

RESTAURACJA  
Na Zdrowie

MENU







*Dear guests!*

*Welcome to the Restaurant na Zdrowie. All the dishes from our menu are made in our restaurant, using high quality products. The waiting time for the dishes - which we prepare in our restaurant - may be a little longer, but we want to serve only the best and at its best. Each dish is prepared especially for you, and we hope that each visit with us will be a unique culinary experience.*

*Enjoy your meal.*







## STARTERS

- FOIE GRAS broken with cognac,  
served with red onion and cherry jam.....19pln  
PASZTET Z GĘSIEJ WĄTRÓBKII złamany koniakiem, serwowany z konfiturą z czerwonej cebuli i wiśni.
- KOLDUNY STUFFED WITH MEAT served on cheese sauce with marinated chanterelle mushrooms....18pln  
KOŁDUNY Z MIĘSEM na sosie serowym z dodatkiem marynowanych kurek
- SMOKED SALMON with sour cream served on potato pancakes.....22pln  
ŁOSOŚ WĘDZONY z kwaśną śmietaną na plackach ziemniaczanych
- BEET TARTARE with mustard served on rocket salad with balsamic cherry tomatoes and nuts.....16pln  
TATAR Z BURAKA z gorczyczą podany na rukoli z balsamicznymi pomidorkami i orzechami



## SOUPS

- POLISH SOUR RYE SOUP with mushrooms, egg and white sausage.....14pln  
ŻUREK POLSKI na zakwasie, z grzybami, jajkiem i białą kiełbasą
- TRADITIONAL BROTH with noodles, carrot and parsley.....14pln  
ROSÓŁ TRADYCYJNY z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- WHITE VEGETABLE CREAM SOUP with basil olive oil and bacon chip.....14pln  
KREM Z BIAŁYCH WARZYW z oliwą bazyliową i chipsem z boczku
- SEASONAL SOUP of the Chef .....14pln  
ZUPA SEZONOWA Szefa Kuchni





## MAIN COURSE

- PORK LOIN served on dark mustard gravy with mashed potatoes and fried broccoli.....34pln  
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA na ciemnym sosie musztardowym z puree ziemniaczanym i smażonym brokułem
- SOUS VIDE CHICKEN BREAST with chorizo-based cream sauce, served with potato dumplings  
and caramelized carrot.....32pln  
PIERŚ Z KURCZAKA przyrządzona metodą sous-vide z sosem śmietanowym na bazie choriso, serwowana z kluskami ziemniaczanymi  
i karmelizowaną marchewką
- HUNGARIAN GOULASH served on potato pancakes.....29pln  
GULASZ WĘGIERSKI na plackach ziemniaczanych
- TRADITIONAL MEAT-STUFFED CABBAGE stewed in tomato sauce with mashed potatoes.....28pln  
TRADYCYJNE GOŁĄBKI duszone w sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym
- PORK SCHNITZEL fried on lard with baked potatoes and salad of the day.....29pln  
SZNYCEL WIEPRZOWY, smażony na smalcu z ziemniakami pieczonymi i surówką dnia
- GOOSE STOMACHS in dark leek gravy served on pearl barley with bacon and mushrooms.....34pln  
GĘSI PIPEK w ciemnym sosie porowym na kaszy pęczak z boczkiem i grzybami
- BEEF ROULADES in mushroom sauce with Silesian dumplings and fried beetroots.....36pln  
ZRAZ WOŁOWY w sosie grzybowym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi





## PASTA DISHES, FISH AND SEAFOOD

CEPELINAI STUFFED WITH MEAT served on fried cabbage.....29pln  
CEPELINY Z MIĘSEM podane na kapuście zasmażanej

DUMPLINGS STUFFED WITH POTATO AND CHEESE  
(boiled or pan-fried) with bacon and onion.....7pieces – 24pln  
PIEROGI RUSKIE z wody lub obsmażane na patelni z boczkiem i cebulą

SPAGHETTI AGLIO E OLIO with shrimps.....36pln  
SPAGHETTI AGLIO E OLIO z krewetkami

POTATO DUMPLINGS with pork tenderloin with cherry tomatoes,  
green peas and forest mushrooms.....34pln  
KLUSZECZKI ZIEMNIACZANE z polędwiczką wieprzową w towarzystwie pomidorów koktajlowych, zielonego groszku i leśnych grzybów

BAKED TROUT with garlic butter served on couscous with mint and vegetables.....39pln  
PSTRĄG PIECZONY z masłem czosnkowym podawany na kaszy kuskus z mięętą i warzywami



## SALADS AND VEGE DISHES

SHRIMPS STEWED in white wine with tomatoes and leek, served with garlic bread.....36pln  
KREWETKI DUSZONE w białym winie z pomidorami i porę, podawane z pieczywym czosnkowym

SALAD WITH BEEF, cheese sauce, spicy pickle, tomatoes and marinated onion..... 26pln  
SAŁATKA Z WOŁOWINĄ, sosem serowym, ogórkiem na ostro, pomidorami i marynowaną cebulą

SALAD WITH GRILLED APPLE, cherries, goat cheese, roasted beetroot and cherry tomatoes.....26pln  
SAŁATKA Z GRILLOWANYM JABŁKIEM, wiśniami, kozim serem, pieczonym burakiem oraz pomidorami koktajlowymi

RICE TAGLIATELLE with courgette, dried tomatoes and nuts.....28pln  
RYŻOWE TAGLIATELLE w towarzystwie cukinii, suszonych pomidorów i orzechów





## DESSERTS

- MERINGUE with white chocolate cream and seasonal fruit**.....18pln  
BEZA Z KREMEM z białej czekolady i owocami sezonowymi
- HALVAH AND CREAM SOUP with pistachio ice cream**.....22pln  
ZUPA A'LA NIC czyli krem chałwowo-śmietanowy z lodami pistacjowymi
- PANNA COTTA made from roasted strawberries with chocolate brownie**..... 20pln  
PANNA COTTA z pieczonych truskawek podana z czekoladowym brownie



## KIDS MENU

- TOMATO SOUP with noodles**.....10pln  
ZUPA POMIDOROWA z makaronem
- BROTH with noodles**.....10pln  
ROSÓŁ z makaronem
- MINI BURGER with French fries**.....17pln  
MINI BURGER z frytkami
- CHICKEN NUGGETS with French fries and salad of the day**.....15pln  
PALUSZKI Z KURCZAKA z frytkami i surówką dnia
- SPAGHETTI in tomato sauce**.....15pln  
SPAGHETTI w sosie pomidorowym
- PANCAKES filled with cheese**.....15pln  
NALEŚNIKI z serem
- STEAMED DUMPLINGS with cream and fruit**..... 14pln  
PAMPUCHY ze śmietaną i owocami





## SOFT DRINKS

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI ( pomarańczowy, grejfrutowy, mix).....0,2 l/0,5l – 10pln/18pln  
ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI ( pomarańczowy, grejfrutowy, mix)

### DRINKS:

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley, Fuze Tea.....bot. 0,25l – 6pln

### CAPPY JUICE:

orange, grapefruit, apple, black currant, tomato..... bot. 0,25l – 6pln  
pomarańczowy, grejfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy

KROPLA BESKIDU still water..... bot. 0,33 l - 6pln  
WODA Kropla Beskidu niegazowana

KROPLA DELICE sparkling.....bot. 0,33 l - 6pln  
WODA Kropla Delice gazowana

BURN energy drink..... 12pln  
NAPÓJ ENERGETYCZNY Burn





## CLASSIC COFFEE

ESPRESSO small, very strong black coffee..... 6pln  
ESPRESSO mała, bardzo mocna czarna kawa

ESPRESSO DOPPIO double espresso..... 10pln  
ESPRESSO DOPPIO podwójne

ESPRESSO AFFOGATO with a scoop of vanilla ice cream..... 10pln  
ESPRESSO AFFOGATO z gałką lodów waniliowych

ESPRESSO CON PANNA espresso with whipped cream..... 9pln  
ESPRESSO CON PANNA espresso z bitą śmietaną

AMERICANO classic black coffee..... 8pln  
AMERICANO klasyczna czarna kawa

FLAT WHITE double espresso with frothed milk..... 12pln  
FLAT WHITE podwójne espresso z dobrze spienionym mlekiem

CAPPUCCINO espresso with a lot of frothed milk..... 10pln  
CAPPUCCINO espresso z dużą ilością spienionego mleka

CAFFE LATTE espresso separating frothed milk from creamy foam..... 10pln  
CAFFE LATTE espresso oddzielające spienione mleko od kremowej pianki



## TEA

SIR WILLIAMS: Ceylon, Earl Gray, Green, Fruit, Rooibos..... 0,2 l – 6pln  
SIR WILLIAMS: Ceylon, Earl Grey, Zielona, Owocowa, Rooibos

RICHMONT served in a jug, selection of flavors..... 0,4 l – 12pln  
RICHMONT podawana w dzbanku, selekcja smaków





## REFRESHING DRINKS

LEMONADE made on the spot.....0,5l/1l – 12pln/18pln  
LEMONIADA robiona na miejscu

WATERMELON ICE TEA.....0,5l – 15pln  
MROŻONA HERBATA arbuzowa



## VODKA

LUKSUSOWA.....4cl – 7pln / 50cl – 85pln

WYBOROWA.....4cl – 8pln / 70cl – 120pln

ABSOLUT.....4cl – 10pln / 70cl – 150pln



RESTAURACJA NA ZDROWIE  
ul. Zdrowie 8  
94-302 Łódź  
[www.restauracjanazdrowie.pl](http://www.restauracjanazdrowie.pl)

