

Aperitifs |

- Kir 10 cl — 22 zł
- Kir Royal 10 cl — 32 zł
- Martini Royale Bianco 16 cl — 54 zł
- Margarita 10 cl — 59 zł
- Aperol Spritz 16 cl — 45 zł

Napoje zimne | Cold Drinks

- Woda niegazowana Cisowianka 30 cl — 12 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 12 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda Perrier | Perrier water 30 cl — 25 zł
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 28 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 28 zł
Cisowianka sparkling water
- Tonic 20 cl — 12 zł
- Pepsi-cola 20 cl — 12 zł
- Mirinda 20 cl — 12 zł
- 7up 20 cl — 12 zł

- Kompot | Homemade juice 20 cl — 12 zł
- Sok owocowy 20 cl — 12 zł
Fruit juice pomarańczowy | orange
pomidorowy | tomato
jabłkowy | apple
czarna porzeczka | black currant
- Lemoniada 40 cl — 28 zł
Lemonade cytrynowa | lemon
pomarańczowa | orange
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl — 16 zł
Natural apple juice
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 20 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit
- Red bull 25 cl — 19 zł

Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 16 zł
- 30 cl — 25 zł
- 50 cl — 35 zł
- Browar Staropolski Chmielne 50 cl — 24 zł
- Browar Staropolski Pszenne 50 cl — 24 zł
- Browar Staropolski Miodne 50 cl — 24 zł
- Piaseczyńskie Ciemny Lager 50 cl — 24 zł
- Lech Free „Lager” 33 cl — 15 zł
bezalkoholowy
- Cydr Lubelski 40 cl — 19 zł

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 16 zł
- KAWA amerykańska | American coffee — 16 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 20 zł
- KAWA Latte — 22 zł
- KAWA Flat white — 24 zł
- Irish Coffee — 45 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 20 zł
- HERBATA | Tea — 16 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
- **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
- **NÓŻKI WIEPRZOWE / COLD TROTTERS** — 39 zł
Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami,
octem 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** — 59 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 CIEŁĘCINĄ I GRZYBAMI/ DUMPLINGS WITH VEAL** — 42 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami
okraszone chrupiącym boczkiem





Zielone Sałaty | Green Salads

SAŁATA ZIELONE OGRODY / GREEN GARDEN SALAD

Sałaty, liście szpinaku, cykorii, awokado, ogórek zielony, ogórek małosolny, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula, złociste płatki czosnku, parmezan i sos winegret

45 zł

SAŁATA Z KOZIM SEREM/ SALAD WITH GOAT CHEESE

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

45 zł

Zupy | Soups



ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI /

CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS

Pachnący rosół z kołdunami lub makaronem, marchewką i świeżą natką

29 zł

ZUPA POMIDOROWA/ TOMATO SOUP

Zupa pomidorowa z makaronem

29 zł

KREM Z DYNI/ PUMPKIN SOUP

Aksamitny krem z dyni z dyniowymi plackami i serem gruyere

33 zł

ŻUR/ TRADITIONAL SILESIA LEAVEN SOUP

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

33 zł



Dania wegetariańskie

Main Dishes for Vegetarian

TATAR Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT TARTARE

Tatar z bakłażana z pieczoną papryką oraz tostem z pieczywa razowego

36 zł

KREM Z MALINOWYCH POMIDORÓW/ RASPBERRY TOMATO CREAM

Krem z malinowych pomidorów z pesto z bazylii

29 zł

NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM/ CREPES WITH SPINACH LEAVES

Złociste naleśniki faszzerowane liśćmi szpinaku i prażonymi płatkami migdałów

49 zł



Ryby | Fishes



FILET Z SANDACZA / PIKE PERCH FILLET

Filet z sandacza (smażony lub gotowany na parze) z sosem porowym, ziemniakami i warzywami

79 zł

FILET Z OKONIA MORSKIEGO/ SEA BASS FILLET

Filet z okonia morskiego z zielonymi warzywami i sosem z kolendry

82 zł

Dania główne mięsne | Main Dishes with Meat

PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY/ ROAST VEAL

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką

65 zł

COMBER Z JELENIA/ DEER SADDLE

Comber z jelenia na musie winno-warzywnym ze złocistymi kopytkami, zasmażanymi buraczkami i domowymi marynatami

98 zł

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA/ VEAL LIVER

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

64 zł

KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK

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

69 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

STEK WOŁOWY ANGUS/ BEEF STEAK ANGUS

Stek wołowy z sałatą rzymską z granatem i sosem z zielonego pieprzu

88 zł



Słodkości | Desserts

TORT/ SPONGE LAYER CAKE

Tort biszkoptowy



35 zł

BEZA DNIA

.....

BEZA MIGDAŁOWA/ MERINGUE LAYER CAKE

Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau

29 zł

SERNIK/ CHEESECAKE

Domowy sernik z sosem czekoladowym

29 zł

LODY/ ICE CREAM

3 gałki do wyboru: śmietanka, czekolada, sorbet grejpfrutowy

29 zł

