

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 26 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 27 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 tostami z ciabatty 46 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 34 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 42 zł
Beef tenderloin tartare served with yolk, capers, pickle, marinated mushrooms, onion and toast

PRZEKĄSKI GORAĆE

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 42 zł 

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


▫ PIEROGI Z CIELĘCINĄ I GRZYBAMI

Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem 29 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 32 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 38 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 46 zł 

Fried shrimps in olive oil with garlic and parsley

▫ KREWETKI W BIAŁYM WINIE

Duszone krewetki w białym winie z pomidorkami i czosnkiem 46 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 38 zł 


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

▫ SAŁATA MAŚLANA ZE SZPARAGAMI

Zielone sałaty, jajko w koszulce, białe szparagi, pomidor malinowy, ogórek małosolny, ogórek zielony, groszek cukrowy, kielki, cebula, winegret 39 zł 

Salads, poached egg, white asparagus, tomato, cucumber, mange tout, sprouts, onion and 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 croutons, tomatoes, onion, basil, topped with balsamic vinaigrette


ZUPY

SOUPS

▫ ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI

Pachnący rosół z kołdunami lub domowym makaronem z marchewką i świeżą natką 19 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 19 zł 
Smooth white vegetables cream with creamy cloud and parmesan cheese

▫ BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI

Barszcz czerwony z domowymi kołdunami 19 zł
Red borsch with homemade meat dumplings

▫ KRUPNIK JAK U MAMY

Pachnący krupnik z kawałkami kurczaka, kaszą jęczmienną,
warzywami i świeżą pietruszką 19 zł
Aromatic barley soup with chicken, vegetables and fresh parsley

▫ CHŁODNIK

Chłodnik 19 zł
Cold soup

RYBY


FISH

▫ DORADA

Dorada z sosem andaluzyjskim, sałatą i ryżem 59 zł 

Dorada with Andalusian sauce, green salad and rice

▫ FILET Z SUMA

Filet z suma na sosie z białej cebuli i zielonego pieprzu z blanszowanym szpinakiem,
z czosnkiem i czarną soczewicą 57 zł 

Catfish fillet on white onion and green pepper sauce, blanched spinach with garlic and black lentil

▫ FILET Z DORSZA

Grillowany filet z dorsza atlantyckiego z sosem ostrygowym i warzywami 65 zł 

Grilled Atlantic cod fillet with oyster sauce and vegetables

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

MAIN DISHES WITH MEAT

▫ PIECZEŃ Z CIELEŃCINY

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką 54 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 vinaigrette

▫ WĄTRÓBKA CIELEŃCA

Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree 46 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 57 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 75 zł
Herb-marinated tenderloin 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 gnocchi, fried beetroots and homemade pickles

SŁODKOŚCI

DESSERTS

▫ TORT

Tort biszkoptowy 25 zł 🌿

Sponge layer cake

▫ BEZA DAKTYLOWA

Delikatna beza daktylowa z kremem kawowym, daktylami i orzechami 25 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 25 zł 🌿

Delicate meringue layer cake with orange and almond cream,

Cointreau liqueur with strawberry mousse

▫ SERNIK

Domowy sernik z sosem czekoladowym 22 zł 🌿

Homemade cheesecake with chocolate sauce

▫ JABŁECZNIK

Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym 22 zł 🌿

Aromatic sour apple pie with vanilla sauce

▫ TRUSKAWKI W KOGLU MOGLU

Zapiekane truskawki w kogu moglu 27 zł 🌿

Strawberries baked in sugar yolks

▫ LODY

3 gałki do wyboru: wanilia, malina, pistacja, sorbet grejpfrutowy 24 zł 🌿

3 scoops to choose from: vanilla, raspberry, pistachio, grapefruit sorbet