli szalotki i Grana Padano, podawane z kiełkami groszku oraz rukolą

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

WARZYWA NA MAŚLE I MIODZIE

Marchew, groszek cukrowy, brukselka, przysmażone na maśle i miodzie

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, ricottą i dressingiem vinegrette

KLUSECZKI Z BATATÓW

Kluseczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

DESERY

do wyboru podczas spotkania

SERNIK Z ORZECHAMI LASKOWYMI

Kremowe ciasto na bazie sera mascarpone oraz twarogu z dodatkiem pasty z orzechów laskowych na czekoladowym spodzie z kruszonymi orzechami laskowymi, podawane z polewą z mlecznej czekolady oraz świeżymi owocami.

CANNOLI

Krucze cannoli nadziewane delikatnym kremem ze słodkiej owczej ricotty podawane ze świeżymi owocami

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

Placek pieczony w piecu opalonym drewnem podawany z rozmarynem, solą morską, rukolą, oliwą i trzema pastami

TATAR Z MŁODEGO ŚLEDZIA

Tatar z młodego śledzia matias, podawany na autorskiej konfiturze z czerwonej cebuli oraz cebulą borettane, cytryną, majonezem koperkowym, kaparami, marynowanymi grzybkami i mikro ziołami

DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Kompozycja śródziemnomorskich serów: manchego, mahones, pecorino toscano oraz Queso de Cabra, podawane z prażonymi pistacjami, świeżą figą oraz gruszkowym balsamico

BURRATA Z KONFITURĄ Z POMIDORÓW MALINOWYCH

Kremowy ser burrata z konfiturą na bazie pomidorów malinowych, octu, tymianku i chili podawana z autorskim pesto z rukoli

SALATA Z KURCZAKIEM I KOZIM SEREM

Salata z grillowanym kurczakiem marynowanym w musztardzie, podawana z twarogowym kozim serem, prażonymi płatkami migdałów, pomidorami cherry, cebulą szalotką i dressingiem musztardowo-miodowym

ZUPY

do wyboru podczas spotkania

KREM Z PODGRZYBKÓW Z TRUFLAMI

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem sera tallegio, tymianku i rozmarynu, podawany z carpaccio z letniej trufli, świeżym tymiankiem, grzanką ziołową oraz francuską kwaśną śmietaną

ZUPA RYBNA Z POLSKICH RYB

Pikantna zupa gotowana na wywarze z włoszczyzny i polskich ryb z selerem naciowym, cebulą, pomidorami i papryką, podawana z kawałkami sandacza, jesiotra i dorsza oraz natką pietruszki

DANIA GŁÓWNE

do wyboru podczas spotkania

STRACETTI DI FILETTO

Kawałki polędwicy wołowej medium w sosie na bazie wina Porto, czosnku i trufli z pieczarkami, pomidorkami cherry, śmietanką, rukolą i natką pietruszki

KREWETKI W POMIDORACH

Krewetki smażone na oliwie z dodatkiem białego wina, czosnku i peperoncino, w sosie z pomidorów pelati z masłem, miodem, natką pietruszki, podawane z pomidorkami cherry, rukolą i cytryną

GNOCCHI Z PIECZONYMI POMIDORAMI I STRACIATELLĄ

Gnocchi ziemniaczane w kremowym sosie na bazie pieczonych pomidorów, cebuli szalotki, masła i czosnku podawane z włoską straciatellą, świeżą bazylią i prażonymi orzeszkami pini

PIEROGI Z DZICZYZNĄ

Ręcznie lepione pierogi z pieczonym mięsem dzika z dodatkiem czerwonego wina oraz grzybów leśnych, podawana z sosem demi glace, palonym masłem, świeżym szczypiorkiem i mikro ziołami

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

WARZYWA NA MAŚLE I MIODZIE

Marchew, groszek cukrowy, brukselka, przysmażone na maśle i miodzie

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, ricottą i dressingiem vinegrette

KLUSECZKI Z BATATÓW

Kluseczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

DESERY

do wyboru podczas spotkania

SERNIK Z ORZECHAMI LASKOWYMI

Kremowe ciasto na bazie sera mascarpone oraz twarogu z dodatkiem pasty z orzechów laskowych na czekoladowym spodzie z kruszonymi orzechami laskowymi, podawane z polewą z mlecznej czekolady oraz świeżymi owocami.

CANNOLI

Krucze cannoli nadziewane delikatnym kremem ze słodkiej owczej ricotty podawane ze świeżymi owocami

Przy grupach 25 osób i więcej, nasze menu jest serwowane w formie półmiskowej.

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowego, idealnego na wyjątkowe okazje!

Tort może być zamiennikiem deseru, który wliczony jest w cenę menu lub jako dodatkowy deser płatny 35,00 zł za osobę.

NAPOJE

jeśli mają Państwo życzenie wybrać napoje dla uczestników swojej kolacji, prosimy wybrać z poniższych propozycji

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafce [1L] - 24,50 zł

Soki owocowe w karafce [1L] - 41,90 zł

Lemoniada - tradycyjna, produkcji Bawełna Baru [0,8 L] - 49,00 zł

Napoje gazowane typu Cola w karafce [0,8L] - 41,90 zł

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy [1L] - 65,20 zł

Świeżo wyciskany sok grapefruitowy [1L] - 65,20 zł

ALKOHOLE

WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 125 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 139 zł

PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 148 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 143 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 143 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 139 zł

MUMM CORDON ROUGE [0,75 L] - 438 zł

WÓDKI

OSTOYA 0,7/ OSTOYA CZARNA [0,7 L] - 169 zł

WYBOROWA EXQUISITE [0,7 L] - 249 zł

CHOPIN RYE/ CHOPIN POTATO [0,7 L] - 249 zł

CYTRYNÓWKA produkcji Bawełny [1L] - 195 zł

WHISKY / BOURBON

CHIVAS 12 [0,7 L] - 199 zł

JAMESON [0,7 L] - 209 zł

JACK DANIEL`S [0,7 L] - 229 zł

OPEN BARY

Open bar I - sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana [do 2h] - 30 zł, [do 4h] - 36 zł / za osobę, każda dodatkowa godzina 10 zł za osobę

Open bar II - kawa, herbata [do 2h] - 15zł, [do 4h] - 19zł / za osobę, każda kolejna godzina 5 zł

Open bar III - piwo beczkowe, wino białe i czerwone serwowane w karafkach, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana [do 2h] - 99zł, [do 4h] - 129zł / za osobę, każda dodatkowa godzina 30 zł za osobę

Open bar IV- piwo beczkowe, wino białe i czerwone serwowane w karafkach, wódka Ostoya, Whisky Jameson, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana [do 2h] - 149zł, [do 4h] - 169zł / za osobę, każda dodatkowa godzina 45zł za osobę

***** Podane ceny są cenami brutto.**

Do rachunku doliczamy 10% serwisu- dotyczy rezerwacji od 8 osób

**Potwierdzeniem rezerwacji jest pisemna akceptacja drogą mailową ze strony Klienta na adres:
restauracja@lenibawelna.com**

Dodatkowe informacje o rezerwacji:

Ostateczną liczbę uczestników należy podać na 2 dni przed realizacją zamówienia.

W przypadku zmniejszenia liczby osób w dniu rezerwacji od 1 os. do 3 os. obciążamy kosztem: 100 % za przystawki i 50 % za pozostałą część menu. W przypadku zmniejszenia liczby osób - 4 os i więcej obciążamy 100% kosztów za całe menu.

Bezkosztowa anulacja zamówionych usług może nastąpić do 5 dni przed realizacją spotkania. W przypadku późniejszych anulacji oraz zmniejszenia liczby uczestników w dniu spotkania powyżej 5 osób zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług gastronomicznych.

Restauracja jest czynna do godziny 23:00 w tygodniu i do 24:00 w weekend [piątek / sobota]
Każda następna godzina pracy restauracji jest płatna dodatkowo 700zł.

W przypadku zniszczeń lub ponadnormatywnych zabrudzeń, restauracja zastrzega sobie prawo do naliczenia kosztów usunięcia zniszczeń i/lub sprzątnięcia.

Dbając o jakość serwisu w naszej restauracji, nie dzielimy rachunku, płatność dokonuje jedna osoba lub firma.

Planując i organizując pracę restauracji ustalamy określone godziny rezerwacji. Jeśli rezerwacja spóźnia się to wydajemy ją wówczas, gdy zrealizujemy planowane rezerwacje.

W związku z sezonową dostępnością niektórych produktów, na jakich bazuje nasza kuchnia, zastrzegamy sobie prawo do zmiany menu, na 7 dni przed rezerwacją.

***** Prosimy o nie przynoszenie własnych tortów, ciast, a także napojów zarówno alkoholowych i niealkoholowych**

Godziny pracy kuchni:

pn – czw 12:00 – 22:00

pt i sb 12:00 – 23:00

ndz 12:00 – 21:00



FOOD & BOX SP.Z O.
Ul. Targowa 35,90-043 Łódź
NIP: 7282798632 | REGON: 101826271 | KRS: 0000519475

RESTAURACJA LEN & BAWEŁNA
OFF PIOTRKOWSKA
+48 42 201 59 50