



Menu lunchowe | Lunch Menu

16.09.2024 – 22.09.2024 | 12:00 – 16:00 | DO WYCZERPANIA

Poniedziałek/ Monday

Flaki wołowe
Beef tripe soup

Makaron tagliatelle z paskami
cielęciny i parmezanem
*Tagliatelle pasta with veal stripes
and parmesan cheese*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 75 zł

Wtorek/ Tuesday

Krem z dyni
Pumpkin cream soup

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym,
blanszowanym szpinakiem i kaszą kuskus
*Pork tenderloin with chanterelle sauce,
blanched spinach and couscous*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 75 zł

Środa/ Wednesday

Zupa gulaszowa
Goulash soup

Domowe knedle ze śliwką i bułką tartą
*Homemade dumplings with
plums and bread crumbs*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 75 zł

Czwartek/ Thursday

Rosół mimoza
Egg drop soup

Policzki wołowe z kluski śląskie
i zasmażanymi buraczkami
*Beef cheeks with dumplings
and fried beetroots*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 75 zł

Piątek/ Friday

Zupa szczawiowa z jajkiem
Sorrel soup with egg

Spaghetti z owocami morza
Spaghetti with sea food

Cena lunchu (kompot w zestawie) 75 zł

Sobota/ Saturday

Barszcz ukraiński
Ukrainian borsch

Zrazy wołowe z kluskami śląskimi
i surówką z kiszonych ogórków
*Beef roulades with Silesian dumplings
and pickled cucumber salad*

Placki z jabłkiem i sosem waniliowym
Pancakes with apple and vanillia sauce

Cena lunchu (kompot w zestawie) 98 zł

Niedziela/ Sunday

Zupa jarzynowa
Vegetable soup

Kotlet mielony z indyka
z ziemniakami i mizerią
*Turkey cutlet with potatoes
and cucumber salad*

Napoleonka
Napoleon

Cena lunchu (kompot w zestawie) 98 zł



Restauracja Polska
Różana

Polecamy | We recommend

W środę **18 września 2024** | On Wednesday **18th of September 2024**

Zapraszamy na świeże ryby i owoce morza

We invite you for fresh fish and seafood

- **Świeże ostrygi/ Fresh oysters** 20 zł (sztuka)
- **Zapiekane ostrygi/ Roasted oysters** 25 zł (sztuka)
- **Francuska zupa rybna/ French fish soup** 42 zł
- **Okoń morski z warzywami na zielono
skropiony oliwą z kolendrą/ 95 zł**
*Sea bass fillet with green vegetables,
sprinkled with olive oil and coriander sauce*

