

Napoje zimne | Cold Drinks

- Woda niegazowana Cisowianka 30 cl — 15 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 15 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 34 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 34 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 — 14 zł
- Sok owocowy 20 cl — 14 zł
Fruit juice pomarańczowy | orange
pomidorowy | tomato
jabłkowy | apple
czarna porzeczka | black currant
- Lemoniada
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl — 17 zł
Natural apple juice
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 30 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit



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

Alkohol szkodzi zdrowiu | Alcohol harms health

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 16 zł
- 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

Piwo | Beer

- Grimbergen 15 cl — 19 zł
30 cl — 29 zł
50 cl — 39 zł
- Staropolskie Chmielne 50 cl — 26 zł
- Staropolskie Koźlak 50 cl — 26 zł
- Staropolskie Miodne 50 cl — 26 zł
- Staropolskie Pszenne 50 cl — 26 zł
- Piwo kultowe prozdrowotne 50 cl — 24 zł
bezalkoholowy
- Cydr Lubelski 40 cl — 22 zł



Różana
Konstancin

Hasło: rozana81

Wifi: Restauracja

***Do grup od 10 osób doliczamy serwis 10%**

***For groups of 10 people and more we charge 10 % of service**

W przypadku chęci podziału rachunku

proszę to zgłosić obsłudze przed przyjęciem zamówienia

If you wish to split the bill, please inform the staff before accepting the order

Muzyka na żywo
Każdy **Piątek**
od 18:30



Przekąski zimne | Cold Appetizers

ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY / MARINATED HERRINGS

— 47 zł

- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka,
marynowanego buraka i kiszonego ogórka
- w oleju z cebulą

STUDZIENINA Z KURCZAKA / CHICKEN IN JELLY

— 49 zł

Delikatna studzienina z młodych kurcząt ze świeżymi warzywami

 TATAR Z BURAKA / BEETROOT TARTARE

— 49 zł

Tatar z pieczonego buraka z awocado, kolendrą i słonecznikiem

TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE

— 62 zł

Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim serem
z sałatą oraz świeżym ogórkiem

TATAR WOŁOWY / BEEF TENDERLOIN TARTARE

— 59 zł

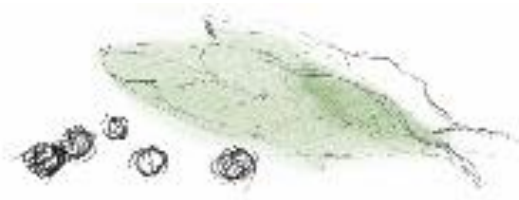
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym,
marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

— 59 zł

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO

Carpaccio z polędwicy wołowej skropione oliwą



Przekąski gorące | Hot Appetizers



-  **KURKI W ŚMIETANIE /
CHANTERELLE MUSHROOMS IN SOUR CREAM** — 64 zł
Kurki duszone w śmietanie z koperkiem
- PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I GRZYBAMI / DUMPLINGS WITH VEAL** — 49 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem
- NALEŚNIKI Z RAKAMI / CREPES WITH CRAYFISH** — 69 zł
Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami, kwaśną śmietaną, koperkiem z odrobiną białego wina podane na musie z pomidorów
-  **KREWETKI / SHRIMPS** — 64 zł
Krewetki na oliwie z oliwek z czosnkiem i natką pietruszki
- PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIOREM I ŁOSOSIEM /
POTATO BLINIS WITH CAVIAR AND SMOKED SALMON** — 67 zł
Chrupiące placki ziemniaczane z czerwonym kawiozem i wędzonym łososiem, a do tego siekane jajko, szczypiorek, cebula i kwaśna śmietana



Zielone Sałaty | Green Salads

-  **SAŁATA Z KOZIM SEREM / SALAD WITH GOAT CHEESE** — 52 zł
Sałaty, pieczona papryka, grzanki z kozim serem, pomidor, cebula, bazylia i winegret balsamiczny
-  **SAŁATA ZIELONE OGRODY/ GREEN GARDENS SALAD** — 49 zł
Sałaty, liście szpinaku, cykoria, awokado, ogórek zielony, ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula, złociste płatki czosnku, ser dojrzewający i sos winegret
-  **SAŁATA WIOSENNĄ / SPRING SALAD** — 49 zł
Sałata z jajkiem w koszulce i sezonowymi warzywami

Zupy | Soups

-  **CHŁODNIK/ COLD SOUP** — ... zł
- ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI
CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS** — 32 zł
Pachnący rosół z makaronem lub kołdunami, marchewką i świeżą natką
- BOTWINA/ YOUNG BEETROOT SOUP** — 35 zł
Botwina podana z jajkiem i ziemniakami puree
-  **KREM Z BIAŁYCH WARZYN/
WHITE VEGETABLES CREAM SOUP** — 37 zł
Aksamitny krem z białych warzyw ze śmietanową chmurką



Dania główne | Main Dishes



- FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILET** — 86 zł
Filet z halibuta na sosie prawdziwkowym z brokułem i białym ryżem
- RYBA DNIA / FISH OF THE DAY** — 77- 98 zł
Szeef Kuchni dziś poleca...
- PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY / ROAST VEAL** — 77 zł
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką
-  **WĄTRÓBKA CIEŁĘCA / VEAL LIVER** — 69 zł
Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree
- 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
- KOTLECICKI CIEŁĘCE / VEAL CHOPS** — 89 zł
Kotleciki cielęce z sosem kaparowym z kopytkami z wody i fasolką szparagową
- KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK** — 77 zł
Kaczka z pieca z sosem ze złotej renety i leśnej żurawiny z ziemniakami puree i pieczonymi jabłkami
- PIERŚ Z KURCZAKA / CHICKEN BREAST** — 62 zł
Panierowana pierś z kurczaka z duszoną marchewką i ziemniaczanym puree



Słodkości | Desserts

-  **BEZA DAKTYLOWA / MERINGUE LAYER CAKE** — 35 zł
Beza daktylowa z kremem kawowym
-  **SERNIK / CHEESECAKE** — 34 zł
Domowy sernik z sosem czekoladowym
-  **JABŁECZNIK / APPLE PIE** — 34 zł
Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym
-  **BEZA MIGDAŁOWA / MERINGUE LAYER CAKE** — 35 zł
Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau
-  **TRUSKAWKI W KOGLU MOGLU/
STRAWBERRIES IN SUGAR YOLKS** — 45 zł
Zapiekane truskawki w koglu moglu
-  **LODY / ICE CREAM** — 36 zł
3 gałki

