



BAWEŁNA

Bawełna zlokalizowana jest w zabytkowych budynkach słynnej w całej Europie Manufaktury, w dawnej fabryce bawełny Izraela Poznańskiego.

Unikatowy charakter miejsca osiągnęliśmy dzięki odświeżeniu ścian z czerwonej cegły, odkryciu zabytkowej piwnicy, własnym projektom mebli i wystroju lokalu. To miejsce w którym poczujesz prawdziwy industrialny charakter Łodzi.

Bawełna serwuje kuchnię włoską i śródziemnomorską.



ZESPÓŁ

Bawełna to nasza pasja.

Lubimy Was gościć, cieszymy się kiedy nas odwiedzacie, kiedy rozsmakowujecie się w naszych daniach.

Cały nasz zespół jest do Waszej dyspozycji. Potrafimy sprawić, że zarówno na spotkaniu z przyjaciółmi, rodziną czy firmowym wyjściu będziecie się czuć u nas wspaniale.



MENU

Bawełna serwuje kuchnię włoską i śródziemnomorską. Specjalizujemy się w makaronach, owocach morza, rybach i stekach. Bawełna to też najlepsza w Łodzi pizza z pieca opalanego drewnem. Szef Kuchni Krystian Klimek, mimo wieloletniego doświadczenia, nieustannie pogłębia swoją wiedzę podróżując i będąc jak najbliżej kuchni innych kultur, czerpiąc z nich to co najlepsze.

SPRAWDŹ CO MÓWIĄ O NAS NASI GOŚCIE

Świetne miejsce na zjedzenie wykwintnej obiado/kolacji !
Profesjonalna obsługa której nic nie można zarzucić i zawsze obsłuży Cię z uśmiechem oraz krótkim dialogiem. Przepyszne owoce morza oraz po wczoraj możemy też pochwalić za steki i wyśmienite desery. Będziemy wracać co jakiś czas do Państwa bo w końcu można gdzieś zjeść coś nowego, niespotykanego w innych lokalach a na dodatek podane w wspaniały sposób!
Do zobaczenia! - ADAM

Zacnę może od końca, czyli wystroju- totalnie moje klimaty. Piękne, industrialne wnętrze, którego nie powstydziliby się Nowy Jork! Siedziałam na górze, więc fajny widok przez loftowe okna na pięknie ośnieżone drzewa [super!!]. Jedzenie dobre, bardzo fajnie podane. Przemila obsługa, znająca się na swojej pracy, co czasem jest rzadkością. Pyszne grzane wino, nic tylko polecać - KAT

Mieliśmy tu imprezę firmową na około 60 osób. Wszystko dobrze zorganizowane. Miła obsługa i bardzo smaczne jedzenie - PIOTR

Super jedzenie i bardzo duże porcje. Plecam macki ośmiornicy i desery lodowe i serniczek doskonały - MARCIN

Drugi raz w życiu jadłem tak dobry stek.
Bardzo miła obsługa -
WOJCIECH

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

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

ŚWIEŻA RICOTTA Z PIECZONYMI POMIDORAMI

Świeża włoska ricotta podawana z pomidorami pieczonymi w piecu opalonym drewnem, oliwą, bazylią i chrupiącą bagietką

INSALATA DI POLLO

Kompozycja sałat z grillowaną pierśią z kurczaka, blanszowanym brokułem Bimi, pieczonymi pomidorami, cebulą szalotką, włoską straciatellą, prażonymi orzechami piniowymi, autorskim vinegretem oraz balsamico

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

FILET Z PSTRĄGA

Filet z pstrąga w sosie miodowo-musztardowym z pieca opalanego drewnem, podany z rukolą i cytryną

CAPELLI Z RICOTTĄ I SZPARAGAMI

Włoskie pierożki faszerowane serem ricotta, podawane w maślano-cytrynowym sosie z dodatkiem blanszowanych szparagów, groszku cukrowego, liści krwawnika oraz tartego Grana Padano

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

ZIEMNIAK Z PIECA

Pieczony młody ziemniak z masłem, rozmarynem oraz solą morską

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem cherry, pomidorem suszonym, parmezanem i dressingiem ziołowy

WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszki

DESERY

serwowane po daniu głównym

SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony w stylu nowojorskim z sera cream cheese, ricotty i pasty pistacjowej, na kruchym owsianym spodzie, podawany z owocami, musem z białej czekolady i jogurtu

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

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

CARPACCIO Z TUŃCZYKA

Cienkie plastry tuńczyka, podawany z serem parmigiano reggiano, cytryną, oliwą, kaparami oraz kiełkami groszku

SAŁATA Z PIECZONĄ CUKINIĄ I BURRATĄ

Kompozycja sałat z pieczonymi plastrami cukinii, prażonymi pistacjami, serem burrata, cebulą szalotką, pomidorami "Bawole Serce" oraz dressingiem ziołowym

ZUPA

do wyboru podczas spotkania

BULION DROBIOWY

Klarowny bulion drobiowy z włoszczyzną i ręcznie lepionymi włoskimi pierożkami, nadziewanymi jagnięciną, podawany z natką pietruszki i serem Grana Padano

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem białych szparagów, masła, białej trufli, parmigiano reggiano, cebuli i ziemniaków, podawany z ziołowymi grzankami, chipsami z pancetty, balsamico oraz liśćmi krwawnika

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

STEK Z ŁOSOSIA

Smażony stek z łososia podawany z blanszowanym brokułem bimi, pieczonymi pomidorami oraz aksamitnym musem na bazie avocado, jogurtu, kolendry oraz cytryny

GNOCCHI TRUFLOWE

Włoskie kluski z patelni, nadziewane pastą truflową i serem kozim, podawane z masłem, rozmarynem, suszonym pomidorem i Grana Padano, serwowane na rukoli

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

ZIEMNIAK Z PIECA

Pieczony młody ziemniak z masłem, rozmarynem oraz solą morską

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem cherry, pomidorem suszonym, parmezanem i dressingiem ziołowy

WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszki

DESERY

serwowane po daniu głównym

SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony w stylu nowojorskim z sera cream cheese, ricotty i pasty pistacjowej, na kruchym owsianym spodzie, podawany z owocami, musem z białej czekolady i jogurtu

BAWEŁNIANY BAŁAGAN

Kruszona beza przygotowana na bazie jajek i cukru, podawana z musem truskawkowo-malinowym i bitą śmietaną

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

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

DEGUSTACYJNA DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Degustacyjna deska dojrzewających serów: ser owczy Manchego, Pecorino Toscano, Gorgonzola Picante, Parmigiano Reggiano, pistacje, figa, orzechy pekan, rukola

INSALATA DI ASPARAGI E NOCI

Liście sałat podawane z grillowanymi szparagami, świeżymi truskawkami, pieczonymi w miodzie orzechami włoskimi, kruszonym serem feta oraz dressingiem na bazie balsamico

ZUPA

do wyboru podczas spotkania

BULION DROBIOWY

Klarowny bulion drobiowy z włoszczyzną i ręcznie lepionymi włoskimi pierożkami, nadziewanymi jagnięciną, podawany z natką pietruszki i serem Grana Padano

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem białych szparagów, masła, białej trufli, parmigiano reggiano, cebuli i ziemniaków, podawany z ziołowymi grzankami, chipsami z pancetty, balsamico oraz liśćmi krwawnika

DANIA GŁÓWNE

do wyboru podczas spotkania

SCALOPPINE CON ASPARAGI

Smażone plastry cielęciny podawane w aromatycznym sosie na bazie białego wina, masła, blanszowanych szparagów, czosnku, cebuli szalotki, słodkiej śmietanki, sera Pecorino oraz pomidorków koktajlowych

STEK Z ŁOSOSIA

Smażony stek z łososia podawany z blanszowanym brokułem bimi, pieczonymi pomidorami oraz aksamitnym musem na bazie avocado, jogurtu, kolendry oraz cytryny

GNOCCHI TRUFLOWE

Włoskie kluski z patelni, nadziewane pastą truflową i serem kozim, podawane z masłem, rozmarynem, suszonym pomidorem i Grana Padano, serwowane na rukoli

KREWETKI W POMIDORACH

Krewetki smażone na oliwie z białym winem, czosnkiem, peperoncino w sosie z pomidorów pelati z masłem, miodem, natką pietruszki, podawane z rukolą i cytryną

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

ZIEMNIAK Z PIECA

Pieczony młody ziemniak z masłem, rozmarynem oraz solą morską

ZIELONA SAŁATA

Kompozycja sałat z pomidorem cherry, pomidorem suszonym, parmezanem i dressingiem ziołowy

WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszki

DESERY

serwowane po daniu głównym

SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony w stylu nowojorskim z sera cream cheese, ricotty i pasty pistacjowej, na kruchym owsianym spodzie, podawany z owocami, musem z białej czekolady i jogurtu

BAWEŁNIANY BAŁAGAN

Kruszona beza przygotowana na bazie jajek i cukru, podawana z musem truskawkowo-malinowym i bitą śmietaną

PRZYSTAWKI

serwowane na półmiskach

FOCACCIA Z PASTAMI

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

DEGUSTACYJNA DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

Degustacyjna deska dojrzewających serów: ser owczy Manchego, Pecorino Toscano, Gorgonzola Picante, Parmigiano Reggiano, pistacje, figa, orzechy pekan, rukola

BURRATA Z PIECZONYMI WARZYWAMI

Kremowy ser burrata podawany na pieczonych pomidorach „Bawole Serce” z dodatkiem bakłażana, czosnku, bazylii oraz ze smażonym na maśle młodym bobem i aromatyczną oliwą bazyliową

SALAATA Z PIECZONĄ CUKINIĄ I BURRATĄ

Kompozycja sałat z pieczonymi plastrami cukinii, prażonymi pistacjami, serem burrata, cebulą szalotką, pomidorami "Bawole Serce" oraz dressingiem ziołowym

ZUPA

do wyboru podczas spotkania

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW

Gotowany na wywarze warzywnym z dodatkiem białych szparagów, masła, białej trufli, parmigiano reggiano, cebuli i ziemniaków, podawany z ziołowymi grzankami, chipsami z pancetty, balsamico oraz liśćmi krwawnika

ZUPA RYBNA

Zupa na wywarze z łososia z włoszczyzną, pomidorami pelati, cebulą, czosnkiem, dorszem, krewetkami oraz mięsem małż i natką pietruszki

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 białym winem, czosnkiem, peperoncino w sosie z pomidorów pelati z masłem, miodem, natką pietruszki, podawane z rukolą i cytryną

CAPELLI Z RICOTTĄ I SZPARAGAMI

Włoskie pierożki faszerowane serem ricotta, podawane w maślano-cytrynowym sosie z dodatkiem blanszowanych szparagów, groszku cukrowego, liści krwawnika oraz tartego Grana Padano

STRACETTI DI FILETTO

Kawałki polędwicy wołowej z sosem na bazie pasty truflowej, wina Porto, pomidorków

DODATKI

serwowane na półmiskach razem z daniem głównym

ZIEMNIAK Z PIECA

Pieczony młody ziemniak z masłem, rozmarynem oraz solą morską

ZIELONA SALATA

Kompozycja sałat z pomidorem cherry, pomidorem suszonym, parmezanem i dressingiem ziołowy

WARZYWA KORZENIOWE

Blanszowana marchew i pietruszka smażona na maśle i miodzie, podawana z świeżymi ziołami i natką pietruszki

DESERY

serwowane po daniu głównym

SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony w stylu nowojorskim z sera cream cheese, ricotty i pasty pistacjowej, na kruchym owsianym spodzie, podawany z owocami, musem z białej czekolady i jogurtu

BAWEŁNIANY BAŁAGAN

Kruszona beza przygotowana na bazie jajek i cukru, podawana z musem truskawkowo-malinowym i bitą śmietaną

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] - 68,00 zł

Świeżo wyciskany sok grapefruitowy [1L] - 68,00 zł

ALKOHOLE

WINA

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

IL PUMO PRIMITIVO [0,75 L] - 155 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 CORDON ROUGE [0,75 L] - 439,00

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@bawelna-lodz.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 płaćta dodatkowo 800zł.

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, płaćtność 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 - sb 12:00 – 23:00

ndz 12:00 – 21:00