

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 — 8 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 8 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda Perrier | Perrier water 30 cl — 12 zł
- Woda Evian | Evian water 33 cl — 14 zł
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 19 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 19 zł
Cisowianka sparkling water
- Tonic 20 cl — 8 zł
- Pepsi-cola 20 cl — 8 zł
- Mirinda 20 cl — 8 zł
- 7up 20 cl — 8 zł
- Kompot | Homemade juice 20 cl — 8 zł
- Sok owocowy 20 cl — 8 zł
Fruit juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit
jabłkowy | apple
czarna porzeczka | black currant
pomidorowy | tomato
- Lemoniada 40 cl — 20 zł
Lemonade cytrynowa | lemon
truskawkowa | strawberry
pomarańczowa | orange
różana | rose
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl — 12 zł
Natural apple juice
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 17 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit
- Napój żurawinowy 20 cl — 8 zł
Cranberry juice
- Red bull 25 cl — 16 zł

Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 11 zł
30 cl — 15 zł
50 cl — 20 zł
- Piaseczyńskie Pils 50 cl — 16 zł
- Piaseczyńskie Pszeniczne 50 cl — 16 zł
- Piaseczyńskie APA 50 cl — 16 zł
- Piaseczyńskie Ciemny Lager 50 cl — 16 zł
- Lech Free „Lager” 33 cl — 11 zł
bezalkoholowy
- Cydr Lubelski 40 cl — 13 zł

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 10 zł
- KAWA amerykańska | American coffee — 10 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 15 zł
- KAWA Latte — 17 zł
- KAWA Flat white — 18 zł
- Irish Coffee — 32 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 15 zł
- HERBATA | Tea — 10 zł
- HERBATA zimowa | Winter tea — 15 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 TUŃCZYKA/ TUNA TARTARE

Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim twarogiem z sałatą

— 49 zł

TATAR WOŁOWY/ BEEF TENDERLOIN TARTARE

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

— 45 zł

NÓŻKI WIEPRZOWE/ COLD TROTTERS

Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem

— 29 zł

ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY/ MARINATED HERRINGS

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

— 29 zł

Przekąski gorące | Hot Appetizers

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

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

— 54 zł

PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I GRZYBAMI/ DUMPLINGS WITH VEAL

Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem

— 34 zł

NALEŚNIKI Z RAKAMI/ CREPES WITH CRAYFISH

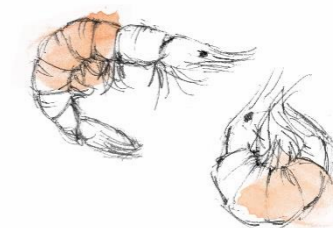
Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami, kwaśną śmietaną, koperkiem z odrobiną białego wina podane na musie z pomidorów

— 56 zł

KREWETKI/ SHRIMPS

Krewetki smażone na oliwie z oliwek z czosnkiem

— 54 zł





Zielone Sałaty | Green Salads

SAŁATA Z WĘDZONYMI RYBAMI/ SALAD WITH SMOKED FISH 39 zł

Sałaty z wędzonymi rybami: pstrągiem, halibutem i szprotką z jajkiem przepiórczym, pomidorkami cherry, ogórkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą skropione winegretem cytrynowym

SAŁATA Z PIECZONĄ GĘSIĄ/ SALAD WITH BAKED GOOSE 42 zł

Sałaty z pieczoną pierśią gęsi, kozim serem, pieczonym burakiem i jabłkiem skropiona winegretem z czerwonego octu

Zupy | Soups



ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI LUB MAKARONEM/ CHICKEN BROTH 22 zł

Pachnący rosół z kołdunami lub makaronem z marchewką i świeżą natką

KREM Z DYNI/ PUMPKIN SOUP 23 zł

Aksamitny krem z dyni z dyniowymi plackami i serem gruyere

BARSCZ UKRAIŃSKI/ UKRAINIAN BORSCH 23 zł

Barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą

ZUPA CEBULOWA/ ONION SOUP 22 zł

Zupa cebulowa z grzanką i serem gruyere

Dania wegetariańskie

Main Dishes for Vegetarian



ZUPA POMIDOROWA/ TOMATO SOUP 22 zł

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

RYDZE/ SAFFRON MILK CUP 49 zł

Rydze smażone na maśle

GOŁĄBEK Z KASZĄ GRYCZANĄ/ CABBAGE ROLL WITH BARLEY 42 zł

Domowy gołąbek z kaszą gryczaną i warzywami z sosem pomidorowym i młodymi ziemniakami

Ryby | Fishes



FILET Z SUMA/ CATFISH FILLET 59 zł

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

FILET Z OKONIA MORSKIEGO/ SEA BASS FILLET 59 zł

Filet z okonia morskiego z zielonymi warzywami i sosem z kolendry

FILET Z HALIBUTA/ HALIBUT FILLET 73 zł

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

Dania główne mięsne | Main Dishes with Meat

PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY/ ROAST VEAL 55 zł

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA/ VEAL LIVER 49 zł

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

GĘŚ/ GOOSE 59 zł

Pieczona gęś z dyniowymi kopytkami, masłem szałwiowym, modrą kapustą, zasmażanymi buraczkami i sosem z rokitnika

POLĘDWICA WOŁOWA/ BEEF TENDERLOIN 78 zł

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

KACZKA Z PIECA/ ROASTED DUCK 59 zł

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



DANIA PODANE NA GORĄCYM KAMIENIU (tylko w ogrodzie): HOT STONE (served only in the garden):

KREWETKI/ SHRIMPS 56 zł

Krewetki na gorącym kamieniu z sałatą

POLĘDWICA WOŁOWA/ BEEF TENDERLOIN 78 zł

Marynowana polędwica wołowa w ziołach podana na gorącym kamieniu z warzywami



Słodkości | Desserts

TORT/ SPONGE LAYER CAKE 26 zł

Tort biszkoptowy

BEZA MIGDAŁOWA/ MERINGUE LAYER CAKE 26 zł

Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau

BEZA DAKTYLOWA/ MERINGUE LAYER CAKE 26 zł

Delikatna beza daktylowa z kremem kawowym, daktylami i orzechami

SERNIK/ CHEESECAKE 24 zł

Domowy sernik z sosem czekoladowym

JABŁECZNIK/ APPLE PIE 24 zł

Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym

TRUSKAWKI W KOGLU MOGLU/ STRAWBERRIES IN SUGAR YOLKS 27 zł

Zapiekane truskawki w koglu moglu

LODY/ ICE CREAM 24 zł

3 gałki do wyboru: wanilia, czekolada, malina, pistacja, sorbet z grejpfrutów

