



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.*

*Serwis nie jest wliczony w cenę dań
Serwis is not included.*



PRZYSTAWKI

STARTERS

<i>Capresse z oliwą bazyliową na rucolli z pieczywem</i> <i>Caprese with basil olive oil served on rucola</i>	22 zł
<i>Krewetki w sosie z białego wina z pomidorkami koktajlowymi</i> <i>marynowanymi ziołach (6szt.)</i> <i>Prawns in white wine sauce with cherry tomatoes marinated in herbs (6 pcs.)</i>	36 zł
<i>Plastry polędwicy na sałacie z ziarnem słonecznika, marynowanymi kurkami i feta</i> <i>Sliced sirloin on lettuce with sunflower seeds, marinated chanterelle and feta</i>	40 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

SALATKI SALADS

<i>Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem i bekonem</i> <i>/kurczak, bekon, pomidor, ogórek, grzanki, sos cezar, parmezan/</i> <i>Caesar salad with grilled chicken</i> <i>/chicken, bacon, tomato, cucumber, toasts, Caesar sauce, parmesan/</i>	35 zł
<i>Salatka grecka z aromatyczną fetą i oliwkami z pieczywem z pieca</i> <i>Greek salad with aromatic feta and olives served with freshly baked bread</i>	25 zł



KANAPKI

SANDWICHES

<i>Kanapka Szefa z kurczakiem serwowana z frytkami</i>	30 zł
<i>/jajko, majonez, boczek, sałata, pomidor, ogórek konserwowy/ Chef sandwich with chicken and chips /egg, mayonnaise, bacon, lettuce, tomato, pickled cucumber/</i>	
<i>Burger wołowy z frytkami</i>	35 zł
<i>/ser, sałata, pomidor, pickle, cebula, sos/ Beef burger with chips /cheese, lettuce, tomato, pickle, onion, sauce/</i>	
<i>Panini z szynką i serem serwowane w frytkami</i>	23 zł
<i>Panini with ham and cheese served with chips</i>	
<i>Panini z tuńczykiem i serem serwowane z frytkami</i>	25 zł
<i>Panini with tuna and cheese served with chips</i>	
<i>Panini z serem i pomidorem serwowane z frytkami</i>	23 zł
<i>Panini with cheese and tomato served with chips</i>	



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

<i>Grillowany filet z kurczaka z aromatycznym ryżem i warzywami</i> <i>Grilled chicken fillet with aromatic rice and vegetables</i>	39 zł
<i>Filet z kaczki marynowany w pomarańczach z flambirowaną śliwką</i> <i>w towarzystwie kaszy orkiszowej</i> <i>Grilled duck fillet with orange, plum and spelled groats</i>	54 zł
<i>Polędwiczki wieprzowe w sosie żurawinowym</i> <i>z zielonymi szparagami i puree z papryki</i> <i>Pork loin in cranberry sauce with green asparagus and red peppers purée</i>	48 zł
<i>Kotlet schabowy z ziemniakami i zasmażaną kapustą</i> <i>Pork chop breaded cutlet with potatoes and fried cabbage</i>	30 zł
<i>Stek z polędwicy wołowej w sosie jalapeño podany z grillowanymi warzywami</i> <i>i frytkami stekowymi</i> <i>Beef sirloin steak in jalapeño sauce with grilled vegetables and steak fries</i>	67 zł
<i>Grillowany łosoś serwowany z szparagami podane z purée z marchewki</i> <i>Grilled salmon served with asparagus and carrot purée</i>	49 zł
<i>Smażony karmazyn w sosie maślanym i sokiem z limonki z ziemniaczkami</i> <i>Fried redfish in batter sauce and lime juice served with potatoes</i>	35 zł
<i>Spaghetti carbonara ze smażonym boczkiem i szklistą szalotką</i> <i>Spaghetti Carbonara with fried bacon and shallots</i>	29 zł
<i>Spaghetti Bolognese z aromatyczną wołowiną i Grana Panado</i> <i>Spaghetti Bolognese with aromatic beef and Grana Panado</i>	29 zł



DODATKI

SIDES

<i>Łódyczki ziemniaczane</i> <i>Potato wedges</i>	<i>10 zł</i>
<i>Mix sałat z sosem winegret</i> <i>Mixed lettuce with vinaigrette sauce</i>	<i>10 zł</i>
<i>Frytki</i> <i>French fries</i>	<i>10 zł</i>
<i>Frytki z batatów</i> <i>Sweet potato fries</i>	<i>12 zł</i>
<i>Cebulowe krążki</i> <i>Onion rings</i>	<i>12 zł</i>
<i>Nachos ze śmietaną i salsą meksykańską</i> <i>Nachos with sour cream and Mexican salsa</i>	<i>19 zł</i>
<i>Pieczyno czosnkowe</i> <i>Toasted garlic bread</i>	<i>16 zł</i>



DESERY

DESSERTS

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