



# Restauracja Polska Różana

-  Dania bezmięsne /  *Meatless dish*
- Podatek Vat wliczony w cenę /*Tax included*
- Faktury wystawiamy tylko na podstawie otrzymanego paragonu/  
*Invoices issue only on the basis of a receipt*

internet wifi: **Restauracja**  
hasło/*password*: **rozana81**

# PRZEKĄSKI ZIMNE

## COLD APPETIZERS


### ▣ NÓŻKI WIEPRZOWE

Nóżki wieprzowe podawane z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem 24 zł  
*Cold trotters served with homemade marinates, vinegar and freshly grated horseradish*

### ▣ ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY

Marynowane śledzie podane na dwa sposoby:

- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka, marynowanego buraka i kiszzonego ogórka


- w oleju z cebulą 25 zł 

*Marinated herrings served in two ways:*

- *on a slice of apple, marinated beetroot and pickle covered with creamy quilt*

- *with olive oil and onion*

### ▣ TATAR Z ŁOSOSIA

Tatar z różowego łososia ułożony na szczypiorku i cebuli podany z czerwonym kawiozem, jajkiem przepiórczym i grzankami 44 zł 

*Pink salmon tartare served on chive and onion served with red caviar, quail egg and toast*

### ▣ PASZTECIARNIA

Domowe pasztety: z dziczyzny, z kaczki, z białego drobiu, podane z marynowanymi grzybkami, żurawiną, ćwikłą i świeżo tartym chrzanem 32 zł

*Homemade Pates: venison, duck, white poultry served with marinated mushrooms, cranberries, beetroot with horseradish and freshly grated horseradish*

### ▣ TATAR WOŁOWY


Tatar wołowy z polędwicy podany z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami 39 zł

*Beef tenderloin tartare served with yolk, capers, pickle, marinated mushrooms, onion and toast*

# PRZEKĄSKI GORĄCE

## HOT APPETIZERS

### ▫ PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIOREM I ŁOSOSIEM

Chrupiące placki ziemniaczane z czerwonym kawiozem i wędzonym łososiem, a do tego siekane jajko, szczypiorek, cebula i kwaśna śmietana 39 zł 

*Crispy potato-blinis with caviar and smoked salmon, chopped egg, chives, onions and sour cream*

### ▫ PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I GRZYBAMI

Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem 28 zł


*Homemade dumplings with veal and mushroom filling sprinkled with crispy bacon*

### ▫ GRZANKA Z MÓŻDŹKIEM

Grzanka z mózdzkiem cielęcym i jajkiem podana na toście ze szczypiorkiem i cebulą 29 zł


*Calves' brains with egg served on toast with chives and onion*

### ▫ NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM

Złociste naleśniki faszerowane liśćmi szpinaku, prażonymi płatkami migdałów, śmietaną, czosnkiem, z odrobiną białego wina 36 zł 


*Golden crepes stuffed with spinach leaves, roasted almonds, sour cream, garlic with a touch of white wine*

### ▫ NALEŚNIKI Z RAKAMI

Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami, kwaśną śmietaną, koperkiem, z odrobiną białego wina, podane na musie z pomidorów 49 zł 


*Crispy crepes stuffed with crayfish, tomato, sour cream, dill, with a touch of white wine served on tomato mousse*

### ▫ KREWETKI Z OLIWĄ

Smażone krewetki na oliwie z oliwek z czosnkiem i świeżą natką pietruszki 45 zł 

*Fried shrimps in olive oil with garlic and parsley*

### ▫ KREWETKI W BIAŁYM WINIE

Duszone krewetki w białym winie z pomidorkami i czosnkiem 45 zł 


*Shrimps stewed in white wine with tomatoes and garlic*

# ZIELONE SAŁATY

## GREEN SALADS

### ▫ SAŁATA ZIELONE OGRODY

Zielone sałaty, liście szpinaku, cykorii, awokado, ogórek zielony, ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula,

posypane złocistymi płatkami czosnku i parmezanem skropione winegretem balsamicznym 34 zł 


*Green salads, spinach leaves, chicory, avocado, cucumber, pickled cucumber, mushrooms Champignon, mangetout, kohlrabi, onion sprinkled with golden garlic flakes and parmesan cheese topped with balsamic vinaigrette*

### ▫ SAŁATA MAŚLANA

Sałaty, jajko w koszulce, boczek pieczony, pomidor, ogórek, marchewka, rzodkiewka, cebula, winegret 27 zł

*Salads, poached egg, crispy bacon, tomatos, cucumber, carrots, radish, onion, vinaigrette*

### ▫ SAŁATA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ I GRZANKAMI Z KOZIEGO SERA

Zielone sałaty, pieczona papryka, grzanki z kozim serem, pomidor, cebula, bazylija, skropione winegretem balsamicznym 39 zł 

*Green salads, roasted peppers, goat cheese crountons, tomatos, onion, basil, topped with balsamic vinaigrette*


## ZUPY

### SOUPS

#### ▫ ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI

Pachnący rosół z kołdunami lub domowym makaronem z marchewką i świeżą natką 17 zł  
*Chicken broth with carrot and fresh parsley and meat dumplings or homemade noodles*

#### ▫ KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Aksamitny krem z białych warzyw ze śmietanową chmurką i parmezanem 18 zł   
*Smooth white vegetables cream with creamy cloud and parmesan cheese*

#### ▫ BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI

Barszcz czerwony z domowymi kołdunami 18 zł  
*Red borsh with homemade meat dumplings*

#### ▫ KRUPNIK JAK U MAMY

Pachnący krupnik z kawałkami kurczaka, kaszą jęczmienną,  
warzywami i świeżą pietruszką 18 zł  
*Aromatic barley soup with chicken, vegetables and fresh parsley*

#### ▫ ŻUR

Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kielbasą i ziemniakami 19 zł  
*Traditional Silesian leaven soup with boletus, sour cream, sausage and potatoes*

## RYBY

### FISH

#### ▫ FILET Z HALIBUTA

Filet z halibuta na sosie śmietanowo- cytrynowym, brokułami i białą kaszą gryczaną 62 zł 

*Halibut fillet with cream lemon sauce, broccoli and buckwheat groats*

#### ▫ FILET Z SUMA

Filet z suma na sosie z białej cebuli i zielonego pieprzu z blanszowanym szpinakiem,

z czosnkiem i czarną soczewicą 55 zł 

*Catfish fillet on white onion with green pepper sauce*

*with blanched spinach with garlic and black lentil*

#### ▫ FILET Z DORSZA

Grilowany filet z dorsza atlantyckiego z kalmarami i warzywami 65 zł 

*Grilled Atlantic cod fillet with calamari and vegetables*

# DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

## MAIN DISHES WITH MEAT

### ▫ PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką 42 zł  
*Milk veal with gravy sauce with gnocchi and steamed carrots*

### ▫ KOTLECICKI JAGNIĘCE

Kotleciki jagnięce z kostką pachnące rozmarynem z sosem pomidorowym, podane z dzikim ryżem i pomidorkami cherry z cebulą z winegretem balsamicznym 79 zł  
*Lamb chops with a touch of rosemary with tomato sauce served with wild rice and cherry tomatoes, onion and balsamic vinegrette*

### ▫ WĄTRÓBKA CIELEĆCA

Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree 42 zł  
*Veal liver with red wine and onion sauce served with fried pear and mashed potatoes*

### ▫ KACZKA Z PIECA

Kaczka z pieca na sosie ze złotej renety i leśnej żurawiny z opiekany ziemniakami i smażonym jabłkiem 55 zł  
*Roasted duck served on apple and forest cranberry sauce with potatoes and fried apple*

### ▫ POLĘDWICA WOŁOWA

Polędwica marynowana w ziołach na sosie z wina i suszonych prawdziwków z kluskami śląskimi i pomidorkami cherry z cebulą i sosem balsamicznym 73 zł  
*Herb-marinated tenderlion served on wine and dried mushroom sauce with Silesian potato dumplings with cherry tomato, onion and balsamic sauce*

### ▫ COMBER Z JELENIA

Comber z jelenia na musie winno-owocowym ze złocistymi kopytkami, zasmażanymi buraczkami i domowymi marynatami 79 zł  
*Deer saddle on fruit mousse with a dash of wine with golden gnocci, fried beetroots and homemade pickles*

# SŁODKOŚCI

## DESSERTS

### ▫ TORT

Tort biszkoptowy 23 zł 

Sponge layer cake

### ▫ BEZA DAKTYLOWA

Delikatna beza daktylowa z kremem kawowym, daktylami i orzechami 23 zł 

*Delicate fluffy meringue layer cake with coffee cream dates and walnuts*

### ▫ BEZA MIGDAŁOWA

Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym

i likierem cointreau na musie z truskawek 23 zł 

*Delicate meringue layer cake with orange and almond cream,*

*Cointreau liqueur with strawberry mousse*

### ▫ SERNIK

Domowy sernik z sosem czekoladowym 19 zł 

*Homemade cheesecake with chocolate sauce*

### ▫ JABŁECZNIK

Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym 18 zł 

*Aromatic sour apple pie with vanilla sauce*

### ▫ LODY NATURALNE SUCRE

3 gałki do wyboru: wanilia, pistacja, sorbet marakuja, 21 zł 

3 scoops to choose from: vanilla, pistachio, passion fruit sorbet