## Aperitifs

- Kir 10 cl — 26 zł
- Kir Royal 10 cl — 35 zł
- Martini Royale Bianco 16 cl — 49 zł
- Margarita 10 cl — 49 zł
- Aperol Spritz 16 cl — 45 zł

## Napoje zimne | Cold Drinks

- Woda niegazowana Cisowianka 30 cl — 15 zł
  Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 15 zł
  Cisowianka sparking water
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 34 zł
  Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 34 zł
  Cisowianka sparkling water
- Tonic 20 cl — 15 zł
- Pepsi-cola 20 cl — 15 zł
- Mirinda 20 cl — 15 zł
- 7up 20 cl — 15 zł
- Kompot | Homemade juice 20 cl — 15 zł
- Sok owocowy 20 cl — 15 zł
  Fruit juice pomarańczowy | orange
  pomidorowy | tomato
  jabłkowy | apple
  czarna porzeczka | black currant
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl
  Natural apple juice — 18 zł
- Lemoniada 40 cl
  Lemonade cytrynowa | lemon
  pomarańczowa | orange — 32 zł
- Sok ze świeżych owoców 20 cl
  Fresh juice pomarańczowy | orange
  grejpfrutowy | grapefruit — 25 zł

## Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 19 zł
  30 cl — 32 zł
  50 cl — 39 zł
- Browar Staropolskie Chmielne 50 cl — 27 zł
- Browar Staropolski Pszenne 50 cl — 27 zł
- Browar Staropolski Miodne 50 cl — 27 zł
- Browar Staropolski Koźlak (Ciemne) 50 cl — 27 zł
- Browar Staropolski 50 cl — 25 zł
  (bezalkoholowe)
- Cydr Lubelski 40 cl — 22 zł

## Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 17 zł
- KAWA podwójne Espresso | double Espresso — 24 zł
- KAWA amerykańska | American coffee — 19 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 24 zł
- KAWA Latte — 27 zł
- KAWA Flat white — 27 zł
- Irish Coffee — 52 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 22 zł
- HERBATA | Tea — 19 zł
- HERBATA zimowa | Winter tea — 29 zł

Podatek VAT wliczony w cenę | *Tax included.*

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18

alkoholu nie sprzedajemy | *We do not sell alcohol to people intoxicated and the age under 18*

# Restauracja Polska Różana

Ul. Chocimska 7, 00-791 Warszawa
www.restauracjarozana.com.pl
**Hasło: rozana81**
**Wifi: Restauracja**

***Do grup od 10 osób doliczamy serwis 10%**
***For groups of 10 people and more we charge 10 % of service**

## Przekąski zimne | Cold Appetizers

**ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY/ MARINATED HERRINGS** — 47 zł
- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka, marynowanego buraka i kiszonego ogórka
- w oleju z cebulą

**TATAR Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT TARTARE** — 44 zł
Tatar z bakłażana z pieczoną papryką oraz tostem z pieczywa razowego

**TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE** — 62 zł
Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim twarogiem z sałatą oraz świeżym ogórkiem

**TATAR WOŁOWY/ BEEF TENDERLOIN TARTARE** — 59 zł
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami

**MUS Z WĄTRÓBEK/ LIVER MOUSSE** — 53 zł
Mus z wątróbek w galarecie z porto ze świeżą figą i chrupiącą chałką

# Przekąski gorące | Hot Appetizers

**NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM / CREPES WITH SPINACH LEAVES** — 55 zł
Złociste naleśniki faszerowane liśćmi szpinaku
i prażonymi płatkami migdałów

**NALEŚNIKI Z RAKAMI / CREPES WITH CRAYFISH** — 69 zł
Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami,
kwaśną śmietaną, koperkiem z odrobiną białego wina
podane na musie z pomidorów

**KREWETKI/ SHRIMPS** — 65 zł
Duszone krewetki w białym winie z pomidorkami i czosnkiem

**PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIOREM I ŁOSOSIEM/ POTATO BLINIS WITH CAVIAR AND SMOKED SALMON** — 67 zł
Chrupiące placki ziemniaczane z czerwonym kawiorem i wędzonym łososiem,
a do tego siekane jajko, szczypiorek, cebula i kwaśna śmietana

**PIEROGI Z CIELĘCINĄ I GRZYBAMI/ DUMPLINGS WITH VEAL** — 47 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami
okraszone chrupiącym boczkiem

# Zielone Sałaty | Green Salads

**SAŁATA Z KOZIM SEREM/ SALAD WITH GOAT CHEESE** — 52 zł
Sałaty z pieczoną papryką, grzankami z kozim serem, pomidorem,
cebulą, bazylią skropione winegretem balsamicznym

**SAŁATA Z KREWETKAMI / SALAD WITH SHRIMPS** — 69 zł
Sałata ze smażonymi krewetkami, awokado, pomidorkami i sosem z mango

# Zupy | Soups

**ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI / CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS** — 33 zł
Pachnący rosół z kołdunami lub makaronem, marchewką i świeżą natką

**DOMOWY KRUPNIK/ BARLEY SOUP** — 33 zł
Pachnący krupnik z kaszą jęczmienną, warzywami i świeżą pietruszką

**ZUPA POMIDOROWA/ TOMATO SOUP** — 33 zł
Zupa pomidorowa z makaronem

**ŻUR/ TRADITIONAL SILESIAN LEAVEN SOUP** — 37 zł
Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kiełbasą i ziemniakami

**KREM Z BIAŁYCH WARZYW/ WHITE VEGETABLES CREAM SOUP** — 37 zł
Aksamitny krem z białych warzyw ze śmietanową chmurką

# Ryby | Fishes

**FILET Z HALIBUTA/ HALIBUT FILLET** — 92 zł
Filet z halibuta z sosem prawdziwkowym,
kaszą pęczak z groszkiem i brokułem

**FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO/ ATLANTIC COD FILLET** — 89 zł
Filet z dorsza atlantyckiego z warzywami i sosem z lubczyka

# Dania główne mięsne | Main Dishes with Meat

**PIECZEŃ Z CIELĘCINY/ ROAST VEAL** — 79 zł
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką

**WĄTRÓBKA CIELĘCA/ VEAL LIVER** — 69 zł
Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli,
podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree

**COMBER Z JELENIA/ DEER SADDLE** — 120 zł
Comber z jelenia na musie winno-warzywnym
z pyzami i surówką z czerwonej kapusty

**KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK** — 75 zł
Kaczka z pieca z sosem z szarej renety i leśnej żurawiny z
ziemniakami puree i smażonym jabłkiem

**GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK** — 110 zł
Gicz jagnięca w sosie rozmarynowym
z zasmażanymi kopytkami oraz zasmażanymi buraczkami

**POLĘDWICA WOŁOWA/ BEEF TENDERLOIN** — 120 zł
Polędwica wołowa marynowana w ziołach na sosie z wina i
suszonych prawdziwków z kluskami śląskimi,
pomidorkami cherry z cebulą i sosem balsamicznym

# Słodkości | Desserts

**TORT/ SPONGE LAYER CAKE** — 37 zł
Tort biszkoptowy

**BEZA DNIA / MERINGUE OF THE DAY** — .... zł

**BEZA MIGDAŁOWA/ MERINGUE LAYER CAKE** — 35 zł
Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau

**JABŁECZNIK/ APPLE PIE** — 33 zł
Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym

**SERNIK/ CHEESECAKE** — 33 zł
Domowy sernik z sosem czekoladowym

**LODY/ ICE CREAM** — 30 zł
3 gałki do wyboru: wanilia, czekolada, malina, sorbet cytrynowy

**KARNAWAŁOWE WYPIEKI/ CARNIVAL PASTRIES** — .... zł