

# LUNCH MENU

**4.05 - 10.05.2026**

**12:00 - 16:00 lub do wyczerpania**

## Poniedziałek

- Zupa prawdziwkowa z domowymi łazankami  
*Boletus soup with homemade macaroni*
- Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym i sałatką ziemniaczaną  
*Veal schnitzel with fried egg and potatoe salad*

**Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł**

## Wtorek

- Zupa zacierkowa  
*Soup with dumplings and vegetables*
- Żeberka wieprzowe z kaszą gryczaną i surówką z młodej kapusty  
*Pork ribs with buckwheat groats and young cabbage salad*

**Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł**

## Środa

- Krupnik jak u mamy  
*Homemade barley soup*
- Pierogi z serem na słodko i kwaśną śmietaną  
*Dumplings with cottage cheese and sour cream*

**Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł**

## Czwartek

- Zupa kalafiorowa  
*Cauliflower soup*
- Gulasz z indyka z plackami ziemniaczanymi i surówką z kiszzonego ogórka  
*Turkey stew with potato blinis and pickled cucumber salad*

**Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł**

## Piątek

- Aksamitny krem z białych warzyw  
*Velvety white vegetable cream soup*
- Filet z dorsza atlantyckiego z ziemniakami puree i surówką z młodej kapusty  
*Cod fillet with mashed potatoes and young cabbage salad*

**Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł**

## Sobota

- Zupa pomidorowa z makaronem  
*Tomato soup with noodles*
- Kotlet mielony z indyka z ziemniakami puree i marchewką z groszkiem  
*Turkey cutlet with mashed potatoes and carrot with peas*
- Deser dnia / Dessert of the day

**Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł**

## Niedziela

- Rosół wołowy z makaronem  
*Beef broth with noodles*
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym z puree i zasmażanymi buraczkami i ogórkiem małosolnym  
*Beef in horseradish sauce with mashed potatoes and fried beetroots and newly pickled cucumber*
- Deser dnia / Dessert of the day

**Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł**





Różana  
Konstancin

## POLECAMY

W środę 6 maja 2026

On Wednesday 6th 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*

- Sola Dover z sosem kaparowym z gotowanymi warzywami i ryżem 130 zł  
*Dover Sole with caper sauce, boiles vegetables and rice*

