

## 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 Konstancja

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** — 59 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 Appetiz



- 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  
Koszynek mieszanego pieczywa, masło, serek ze świeżymi warzywami

## Zupy | Soups



- ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KOŁDUNAMI / CHICKEN BROTH WITH NOODLES OR DUMPLINGS** 35 zł  
Pachnący rosół z makaronem lub kołdunami, marchewką i świeżą natką
- ZUPA POMIDOROWA / TOMATO SOUP** 35 zł  
Zupa pomidorowa z makaronem, marchewką i świeżą natką
- CHŁODNIK / COLD SOUP** 35 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** 86 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** 86 zł  
Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami, duszoną marchewką i marynowanymi buraczkami
- WĄTRÓBKA CIEŁĘCA / VEAL LIVER** 79 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
- MALINY NA CIEPŁO / HOT RASPBERRIES** 45 zł  
Maliny na ciepło podawane z kulką lodów waniliowych
- DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY** .....

