**Jemy w Łodzi Food Fest (Pasta i Kluchy) 2022 – festiwalowe dania**

**Agrafka (Piotrkowska 90)**

Ravioli z farszem z krewetek, ricotty i salami spianata, podawane z sosem na bazie wywaru z pancerzy krewetek z dodatkiem prosecco.

Cena: 28 zł

**Al Dente Pasta&Bąble bar (Manufaktura – Ogrodowa 19A)**

Tagliatelle z cukinią, grillowaną wieprzowiną, konfitowaną kurką i mascarpone

🌿Makaron ryżowy tom yum z warzywami, orzeszkami ziemnymi, grzybami nameko, chili i szczypiorkiem

Cena: 36,50 zł

**Arteria (Monopolis – Kopcińskiego 62a)**

Pasta krab thermidor – pappardelle / mięso kraba / białe wino / czosnek / brandy / żółtko / ser gruyère / cukinia / pomidor koktajlowy

Cena: 55 zł

🌿Pasta gochugaru – tagliatelle / gochugaru / szlotka / dynia konserwowa / sałata rzymska

Cena: 43 zł

**Bawełna (Manufaktura – Ogrodowa 19A)**

Tagliatelle z sosem z pieczonego bakłażana, pomidorów i słodkiej śmietanki, podawane z mozzarellą di bufala

Cena: 48 zł

**Bistro Book&Cook (Żeromskiego 94C)**

Makaron po-fłotski – ukraiński makaron z mielonym mięsem, cebulą i bulionem

Cena: 21 zł

**Breadnia (Piotrkowska 86)**

Spaghetti z sosem z polnych pomidorów i kulką aksamitnej burraty

Cena: 32,90 zł

**Centralna Gastromachina (Piotrkowska 93)**

Burger z wołowiną, kluskami śląskimi z sosem pieczeniowym, skwarkami z boczku i zasmażanymi buraczkami

Cena: 39 zł

**Ciasno jak w ulu (Księży Młyn 16)**

🌿Kluski żelazne / farsz marchewkowy / purée z pieczonej marchewki / chipsy z marchewki

Cena: 32 zł

Knedle ze śliwkami / krem mascarpone / palona bułka z masłem / kulki jagodowe

Cena: 36 zł

**Curry Masala (Piłsudskiego 76)**

🌿Heriyali – curry z makaronem duszonym w sosie z liści szpinaku, mięty i indyjskich przypraw

Cena: 39 zł

Do Pyaza – jagnięcina i kluski ziemniaczane w autorskim sosie z cebuli, pomidorów i indyjskich przypraw

Cena: 49 zł

**DaVella (Inflancka 6)**

Tagliatelle z salami picante, pomarańczą i imbirem na mleku kokosowym z dodatkiem pistacji oraz mięty

🌿Gnocchi buraczane w pesto buraczano – chrzanowym z prażonym słonecznikiem, balsamico, pesto bazyliowym oraz kolendrą

Cena: 39 zł

**DOKI Gastrobar (OFF Piotrkowska – Piotrkowska 138/140)**

Pasta alla gricia – makaron strozzapreti, długo dojrzewająca pancetta własnej produkcji, ser pecorino romano, czosnek i szalotka

Cena: 39 zł

**Falla (Piotrkowska 217)**

🌿Deep fried lasagne – kremowo-serowa, wegańska lasagne smażona w chrupiącym panko

Cena: 33 zł

**Farina Bianco (Piłsudskiego 14)**

Knedel ze śliwką, polik wołowy, brokuł bimi, kimchi z czerwonej kapusty, ziemia z pszennego chleba

Cena: 43 zł

**Fame Sushi (Telimeny 8)**

Pad kee mao – makaron udon z wieprzowiną i sosem, podawany z pak choi, broccolini, imbirem, cebulą dymką i posypką z orzeszków ziemnych

Cena: 39 zł

**Fatamorgana (Księży Młyn 16)**

Cepeliny z mięsem lub twarogiem i cebulą, podawane z wędzonym ziemniakiem z syfonu, modrą czerwoną kapustą z dodatkiem porto, paloną cebulą gotowaną w maśle, chipsem chlebowym, marynowanymi kurkami i oliwą ziołową

Cena: 42 zł

**Galante (Pabianicka 31, Aleksandrów Łódzki)**

Kopytka z pieczonych ziemniaków z serem bursztyn, kurkami w emulsji maślanej, kremowym żółtkiem, natką pietruszki i chrupką z orzechów włoskich

Cena: 40 zł

**Hamra (Piotrkowska 89)**

Hashweh – makaron po libańsku z ryżem basmati, wołowiną, orzechami włoskimi, rodzynkami   
i orientalnymi przyprawami z mocną nutą cynamonu

Cena: 39 zł

**House of sushi (Piotrkowska 89/ Pomorska 602)**

Makaron udon z wolno gotowaną wołowiną w sosie pieprzowym

Cena: 39 zł

**Imber (Piotrkowska 43)**

Kluski ziemniaczane faszerowane szarpaną baraniną z kminem rzymskim i chili, podane z emulsją   
z granatów i czerwonego wina

Cena: 35 zł

**La Mia Fabbrica (Monopolis – Kopcińskiego 60A)**

Pappardelle mare e monti – pappardelle / krewetki / kalmar / mule / podgrzybek / czosnek / natka pietruszki / parmezan / lubczyk / białe wino / sos grzybowo-maślany

Cena: 49 zł

**Len i Bawełna (OFF Piotrkowska – Piotrkowska 138/140)**

Tagliatelle z kapeluszami borowików oraz sosem na bazie świeżego tymianku, pasty truflowej, masła, czosnku, szalotki i białego wina, podawany ze szpinakiem baby i serem grana padano

Cena: 48 zł

**Mangal (Piotrkowska 71)**

Tradycyjne tureckie manti w maślanym sosie z jogurtem czosnkowym i sumakiem

Cena: 35 zł

**Milk Lodowe Bistro (Nawrot 15)**

Gnocchi z krucho-maślanego ciasta z pistacjowym pesto, prażonymi migdałami i Milkowymi lodami

Cena: 18 zł

**Mono Cafe (Monopolis – Kopcińskiego 62)**

Ręcznie robione tagliatelle w sosie z grzybami sezonowymi oraz smażoną polędwiczką wieprzową

Cena: 44 zł

**Otwarte Drzwi (Piotrkowska 120)**

Czarne tagliolini z polędwicą z miecznika, kaparami, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem i natką pietruszki w sosie pomidorowym z dodatkiem białego wina i limonki, posypane pangrattato cytrusowym

Cena: 45 zł

**Piekarnia (Monopolis – Kopcińskiego 62)**

Cepeliny nadziewane mięsem wieprzowo – drobiowym, podawane z młodą kapustą z boczkiem, wykończone kruszonką z pieczywa orkiszowego

Cena: 29 zł

**Pizzanova (Piotrkowska 78)**

Lasagne bolognese – sos ragu alla bolognese w połączeniu z makaronem i delikatnym beszamelem, zapieczony pod mozzarellą

Cena: 32 zł

**Raan Raan Pasta Italiana (Galeria Łódzka – Piłsudskiego 15/23)**

Salsiccia e funghi – salsiccia, prawdziwki, cebula, czosnek, szczypiorek, śmietana

Do wyboru makaron: penne lub penne bezglutenowe, spaghetti, fusilli, farfalle

Cena: 36 zł

**Ramenownia (Piotrkowska 89)**

Hokkaido tsukemen – ramen własnej produkcji, kremowy bulion wieprzowy z dodatkiem miso tare i purée z dyni, podawany z chashu, dymką, pieczoną dynią, ostrymi kiełkami mung i palonym porem

🌿Vegan Hokkaido tsukemen – ramen własnej produkcji, kremowy bulion warzywny z dodatkiem miso tare i purée z dyni, podawany z kukurydzą, dymką, pieczoną dynią, ostrymi kiełkami mung i palonym porem.

Cena: 40 zł

**Ramki (Piotrkowska 144)**

Pyzy faszerowane szarpanym żebrem wieprzowym, podane z assiette z cebuli, w którego skład wchodzą: sos z pieczonej cebuli, piklowana cebula, chrust z cebuli, majonez z palonej cebuli, oliwa szczypiorkowa

Cena: 38 zł

**Sendai sushi & ramen (Monopolis – Kopcińskiego 62)**

Yaki-buta udon – makaron udon z polędwicą wieprzową w sosie ostrygowym z warzywami   
i edamame

Cena: 29 zł

**Szpulka (Manufaktura – Ogrodowa 19A)**

Trofie all’amatriciana – makaron z sosem amatriciana z pomidorów, guanciale, białego wina, czosnku i pecorino romano

Cena: 45 zł

**Szwalnia Kuchnia i desery (Piotrkowska 217)**

Leniwa świnka polsko-azjatycka – kluski leniwe w sosie z szarpaną wieprzowiną w paście gochujang i pomidorach

Cena: 39 zł

**Tabu Sushi (Piłsudskiego 14)**

Dim sum z kaczką i gęsią wątróbką, sos tom yum, szpinak z orzechami i tofu, olej z kolendry

Cena: 44 zł

**Ukryte Rzeki (Ogrody Geyera, Piotrkowska)**

Tortellacci z borowikami, z bulionem z ośmiornicy, octem z pomidorów, smażonymi kurkami ze szpinakiem oraz serem pecorino

Cena: 49 zł

**Zielona (Manufaktura – Drewnowska 58)**

🌿Wegańskie orecchiette z brokułem i groszkiem, w sosie z cukinii z aromatycznym tofu i płatkami chili

Cena: 36 zł

**Zielony Chrzan (Żwirki 8)**

Spicy Kimchi Udon Noodle Stir Fry – udon, kimchi własnej produkcji, papryka gochugaru, pasta gochujang, szczypior, boczek, sezam

Cena: 32 zł