



PIEKARNIA
MIKOŁAJ



rodzinnego rzemiosła



Sikorscy.

Nazwisko, które zobowiązuje do jakości.

Filary produkcji:

W prowadzeniu nowoczesnej, a zarazem wielopokoleniowej firmy nie ma miejsca na anonimowość. Piekarnia Mikołaj to dla nas znacznie więcej niż zakład produkcyjny – to żywe dziedzictwo, pod którym podpisujemy się każdego dnia własnym nazwiskiem. Jako bracia, osobiście czuwamy nad tym, aby rzemieślnicze wartości, na których wyrastaliśmy i które kształtowały nasz etos pracy, znajdowały bezpośrednie odzwierciedlenie w każdym wypieczonym bochenku oraz w każdej budowanej przez nas relacji biznesowej.

„Dla mnie fundamentem sukcesu jest nie-naruszalność procesu. Na co dzień pilnuję, aby naturalny zakwas, tradycyjne metody formowania ciasta oraz wielogodzinna fermentacja pozostały sercem naszej piekarni, niezależnie od skali naszych działań. Moim zadaniem jest dbanie o to, by smak i struktura naszego pieczywa były najlepszym dowodem na to, że rzemiosło w wydaniu rodziny Sikorskich to autentyczność bez żadnych ustępstw i dróg na skróty.”

Standardy współpracy:

„Moim priorytetem jest rzetelność i profesjonalizm piekarni jako stabilnego partnera w biznesie. Wierzę, że tradycyjne rzemiosło musi iść w parze z nowoczesną obsługą, precyzyjną logistyką i pełnym zrozumieniem potrzeb rynku. Nasi kontrahenci muszą mieć absolutną pewność, że otrzymują produkt najwyższej klasy – zawsze na czas, zawsze powtarzalny i w standardzie, który pozwala im z pełnym spokojem rozwijać własne koncepty gastronomiczne.”

Łączymy rzemieślniczą pasję z biznesową precyzją, bo wiemy, że jedno bez drugiego we współczesnym świecie nie istnieje.

Jesteśmy strażnikami procesu, który zaczyna się od starannego wyboru ziarna u sprawdzonych dostawców, a kończy na zaufaniu, jakim obdarzacie naszą rodzinę od pokoleń.



Historia i Rzemiosło (Tradycja od 1945)

Osiem dekad, jeden zakwas. Historia pisana *mąką*.

Wszystko zaczęło się w 1945 roku. Świat wyglądał wtedy inaczej, ale zapach świeżego chleba budził te same emocje. Przez osiemdziesiąt lat, dzień po dniu, doskonaliliśmy procesy, które dziś pozwalają nam dostarczać pieczywo o powtarzalnej, rzemieślniczej jakości. Nie szukamy dróg na skróty. Naszym naj-

wiejszym skarbem jest czas – to on pozwala naturalnemu zakwasowi pracować, a ciastu nabierać pełni aromatu. W Piekarni Mikołaj łączymy stare metody wypieku w tradycyjnych piecach z nowoczesnym rygiorem jakościowym. To tutaj doświadczenie pokoleń piekarzy spotyka się z dbałością o każdy detal produkcji.

80 lat

Nieprzerwanej tradycji rzemieślniczej.

1945

Rok, w którym zapłonął nasz pierwszy piec.

24h

Minimalny czas dojrzewania naszego ciasta.

100%

Naturalnego zakwasu, który prowadzimy od pokoleń.

A photograph of a bakery interior. In the foreground, several large, round, golden-brown loaves of bread are arranged on a wooden surface. In the background, two bakers in white uniforms and hats are working. One baker is leaning over a counter, and the other is standing and looking towards the camera. The text "80 lat rzemiosła." is written in a bold, white, sans-serif font, and "Czas to nasz najważniejszy składnik." is written in a white, cursive script font, both overlaid on the image.

80 lat rzemiosła.
Czas to nasz najważniejszy składnik.

PIECZYWO TRADYCYJNE

CHLEBY / BUŁKI / WYROBY CUKIERNICZE / CIASTA / KANAPKI

Codzienne pieczywo tworzone z szacunku do rzemiosła – chrupiące z zewnątrz, miękkie w środku, dokładnie takie, jakiego oczekujesz od prawdziwego chleba.

PIECZYWO DLA GASTRONOMII

BURGERY / FOCCACIE / PINSY / HOT DOGI / KEBAB / CIASTO DO PIZZY / ZAPIEKANKI / PIECZYWO DLA CATERINGU

Stworzone z myślą o profesjonalnej kuchni – powtarzalna jakość, stabilność dostaw i smak, który pracuje na doświadczenie Twoich gości.

więcej niż RZEMIOSŁO



NATURALNY ZAKWAS



RĘCZNA ROBOTA



BEZ DODATKU DROŻDŻY



WYSOKI BŁONNIK / PEŁNE ZIARNO



DŁUGA FERMENTACJA



PODMŁODA



POOLISH



MOŻLIWOŚĆ PRZEKROJENIA NA PÓŁ



WAGA



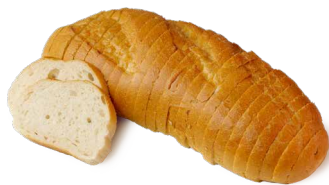
ŚREDNICA



DŁUGOŚĆ



Pieczywo **TRADYCYJNE**



ANGIELKA
krojona / niekrojona

⚖ 350 g



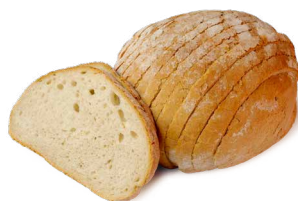
CHLEB MAŚLANY
krojony

⚖ 300 g



CHLEB TRADYCYJNY
krojony / niekrojony

⚖ 500 g



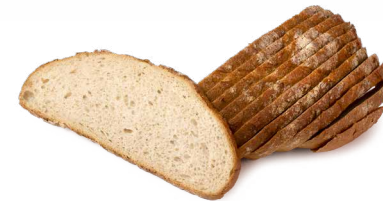
CHLEB OKRĄGŁY
krojony / niekrojony

⚖ 500 g krojony i niekrojony / 1200 g niekrojony



CHLEB WIEJSKI DŁUGI
krojony / niekrojony

⚖ 500 g



CHLEB WIEJSKI OKRĄGŁY
krojony

⚖ 1/2 500 g



CHLEB TOSTOWY
krojony / niekrojony

⚖ 300 / 550 g



CHLEB JANA
krojony / niekrojony

⚖ 350 g



CHLEB RAZOWY
krojony / niekrojony

⚖ 350 g



DEFINICJA *chleba*



CHLEB WIELOZIARNISTY
krojony / niekrojony

⚖ 350 g



CHLEB ŻYTNİ
krojony / niekrojony

⚖ 350 g



CHLEB GÓRSKI
krojony

⚖ 300 g



CHLEB RZEMIEŚLNICZY
niekrojony

⚖ 500 g



CHLEB CODZIENNY
krojony / niekrojony

⚖ 500 g



CHLEB GEPARD
krojony

⚖ 500 g





BAJGIEL
sezam / czarnuszka

⚖ 80 g / Ø 120 mm



BAJGIEL KUKURYDZIANY
z serem i ziarnami

⚖ 100 g / Ø 120 mm



BAJGIEL WIELOZIARNISTY

⚖ 100 g / Ø 120 mm



BULKA BANKIETOWA
ser / mak / sezam / bez posypki

⚖ 35 g / Ø 50 mm



BULKA CHŁOPSKA

⚖ 90 g / 100 mm



CIABATTA
kwadrat

⚖ 70 g / 170 mm



CIABATTA
długa

⚖ 140 g / 170 mm



BULKA GRAHAMKA

⚖ 100 g / 90 mm



BULKA KAJZERKA

⚖ 60 g / Ø 70 mm





BUŁKA ZIARNISTA KWADRAT

⚖ 100 g / 📏 80x100 mm



BUŁKA KUKURYDZIANA Z DYNIĄ

⚖ 120 g / 📏 90x90 mm



PÓLBAGIETKA

⚖ 150 g / 📏 220 mm



BUŁKA ORKISZOWA KWADRAT
ze słonecznikiem

⚖ 80 g / 📏 100x100 mm



BUŁKA ORKISZOWA
ze słonecznikiem

⚖ 140 g / 📏 170x80 mm



BUŁKA POZNAŃSKA

⚖ 90 g / Ø 100 mm



PALUCH KANAPKOWY
z posypką

⚖ 110 g



BAGIETKA SŁOWIAŃSKA

⚖ 550 g



DROŻDŻÓWKA Z BUDYNIEM

⚖ 100 g





DROŹDŹÓWKA Z JABŁKIEM

🍽 100 g



DROŹDŹÓWKA Z SEREM

🍽 100 g



DROŹDŹÓWKA Z MAKIEM

🍽 100 g



PĄCZEK Z MARMOLADĄ

🍽 100 g



PĄCZEK RÓŻANY

🍽 90 g



PĄCZEK Z TOFFEE

🍽 100 g



PĄCZEK Z JABŁKIEM

🍽 100 g



PĄCZEK Z BUDYNIEM

🍽 100 g



PĄCZEK BEZ NADZIENIA

🍽 85 g





CROISSANT

🍰 60 g



CROISSANT DUŻY

🍰 95 g



ROŻEK FRANCUSKI Z SEREM

🍰 100 g



MONOKI Z CYNAMONEM

🍰 100 g



MONOKI Z RODZYNKAMI

🍰 100 g



CYNAMONKA

🍰 70 g



CHAŁKA MINI

🍰 100 g



CHAŁKA MAŁA

🍰 250 g



CHAŁKA DUŻA

🍰 500 g





CIASTO DROŻDŻOWE MINI
z kruszonką

🍰 250 g



CIASTO DROŻDŻOWE
z kruszonką

🍰 500 g



CIASTO MARMURKOWE

🍰 500 g



CIASTO PIASKOWE

🍰 500 g



SCOOBY-DOO

🍰 100 g



CIASTO Z OWOCAMI

🍰 500 g

DOSKONAŁA
forma





**KANAPKA CIABATTA
Z JAJKIEM I WĘDLINĄ**



**KANAPKA CIABATTA
Z KURCZAKIEM**



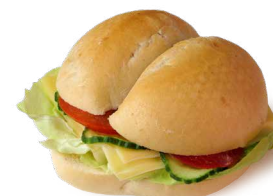
**KANAPKA CIABATTA
Z PASZTETEM**



**KANAPKA
CHŁOPSKA**



**KANAPKA
Z PASTĄ JAJECZNĄ**



**KANAPKA POZNAŃSKA
Z SEREM ŻÓŁTYM**



**KANAPKA GRAHAMKA
Z JAJKIEM**



**KANAPKA GRAHAMKA
Z SZYNKĄ I JAJKIEM**



**KANAPKA PALUCH
Z JAJKIEM I WĘDLINĄ**





**PIZZERINKA
Z SALAMI**



**KANAPKA
HAMBURGER**



Kanapki

Świeżość i powtarzalna jakość to fundamenty naszej oferty. Każda kanapka powstaje nad ręką w dniu dostawy – na bazie rzemieślniczego pieczywa, naturalnego masła oraz składników od sprawdzonych, lokalnych dostawców.

Starannie wyselekcjonowane warzywa i nowoczesne opakowania barierowe gwarantują, że dostarczamy produkt gotowy do natychmiastowej sprzedaży lub serwowania, zachowujący pełnię smaku i nienaganną estetykę.

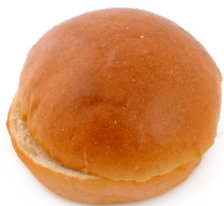
PIEKARNIA
MIKOŁAJ



PYSZNY
start



Pieczyno DLA GASTRONOMII



HAMBURGER WYSOKI

Ø 110 mm / 90 g



HAMBURGER ZIEMNIACZANY

Ø 110 mm / 100 g



HAMBURGER KRAFT

Ø 115/125 mm / 90/110 g



HAMBURGER MAŚLANY

Ø 115 mm / 90 g



HAMBURGER FIT

Ø 115 mm / 82 g



HAMBURGER SEZAM CZARNUSZKA

Ø 115 mm / 90 g



HAMBURGER ŁÓDZKI DUŻY

Ø 130 mm /  110 g



HAMBURGER ŁÓDZKI

Ø 110 mm /  90 g



HAMBURGER BLACK DUŻY

Ø 115 mm /  90 g



HAMBURGER RED

Ø 115 mm /  90 g



HAMBURGERY BANKIETOWE

9 sztuk

Ø 40 mm /  25 g



HAMBURGER MINI BLACK

6 sztuk

Ø 60 mm /  40 g



HAMBURGER MINI RED

6 sztuk

Ø 60 mm /  48 g



HAMBURGER MINI

6 sztuk

Ø 60 mm /  39 g



HAMBURGER MINI GREEN

6 sztuk

Ø 60 mm /  40 g



SASZETKA

190/210 mm / 80/120 g



HOT DOG

180 mm / 90 g



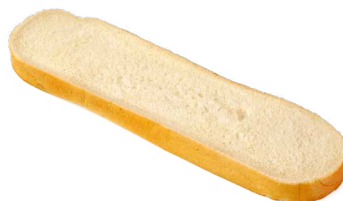
CHLEB KEBAB

300 mm / 380 g



BUŁKA GEMÜSE

100 g / 150 mm



SPÓD DO ZAPIEKANKI FORMA

300/360 mm / 100/125 g



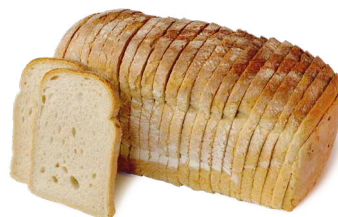
BUŁKA DO ZAPIEKANKI

300 mm / 140 g



CHLEB ŻYTNI Z ZIARNAMI
krojony

1250 g



CHLEB Z FORMY
krojony

1000 g



CHLEB ŻUREK

500 g





PINSA

⚖ 300 g



FOCCACIA DUŻA

⚖ 2 200 g / 📏 390x590 mm



FOCCACIA CEBULA , ROZMARYN

⚖ 2 000 g / 📏 390x590 mm



**FOCCACIA POMIDORKI,
CZOSNEK I ZIOŁA PROWANSALSKIE**

⚖ 2 900 g / 📏 390x590 mm



**FOCCACIA Z EMULSJĄ Z OLIWY EXTRA VIRGIN
I ROZMARYNEM**

⚖ 2 300 g / 📏 390x590 mm



CIASTO NA PIZZĘ
kula

⚖ 195 / 345 / 575 / 650 g



BUŁKA TARTA

⚖ 0,5 / 10 kg



BARSZCZ

⚖ 10 l



ZAPIEKANKA JANOSIK
z gołką zakopiańską, boczkiem i pieczarkami na ciabacie

300 mm

200 g



ZAPIEKANKA
pieczarki + ser

300 / 360 mm

200 / 280 g



ZAPIEKANKA
Margherita

300 mm

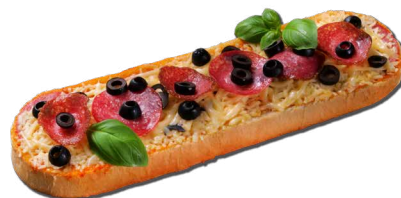
200 g



ZAPIEKANKA
gyros + kukurydza

300 mm

200 g



ZAPIEKANKA
salami + oliwki

300 mm

200 g



ZAPIEKANKA
szynka + papryka

300 mm

200 g



ZAPIEKANKA NA BAGIETCE
ser + pieczarki

300/470 mm

-



ZAPIEKANKA NA PIECZYWIE CIABATTA
z pieczarkami

300 mm

200 g



Stwórz własną Zapiettę!
Realizujemy autorskie przepisy

NOWOŚĆ

Zapietta



Receptura rzemieślnicza, *włoski* temperament!

PIEKARNIA
MIKOŁAJ



Piekarnia Mikołaj
ul. Tatrzańska 9, 93-115 Łódź
tel.: +48 42 672 45 81
kom.: +48 518 033 715
www.piekarnia-mikolaj.pl