



HEKSAGON

OFERTA WIGILIJNA

2025

REZERWUJ JUŻ DZIŚ

*Prosimy o informację 2 dni przed datą rezerwacji na temat ewentualnych diet specjalnych (wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, itp.) - przygotujemy alternatywne dania.
Zmiany w ilości uczestników przyjmujemy do 48 godzin przed realizacją rezerwacji.*



MENU №1

*Opcja sugerowana dla grup do 30 osób. • Szacowana na czas trwania do 2-3 godzin.
Istnieje możliwość domówienia przekąsek zimnych podanych do stołu w bufecie
(szczegóły w „Opcjach dodatkowych” na stronie 5 oferty).*

PRZYSTAWKA

Smażone pierogi (3 szt.) z kiszoną kapustą,
smażonymi ziemniakami, jarmużem i sosem z białego wina



ZUPA

Krem z buraka i malin z pierożkami
z gruszką i smażonym szpinakiem



DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Polędwiczki wieprzowe w szynce i polik wołowy,
podane z kluskami śląskimi i burakami duszonymi z czarnym bżem
oraz purée z białych warzyw i sosem z Chorizo

lub

„Ryba po Grecku” inaczej - polędwica z dorsza z warzywnym ratatouille,
purée z pietruszki i gołąbkami z kiszoną kapustą i grzybami

lub

Gnocchi borowikowe ze szpinakiem,
pomidorami koktajłowymi, chips’ami z pietruszki i Parmezanem



DESER

Tradycyjny makowiec z purée z malin, duszonymi wiśniami,
sorbetem z pomarańczy i ciastkiem cygaretkowym

Koszt powyższej propozycji — **175 pln brutto** / os.

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH „OPEN BAR”

Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Kawa z ekspresu automatycznego, selekcja herbat (czarna, zielona, owocowa)
nieograniczone spożycie w określonym czasie do 3 godzin

Koszt powyższej propozycji — **25 pln brutto** / os.

*Dla grup zorganizowanych powyżej 5 osób
doliczamy do finalnego rachunku 10% serwisu kelnerskiego.*



MENU N°2

*Opcja sugerowana dla grup do 30 osób. • Szacowana na czas trwania do 2-3 godzin.
Istnieje możliwość domówienia przekąsek zimnych podanych do stołu w bufecie
(szczegóły w „Opcjach dodatkowych” na stronie 5 oferty).*

PRZYSTAWKA

Smażone pierogi (3 szt.) z kiszoną kapustą,
smażonymi ziemniakami, jarmużem i sosem z białego wina



ZUPA

Krem z kurek z krokietem, majonezem grzybowym,
marynowaną cebulką perłową, ziemniaczanym purée i chipsami z topinamburu



DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Konfitowane udo z kaczki podane ze strudlem z kiszoną kapustą,
purée z buraka, skorzonera, żelem z jeżyn
i sosem z czerwonego wina i gorczycy

lub

Łosoś z purée ziemniaczanym, kiszoną kalarepą z sosem chrzanowym z maślanką
i kawiolem oraz kapustą zasmażaną z pomidorami i koperkiem

lub

Kluseczki faszerowane borowikami z purée selerowym,
pomidorkami koktajlowymi i sosem kurkowym



DESER

Monoporcja chałwowa z musem czekoladowym,
sorbetem z wiśni i biszkoptem z kawą

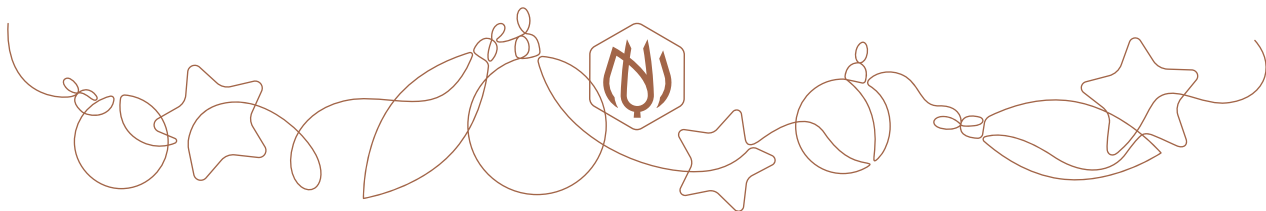
Koszt powyższej propozycji — **199 pln brutto** / os.

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH „OPEN BAR”

Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Kawa z ekspresu automatycznego, selekcja herbat (czarna, zielona, owocowa)
nieograniczone spożycie w określonym czasie do 3 godzin

Koszt powyższej propozycji — **25 pln brutto** / os.

*Dla grup zorganizowanych powyżej 5 osób
doliczamy do finalnego rachunku 10% serwisu kelnerskiego.*



MENU №3

*Opcja sugerowana dla grup do 30 osób. • Szacowana na czas trwania do 2-3 godzin.
Istnieje możliwość domówienia przekąsek zimnych podanych do stołów w bufecie
(szczegóły w „Opcjach dodatkowych” na stronie 5 oferty).*

PRZYSTAWKA

Prosimy o wybór 1 pozycji z listy poniżej dla całej grupy lub wskazanie ilości każdej z nich
Tatar z surowego i wędzonego łosia z kaparami, kalarepą w occie,
majonezem chrzanowym i puree z kiszonych buraków

—
Smażone pierogi (3 szt.) z kiszoną kapustą,
smażonymi ziemniakami, jarmużem i sosem z białego wina



ZUPA

Barszcz czerwony z pierożkami z gęsią
oraz tatarskim z jabłka, kalarepy i buraka

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Polędwica wołowa z grzybowym ragout,
strudlem, purée z selera i sosem z Chorizo

lub

Sandacz z sosem z białego wina i raków z purée chrzanowym,
chipsami z pietruszki i warzywami ratatouille

lub

Tortellini z borowikami, z bazyliowym pesto,
grillowanymi borowikami, jarmużem i Parmezanem

DESER

Tartaletka z wiśniami, sorbetem z pomarańczy,
kruszonką z białej czekolady i plasterkami miodu o smaku marakuja

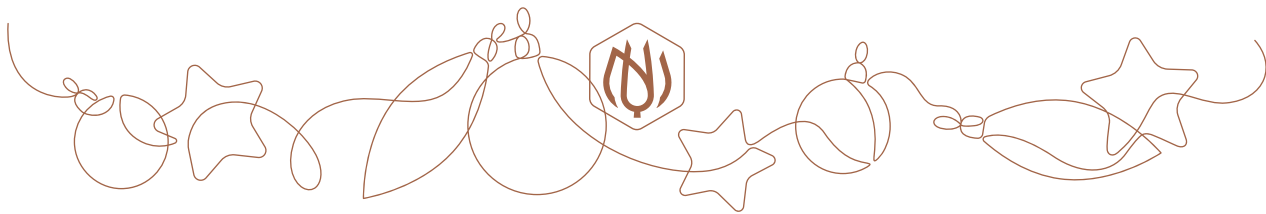
Koszt powyższej propozycji — **219 pln brutto / os.**

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH „OPEN BAR”

Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Kawa z ekspresu automatycznego, selekcja herbat (czarna, zielona, owocowa)
nieograniczone spożycie w określonym czasie do 3 godzin

Koszt powyższej propozycji — **25 pln brutto / os.**

*Dla grup zorganizowanych powyżej 5 osób
doliczamy do finalnego rachunku 10% serwisu kelnerskiego.*



OPCJA DODATKOWA

PRZEDŁUŻENIE OBIADU/KOLACJI SERWOWANEJ
O DODATKOWY PAKIET PRZYSTAWEK

ZIMNE PRZYSTAWKI DOSTĘPNE NA STOLE LUB W BUFECIE

Śledzie w sosie tatarskim z pieczoną pietruszką
Śledź w oleju z szalotką i różowym pieprzem, smażonym jarmużem i roszyponką
Śledź po kaszubsku w pomidorach z czerwoną cebulą i rzodkiewką w occie
Gravlax z łosiosia z grapefrutem, awokado, marynowaną białą rzodkiewką,
szpinakiem i pomidorami koktajlowymi z vinaigrette'm limonkowym
Rostbef pieczony z jałowcem i rozmarynem z sosem chrzanowym
Sałatka 'Caesar' z krewetkami, grzankami, Parmezanem i sosem z sardeli

Koszt powyższej propozycji

- **79** pln brutto / os. / zestaw 6 przystawek*
- **69** pln brutto / os. / zestaw 5 przystawek*
- **59** pln brutto / os. / zestaw 3 przystawek*

** wybrana opcja wiąże się z przedłużeniem
Pakietu napojów bezalkoholowych „Open bar”*

dodatkowy koszt — **19** pln brutto / os.





OFERTA SPECJALNA

KAWIOR ANTONIUS SIBERIAN 5*

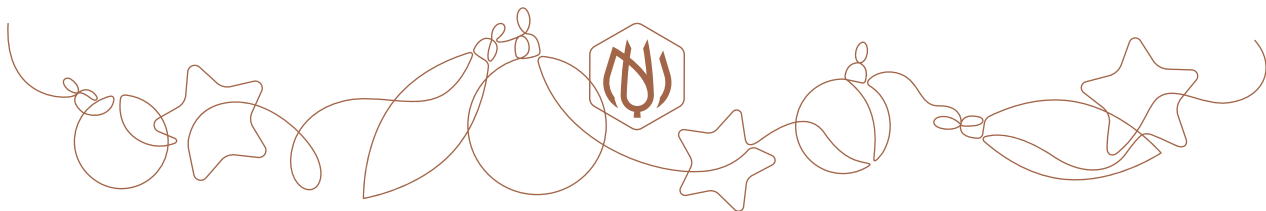
— 269 pln brutto / puszka 30 g

z blinami, kwaśną śmietaną, tartym jajkiem i cytryną
(puszka sugerowana dla 3-6 osób)

jako ekskluzywna przystawka
lub dodatek do przekąsek zimnych,
szampana, wódki, czy koniaku

- Siberian uważany jest za jeden z najlepszych kawiorów na Świecie
- pochodzi z jesiotrów gatunku *Acipenser baerii* (jesiotr syberyjski)
- znany ze swojego wyrazistego, złożonego smaku oraz długiego i zdecydowanego finiszu
- da się w nim wyczuć obecność nut korzennych i drzewnych, zbalansowanych przez łagodną słoność
- wyróżnia się przyjemną konsystencją, jego tekstura jest aksamitna i gładka, perły sprężyste i lśniące
- perły mają średnicę od 2,6 do 2,7 mm, a kolory oscylują pomiędzy czernią, szarością i odcieniami brązu
- przyrządzany tradycyjną metodą Malossol, czyli z dodatkiem niewielkiej ilości soli





MENU BUFETOWE

Opcja sugerowana powyżej 30 osób. • Szacowana na czas trwania do 4-5 godzin.
Bufet dań gorących uzupełniany przez pierwszą godzinę.

BUFET DAŃ GORĄCYCH

ZUPY

- Krem grzybowy z jarmużem i pestkami dyni
- Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami i warzywami



DANIA GŁÓWNE

- Plastry polędwiczki wieprzowej w szynce parmeńskiej ze smażonym topinamburem i sosem z borowików
- Sandacz panierowany z pieczoną marchewką z imbirem oraz sosem z ogórków kiszonych i białego wina
- Pierogi z kiszoną kapustą, konfiturą z czerwonej cebuli i fig



DODATKI

Duszona kapusta z grzybami i kielbasą Chorizo
Ziemniaki zapiekane z warzywami, rozmarynem i pesto z rzodkiewek

BUFET ZIMNY/PRZEKĄSKI GORĄCE

Prosimy o wybór 8 pozycji z listy poniżej

- Holenderski matjas z sałatką z jajek, gruszek, jabłka, szalotki i majonezem z koprem
- Tatar ze śledzia z rodzynkami i kiszonym ogórkiem
- Śledź z crème fraîche i gorczycą
- Gravlax z łososia z kiszonymi burakami i żelem z malin
- Sałatka ziemniaczana z Chorizo, marynowanymi kurkami, pieczarką portobello, czerwoną cebulą i smażonym jarmużem
- Pieczony rostbef z gorczycą, burakami i sosem chrzanowym
- Strudel z kapustą i wędzonym łososiem w sosie z białego wina
- Duszona kapusta z grzybami, śliwką i czerwonym winem
- Pieczone krokiety z majonezem z czarnego czosnku i chipsami z pietruszki
- Pierogi z kiszoną kapustą i grzybami w sosie borowikowym z parmezanem
- Kapusta z grochem



BUFET DESEROWY

Wybór ciast: 3 rodzaje, 80 g / osoba

Wybór musów i deserów jednoporcjowych:

- mus czekoladowy z wiśniami i kruszonką cynamonową
- krem rozmarynowo-waniliowy z żelem z jeżyn
- krem z czarnego bzu z kruszonką z mleka w proszku i czekoladą

Koszt powyższej propozycji — **249 pln brutto / os.**



PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH „OPEN BAR”

Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Kawa z ekspresu automatycznego, selekcja herbat (czarna, zielona, owocowa)

Koszt powyższej propozycji — **25 pln brutto / os. ***

** nieograniczone spożycie w określonym czasie do 3 godzin*

Koszt powyższej propozycji — **40 pln brutto / os. ****

*** nieograniczone spożycie w określonym czasie do 4 godzin*

Koszt powyższej propozycji — **50 pln brutto / os. *****

**** nieograniczone spożycie w określonym czasie do 5 godzin*

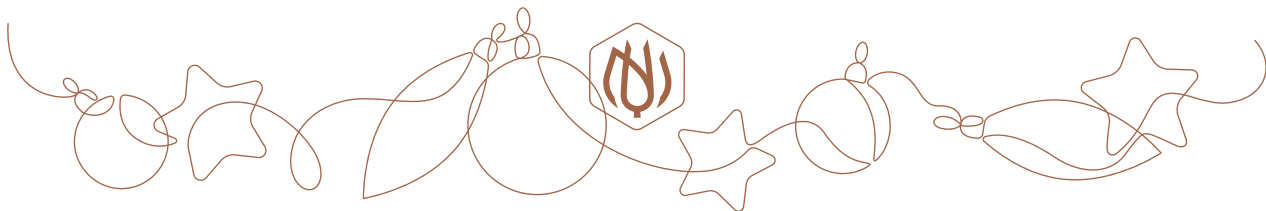
ALKOHOLOWA OFERTA „OPEN BAR”

dostępna na życzenie

NASZE WYRÓŻNIENIA

- White Star *Star Wine List 2025*
- Wnętrze Roku SAW - Stowarzyszenie Architektów Wnętrz - finalista konkursu 2025
 - Najlepsza Restauracja: III Miejsce w Polsce *Restaurant Week 2024*
 - Najlepsza Restauracja: I Miejsce w Łodzi *Restaurant Week 2024*
 - Najlepsze Danie główne w Łodzi *Restaurant Week 2024*
 - Najlepszy Deser w Łodzi *Restaurant Week 2024*
 - Najpopularniejsza Restauracja w Łodzi *Restaurant Week 2024*
- Najciekawszy Wystrój / Design *Food Business Awards 2024 - finalista kategorii*
- Najlepsza Restauracja - Tradycyjne Kuchnie Świata *Food Business Awards 2024 - finalista kategorii*
 - Najlepsza Atmosfera w Polsce *Fine Dining Week 2024*
- Najlepsza Restauracja: II Miejsce w Łodzi *Fine Dining Week 2024*
 - Najlepszy Debiut w Łodzi *Fine Dining Week 2024*
- Najlepsza Restauracja: II Miejsce w Łodzi *Restaurant Week 2021*
 - Najlepsza Atmosfera *Restaurant Week 2021*
 - Najpopularniejsza Restauracja *Restaurant Week 2021*
- Najlepsza Restauracja: III Miejsce w Łodzi *Restaurant Week 2020*
- Najlepsza Restauracja: III Miejsce w Łodzi *Restaurant Week 2019*
 - Najlepsza Obsługa *Restaurant Week 2019*

*Dla grup zorganizowanych powyżej 5 osób
doliczamy do finalnego rachunku 10% serwisu kelnerskiego.*



ALKOHOLE

OFERTA SPECJALNA

WELCOME DRINK

Aperol Spritz (*Aperol, Prosecco, soda*) — **34 pln brutto / por.**
Negroni (*Campari, Gin, Martini*) — **34 pln brutto / por.**

WINA SPOKOJNE I MUSUJĄCE

do wglądu pełna karta win zawierająca 47 indeksów

musujące Prosecco Extra Dry Antichello (*Italia*) — **139 pln brutto / but. 0,75 l**
wino białe i czerwone wytrawne z aktualnej oferty bankietowej — **99 pln brutto / but. 0,75 l**
białe Joachim Flick Classic Riesling (*Germany*) — **139 pln brutto / but. 0,75 l**
czerwone Bordeaux Reserve Merlot/Cabernet (*France*) — **139 pln brutto / but. 0,75 l**

ALKOHOLE MOCNE

wódka Stumbras Premium Organic — **200 pln brutto / but. 0,7 l**
wódka Chopin Rye Organic — **290 pln brutto / but. 0,7 l**
wódka Chopin Blended Gold (*ziemniaczano-zbożowa*) — **320 pln brutto / but. 0,7 l**
gin Portobello Road — **270 pln brutto / but. 0,7 l**
rum Flor de Cana 4YO — **260 pln brutto / but. 0,7 l**
whisky Hankey Bannister 12YO — **260 pln brutto / but. 0,7 l**
Pawlina 66 Tennessee Whiskey — **250 pln brutto / but. 0,7 l**

PIWA KRAFTOWE I REGIONALNE

— **od 20 pln brutto / but. 0,5 l**

ALKOHOLOWA OFERTA „OPEN BAR”

dostępna na życzenie



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish