

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

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
bezalkoholowy — 22 zł
- Cydr Lubelski 40 cl — 22 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 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

Przekąski zimne | Cold Appetizers

- ŚLEDZIE NA DWA SPOSOBY / MARINATED HERRINGS** — 47 zł
- pod śmietanową pierzynką na plastrach z jabłka,
marynowanego buraka i kiszzonego ogórka
- w oleju z cebulą
- TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE** — 62 zł
Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim serem
z sałatą oraz świeżym ogórkiem
- CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO** — 64 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej skropione oliwą
- TATAR WOŁOWY / BEEF TENDERLOIN TARTARE** — 62 zł
Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym,
marynowanymi grzybami, cebulą i grzankami
- STUDZIENINA Z KURCZAKA / CHICKEN IN JELLY** — 49 zł
Delikatna studzienina z młodych kurcząt ze świeżymi warzywami
- *DODATKOWE CZEKADEŁKO / ADDITIONAL BREAD** — 10 zł
Koszyczek mieszanego pieczywa, masło, serek ze świeżymi warzywami



Przekąski gorące | Hot Appetizers



- SZPARAGI / ASPARAGUS** 59 zł
Białe szparagi z masłem i złocistą bułką tartą
- 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
(Sposób przygotowania do wyboru)
- w białym winie
- na oliwie z oliwek z czosnkiem i natką pietruszki
- PLACKI ZIEMNIACZANE Z KAWIOMEM 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
Sałata, pieczona papryka, grzanki z kozim serem, pomidor, cebula, bazylija i winegret balsamiczny
- SAŁATA ZIELONE OGRODY / GREEN GARDENS SALAD** 49 zł
Sałata, liście szpinaku, cykorja, awokado, ogórek zielony, ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula, złociste płatki czosnku, ser dojrzewający i sos winegret
- SAŁATA ZE SZPARAGAMI / SALAD WITH ASPARAGUS** 59 zł
Sałata ze szparagami, truskawkami, borówkami, pomidorami malinowymi, ogórkiem, czerwoną cebulą i winegretem malinowym
- *DODATKOWE CZEKADEŁKO / ADDITIONAL BREAD** 10 zł
Koszyczek mieszanego pieczywa, masło, serek ze świeżymi warzywami

Zupy | Soups



- ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI / CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS** 36 zł
Pachnący rosół z makaronem lub kołdunami, marchewką i świeżą natką
- ZUPA POMIDOROWA / TOMATO SOUP** 36 zł
Zupa pomidorowa z makaronem, marchewką i świeżą natką
- CHŁODNIK / COLD SOUP** 38 zł
Szeff kuchni dziś poleca...
- DOMOWY KRUPNIK / BARLEY SOUP** 36 zł
Pachnący krupnik z kaszą jęczmienną, warzywami i świeżą pietruszką
- BOTWINA / YOUNG BEETROOT SOUP** 38 zł
Botwina podawana z jajkiem i ziemniakami puree



Dania główne | Main Dishes



- FILET Z HALIBUTA / HALIBUT FILET** 92 zł
Filet z halibuta z sosem kurkowym, szparagami i pomidorkami cherry z grilla
- RYBA DNIA / FISH OF THE DAY** 79- 110 zł
Szeff Kuchni dziś poleca...
- PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY / ROAST VEAL** 89 zł
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami, duszoną marchewką i marynowanymi buraczkami
- WĄTRÓBKA CIEŁĘCA / VEAL LIVER** 84 zł
Wątróbka cielęca z sosem z czerwonego wina i cebuli, podana ze smażoną gruszką i ziemniakami puree
- KOTLECICKI CIEŁĘCE / VEAL CHOPS** 110 zł
Kotleciki cielęce z sosem kaparowym, kopytkami z wody i fasolką szparagową
- KACZKA Z PIECA / ROASTED DUCK** 79 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 z kluskami śląskimi, pomidorkami cherry
sos do wyboru:
- winno- prawdziwkowy
- z zielonego pieprzu
- PIEŃ Z KURCZAKA / CHICKEN BREAST** 64 zł
Panierowana pierś z kurczaka z zasmażaną marchewką z groszkiem 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
- LODY / ICE CREAM** 36 zł
3 gałki
- CRÈME BRÛLÉE** 45 zł
- DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY**

