

MENU

Restauracja Rozmaryn

*Serdecznie zapraszamy od godziny 12
We cordially invite you from 12 p.m.*

*W trosce o jak najwyższą jakość naszych usług informujemy, iż czas przygotowania potraw w Restauracji Rozmaryn
może ulec nieznacznemu wydłużeniu.*

*Pragniemy również poinformować o możliwości zamówienia połowy porcji wybranych potraw
za $\frac{3}{4}$ ceny, o szczegóły prosimy pytać obsługę*

*In accordance to us taking care of the high quality of our services, we would like to inform
that the time of waiting for your dishes might be slightly prolonged.*

*We would also like to inform you that you may order half of the portion of the dish,
for the $\frac{3}{4}$ of the standard price.*

LUNCH MENU

Ryba w cieście z frytkami <i>Fish and chips</i>	35 zł
Kanapka Szefa z kurczakiem serwowana z frytkami <i>/jajko, majonez, boczek, sałata, pomidor, ogórek konserwowy/ Chef sandwich with chicken and chips /egg, mayonnaise, bacon, lettuce, tomato, pickled cucumber/</i>	30 zł
Kanapka Szefa z tuńczykiem serwowana z frytkami <i>/jajko, majonez, sałata, pomidor, ogórek/ Chef sandwich with tuna and chips /egg, mayonnaise, lettuce, tomato, cucumber/</i>	30 zł
Burger wołowy z frytkami <i>/ser, sałata, pomidor, pickle, cebula, sos/ Beef burger with chips /cheese, lettuce, tomato, pickle, onion, sauce/</i>	35 zł
Tortilla z polędwiczką wieprzową i frytkami <i>/sałata, pomidor, ogórek, cebula czerwona, sos/ Tortilla with pork lion /lettuce, tomato, cucumber, red onion, sauce/</i>	34 zł
Tosty z szynką i serem serwowane z frytkami <i>Toasts with ham and cheese served with chips</i>	25 zł
Tosty z serem i pomidorem serwowane z frytkami <i>Toasts with cheese and tomato served with chips</i>	25 zł

PRZYSTAWKI

STARTERS

<i>Tatar ze śledzia z musztardą francuską i chilli</i> <i>Herring tartare with French mustard and chilli</i>	30 zł
<i>Krewetki w tempurze z sosem meksykańskim</i> <i>Battered shrimps with Mexican sauce</i>	45 zł
<i>Carpaccio z pieczonego buraka z oliwą chrzanową i sałatką z jabłką</i> <i>Roasted beetroot carpaccio with horseradish oil and apple salad</i>	25 zł

SALATKI

SALADS

<i>Sałatką Cezar z grillowanym kurczakiem</i> <i>/bekon, pomidor, ogórek, grzanki, sos cezar, parmezan/</i> <i>Caesar salad with grilled chicken</i> <i>/bacon, tomato, cucumber, toasts, Caesar sauce, parmesan/</i>	35zł
<i>Sałatką z pieczonymi burakami, gruszką, fetą i orzechami</i> <i>Salad with roasted beetroot, pear, feta and walnuts</i>	34 zł
<i>Sałatką z wątróbką, szpinakiem i dressingiem z owoców leśnych</i> <i>/rukola, pomidorzki koktajlowe, mięta, orzechy włoskie/</i> <i>Salad with chicken liver, spinach and forest fruits dressing</i> <i>/rucola, cherry tomatoes, mint, walnuts/</i>	37 zł

ZUPY

SOUPS

<i>Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą</i> <i>Traditional Polish sour soup "żurek" with sausage and hard-boiled egg</i>	17 zł
<i>Krem z czerwonej soczewicy z grzanką serową</i> <i>Red lentil cream soup with cheese toast</i>	17 zł
<i>Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową</i> <i>Tomato cream soup with mozzarella and basil oil</i>	19 zł
<i>Zupa z leśnych grzybów z makaronem i świeżą pietruszką</i> <i>Wild mushroom soup with pasta and fresh parsley</i>	20 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Pierogi ruskie <i>Dumplings with fresh quark, boiled and minced potatoes and fried onions</i>	19 zł
Pierogi z mięsem <i>Dumplings with meet and onion</i>	21 zł
Kotlet schabowy z ziemniakami i zasmażaną kapustą <i>Pork chop breaded cutlet with potatoes and fried cabbage</i>	29 zł
Kaszotto z grzybami leśnymi <i>Groats with forest mushrooms</i>	30 zł
Spaghetti carbonara ze smażonym boczkiem i szklistą szalotką <i>Spaghetti carbonara with fried bacon and shallots</i>	29 zł
Tagliolini z atramentem z kałamarnicy i krewetkami <i>Tagliolini with squid ink and shrimps</i>	45 zł
Grillowany filet z kurczaka z brokułem i sosem miodowo-curry i aromatycznym ryżem. <i>Grilled chicken fillet with aromatic rice</i>	35 zł
Policzki wołowe duszone w sosie własnym z ziemniaczanym gnocchi <i>Beef stew with potato gnocchi</i>	40 zł
Poładwiczki wieprzowe w sosie żurawinowym z zielonymi szparagami i puree z selera <i>Pork loin in cranberry sauce with green asparagus and celery purée</i>	48 zł
Filet z kaczki marynowany w pomarańczach z flambirowaną śliwką w towarzystwie kaszy orkiszowej <i>Grilled duck fillet with orange, plum and spelled groats</i>	52 zł
Grillowana poładwica z dorsza z leśnymi grzybami podana na purée z marchewki oblane sosem z kiszonych ogórków <i>Grilled lion cod with mushroom, carrot purée and pickle sauce</i>	53 zł
Steak z tuńczyką na czarnej soczewicy w towarzystwie salsy z gruszek <i>Tuna steak on black lentil with pear salsa</i>	60 zł

DODATKI

SIDES

<i>Łódyczki ziemniaczane</i> <i>Potato wedges</i>	8 zł
<i>Mix sałat z sosem winegret</i> <i>Mixed lettuce with vinaigrette sauce</i>	8 zł
<i>Frytki</i> <i>French fries</i>	10 zł
<i>Cebulowe krążki</i> <i>Onion rings</i>	12 zł
<i>Pieczyno czosnkowe</i> <i>Toasted garlic bread</i>	16 zł

DESERY

DESSERTS

<i>Tradycyjna szarlotka na ciepło,</i> <i>podana z gałką lodów waniliowych</i> <i>Traditional warm apple pie served with vanilla ice cream</i>	17 zł
<i>Sernik z sosem malinowym</i> <i>Cheesecake with raspberry sauce</i>	18 zł
<i>Fondant czekoladowy ze skórka pomarańczową i wiśniami</i> <i>podany z lodami waniliowymi</i> <i>Chocolate fondant with orange zest and cherries and vanilla ice cream</i>	18 zł
<i>Krem Brûlée z sosem z owoców leśnych</i> <i>Crème brûlée with forest fruits sauce</i>	19 zł