Napoje zimne | Cold Drinks

- Woda niegazowana Cisowianka 30 cl — 15 zł
  Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 15 zł
  Cisowianka sparking 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 pomidorowy 20 cl — 14 zł
  Tomato juice
- 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
  bezalkoholowy
- Cydr Lubelski 40 cl — 22 zł

Napoje gorące | Hot Drinks

- KAWA Espresso | Espresso — 17 zł
- KAWA amerykańska | American coffee — 19 zł
- KAWA Cappuccino | Cappuccino — 24 zł
- KAWA Latte — 26 zł
- KAWA Flat white — 27 zł
- Irish Coffee — 53 zł
- Gorąca czekolada | Hot chocolate — 21 zł
- HERBATA | Tea — 19 zł
- HERBATA zimowa | Winter Tea — .... 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

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*

Różana Konstancin

Hasło: rozana81
Wifi: Restauracja

***Do grup od 6 osób doliczamy serwis 10%**
*For groups of 6 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

Przekąski zimne | Cold Appetizers

ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY / MARINATED HERRINGS — 49 zł
- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka, marynowanego buraka i kiszonego ogórka
- w oleju z cebulą

TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE — 65 zł
Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim serem z sałatą oraz świeżym ogórkiem i papryką

CARPACCIO Z BURAKA / BEETROOT CARPACCIO — 54 zł
Burak pieczony, kozi ser, gruszka, rukola i pestkami słonecznika

DOMOWE PASZTETY / HOMEMADE PATES — 57 zł
Podane z marynatami, żurawiną, ćwikłą i świeżo tartym chrzanem

TATAR WOŁOWY / BEEF TENDERLOIN TARTARE — 65 zł
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami

NÓŻKI WIEPRZOWE / COLD TROTTERS — 52 zł
Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem

***DODATKOWE CZEKADEŁKO / ADDITIONAL BREAD** — 10 zł
Koszyczek mieszanego pieczywa, masło, serek ze świeżymi warzywami

Przekąski gorące | Hot Appetizers

PIEROGI Z CIELĘCINĄ I GRZYBAMI / DUMPLINGS WITH VEAL — 54 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem

NALEŚNIKI Z RAKAMI / CREPES WITH CRAYFISH — 74 zł
Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami,
kwaśną śmietaną, koperkiem z odrobiną białego wina
podane na musie z pomidorów

KREWETKI / SHRIMPS — 64 zł
(Sposób przygotowania do wyboru)
- w białym winie
- na oliwie z oliwek z czosnkiem i natką pietruszki

PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIOREM I ŁOSOSIEM / — 72 zł
POTATO BLINIS WITH CAVIAR AND SMOKED SALMON
Chrupiące placki ziemniaczane z czerwonym kawiorem
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 — 57 zł
Sałaty, pieczona papryka, grzanki z kozim serem, pomidor,
cebula, bazylia i winegret balsamiczny

SAŁATA ZIELONE OGRODY/ GREEN GARDENS SALAD — 54 zł
Sałaty, liście szpinaku, cykoria, awokado, ogórek zielony,
ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula,
złociste płatki czosnku, ser dojrzewający i sos winegret

SAŁATA PIERSIĄ KACZKI / SALAD WITH DUCK BREAST — 67 zł
Sałata z piersią z kaczki z owocami i winegretem malinowym

***DODATKOWE CZEKADEŁKO / ADDITIONAL BREAD** — 10 zł
Koszyczek mieszanego pieczywa, masło, serek ze świeżymi warzywami

Zupy | Soups

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI/ — 38 zł
CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS
Pachnący rosół z makaronem lub kołdunami, marchewką i świeżą natką

ZUPA POMIDOROWA / TOMATO SOUP — 38 zł
Zupa pomidorowa z makaronem, marchewką i świeżą natką

KREM Z DYNI/ PUMPKIN SOUP — 40 zł
Aksamitny krem z dyni z dyniowymi plackami i dojrzewającym serem

DOMOWY KRUPNIK/ BARLEY SOUP — 38 zł
Pachnący krupnik z kaszą jęczmienną, warzywami i świeżą pietruszką

ŻUR/ TRADITIONAL SILESIAN LEAVEN SOUP — 42 zł
Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kiełbasą i ziemniakami

Dania główne | Main Dishes

FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILET — 92 zł
Filet z halibuta z sosem kurkowym,
brokułami i pomidorkami cherry z grilla

RYBA DNIA / FISH OF THE DAY — 84- 120 zł
Szef Kuchni dziś poleca…

PIECZEŃ Z CIELĘCINY / ROAST VEAL — 95 zł
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami,
duszoną marchewką i marynowanymi buraczkami

WĄTRÓBKA CIELĘCA / VEAL LIVER — 89 zł
Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli,
podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree

COMBER Z JELENIA/ DEER SADDLE — 130 zł
Comber z jelenia na musie winno-warzywnym ze złocistymi kopytkami,
zasmażanymi buraczkami i domowymi marynatami

KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK — 84 zł
Kaczka z pieca z sosem ze złotej renety i leśnej żurawiny z
ziemniakami puree i pieczonymi jabłkami

POLĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN — 130 zł
Polędwica wołowa marynowana w ziołach na sosie z porto,
podawana z gratin ziemniaczanym i sałatą rzymską

PIERŚ Z KURCZAKA / CHICKEN BREAST — 66 zł
Panierowana pierś z kurczaka z zasmażaną
marchewką z groszkiem i ziemniaczanym puree

Słodkości | Desserts

BEZA DAKTYLOWA / MERINGUE LAYER CAKE — 38 zł
Beza daktylowa z kremem kawowym

SERNIK / CHEESECAKE — 37 zł
Domowy sernik z sosem czekoladowym

JABŁECZNIK / APPLE PIE — 37 zł
Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym

BEZA MIGDAŁOWA / MERINGUE LAYER CAKE — 38 zł
Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau

MALINY NA CIEPŁO / HOT RASPBERRIES — 45 zł
Maliny na ciepło podawane z kulką lodów waniliowych

DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY — .....

LODY / ICE CREAM — 39 zł
3 gałki