

Gdzie z dzieckiem na obiad?

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Maluchy powinny móc się wybiegać, kreatywnie pobawić, a na końcu – zjeść równie pysznie, jak dorośli. Gdzie wybrać się, by wizyta w restauracji z dzieckiem była wyłącznie miłym doświadczeniem?

Dwa lata temu z okazji Dnia Dziecka przybliżałam kilka „pewniaków” na wyjście z dzieckiem w samej Łodzi. Dziś więc zabieram państwa na obrzeża – bliższe i dalsze. W okolicy stolicy województwa jest sporo ciekawych miejsc, które można odwiedzić z dziećmi, a przy okazji naprawdę smacznie zjeść.

Locanda e cucina, ul. Dożynkowa 2/4, Łódź



Na razie jeszcze zostajemy w Łodzi, choć podwórko Locandy mogłoby zmylić, że to jednak ogródek w tokańskiej willi – szczególnie, że nad całością unosi się zapach pizzy, pesto i smażonego czosnku. W tymże urokliwym ogrodzie dzieciaki mogą swobodnie się bawić, a także skorzystać z placu zabaw z prawdziwego zdarzenia. W menu jest kilka rodzajów pizzy – od margherity do takich ciekawostek jak pizza z figą, czy ndują i konfiturą z czerwonej cebuli. Do tego pasty, zupy, sałatki, a nawet burger. Gdy dzieci będą szukały dodatkowych atrakcji, można je zabrać do części wewnętrznej by pooglądały proces przygotowania pizzy i pieczenia jej w piecu opalanym drewnem.

Salio Equisport Resort & SPA, Besiekierz Rudny 50



Położony w niezwykle malowniczej okolicy ośrodek Salio to też dobry wybór na wizytę z rodziną. W weekend najmłodszy mogą przejechać się na kucyku, pogłaskać osiołka, zagrać w minigolfa, pobawić się na placu zabaw lub torze a'la *ninja warrior*. W menu jest osobna zakładka dla najmłodszych, a w niej propozycje, które lubią wszystkie dzieciaki. Zadbano nawet o odpowiednie nazewnictwo, mamy więc: *Przysmak kuca* – rosół drobiowy z lanymi kluskami, *Niech koń będzie z Tobą* – pomidorowa na jarskim wywarze zabelana śmietaną z lanymi kluskami, *Nasza Szkap* – de volaille z masłem, frytkami i surówką z białej kapusty, a na deser – kluski leniwe na maśle z cynamonem, wanilią i owocami.

Karta tradycyjna też jest pełna ciekawych i bardzo smacznych dań – siedząc w środku można podziwiać konie w ujeżdżalni i w karuzeli.

Folwark Tworzyjanki, Tworzyjanki 10



Zabytkowy kompleks folwarczny z XIX wieku został odrestaurowany z pomysłem i dużym wyczuciem. Rozległy teren wokół zachęca do spacerów, pikników i leniuchowania na kocu. Dla dzieci przygotowano bezpieczny plac zabaw, jest też zagroda z królikami, konie w stajni i dużo przestrzeni do biegania. W ciepłe dni rozstawiane są leżaki i kocyki, a w weekendy często odbywają się wydarzenia plenerowe – od festynów po kulinarne pop-upy – ostatnio z okazji Jemy w Łodzi Burger Fest. W menu dominuje kuchnia polska w lekko nowoczesnym wydaniu. Zjemy tu steki, ryby, pierogi, lokalne warzywa i wypiekany na miejscu chleb. Dla najmłodszych – osobne menu z daniami dostosowanymi do diety BLW. Wnętrze restauracji jest proste i przytulne, z widokiem na kuchnię i piec do chleba. W cieplejsze miesiące obiad warto zjeść w ogrodzie – cisza, spokój i zapach pieczonego chleba pozwolą zapomnieć o zgiełku i codziennych problemach.

Kraina Dzikiej Kaczki, Bronowice



Raptem 10 minut rowerem (i 12 minut samochodem!) od Folwarku, jest inne rodzinne miejsce – Kraina Dzikiej Kaczki. Tu teren również jest ogromny – można spacerować po lesie, zjeść obiad w karczmie, pooglądać kozy leniwie żujące trawę, a nawet porelaksować się nad strumykiem. Choć właśnie ten strumyk może być pewnym wyzwaniem dla energicznych, choć niełapiących jeszcze w pełni równowagi (również mentalnej...) dwulatków. Więc myślę, że to jednak miejsce dla nieco starszych dzieci. Prawdziwym hitem są tu chatownie – komfortowe domki... w koronach drzew. Wchodzi się tam po „strażackich” schodach, więc jest to pewne wyzwanie dla osób z lękiem przestrzeni, ale dzieciaki mają frajdę. Na wyposażeniu domków są latarki czołówki na nocne czatowanie w lesie. Weekendowa przygoda gwarantowana.

Oberża pod błękitnym pstrągiem, Borchówka 4



Najnowsze miejsce, otwarte przedpremierowo w majówkę – jeszcze niedokończone, ale z naprawdę sporym potencjałem. Na 14 ha leśnego terenu jest restauracja, stawy, domki na wodzie i trasy spacerowe. Powstała tu też spontaniczna atrakcja dla dzieci – płot odgradzający podwórko od placu budowy zamienił się w przestrzeń do malowania dla najmłodszych. W weekendy są farby i przybory, a dzieciaki dają upust swojej wyobraźni. W chwili zamykania tego numeru (27.05) obowiązywało skrócone menu oparte na daniach z grilla i smokera – ogromnej „lokomotywy” z której można zjeść, m.in. żebro wołowe. Dla dzieci – delikatny schab *sous-vide* lub tradycyjna kiełbasa. Wkrótce karta ma być poszerzona o klasyczne dania kuchni europejskiej.

Panaceum 6/2025