

Napoje zimne | Cold Drinks

- Woda niegazowana Cisowianka 30 cl — 14 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 30 cl — 14 zł
Cisowianka sparkling water
- Woda niegazowana Cisowianka 70 cl — 32 zł
Cisowianka still water
- Woda gazowana Cisowianka 70 cl — 32 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 40 cl — 32zł
Lemonade cytrynowa | lemon
pomarańczowa | orange
- Sok jabłkowy naturalny „La koguta” 30 cl — 17 zł
Natural apple juice
- Sok ze świeżych owoców 20 cl — 24 zł
Fresh juice pomarańczowy | orange
grejpfrutowy | grapefruit
- Red bull 25 cl — 20 zł



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
- HERBATA zimowa hibiskus | Winter tea — 28 zł
- hibiskus, miód, ziele angielskie, sok malinowy, imbir, goździki, cynamon, pomarańcze, grejpfruty) — 26 zł
- HERBATA zimowa czarna | Winter tea (czarna herbata, miód, goździki, imbir, ziele angielskie, cynamon, jabłko, cytryna)

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 — 22 zł
- Cydr Lubelski 40 cl



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** — 42 zł
- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka, marynowanego buraka i kiszonego ogórka
- w oleju z cebulą
- **NÓŻKI WIEPRZOWE / COLD TROTTERS** — 42 zł
Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem
- **TATAR Z BURAKA / BEETROOT TARTARE** — 42 zł
Tatar z pieczonego buraka z awocado, kolendrą i słonecznikiem
- **TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE** — 59 zł
Tatar z tuńczyka z awokado, suszonym pomidorem oraz musztardą francuską
- **TATAR WOŁOWY / BEEF TENDERLOIN TARTARE** — 57 zł
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami



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*

Przekąski gorące | Hot Appetizers



-  **SZPARAGI/ ASPARAGUS** 59 zł
Białe szparagi z chrupiącą bułką tartą
- PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ I GRZYBAMI / DUMPLINGS WITH VEAL** 45 zł
Domowe pierogi z cielęciną i grzybami okraszone chrupiącym boczkiem
- NALEŚNIKI Z RAKAMI / CREPES WITH CRAYFISH** 67 zł
Chrupiące naleśniki faszerowane rakami, pomidorami, kwaśną śmietaną, koperkiem z odrobiną białego wina podane na musie z pomidorów
-  **KREWETKI / SHRIMPS** 62 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 kawiolem 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** 49 zł
Sałaty, pieczona papryka, grzanki z kozim serem, pomidor, cebula, bazylia i winegret balsamiczny
-  **SAŁATA ZIELONE OGRODY/ GREEN GARDENS SALAD** 47 zł
Sałaty, liście szpinaku, cykoria, awokado, ogórek zielony, ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula, złociste płatki czosnku, ser dojrzewający i sos winegret

Zupy | Soups

- ŻUR/ TRADITIONAL SILESIA LEAVEN SOUP** 35 zł
Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kielbasą i ziemniakami
- ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI** 30 zł
CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS
Pachnący rosół z makaronem lub kołdunami, marchewką i świeżą natką
- DOMOWY KRUPNIK / BARLEY SOUP** 30 zł
Pachnący krupnik z kaszą jęczmienną, warzywami i świeżą pietruszką
-  **KREM ZE SZPARAGÓW/ CREAM OF ASPARAGUS** 39 zł
Krem z białych szparagów z oliwą koperkową



Dania główne | Main Dishes



- FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILET** 84 zł
Filet z halibuta z sosem prawdziwkowym, kaszą pęczak z groszkiem i brokułem
- RYBA DNIA / FISH OF THE DAY** 75- 97 zł
Szef Kuchni dziś poleca...
- PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY / ROAST VEAL** 75 zł
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką
-  **WĄTRÓBKA CIEŁĘCA / VEAL LIVER** 65 zł
Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree
- POŁĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN** 120 zł
Połędwica 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 w gęszczu warzyw ze świeżymi ziołami
- KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK** 75 zł
Kaczka z pieca z sosem ze złotej renety i leśnej żurawiny z ziemniakami puree i pieczonymi jabłkami
- PIERŚ Z KURCZAKA / CHICKEN BREAST** 58 zł
Panierowana pierś z kurczaka z duszoną marchewką i ziemniaczanym puree



Słodkości | Desserts

-  **BEZA DAKTYŁOWA / MERINGUE LAYER CAK** 35 zł
Beza daktylowa z kremem kawowym
-  **SERNIK / CHEESECAKE** 30 zł
Domowy sernik z sosem czekoladowym
-  **JABŁECZNIK / APPLE PIE** 30 zł
Jabłecznik z aromatycznych jabłek z sosem waniliowym
-  **BEZA MIGDAŁOWA / MERINGUE LAYER CAKE** 35 zł
Delikatna beza migdałowa z kremem pomarańczowym i likierem cointreau
-  **DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY**
-  **LODY / ICE CREAM** 30 zł
3 gałki

