



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 kawiolem 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 MÓŻDŻKIEM

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 DYNI

Aksamitny krem z dyni z plackami i serem gruyere 19 zł 
Velvety Cream of pumpkin soup with pancakes and cheese gruyere

▫ 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 z sosem kurkowym, brokułami i białą kaszą gryczaną 62 zł 
Halibut fillet with chanterelles mushrooms 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 CIELEŃCINY

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 CIELEŃCA

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, bazylia z cytryną,

sorbet marakuja, sorbet śliwka z fiołkiem 21 zł 

3 scoops to choose from: vanilla, pistachio, basil with lime,

passion fruit sorbet, plum with violet flower sorbet