



Tu, gdzie kiedyś biegła ulica Dzielna, młody architekt Gustaw Landau–Gutenteger rysował Łódź przyszłości.

Dziś my rysujemy ją na cieście – ręcznie, z prostych składników, bez pośpiechu.

Czerpiemy z historii miasta, ale żyjemy tu i teraz. W cieple pieca z Neapolu, w zapachu pomidorów i świeżej mozzarelli.

www.dzielna43.pl
kontakt@dzielna43.pl
t. 571 309 002 lub 42 63 19 806
instagram: @dzielna43

Dzielna

nie robimy pizzy pół na pół

o naszej pizzy

Wypiekamy pizzę w stylu neapolitańskim. Tylko cztery składniki: woda, mąka, sól i drożdże. Ciasto dojrzewa ponad **24 godziny**, żeby było lekkie, elastyczne i pełne smaku.

Do tego włoskie pomidory i kremowa mozzarella fior di latte. Każdy placek rozciągamy ręcznie – rant musi być puszysty, środek cienki.

Pieczemy w **450°C** przez **60–90 sekund** w piecu Manna Forni, stworzonym specjalnie dla nas przez rzemieślników z Neapolu.

Nie kroimy pizzy – tak podaje się ją w Neapolu. Ciemna panterka na cieście to znak, że dojrzewała długo i z cierpliwością.

Każda ma około **32 cm** średnicy i nigdy nie jest idealnie okrągła. Bo prawdziwa pizza – jak my – lubi być sobą.

słownik

mozzarella fior di latte: „kwiat mleka” – świeży, kremowy ser z mleka krowiego
stracciatella: kawałki mozzarelli w gęstej śmietance
mozzarella di bufala: ser z mleka bawolic pochodzący z regionu kampania, tłustszy i pełniejszy od fior di latte
salame ungherese: włoskie łagodne salami o węgierskim rodowodzie
’nduja: pikantna kalabryjska kiełbaska o miękkim miąższu
prosciutto crudo: długodojrzewająca szynka o bogatym smaku

nasze pizze

 marinara 380g	25
włoskie pomidory, bazylia, czosnek, oregano sycylijskie, oliwa	
 margherita 410g	33
(zamień na di bufala + 10 zł) włoskie pomidory, bazylia, grana padano, mozzarella fior di latte, oliwa	
-	-
od 6 osób – doliczamy 10% serwisu • ceny podawane są w pln	

vera capricciosa 500g	46
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki marynowane, oliwki, karczochy, oliwa	
magiario 450g	42
włoskie pomidory, grana padano, oliwki, mozzarella fior di latte, salame ungherese, czerwona cebula, oliwa	
salame 420g	41
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, salame napoli, oliwki, oliwa	
 diavola 430g	40
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, marynowane jalapeno, oliwa	
prosciutto crudo 480g	49
pomidory włoskie, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, pomidorki cherry, grana padano, oliwa	
 ’nduja 430g	38
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, ’nduja, czerwona cebula, oliwa	
 tartufo 400g	46
trufłowy creme fraiche, grana padano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, marynowane pieczarki, rukola	
 rossa piccante 370g	49
włoskie pomidory, salsiccia piccante, marynowane jalapeno, czosnek, burrata, miód bazyliowy	
 straciatella 500g	42
włoskie pomidory, bazylia, czosnek, oregano, pomidorki datterino, stracciatella, oliwa	
  pepe vegano 400g	39
sos pomidorowy, czosnek, papryka pieczona, jalapeno, cebula czerwona, oregano	
 gamberi 480g	49
włoskie pomidory, mozzarella fior di latte, krewetki 16/20 – 6 sztuk, czosnek, pomidorki cherry, natka pietruszki	
 pere 470g	42
creme fraiche, mozzarella fior di latte, grana padano, gruszka, karmelizowana cebula, ser kozi, rukola, balsamico	
 vegetariana 480g	40
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, czosnek, grillowany bakłażan, pieczona papryka, ser kozi, oliwa	
-	-
dania i pizza wychodzą niezależnie – prosimy o wyrozumiałość	

 quattro formaggi 390g	42
creme fraiche, grana padano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, oliwa	
 funghi 460g	42
creme fraiche, mozzarella fior di latte, marynowane grzyby leśne, czosnek, rozmaryn, czerwona cebula, mascarpone	
hit! mortadela 410g	50
mozzarella fior di latte, mortadela, burrata, pomidorki, pistacje, pesto pistacjowe	
pizze sezonowe zapytaj lub sprawdź na naszym facebooku/instagramie	
burrata do pizzy	+16
do pudełka na wynos doliczamy 3 zł	
przystawki	
łódzka zalewajka 350g	22
tradycyjna łódzka zupa na wędzonce z podgrzybkami i śmietanką	
 oliwki 100g	9
miseczka włoskich oliwek marynowanych w czosnku i ziołach	
 focaccia 250g	16
do wyboru: sól&rozmaryn lub oliwki lub suszone pomidory	
 krewetki z ’ndują 180g	36
5 krewetek w sosie winno–maślanym z dodatkiem ’nduji i pieczywa	
 mozzarella sticks 300g	28
mozzarella smażona na chrupko, sos marinara	
carpaccio wołowe 150g	44
plastry polędwicy wołowej z grana padano, kapary, krem balsamiczny, pieczywo	
talerz włoskich wędlin i serów (2/4 os) 450/900g	49/89
selekcja różnych włoskich serów i wędlin, pieczywo naszego wypieku, konfitura, cebulki borettane, oliwki	
kalmary 180g	31
kalmary panierowane w panko z sosem limonkowo–ziołowym	
 frytki z ketchupem 300g	14
-	-
lunch: pn.–pt. 12–17	

sałaty

gorgonzola 350g 34 🍄🍃
mieszanka sałat, karmelizowana gruszka, chips z bekonu, orzechy włoskie, winegret miodowy, gorgonzola

grillowany kurczak 350g 34
mieszanka sałat, pomidor, ogórek, cebula, grillowany kurczak, prażony słonecznik, winegret musztardowo-miodowy

krewetka 350g 42
mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, krewetki, czerwona cebula, salsa mango-chilli, winegret

🍃 **chrupiący ser** 350g 34
mieszanka sałat, panierowany ser solankowy, pieczona słodka papryka, pomidorki koktajlowe, pestki dyni, winegret

cezar 350g 34
sałata rzymska, grillowany kurczak, sos cezar, grana padano, grzanki

sałatki podajemy z pieczywem naszego wypieku

dania główne

kotlet schabowy 550g 43
kotlet ze schabu z kością smażony na smalcu, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana

łosoś 450g 57
łosoś smażony, puree ziemniaczane, sos kaparowy, szpinak smażony z czosnkiem i pomidorkami cherry

żeberka pieczone 650g 45
żeberka pieczone w sosie musztardowo-miodowym, ziemniaki opiekane, czerwony coleslaw

kotlet de volaille 550g 43
panierowany kotlet z masłem ziołowo-czosnkowym, puree ziemniaczane, karmelizowana marchewka baby

ragu wołowe 450g 45
długo duszona wołowina w winnym sosie z warzywami, kluseczki ziemniaczane, grana padano

-
potrzebujesz fv? poproś o nią przed wystawieniem paragonu

makarony/kluski

🍄🍃 **stracciatella arrabbiata** 500g 33
makaron rigatoni, pikantny sos pomidorowy, ser stracciatella (‘nduja +7 zł)

spaghetti carbonara 450g 35
guanciale, żółtko, pecorino romano, grana padano, świeżo mielony pieprz

🍄 **tagliatelle z krewetkami** 450g 45
tagliatelle nero di seppia, krewetki 6 szt., masło, białe wino, czosnek, pomidorki, chilli, natka pietruszki

🍃 **casarecce pistachio** 350g 38
makaron z pesto, ser stracciatella, pecorino romano, pistacje

tagliatelle bolognese 500g 39
makaron z bogatym sosem wołowym, grana padano

🍃 **trufłowe gnocchi** 450g 39
gnocchi ziemniaczane, sos trufłowo-śmietanowy, pieczarki, rukola, grana padano

pierogi z mięsem 300g 34
8 sztuk pierogów z mięsem i skwarkami

🍃 **pierogi ze szpinakiem** 300g 34
domowe pierogi z ricottą i szpinakiem, masło szalwiowe, pistacje

desery

deser z cukierni kęsy 26-28

cannolo 110g 17
włoska rurka z kremem z ricotty i pistacjami

rzemieślnicze lody Cocoart's 80g 8-11
dodaj nutellę + 3zł

bufala dolce 150g 22
lody z mleka bawolego podane w bułce neapolitańskiej

affo pistacjowe 100g 22
filiżanka lodów śmietankowych z pastą pistacjową i kawą

tiramisu pistacjowe 180g 26

deser lodowy dla dzieci 120g 19
-
kuchnia i pizza zamyka się godzinę przed zamknięciem lokalu

piwo

ipa / sour / owocowe
pinta, funky fluid, trzech kumpli – zapytaj o dostępną ofertę

funkny fluid gelato (różne rodzaje) 26
trzech kumpli pan i pani IPA 25

pils / pszenica / ciemne 0,5l
svijany 10 16
bernard 10 16
jever 17
berliner pilsner 17
augustiner helles 19
hacker pschorr münchen hell 20
trzech kumpli polski pils 22
trzech kumpli weizen 22
primator weizen 16
franziskaner 18

trzech kumpli oaty stout 22
porter warmiński 20

miodowe 0,5l
Manufaktura Piwna:
na miodzie gryczanym 16
na miodzie wielokwiatowym 16

bezalko 0,5l
miłośław ipa 16
miłośław yerba mate&marakuja 16
miłośław matcha&yuzu 16
miłośław pszeniczny 16
kormoran 1 na 100 16
grodziskie mango ale 16
czeskie bezalkoholowe 15
pszenica bezalkoholowa 17
trzech kumpli bezalkoholowe 22

cydr rzemieślniczy
chyliczki stary sad 0,33l 18
chyliczki różne smaki 0,5l 25

piwo włoskie 0,33l
peroni nastro azzurro 17
peroni nastro azzurro 0% 16

serwujemy piwo rzemieslnicze z 5 kranów o nasza oferte zapytaj obsługę lub sprawdź na:

zapytaj o kartę win i koktajli
-
spis alergenów jest dostępny na barze

napoje ciepłe

espresso / doppio 30/50ml 8/11
americano 120ml 12
cappuccino 200ml 14
latte macchiato 200ml 14
flat white 200ml 16
mleko roślinne +2 zł

herbata birchall 300ml 11
czarna, earl grey, zielona, owocowa
herbata sypana 450ml 15
czarna ceylon, early grey rose, zielona sencha, owocowe love
herbata rozgrzewająca 300ml 18
malinowa, imbirowa, pomarańczowa
dodaj rum +7 zł

napoje lato

americana (cold brew) 200ml 14
cappucina (cold brew) 200ml 16
berry berry (cold brew) 200ml 19
kawa, mleko owsiane, jagoda, rozmaryn
vanilla ice latte (espresso) 200ml 18
almond ice (espresso) 200ml 18
regular espresso tonic 200ml 18
pineapple espresso tonic 200ml 18
mandarin espresso tonic 200ml 18
raspberry matcha 200ml 18
green peach ice tea 300ml 15

napoje zimne

pepsi, pepsi max, 7up, mirinda, tonic 0,2l 9
sok: pomarańcza, jabłko, porzeczka 0,2l 9
red bull 12
three cents 0,2l 12
aegean tonic, tonic, pink grapefruit, ginger beer
włoski napój verum 0,2l 15
chinotto, bergamotto, limone, arancia rossa
mio mio mate 0,5l 16
różne smaki – zapytaj
domowa lemoniada 0,3/1l 15/28
cytrynowa, kwiat czarnego bzu, marakuja
sok wyciskany 0,3l 18
pomarańczowy, grejpfrutowy
sok shot (różne smaki) 250ml 9
woda z filtra gaz/niegaz 0,3/1l 3/9
woda butelkowana gaz/niegaz 0,3/0,7l 7/12
woda san pellegrino 0,7l 17

-
instagram: @dzielna43

