

Aperitifs |

- Kir 10 cl — 18 zł
- Kir Royal 10 cl — 29 zł
- Martini Royale Bianco 16 cl — 38 zł
- Margarita 10 cl — 46 zł
- Aperol Spritz 16 cl — 35 zł

Napoje zimne | Cold Drinks

- Woda niegazowana Cisowianka 30 cl — 9 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 9 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda Perrier | Perrier water 30 cl — 14 zł
- Woda Evian | Evian water 33 cl — 16 zł
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 22 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 22 zł
Cisowianka sparkling water
- Tonic 20 cl — 9 zł
- Pepsi-cola 20 cl — 9 zł
- Mirinda 20 cl — 9 zł
- 7up 20 cl — 9 zł
- Kompot | Homemade juice 20 cl — 9 zł
- Sok owocowy 20 cl — 9 zł
Fruit juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit
jabłkowy | apple
czarna porzeczka | black currant
pomidorowy | tomato
- Lemoniada 40 cl — 22 zł
Lemonade cytrynowa | lemon
pomarańczowa | orange
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl — 14 zł
Natural apple juice
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 17 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit
- Napój żurawinowy 20 cl — 9 zł
Cranberry juice
- Red bull 25 cl — 16 zł

Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 12 zł
30 cl — 16 zł
50 cl — 22 zł
- Piaseczyńskie Pils 50 cl — 17 zł
- Piaseczyńskie Pszeniczne 50 cl — 17 zł
- Piaseczyńskie APA 50 cl — 17 zł
- Piaseczyńskie Ciemny Lager 50 cl — 17 zł
- Lech Free „Lager” 33 cl — 12 zł
bezalkoholowy
- Cydr Lubelski 40 cl — 15 zł

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 12 zł
- KAWA amerykańska | American coffee — 12 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 16 zł
- KAWA Latte — 18 zł
- KAWA Flat white — 20 zł
- Irish Coffee — 36 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 18 zł
- HERBATA | Tea — 12 zł
- HERBATA zimowa | Winter tea — 17 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

Wifi: Restauracja
Hasło: rozana81

Przekąski zimne | Cold Appetizers

TATAR Z ŁOSOSIA/ PINK SALMON TARTARE — 59 zł

Tatar z różowego łososia ułożony na szczypiorku i cebuli podany z czerwonym kawiolem, jajkiem przepiórczym i tostami z ciabatty

TATAR WOŁOWY/ BEEF TENDERLOIN TARTARE — 52 zł

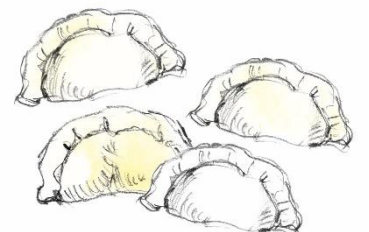
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami

NÓŻKI WIEPRZOWE/ COLD TROTTERS — 33 zł

Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem

ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY/ MARINATED HERRINGS — 32 zł

- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka, marynowanego buraka i kiszonego ogórka
- w oleju z cebulą



Przekąski gorące | Hot Appetizers

PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIEM I ŁOSOSIEM/ POTATO BLINIS WITH CAVIAR AND SMOKED SALMON — 58 zł

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

PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I GRZYBAMI/ DUMPLINGS WITH VEAL — 39 zł

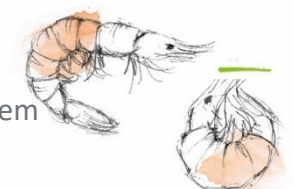
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem

NALEŚNIKI Z RAKAMI/ CREPES WITH CRAYFISH — 59 zł

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

KREWETKI/ SHRIMPS — 58 zł

Duszone krewetki w białym winie z pomidorkami i czosnkiem





Zielone Sałaty | Green Salads

- SAŁATA Z KOZIM SEREM/ SALAD WITH GOAT CHEESE** 45 zł
Sałaty z pieczoną papryką, grzankami z kozim serem, pomidorem, cebulą, bazylią skropione winegretem balsamicznym
- SAŁATA MAŚLANA/ SALAD WITH POACHED EGG** 42 zł
Zielone sałaty, jajko w koszulce, pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, groszek cukrowy, kietki, cebula, winegret

Zupy | Soups



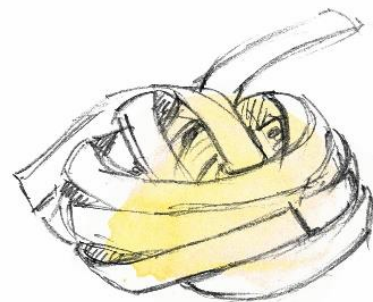
- ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAM / CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLING** 24 zł/ 26 zł
Pachnący rosół z kołdunami lub makaronem, marchewką i świeżą natką
- KREM Z DYNI/ PUMPKIN SOUP** 26 zł
Aksamitny krem z dyni z dyniowymi plackami i serem gruyere
- ŻUR/ TRADITIONAL SILESIA LEAVEN SOUP** 29 zł
Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kiełbasą i ziemniakami



Dania wegetariańskie

Main Dishes for Vegetarian

- ZUPA POMIDOROWA/ TOMATO SOUP** 24 zł
Zupa pomidorowa z domowym makaronem
- TAGIATELLE Z POMIDORAMI/ TAGLIATELLE WITH TOMATOES** 45 zł
Tagliatelle z duszonymi pomidorami i złocistymi płatkami czosnku



Ryby | Fishes



- FILET Z HALIBUTA/ HALIBUT FILLET** 78 zł
Filet z halibuta z sosem prawdziwkowym, kaszą pęczak z groszkiem, brokułem i chipsem z pasternaka
- FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO/ ATLANTIC COD FILLET** 69 zł
Połędwiczka z dorsza atlantyckiego z warzywami i sosem z lubczyka

Dania główne mięsne | Main Dishes with Meat

- PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY/ ROAST VEAL** 59 zł
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką
- WĄTRÓBKA CIEŁĘCA/ VEAL LIVER** 56 zł
Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree
- COMBER Z JELENIA/ DEER SADDLE** 84 zł
Comber z jelenia na musie winno-warzywnym ze złocistymi kopytkami, zasmażanymi buraczkami i domowymi marynatami
- POLĘDWICA WOŁOWA/ BEEF TENDERLOIN** 84 zł
Połędwica wołowa marynowana w ziołach na sosie z wina i suszonych prawdziwków z kluskami śląskimi, pomidorkami cherry z cebulą i sosem balsamicznym
- KACZKA Z PIECA/ ROASTED DUCK** 65 zł
Kaczka z pieca z sosem ze złotej renety i leśnej żurawiny z ziemniakami puree i smażonym jabłkiem



Słodkości | Desserts

- BEZA DNIA** 27 zł
- BEZA MIGDAŁOWA/ MERINGUE LAYER CAKE** 27 zł
Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau
- JABŁECZNIK/ APPLE PIE** 25 zł
Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym
- SERNIK/ CHEESECAKE** 25 zł
Domowy sernik z sosem czekoladowym
- FONDANT CZEKOLADOWY/ CHOCOLATE FONDANT** 32 zł
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i sosem malinowym
- LODY/ ICE CREAM** 27 zł
3 gałki do wyboru: wanilia, malina, czekolada, sorbet grejpfrutowy

