



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.

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.

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



PRZYSTAWKI

STARTERS

<i>Pieczyno czosnkowe</i> <i>Toasted garlic bread</i>	<i>16 zł</i>
<i>Gruszka zapiekana w miodzie z kozim serem</i> <i>Pear baked in honey with goat cheese</i>	<i>30 zł</i>
<i>Bruschetta z pomidorami i rukolą</i> <i>Bruschetta with tomatoes and arugula</i>	<i>18 zł</i>
<i>Kalmary z sosem Cezar podane na sałatce z rukoli</i> <i>Squid with Caesar sauce served with rocket salad</i>	<i>25 zł</i>



SALATKI

SALADS

- Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem i chrupiącym bekonem* 35 zł
*/sałata, kurczak, bekon, pomidor, ogórek, grzanki, sos cezar, parmezan/
Caesar salad with grilled chicken*
/lettuce, chicken, bacon, tomato, cucumber, toasts, Caesar sauce, parmesan/
- Salatka grecka z aromatyczną fetą i oliwkami z pieczywem z pieca* 25 zł
Greek salad with aromatic feta and olives served with freshly baked bread
- Salatka z polędwicą wołową, gruszką, prażonymi ziarnami słonecznika* 40 zł
oraz sosem balsamico
Salad with sirloin, pear, roasted sunflower seeds and balsamico sauce



ZUPY SOUPS

<i>Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą</i> <i>Traditional Polish sour soup "żurek" with sausage and hard-boiled egg</i>	<i>17 zł</i>
<i>Kwaśnica z żebrem z wędzarni</i> <i>Traditional Polish Sauerkraut soup with smoked ribs</i>	<i>15 zł</i>
<i>Zupa z leśnych grzybów z żurawiną</i> <i>Wild mushroom soup with cranberry</i>	<i>17 zł</i>



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

<i>Grillowany filet z kurczaka w sosie kurkowym podany z czarną soczewicą i brukselką Grilled chicken fillet with chanterelle sauce served with black lentils and Brussels sprouts</i>	<i>35 zł</i>
<i>Stek z polędwicy wołowej w sosie pieprzowym podany z rukolą, grillowaną cebulą i frytkami stekowymi Beef sirloin steak in pepper sauce served with arugula, grilled onion and steak fries</i>	<i>67 zł</i>
<i>Polędwiczki wieprzowe otulone boczkiem w sosie tymiankowym z zielonymi szparagami i puree z papryki Pork loin wrapped in bacon with thyme sauce serve with green asparagus and red peppers purée</i>	<i>48 zł</i>
<i>Filet z kaczki marynowany w pomarańczach serwowany z musem z czerwonej kapusty i frytkami z batatów Grilled duck fillet with orange, red cabbage mousse and sweet potato fries</i>	<i>54 zł</i>
<i>Kotlet schabowy z łódeczkami ziemniaczanymi i zasmażaną kapustą Pork chop breaded cutlet with potato wedges and fried cabbage</i>	<i>30 zł</i>

DODATKI/SIDES

<i>FRYTKI/FRENCH FRIES</i>	<i>10 zł</i>
<i>ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE/POTATO WEDGES</i>	<i>8 zł</i>
<i>KRAŻKI CEBULOWE/ ONION RINGS</i>	<i>12 zł</i>
<i>MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET/ MIXED GREENS SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE</i>	<i>10 zł</i>



RYBY *FISH*

<i>Grillowany łosoś serwowany z czarną soczewicą, groszkiem cukrowym i młodą marchewką</i>	<i>52 zł</i>
<i>Grilled salmon served with black lentils, sugar peas and baby carrot</i>	
<i>Polędwica z dorsza w posypce z pistacji</i>	<i>55 zł</i>
<i>serwowana w sosie z czerwonego curry z pepitkami z grochu i cukinii</i>	
<i>Cod fillet in pistachio topping served in a red curry sauce with pea and zucchini peppers</i>	

DODATKI/SIDES

<i>FRYTKI/FRENCH FRIES</i>	<i>10 zł</i>
<i>ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE/POTATO WEDGES</i>	<i>8 zł</i>
<i>KRAŻKI CEBULOWE/ ONION RINGS</i>	<i>12 zł</i>
<i>MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET/ MIXED GREENS SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE</i>	<i>10 zł</i>



MAKARONY

PASTAS

<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>	30 zł
<i>Tagiatelle z połówką wołową i grillowanymi warzywami</i> <i>Tagiatelle with beef sirlion and grilled vegetables</i>	36 zł



DESERY

DESSERTS

<i>Tradycyjna szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych</i> <i>Traditional warm apple pie served with vanilla ice cream</i>	<i>17 zł</i>
<i>Sernik z sosem czekoladowym</i> <i>Cheesecake with chocolate sauce</i>	<i>18 zł</i>
<i>Fondant czekoladowy podany z lodami waniliowymi</i> <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	<i>18 zł</i>
<i>Śliwkowe Crumble z korzennymi przyprawami serwowane z lodami</i> <i>Plum Crumble with spicy spices served with ice cream</i>	<i>17 zł</i>