



LEN & BAWEŁNA

LEN i BAWELNA 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 somelierska 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 & BAWELNA OFF
PIOTRKOWSKA
+48 42 201 59 50



ZESPÓŁ

Nasz zespół to prawdziwy TEAM! Lubimy gościć, 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

LEN
& BAWELNA

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 rozplływają 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
& BAWELNA

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

RESTAURACJA LEN & BAWELNA 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

CEZAR Z KURCZAKIEM

Liście sałaty rzymskiej podawane ze smażonymi plastrami piersi kurzej, aromatycznym dressingiem na bazie majonezu, anchois oraz kaparów, pomidorkami koktajlowymi, smażonymi plastrami guanciale, oliwkami Kalamata, chrupiącą grzanką oraz tartym serem Grana Padano

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 GRZYBOWYM

Plastry polędwiczki wieprzowej w aromatycznym sosie na bazie boczniaka królewskiego, słodkiej śmietanki, pasty truflowej, tymianku, czosnku, cebuli szalotki i sera 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

SERNIK BASKIJSKI Z BOMBARDINO

Kremowy sernik pieczony w wysokiej temperaturze, na aksamitnym serku philadelphia z dodatkiem włoskiego likieru Bombardino oraz wanilii, podawany z musem z białej czekolady, kruszonymi ciasteczkami Amaretti i 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 roszonek i awokado, marynowaną cebulką boretane, burakiem, prażonymi płatkami migdałów oraz masłem

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 oraz chrupiącą grzanką

SAŁATKA Z DYNIĄ I BURAKAMI

Kompozycja sałat z pieczoną dynią i burakami, serem kozim, prażonymi orzechami włoskimi, redukcją balsamiczną i dressingiem na bazie syropu klonowego

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 PIECZONEJ DYNI

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem pieczonej dyni, czerwonej papryki, słodkiej śmietanki, podawany z kozim serem, marynowanymi papryczkami, prażonymi pestkami dyni oraz świeżymi ziołami

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 GRZYBOWYM

Plastry polędwiczki wieprzowej w aromatycznym sosie na bazie boczniaka królewskiego, słodkiej śmietanki, pasty truflowej, tymianku, czosnku, cebuli szalotki i sera 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 BASKIJSKI Z BOMBARDINO

Kremowy sernik pieczony w wysokiej temperaturze, na aksamitnym serku philadelphia z dodatkiem włoskiego likieru Bombardino oraz wanilii, podawany z mussem z białej czekolady, kruszonymi ciasteczkami Amaretti i świeżymi owocami

TIRAMISU PISTACJOWE Z MALINAMI

Autorska odsłona włoskiego deseru na bazie mascarpone, żółtek jaj i prażonych pistacji z dodatkiem nasączonych w kawie i likierze z gorzkich pomarańczy biszkoptów, podawany ze świeżymi owocami, konfiturą malinową oraz kakao

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

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

SAŁATA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

Kompozycja sałat z grillowanymi plastrami polędwicy wołowej, cebulą szalotką, figami, serem gorgonzola, gruszką, prażonymi orzechami włoskimi oraz dressingiem cytrynowym

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 oraz chrupiącą grzanką

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 PIECZONEJ DYNI

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem pieczonej dyni, czerwonej papryki, słodkiej śmietanki, podawany z kozim serem, marynowanymi papryczkami, prażonymi pestkami dyni oraz świeżymi ziołami

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 GRZYBOWYM

Plastry polędwiczki wieprzowej w aromatycznym sosie na bazie bocznika królewskiego, słodkiej śmietanki, pasty truflowej, tymianku, czosnku, cebuli szalotki i sera 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 BASKIJSKI Z BOMBARDINO

Kremowy sernik pieczony w wysokiej temperaturze, na aksamitnym serku philadelphia z dodatkiem włoskiego likieru Bombardino oraz wanilii, podawany z musem z białej czekolady, kruszonymi ciasteczkami Amaretti i świeżymi owocami

TIRAMISU PISTACJOWE Z MALINAMI

Autorska odsłona włoskiego deseru na bazie mascarpone, żółtek jaj i prażonych pistacji z dodatkiem nasączonych w kawie i likierze z gorzkich pomarańczy biszkoptów, podawany ze świeżymi owocami, konfiturą malinową oraz kakao

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

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

SAŁATKA Z DYNIĄ I BURAKAMI

Kompozycja sałat z pieczoną dynią i burakami, serem kozim, prażonymi orzechami włoskimi, redukcją balsamiczną i dressingiem na bazie syropu klonowego

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 podawane z oliwą, cytryną, suszonymi pomidorami, rukolą i płatkami Grana Padano

ZUPY

do wyboru podczas spotkania

KREM Z PIECZONEJ DYNI

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem pieczonej dyni, czerwonej papryki, słodkiej śmietanki, podawany z kozim serem, marynowanymi papryczkami, prażonymi pestkami dyni oraz świeżymi ziołami

ZUPA RYBNA Z POLSKICH RYB

Pikantna zupa gotowana na wywarze z włoszczyzny i polskich ryb z selerem naciowym, cebulą, pomidorami, 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

Klusieczki ze słodkich ziemniaków smażone na maśle

DESERY

do wyboru podczas spotkania

SERNIK BASKIJSKI Z BOMBARDINO

Kremowy sernik pieczony w wysokiej temperaturze, na aksamitnym serku philadelphia z dodatkiem włoskiego likieru Bombardino oraz wanilii, podawany z musem z białej czekolady, kruszonymi ciasteczkami Amaretti i świeżymi owocami

TIRAMISU PISTACJOWE Z MALINAMI

Autorska odsłona włoskiego deseru na bazie mascarpone, żółtek jaj i prażonych pistacji z dodatkiem nasączonych w kawie i likierze z gorzkich pomarańczy biszkoptów, podawany ze świeżymi owocami, konfiturą malinową oraz kakao

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] - 25,00 zł

Soki owocowe w karafce [1L] - 42,00 zł

Lemoniada - tradycyjna, produkcji Bawełna Baru [0,8 L] - 53,00 zł

Napoje gazowane typu Cola w karafce [0,8L] - 42,00 zł

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy [1L] - 68 zł

Świeżo wyciskany sok grapefruitowy [1L] - 68 zł

ALKOHOLE

WINA

HOUSE KARAFKA - HISZPAŃSKIE WINO TINTO TEMRANILO / BLANCO MACABEO / [1L] - 132 zł

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 145 zł

PINOT GRIGIO, ADESSO [0,75 L] - 159 zł

MERLOT BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 155 zł

CHARDONNAY BY ADESSO, I.G.T. ITALY [0,75 L] - 155 zł

MONTELLIANA PROSECCO [0,75 L] - 145 zł

MUMM GRAND CORDON [0,75 L] - 439 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 800zł.

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

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