

LUNCH MENU

13.04 - 19.04.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

- Zupa szczawiowa z jajkiem
Sorrel soup with egg
- Gulasz cielęcy z kluskami śląskimi i i
zasmażanymi buraczkami
*Veal stew with dumplings and
fried beetroots*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Wtorek

- Kapuśniak z kiszonej kapusty
Sauerkraut soup
- Żeberka wieprzowe z kaszą gryczaną i
surówką z kiszonych ogórków
*Pork ribs with buckwheat groats and
pickled cucumber salad*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Zupa gulaszowa
Goulash soup
- Pierogi z serem na słodko i
kwaśną śmietaną
*Dumplings with cottage cheese and
sour cream*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Czwartek

- Rosół z makaronem
Chicken broth with noodles
- Kotlet devolay z ziemniakami puree i
sałatą z sosem winegret
*Cutlet devolay with mashed potatoes and
salad with vinaigrette sauce*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Piątek

- Zupa prawdziwkowa z domowymi łazankami
Boletus soup with homemade macaroni
- Filet z dorsza atlantyckiego z ziemniakami
puree i surówką z kiszonej kapusty
*Cod fillet with mashed potatoes and
sauerkraut salad*

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Sobota

- Krupnik jak u mamy
Homemade barley soup
- Bitki wołowe z kluskami śląskimi i
zasmażanymi buraczkami
*Beef in gravy with Silesian dumplings and
fried beetroots*
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Aksamitny krem z białych warzyw
Velvety white vegetable cream soup
- Kotlety mielone z indyka z ziemniakami
puree i marchewką z groszkiem
*Turkey cutlets with mashed potatoes and
fried carrot with peas*
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł





Różana
Konstancin

POLECAMY

W środę **15 kwietnia 2026**

On Wednesday **15th of April 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,
boiled vegetables and rice

