



Obiady domowe i lunche

Od poniedziałku do piątku od 12:00 do 18:00 zapraszamy na obiady domowe w cenie 37,90 zł / zestaw

Codziennie zapraszamy na śniadania od godziny 09.30 do 11.30 Menu śniadaniowe w osobnej karcie.

Zestaw lunchowy na wynos na Państwa życzenie zapakujemy za dodatkową opłatą 2zł.

Na naszym FB informujemy co tydzień o nowym menu lunchowym. Szukaj „Trzy Kaczki” na Facebook’u!



Soboty, Niedziele i Święta

Nasi szefowie kuchni gotują w te dni swoje autorskie dania, o których będziemy informować w osobnych wkładkach weekendowych.



Rekomendowane przez Szefów kuchni

Nasza specjalność

Penne z konfitowaną, szarpaną kaczką

z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, zieloną pietruszką, cebulą, w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano 55,00 zł

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy

z krewetkami, papryczkami chili, czosnkiem, zieloną pietruszką i serem Grana Padano 58,00 zł

Bułeczki Bao Bao „Pulled Pork”

z szarpaną wieprzowiną z warzywami, ze świeżym szczypiorkiem, nitkami chili, frytki, sos guacamole, surówka z białej kapusty 52,00 zł

Nowość

Aromatyczny wieprzowy Stek Toma Hawk

Marynowany w musztardzie, czosnku oraz autorskiej mieszance ziół Szefa Kuchni, z kostką z grilla, ziemniaki łódzkie, sos mayo, sałata z warzywami z sosem winegret 55,00 zł



Trattoria & Pizzeria

M · E · N · U

Drodzy Goście

Witamy w progach naszej trattorii TRZY KACZKI. Jesteśmy z Wami już 9 lat. Przedstawiamy nasze menu i dziękujemy za Waszą wizytę!



Interesujące wieści

W czwartki i piątki zapraszamy na świeże owoce morza z giełdy włoskiej



Pasta ala frutti di mare (makaron do wyboru) 62,00 zł
krewetki królewskie, ośmiorniczki baby, mule, krążki kalmarów, czosnek, chili w sosie winno-maślanym z serem Grana Padano

Mule Cozze alla marinara po marynarzku (500 g) 55,00 zł
na białym winie z masłem, cebulką, zieloną pietruszką, podajemy z chrupiącymi grzankami

Kalmary (300g) w chrupiącej panierce panco 59,00 zł
sos pomidorowy, sos czosnkowy podajemy z chrupiącymi grzankami

Świeży pstrąg w całości pieczony w piecu w dwóch smakach

- w maśle czosnkowym 55,00 zł
- w pomidorkach koktajlowych, bazylii i czosnku 55,00 zł

Podajemy z łódzkiekami ziemniaczanymi, sosem mayo i zestawem surówek.



Dietetyczny kącik

Jeśli masz specjalną dietę, służymy pomocą przy wyborze dania. Zawsze mamy w kuchni makaron bezglutenowy, który przyrządzimy wg. Waszych sugestii.

Filet z łososia z grilla 67,00 zł
risotto limonkowe z grillowanymi krewetkami i warzywami

Linguine z pesto bazyliowym 48,00 zł
z pomidorkami koktajlowymi z serem Grana Padano

Każde danie na Państwa życzenie zapakujemy: duży pojemnik 1,50 zł / mały pojemnik 1 zł.

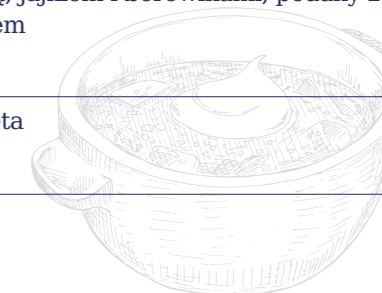
Zupy

Krem z pomidorów z serkiem ricotta 24,00 zł
pesto bazyliowym i paluchem grissini

Żurek gotowany na wędzonce 24,00 zł
zabielany śmietaną, z białą kiełbasą, jajkiem i borowikami, podany z koszyczkiem ciepłych bułeczek i wiejskim chlebem

Rosół z kaczki z makaronem 22,00 zł
podajemy w soboty, niedziele i święta

Chłodnik 23,00 zł
o smak zapytajcie naszą obsługę



Salaty

Sałata Cezar z grillowanym filetem z kurczaka 45,00 zł
z sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, grillowanymi plastrami boczku, czerwoną cebulką, serem Grana Padano z sosem z anchois i kaparów. Podajemy sałatę z chrupiącymi grzankami.

Sałata z grillowanym francuskim kozim serem 45,00 zł
sałata lodowa, rukola, marynowany burak, fileciki z pomarańczy, granat, prażone orzechy nerkowca, migdałów, słonecznika - z autorskim miodowym sosem winegret

Podajemy sałatę z chrupiącymi grzankami.

Dania główne

Ogromny kotlet schabowy smażony na smalcu 48,00 zł
podany z młodymi ziemniakami z koprem i masłem oraz młodą kapustą (młode ziemniaki i młodą kapustę podajemy w sezonie)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej 54,00 zł
marynowane w zielonym pieprzu, podane w wybornym sosie demi glace (długo gotowany ciemny sos na kościach wołowych), z włoskimi kluseczkami gnocchi oraz rukolą z marynowanymi buraczkami

Aromatyczny wieprzowy Stek Toma Hawk 55,00 zł
marynowany w musztardzie, czosnku oraz autorskiej mieszance ziół Szefa Kuchni, z kostką z grilla, ziemniaki łódzkie, sos mayo, sałata z warzywami z sosem winegret

Złociste placki ziemniaczane 48,00 zł
z gulaszem wołowym i śmietaną, podane z zestawem surówek z sosem z borowików, podane z zestawem surówek 48,00 zł

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą 49,00 zł
pomidorem suszonym i bazylią z sosem z zielonego pieprzu i kopytkami

Burger klasyczny 47,00 zł
100% mięso wołowe, ser cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, sałata, czerwona cebula, sos Szefa, bułka pszenna, frytki

Bułeczki Bao Bao „Pulled Pork” z szarpaną wieprzowiną 52,00 zł
z warzywami, ze świeżym szczypiorkiem, nitkami chili, frytki, sos guacamole, surówka z białej kapusty

Nowość w Kaczkach

Tagliatelle z polędwiczka wieprzową z zielonym pieprzem

z borowikiem, czosnkiem, cebulą, zieloną pietruszką w sosie demi glace (długo gotowany ciemny sos na kościach wołowych) z serem Grana Padano 54,00 zł

Włoskie kluseczki gnocchi z filetem z łososia

z pomidorkami koktajlowymi, kaparami, czosnkiem, cebulą, koperkiem w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano

Filet z łososia z grilla

risotto limonkowe z grillowanymi krewetkami i warzywami 67,00zł

Burger Parma Italiano

100% mięso wołowe, grillowana szynka parmeńska, ser cheddar, rukola, pomidor, czerwona cebula, pesto bazyliowe, bułka pszenna z sezamem, frytki z parmezanem 49,00zł

Przystawki

Tatar wołowy 47,00 zł
z żółtkiem, ogórkiem konserwowym, cebulką szalotką, marynowanymi pieczarkami portobello, sardynką, kremem z gorzycy, musztardą francuską, masłem podajemy z chrupiącymi grzankami

Krewetki z papryczką chili 44,00 zł
z czosnkiem, imbirem, świeżą kolendrą, zieloną pietruszką, gorzycą, w sosie winno-maślanym - podajemy z chrupiącymi grzankami

Bruschetta Tartare di Pomodoro 26,00 zł
Bagietka z pieca z tatarem z pomidorów ze świeżą bazylią, czosnkiem, oregano

👉 Dania główne

- Burger Parma Italiano** _____ 49,00 zł
100% mięso wołowe, grillowana szynka parmeńska, ser cheddar, rukola, pomidor, czerwona cebula, pesto bazyliowe, bułka pszenna z sezamem, frytki z parmezanem
- Stek Surf & Turf - Nowość** _____ 95,00 zł
stek z polędwicy wołowej marynowany w zielonym pieprzu i sosie balsamicznym, podany na grzance, z szaszłykiem grillowanych krewetek, rukola z pomidorkami, z autorskim sosem winegret

👉 Świeże włoskie makarony z patelni

- Tagliatelle z atramentem kałamarnicy** _____ 58,00 zł
z krewetkami, papryczkami chili, czosnkiem, zieloną pietruszką i serem Grana Padano
- Penne Rigate z szynką parmeńską** _____ 54,00 zł
z rukolą, szparagami, czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi, w sosie winno-maślanym z serem Grana Padano
- Penne z konfitowaną, szarpaną kaczka Nasza Specjalność** _____ 55,00 zł
z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, zieloną pietruszką, cebulą, w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano
- Tagliatelle z polędwiczka wieprzową z zielonym pieprzem** _____ 54,00 zł
borowikiem, czosnkiem, cebulą, zieloną pietruszką w sosie demi glace (długo gotowany ciemny sos na kościach wołowych) z serem Grana Padano
- Włoskie kluski gnocchi z filetem z łosia** _____ 55,00 zł
z pomidorkami koktajlowymi, kaparami, czosnkiem, cebulą, koperkiem, w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano

MENU DZIECIĘCE

Specjalne ceny, tylko dla dzieciaków do 12 lat.

- Spaghetti z sosikiem bolońskim** _____ 21,90 zł
- Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki** _____ 21,90 zł
- Włoskie kluski gnocchi** podsmażane na maselku ze słodkim _____ 21,90 zł
musem truskawkowym domowej roboty
- Puchar Lodowy** _____ 21,90 zł



W przypadku zamówienia zestawu przez osobę dorosłą doliczamy 100 % ceny do dania.

Do każdego dania dziecięcego dziecko wybiera - jak zje obiadek :-)
zabawkę z kosza niespodzianek gratis! Kosz przynosi obsługa.

👉 Desery

- Tiramisu w słoiczku** _____ 25,00 zł
z musem truskawki z prosecco
- Deser z białej czekolady na chrupiących ciasteczkach** _____ 25,00 zł
z musem z czarnych porzeczek
- Puchar lodowy** _____ 25,00 zł
3 smaki lodów z bitą śmietaną, musem truskawkowym



Nowość

👉 Dobrze zlepione

- Ruskie podane z podsmażaną cebulką 10 szt** _____ 34,90 zł
- Z mięsem podane z podsmażaną cebulką 10 szt** _____ 35,90 zł
- Pielmieni z farszem wieprzowo-wołowym** _____ 33,00 zł
tradycyjne ukraińskie pierożki polane maselkiem, surówka, 15 szt
- Lepione słodkim sposobem:**
- Pierogi z truskawką podane z maselkiem i śmietaną 10 szt** _____ 34,90 zł
- Pierogi z twarogiem na słodko, podane z maselkiem i śmietaną 10 szt** _____ 34,90 zł

👉 Wina na butelki

Sauvignon Blanc Trocken but 95 zł, kiel 125 ml 20 zł

Producent
Region i kraj pochodzenia
Szczip
Typ wina
Zawartość alkoholu i pojemność

Weingut Rudi Rüttger
Palatynat, Niemcy
Sauvignon Blanc
Biały, Wytrawne
12,5%, 75 cl

Niemiecki Sauvignon o aromatach świeżej trawy, agrestu i ziół. Bardzo rześkie, przyjemnie kwasowe z wyczuwalnymi zielonymi owocami pestkowymi. Wino bardzo uniwersalne, do samodzielnego picia, do wszelkich rybnych potraw, sałat czy nawet lekkich deserów owocowych.

Chardonnay but 95 zł, kiel 125 ml 20 zł

Producent
Region i kraj pochodzenia
Szczip
Typ wina
Zawartość alkoholu i pojemność

Cantina Borga
Veneto, Włochy
Chardonnay
Biały, Wytrawne
13%, 75 cl
wino wegańskie

Włoskie bardzo wyraziste wino, w którym można odnaleźć wyraźne nuty dojrzałego jabłka, posmak brzoskwini i zapachy polnych kwiatów. Bardzo owocowe z lekkim słonym finiszem. Może sprawić przyjemność przy samodzielnym piciu, przy potrawach rybnych, owocach morza, serach jak również lekkich sałatach.

Prosecco Extra Dry but 105 zł

Producent
Region i kraj pochodzenia
Szczip
Typ wina
Zawartość alkoholu i pojemność

Cantina Borga
Veneto, Włochy
Glera
Biały, Wytrawne
11%, 75 cl
wino wegańskie

Doskonały aperitif, aromaty akacji kwiatu czarnego bzu, brzoskwini, jabłka i na końcu wyczuwalne zioła. Bardzo świeże i przyjazne do picia.

Malbec but 95 zł, kiel 125 ml 20 zł

Producent
Region i kraj pochodzenia
Szczip
Typ wina
Zawartość alkoholu i pojemność

Cantina Borga
Veneto, Włochy
MALBEC
Biały, Wytrawne
12,5%, 75 cl
wino wegańskie

Intensywne rubinowe wino o dużej świeżości i soczystości. Wyraźnie można odnaleźć smaki dojrzałej wiśni i porzeczek i piękny fiołkowy zapach. Delikatne i miękkie z słabo wyczuwalnymi taninami. Doskonale koresponduje z daniami mięsnymi czy kaczka. Również bardzo miłe do samodzielnego picia.

Martinus but 95 zł, kiel 125 ml 20 zł

Producent
Region i kraj pochodzenia
Szczip
Typ wina
Zawartość alkoholu i pojemność

Robert Gilvesy
Balaton, Węgry
Kekfrankos (blaufrankisch)
Biały, Wytrawne
12,5%, 75 cl

Bardzo intensywne wino z wyczuwalnymi wyraźnymi smakami dojrzałych jeżyn oraz wiśni. Można wyczuć pikantne i ziołowe smaki ze średnimi taninami i podwyższoną kwasowością. Doskonale komponuje się z cięższymi daniami mięsnymi.

👉 Napoje zimne

- Kropka Beskidu** _____ 11,50 zł
mineralna niegazowana (0,33 l)
- Kropka Delice** _____ 11,50 zł
naturalna gazowana (0,33 l)
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta** _____ 13,00 zł
Sprite / Tonic Kinley / Fuze Tea (0,25 l)
- Sok Cappy (0,25 l)** _____ 13,00 zł
- Kompot (0,4 l)** _____ 10,90 zł
- Burn (0,25 l)** _____ 18,00 zł
- Mojito bezalkoholowe (0,4 l)** _____ 24,90 zł
- Sok ze świeżych pomarańczy 0,4 l** _____ 22,90 zł
- Kawa mrożona** _____ 24,00 zł
z lodami i bitą śmietaną
- Lemoniada 0,4 l** _____ 18,90 zł
- Orange Espresso (0,4 l)** _____ 22,90 zł
- Espresso Tonic** _____ 21,90 zł

👉 Napoje gorące

- Herbata Sir Williams** różne smaki _____ 16,00 zł
- Kawa czarna** _____ 13,00 zł
- Kawa biała** _____ 15,00 zł
- Cappuccino** _____ 15,00 zł
- Espresso** _____ 13,00 zł
- Espresso Doppio** _____ 15,00 zł
- Latte** _____ 17,00 zł
- Latte Grande** _____ 19,00 zł
- Latte Grande** z syropem i bitą śmietaną _____ 23,00 zł

Mleko sojowe: 2 zł



Ceny zawierają podatek Vat. Napiwek nie jest wliczony. Dokładne gramatury dań znajdują się u menedżera restauracji.

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.

Drozy Goście w weekendy nie podajemy kilku rachunków na jeden stół. Podajemy jeden na jeden stół.



👉 Prosecco z beczki

- lekkie, zimne, orzeźwiające, musujące
- Kieliszek 150 ml _____ 20,00 zł
- Karafka 0,5 l _____ 54,00 zł

👉 Alkohole

- Jack Daniel's (40 ml)** _____ 18,00 zł
- Wódka Finlandia (40 ml)** _____ 13,00 zł
- Wyborowa (40 ml)** _____ 11,00 zł
- Wiśniówka/Truskawka na lodzie (40 ml)** _____ 11,00 zł
- Cytrynowka (40 ml)** _____ 11,00 zł

👉 Drinki

- Mojito z rumem (400 ml)** _____ 28,00 zł
- Aperol Spritz** z prosecco _____ 29,00 zł
- Gordons Pink** _____ 29,00 zł
Gordons Pink, Prosecco, Tonic Rose
- Espresso Martini** _____ 29,00 zł

👉 Piwo

- Piwo lane**
Zatecky Svetly Lezak
but 0,3 l / 0,5 l _____ 14,00 zł / 17,00 zł
- Žatecký Černý** but 0,5 l _____ 16,00 zł
- Zatecky 0%** but 0,5 l _____ 16,00 zł
- Somersby** but 0,4 l _____ 17,00 zł
- Somersby 0%** but 0,4 l _____ 16,00 zł
- Kasztelan niepasteryzowane** but 0,5 l _____ 16,00 zł
- Okocim OK** but 0,5 l _____ 16,00 zł
- Okocim Pszeniczne** 0,5 l _____ 17,00 zł
- Grimbergen Blonde** but 0,33 l _____ 18,00 zł
- Grimbergen Blanche** but 0,33 l _____ 18,00 zł
- Garage 0,0%** _____ 17,00 zł
- Garage** _____ 17,00 zł

👉 Wina Domu

- Wino białe / czerwone**
Kieliszek 150 ml _____ 20,00 zł
Karafka 250 ml / 500 ml _____ 29,00 zł / 54,00 zł
- Wino musujące**
Kieliszek 150 ml _____ 20,00 zł