

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 — 14 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 14 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda Perrier | Perrier water 30 cl — 25 zł
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 32 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 32 zł
Cisowianka sparkling water
- Tonic 20 cl — 14 zł
- Pepsi-cola 20 cl — 14 zł
- Mirinda 20 cl — 14 zł
- 7up 20 cl — 14 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 — 17 zł
Natural apple juice
- Lemoniada 40 cl — 32 zł
Lemonade cytrynowa | lemon
pomarańczowa | orange
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 24 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejfrutowy | grapefruit

Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 19 zł
- 30 cl — 29 zł
- 50 cl — 39 zł
- Browar Staropolskie Chmielne 50 cl — 26 zł
- Browar Staropolski Pszenne 50 cl — 26 zł
- Browar Staropolski Miodne 50 cl — 26 zł
- Browar Staropolski Koźlak (Ciemne) 50 cl — 26 zł
- Browar Staropolski 50 cl — 24 zł
(bezalkoholowe)
- Cydr Lubelski 40 cl — 22 zł

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 16 zł
- KAWA podwójne Espresso | — 23 zł
double Espresso
- KAWA amerykańska | American coffee — 18 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 23 zł
- KAWA Latte — 25 zł
- KAWA Flat white — 26 zł
- Irish Coffee — 52 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 20 zł
- HERBATA | Tea — 18 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

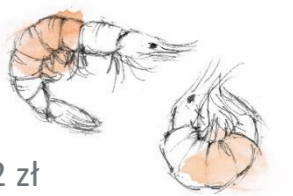
Ul. Chocimska 7, 00-791 Warszawa
www.restauracjarozana.com.pl
Hasło: rozana81
Wifi: Restauracja

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
- **TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE** — 55 zł
Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim twarogiem
z sałatą oraz świeżym ogórkiem
- **TATAR WOŁOWY/ BEEF TENDERLOIN TARTARE** — 55 zł
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym,
marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami
- **NÓŻKI WIEPRZOWE / COLD TROTTERS** — 42 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** — 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 kawiolem
i wędzonym łososiem, a do tego siekane jajko,
szczypiorek, cebula i kwaśna śmietana
- **PIEROGI Z CIELĘCINĄ I GRZYMAMI/ DUMPLINGS WITH VEAL** — 44 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami
okraszone chrupiącym boczkiem





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 ZE SZPARAGAMI / SALAD WITH ASPARAGUS 59 zł

Sałata ze szparagami, truskawkami, malinami, borówkami, pomidorami malinowymi, ogórkiem, czerwoną cebulą i winegretem malinowym

SAŁATA ZIELONE OGRODY/ GREEN GARDENS SALAD 45 zł

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

Zupy | Soups

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI / 29 zł

CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS

Pachnący rosół z kołdunami lub makaronem, marchewką i świeżą natką

ZUPA POMIDOROWA/ TOMATO SOUP 29 zł

Zupa pomidorowa z makaronem

ŻUR/ TRADITIONAL SILESIA LEAVEN SOUP 33 zł

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

BOTWINA/ YOUNG BEETROOT SOUP 33 zł

Botwina podana z jajkiem i ziemniakami puree



Dania wegetariańskie

Dishes for Vegetarian

TATAR Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT TARTARE 39 zł

Tatar z bakłażana z pieczoną papryką oraz tostem z pieczywa razowego

KREM Z BIAŁYCH WARZYW/ 33 zł

WHITE VEGETABLES CREAM SOUP

Aksamitny krem z białych warzyw ze śmietanową chmurką

SZPARAGI/ ASPARAGUS 49 zł

Białe szparagi z chrupiącą bułką tartą



Ryby | Fishes



FILET Z HALIBUTA/ HALIBUT FILLET 79 zł

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

FILET Z SANDACZA / PIKE PERCH FILLET 79 zł

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

Dania główne mięsne | Main Dishes with Meat

PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY/ ROAST VEAL 67 zł

Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką

GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK 110 zł

Gicz jagnięca w sosie rozmarynowym z ziemniakami puree i zasmażaną młodą kapustą

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA/ VEAL LIVER 65 zł

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

KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK 69 zł

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

GĘŚ / GOOSE 110 zł

Pieczona gęś z sosem żurawinowym, kopytkami i zasmażanymi buraczkami

POLĘDWICA WOŁOWA/ BEEF TENDERLOIN 120 zł

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



Słodkości | Desserts

TORT/ SPONGE LAYER CAKE 37 zł

Tort biszkoptowy

BEZA DNIA

BEZA MIGDAŁOWA/ MERINGUE LAYER CAKE 30 zł

Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau

JABŁECZNIK/ APPLE PIE 30 zł

Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym

SERNIK/ CHEESECAKE 30 zł

Domowy sernik z sosem czekoladowym

TRUSKAWKI W KOGLU MOGLU/ 39 zł

STRAWBERRIES IN SUGAR YOLKS

Zapiekane truskawki w koglu moglu

LODY/ ICE CREAM 30 zł

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

