

LUNCH MENU

11.05 - 17.05.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

- Botwina z jajkiem
Young beetroot soup with egg
- Kotlet schabowy z ziemniakami puree i zasmażaną młodą kapustą
Pork chop with mashed potatoes and fried young cabbage

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Wtorek

- Kapuśniak z młodej kapusty
Young cabbage soup
- Pulpety z indyka z kaszą jęczmienną i surówką z marchewki
Turkey meatballs with pearl barley and carrot salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Zupa jarzynowa
Vegetable soup
- Naleśniki z serem i sosem truskawkowym
Crepes with cottage cheese and strawberry sauce

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Czwartek

- Zupa ogórkowa
Cucumber soup
- Domowe gołąbki z indyka z sosem pomidorowym i ziemniakami
Cabbage rolls with turkey meat and tomato sauce served with young potatoes

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Piątek

- Zupa szczawiowa z jajkiem
Sorrel soup with egg
- Pierogi ukraińskie z filiżanką czerwonego barszczu
Ukrainian dumplings with a cup of red borscht

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Sobota

- Rosół z makaronem
Chicken broth with noodles
- Bitki wołowe z kluskami śląskimi, zasmażanymi buraczkami i ogórkiem małosolnym
Beef in gravy with Silesian dumplings, fried beetroots newly pickled cucumber
- Deser dnia / *Dessert of the day*

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Zupa pieczarkowa
Mushroom soup
- Pierś z kurczaka z ziemniakami i zasmażaną marchewką
Chicken breast served with potatoes and braised carrots
- Deser dnia / *Dessert of the day*

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł





Różana
Konstancin

POLECAMY

W środę **13 maja 2026**

On Wednesday **13th of May 2026**

- Świeże ostrygi z sosem francuskim
Fresh oysters with french sauce

1 ostryga/ oyster- 25 zł

6 ostryg/ oysters- 120 zł

12 ostryg/ oysters- 220 zł

- Zapiekane ostrygi 29 zł (sztuka/ per piece)
Roasted oyster

- Dorada z sosem andaluzyjskim,
świeżą sałatą i ryżem 79 zł
Sea bream with Andalusian sauce,
green salad and rice

