

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 — 13 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 13 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda Perrier | Perrier water 30 cl — 25 zł
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 29 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 29 zł
Cisowianka sparkling water
- Tonic 20 cl — 13 zł
- Pepsi-cola 20 cl — 13 zł
- Mirinda 20 cl — 13 zł
- 7up 20 cl — 13 zł

- Kompot | Homemade juice 20 cl — 13 zł
- Sok owocowy 20 cl — 13 zł
Fruit juice pomarańczowy | orange
pomidorowy | tomato
jabłkowy | apple
czarna porzeczka | black currant
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl — 16 zł
Natural apple juice
- Lemoniada 40 cl — 29 zł
Lemonade cytrynowa | lemon
pomarańczowa | orange
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 22 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit

Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 18 zł
- 30 cl — 27 zł
- 50 cl — 37 zł
- Browar Zamkowy Cieszyn 50 cl — 25 zł
- Browar Staropolski Pszenne 50 cl — 25 zł
- Browar Staropolski Miodne 50 cl — 25 zł
- Browar Staropolski Koźlak (Ciemne) 50 cl — 25 zł
- Browar Staropolski 50 cl — 23 zł
(bezalkoholowe)
- Cydr Lubelski 40 cl — 20 zł

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 16 zł
- KAWA amerykańska | American coffee — 17 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 21 zł
- KAWA Latte — 23 zł
- KAWA Flat white — 25 zł
- Irish Coffee — 49 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 20 zł
- HERBATA | Tea — 17 zł
- HERBATA zimowa | Winter tea — 26 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 Rozana

Ul. Chocimska 7, 00-791 Warszawa
www.restauracjarozana.com.pl

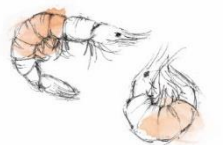
Hasło: rozana81
Wifi: Restauracja

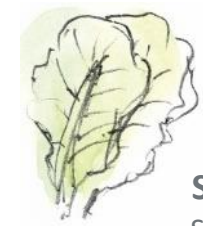
Przekąski zimne | Cold Appetizers

- **ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY/ MARINATED HERRINGS** — 39 zł
- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka,
marynowanego buraka i kiszzonego ogórka
- w oleju z cebulą
- **SANDACZ W GALARECIE/ PIKE-PERCH IN JELLY** — 55 zł
Sandacz faszerowany w galarecie
- **TATAR Z ŁOSOSIA/ PINK SALMON TARTARE** — 59 zł
Tatar z różowego łososia ułożony na szczypiorku i cebuli
podany z czerwonym kawioem, jajkiem przepiórczym i tostami z ciabatty
- **TATAR WOŁOWY/ BEEF TENDERLOIN TARTARE** — 55 zł
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym,
marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami
- **PASZTETY/ PATES** — 48 zł
Domowe pasztety: z dziczyzny, z kaczki, z białego drobiu
z marynowanymi grzybkami, żurawiną, ćwikłą i świeżo tartym chrzanem

Przekąski gorące | Hot Appetizers

- **NALEŚNIKI Z RAKAMI/ CREPES WITH CRAYFISH** — 62 zł
Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami,
kwaśną śmietaną, koperkiem z odrobiną białego wina podane na musie z pomidorów
- **KREWETKI/ SHRIMPS** — 62 zł
Duszone krewetki w białym winie z pomidorkami i czosnkiem
- **PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIEM I ŁOSOSIEM/
POTATO BLINIS WITH CAVIAR AND SMOKED SALMON** — 62 zł
Chrupiące placki ziemniaczane z czerwonym kawioem
i wędzonym łososiem, a do tego siekane jajko,
szczypiorek, cebula i kwaśna śmietana
- **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI/
DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS** — 42 zł
Domowe pierogi z kapustą i grzybami okraszone złocistą cebulą
- **PIEROGI Z CIELĘCINĄ I GRZYBAMI/ DUMPLINGS WITH VEAL** — 42 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami
okraszone chrupiącym boczkiem





Zielone Sałaty | Green Salads

SAŁATA ZIELONE OGRODY/ GREEN GARDENS SALAD

Sałaty, liście szpinaku, cykoria, awokado, ogórek zielony, ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula, złociste płatki czosnku, ser dojrzewający i sos winegret,

SAŁATA Z KOZIM SEREM/ SALAD WITH GOAT CHEESE

Sałaty z pieczoną papryką, grzankami z kozim serem, pomidorem, cebulą, bazylią skropione winegretem balsamicznym

45 zł

45 zł

Zupy | Soups

ROSÓŁ Z MAKARONEM

CHICKEN BROTH WITH NOODLES

Pachnący rosół z makaronem, marchewką i świeżą natką

ZUPA POMIDOROWA/ TOMATO SOUP

Zupa pomidorowa z makaronem

ŻUR/ TRADITIONAL SILESIA LEAVEN SOUP

Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kielbasą i ziemniakami

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI/ CHRISTMAS RED BORSCH

Barszcz czerwony z domowymi uszkami

ZUPA PRAWDZIWKOWA/ BOLETUS SOUP

Zupa prawdziwkowa z łazankami

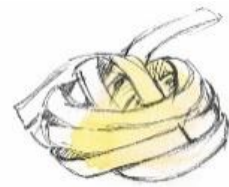
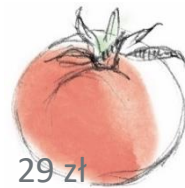
29 zł

29 zł

33 zł

32 zł

35 zł



Dania wegetariańskie

Main Dishes for Vegetarian

TATAR Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT TARTARE

Tatar z bakłażana z pieczoną papryką oraz tostem z pieczywa razowego

KREM Z BIAŁYCH WARZYW/

WHITE VEGETABLES CREAM SOUP

Aksamitny krem z białych warzyw ze śmietanową chmurką

TAGIATELLE Z POMIDORAMI/ TAGLIATELLE WITH TOMATOES

Tagliatelle z duszonymi pomidorami i złocistymi płatkami czosnku

39 zł

33 zł

49 zł

Ryby | Fishes

FILET Z KARPIA KRÓLEWSKIEGO/ ROYAL CARP FILLET

Karp królewski z postną kapustą i ziemniakami puree

FILET Z HALIBUTA/ HALIBUT FILLET

Filet z halibuta z sosem prawdziwkowym, kaszą pęczak z groszkiem i brokułem

FILET Z SUMA / CATFISH FILLET

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

75 zł

79 zł

69 zł



Dania główne mięsne | Main Dishes with Meat

PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY/ ROAST VEAL

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką

67 zł

ŻEBERKA Z JELENIA/ DEER RIBS

Żeberka z jelenia z pyzami, surówką z czerwonej kapusty i konfiturą z czerwonej cebuli

98 zł

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA/ VEAL LIVER

Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree

65 zł

KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK

Kaczka z pieca z sosem z szarej renety i leśnej żurawiny z ziemniakami puree i smażonym jabłkiem

69 zł

GĘŚ / GOOSE

Pieczona gęś z sosem żurawinowym, kopytkami i zasmażanymi buraczkami

98 zł

POLĘDWICA WOŁOWA/ BEEF TENDERLOIN

Polędwica wołowa marynowana w ziołach na sosie z wina i suszonych prawdziwków z kluskami śląskimi, pomidorkami cherry z cebulą i sosem balsamicznym

120 zł



Słodkości | Desserts



MAKOWIEC/ HOMEMADE POPPY CAKE

Babciny makowiec z bakaliami

30 zł

TORT/ SPONGE LAYER CAKE

Tort biszkoptowy

37 zł

BEZA DNIA

.....

BEZA MIGDAŁOWA/ MERINGUE LAYER CAKE

Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau

30 zł

JABŁECZNIK/ APPLE PIE

Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym

30 zł

SERNIK/ CHEESECAKE

Domowy sernik z sosem czekoladowym

30 zł

SĘKACZ/ TREECAKE

Sękacz z sosem waniliowym

37 zł

LODY/ ICE CREAM

3 gałki do wyboru: wanilia, czekolada, malina, sorbet cytrynowy

30 zł

