



# Restauracja Polska Różana

-  Dania bezmięsne /  Meatless dish
- Podatek Vat wliczony w cenę /Tax is 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 pickled cucumber covered with creamy quilt

- with olive and onion

### ▣ TATAR Z ŁOSOSIA

Tatar z różowego łososia ułożony na szczypiorku i cebuli podany z czerwonym kawiolem,

jajkiem przepiórczym i tostami z ciabatty 44 zł 

*Pink salmon tartare placed on chives and onions served with red caviar, quail egg and ciabatta 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 tostami z ciabatty 39 zł


*Beef tenderloin tatar served with yolk, capers, pickled cucumber, marinated mushrooms,*

*onion and ciabatta toasts*

# PRZEKĄSKI GORAĆE

## HOT APPETIZERS

### ▫ PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIOREM I ŁOSOSIEM

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

*Crispy potato-blinis with caviar and smoked salmon and for this 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 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 pancakes 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 presley*

### ▫ 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, cykoria, 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, bazylia,  
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 meat dumplings or homemade noodles with carrot and fresh parsley*

### ▫ 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*

### ▫ ŻUR

Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kiełbasą i ziemniakami 19 zł  
*Traditional Polish sour porcini mushrooms soup with sour cream sausage and potatoes*

### ▫ CHŁODNIK

Chłodnik 18 zł  
*Cold soup*

## RYBY

## FISHES

### ▫ DORADA

Dorada z sosem andaluzyjskim, sałatą i ryżem 57 zł 


*Dorada with Andalusian sauce, green salad and rice*

### ▫ FILET Z DORSZA

Grilowany filet z dorsza atlantyckiego z kalmarami i warzywami 65 zł 

*Grilled Atlantic cod fillet with calamari and vegetables*

### ▫ 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 sauce with green pepper sauce  
with blanched spinach with garlic and black lentils*

# DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

## MAIN DISHES WITH MEAT

### ▫ PIECZEŃ Z CIELEŃCINY

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką 42 zł

*Milk veal with gravy 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 vinaigrette*

### ▫ WĄTRÓBKA CIELEŃCA

Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami z wody 42 zł

*Veal liver with red wine onion sauce served with fried pear and boiled potatoes*

### ▫ KACZKA Z PIECA

Kaczka z pieca na sosie ze złotej renety i leśnej żurawiny z opiekany ziemniakami i smażonym jabłkiem 55 zł

*Freshly baked 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 tenderloin served on wine and dried mushroom sauce and 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 wine- fruity mousse with golden gnocci, fried beetroots and homemade pickles*


# SŁODKOŚCI

## DESSERTS


### ▫ 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 almond cream  
and Cointreau liquer 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*


### ▫ PIEROGI Z OWOCAMI

Pierogi z owocami ze śmietaną i kroplą soku z malin 23 zł   
*Fruit dumplings with cream and a drop of raspberry sauce*

### ▫ LODY

Lody: waniliowe, truskawkowe, pistacjowe 19 zł   
*Ice cream: vanilla, strawberry, pistachio*

### ▫ SORBET

Sorbet: cytrynowy, z granatu 19 zł   
*Sorbet: lemon, pomegranate*