



~ ZAKĄSKI :: STARTERS ~

FILET ZE ŚLEDZIA PODANY NA SAŁATCE Z MARYNOWANYCH LEŚNYCH GRZYBÓW	15,00 ZŁ
HERRING FILLET SERVED ON A SALAD WITH PICKLED FOREST MUSHROOMS	
TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA	18,00 ZŁ
SMOKED SALMON TARTAR	
RÓŻOWY ŚLEDŹ PODANY NA SAŁATCE Z LNIANYM OLEJEM	22,00 ZŁ
ROYAL HERRING SERVED ON SALAD WITH LINEN OIL	
KOZI SER Z PŁASTRAMI WIEJSKIEJ SZYNKI PIECZONY W CIĘŚCIE FILO Z MALINOWO-BALSAMICZNYM SOSEM	26,00 ZŁ
GOAT CHEESE WITH SLICES OF COUNTRY HAM BAKED IN FILLO PASTRY WITH RASPBERRY-BALSAMIC SAUCE	
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z PŁATKAMI PARMEZANU I PIECZAREK ORAZ SOSEM Z OLIWY TRUFLOWEJ	29,00 ZŁ
BEEF SIRLOIN CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE, CHAMPIGNONS AND TRUFFLE OLIVE OIL DRESSING	

~ SAŁATY :: SALADS ~

GRZANKI ZE SMAŻONYMI POMIDORAMI ORAZ MARYNOWANYMI FILECIKAMI KURCZAKA NA MIKSIE SAŁAT	14,00 ZŁ
BRUSCHETTA WITH FRIED TOMATOES AND MARINATED CHICKEN FILLETS SERVED ON A BED OF LETTUCE MIX	
SAŁATKA CESARA Z KURCZAKIEM I AROMATYCZNYMI GRZANKAMI CZOSNKOWYMI	18,00 ZŁ
CHICKEN CESAR SALAD WITH GARLIC CROUTONS	
SAŁATKA Z PIECZONĄ PIERSIĄ KACZKI PODANA Z SOSEM Z PESTEK DYNI I SUSZONYCH POMIDORÓW	24,00 ZŁ
SALAD WITH ROASTED DUCK FILLET SERVED WITH PUMPKIN SEED AND DRIED TOMATO DRESSING	
WĄTRÓBKA CIEŁĘCA NA MIKSIE SAŁAT Z ORZECHAMI SMAŻONYMI Z BEKONEM ORAZ DODATKIEM PARMEZANU I WIŚNIOWEGO WINEGRETU	24,00 ZŁ
VEAL LIVER ON A BED OF LETTUCE MIX, WITH NUTS ROASTED WITH BACON SPRINKLED WITH PARMESAN AND CHERRY VINAIGRETTE	

~ ZUPY :: SOUPS ~

ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM	9,00 ZŁ
HOMEMADE BROTH WITH NOODLES	
AROMATYCZNY ŻUREK PO KRAKOWSKU Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I GOTOWANYM JAJKIEM	9,00 ZŁ
CRACOW STYLE SOUR SOUP WITH WHITE SAUSAGE AND BOILED EGG	
ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ ZAPIEKANĄ Z SEREM	10,00 ZŁ
ONION SOUP WITH TOAST CASSEROLED WITH CHEESE	
AKSAMITNY KREM Z POMIDORÓW Z FILETAMI POMIDORÓW I SEREM MOZARELLA	10,00 ZŁ
TOMATO CREAM SOUP WITH TOMATO FILETS AND MOZZARELLA CHEESE	
KARTOFLANKA Z BOROWIKAMI I ŚWIEŻYM KOPREM	12,00 ZŁ
POTATO SOUP WITH BOLETUS MUSHROOMS AND FRESH DILL	
FLAKI PO POLSKU	12,00 ZŁ
POLISH STYLE TRIPES	



❧ DANIA MAĆZNE :: PASTA ❧

PIEROGI: Z MIĘSEM, KAPUSTĄ I GRZYBAMI, RUSKIE	16,00 Zł
DUMPLINGS WITH MEAT, CABBAGE AND MUSHROOMS, RUSSIAN DUMPLINGS	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE – Z SOSEM BOLOŃSKIM I PARMEZANEM	19,00 Zł
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE – SPAGHETTI PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE AND PARMESAN CHEESE	
SPAGHETTI CARBONARA – Z BEKONEM, ŚMIETANĄ, ŻÓŁTKIEM I PARMEZANEM	19,00 Zł
SPAGHETTI CARBONARA – SPAGHETTI PASTA WITH BACON, FRESH CREAM, EGG YOLK AND PARMESAN CHEESE	
PENNE CON POLLO – MAKARON RURKI Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI	19,00 Zł
PENNE CON POLLO – PENNE PASTA WITH CHICKEN AND SUN DRIED TOMATOES	
CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI – MAKARON RURKI NADZIEWANY SEREM RICOTTA I SZPINAKIEM PODANY Z SOSEM POMIDOROWYM	19,00 Zł
CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI – CANNELLONI PASTA STUFFED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH SERVED WITH TOMATO SAUCE	
TAGLIATELLE CON SALMONE – MAKARON WSTAŻKI Z ŁOSOSIEM I BOROWIKAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM	22,00 Zł
TAGLIATELLE CON SALMONE – TAGLIATELLE PASTA WITH SALMON AND BOLETUS MUSHROOMS IN CREAM SAUCE	

❧ DANIA Z RYB I OWOCE MORZA: FISH AND SEAFOOD ❧

FILET ŁOSOSIA Z GRILLA Z SOSEM KOPERKOWYM ORAZ RYŻEM BASMATI I WARZYWAMI	26,00 Zł
GRILLED SALMON FILLET GRILLED WITH DILL SAUCE AND BASMATI RICE WITH VEGETABLES	
PSTRĄG SMAŻONY Z WARZYWAMI	28,00 Zł
FRIED TROUT WITH VEGETABLES	
MARYNOWANY FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY NA AROMATYCZNYM RATATOUILLE Z POMIDORAMI I ZIEMNIAKAMI	29,00 Zł
MARINATED SALMON FILLET ROASTED ON AROMATIC RATATOUILLE WITH TOMATOES AND POTATOES	
FILET Z CZERWONEGO LUCJANA PODANY NA WARZYWACH DUSZONYCH W BIAŁYM WINIE	29,00 Zł
FRIED RED SNAPPER FILLET SERVED ON VEGETABLES STEWED IN WHITE WINE	
KREWETKI "BLACK TIGER" DUSZONE W BIAŁYM WINIE PODANE NA POMIDORACH Z CZOSNKIEM	32,00 Zł
"BLACK TIGER" SHRIMPS STEWED IN WHITE WINE SERVED OVER TOMATOES WITH GARLIC	
FILET Z SANDACZA SMAŻONY W ZIEMNIACZANYCH TALARKACH NA DELIKATNYM SZPINAKOWYM SOSIE Z KURKAMI I ZIEMNIACZANYM PURRE	42,00 Zł
ZANDER FILLET FRIED WITH POTATO SLICES SERVED OVER SPINACH SAUCE WITH CHANTERELLES AND MASHED POTATOES	





~ DANIA MIĘSNE :: MEAT DISHES ~

- POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA W PARMEZANOWEJ OTOCZCE Z ZIEMNIAKAMI W MUNDURKACH 19,00 Zł**
POULTRY SIRLOIN ROLLED IN PARMESAN CHEESE SERVED WITH JACKET POTATOES
- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I KOPREM 19,00 Zł**
PORK CHOPS ROLLED IN BREADCRUMBS WITH POTATOES AND FENNEL
- PIERŚ Z KURCZAKA Z GRILLA Z GRILLOWANYMI WARZEWAMI ORAZ FRYTKAMI 19,00 Zł**
CHICKEN BREAST FILLET GRILLED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES
- MEDALIONY Z POŁĘDWICZEK WIEPRZOWYCH Z WARZEWAMI DUSZONYMI
W WINIE ZE SZPINAKIEM I OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI 27,00 Zł**
MEDALLIONS OF PORK TENDERLOIN WITH VEGETABLES STEWED IN WHITE WINE, SERVED
WITH SPINACH AND ROASTED POTATOES
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z GRILLA Z BOROWIKAMI DUSZONYMI W ŚMIETANIE
I DODATKIEM PIEROGÓW RUSKICH 38,00 Zł**
GRILLED PORK TENDERLOINS WITH BOLETUS MUSHROOMS STEWED
IN SOUR CREAM AND RUSSIAN DUMPLINGS
- ESKALOPKI CIEŁĘCE DUSZONE W WINIE PODANE Z PIECZARKAMI
I KŁADZIONYMI KLUSECZKAMI 38,00 Zł**
VEAL ESCALOPES POT ROASTED IN WINE SERVED WITH CHAMPIGNON
MUSHROOMS AND LAID NOODLES
- MEDALIONY Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ ZE SMAŻONĄ CUKINIĄ, PAPRYKĄ I POMIDORAMI
ORAZ ZIEMNIAKAMI Z GRILLA 38,00 Zł**
MEDALLIONS OF BEEF TENDERLOIN WITH FRIED COURGETTE, RED PEPPER
AND TOMATOES AND GRILLED POTATOES
- AROMATYCZNA KACZKA Z JABŁKAMI , PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SOSEM ŻURAWINOWYM 44,00 Zł**
DUCK ROASTED WITH APPLES, SERVED WITH CRANBERRY CHUTNEY AND ROASTED POTATOES
- URUGWAJSKI STEK WOŁOWY Z GRILLA Z RUKOLĄ I FILETAMI POMIDORÓW,
MASŁO CZOSNKOWE LUB SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU 54,00 Zł**
GRILLED URUGUAY BEEF STEAK SERVED WITH ROCKET SALAD, TOMATOES FILLETS
AND GARLIC BUTTER OR WITH GREEN PEPPER SAUCE
- POŁĘDWICA WOŁOWA Z GRILLA Z BOCZNIAKAMI, SOSEM PORTO I ZIEMNIAKAMI 56,00 Zł**
GRILLED BEEF SIRLOIN WITH OYSTER MUSHROOMS AND PORTO SAUCE AND POTATOES
- NOWOZELANDZKIE KOTLETY JAGNIĘCE Z AROMATYCZNYM SOSEM
PORZECZKOWYM I POLENTĄ 68,00 Zł**
MARINATED NEW ZEALAND LAMB CHOPS WITH CURRANT SAUCE AND POLENTA





~ DESERY :: DESSERTS ~

CRÈME BRULÉE Z SOSEM MALINOWO-POMARAŃCZOWYM 12,00 Zł
CRÈME BRULÉE WITH RASPBERRY AND ORANGE SAUCE

PUCHAR LODÓW OWOCOWA NUTA 14,00 Zł
"FRUITS NOTE" ICE CREAM

SERNIK DOMOWY Z SOSEM POMARAŃCZOWYM 14,00 Zł
CHEESE CAKE WITH ORANGE SAUCE

SZARLOTKA Z LODAMI WANILIOWYMI 14,00 Zł
APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

CIASTO CZEKOLADOWE Z LODAMI ŚMIETANKOWYMI I SOSEM MALINOWYM 14,00 Zł
CHOCOLATE CAKE WITH SWEET CREAM ICE CREAM AND RASPBERRY SAUCE

ŚLIWKI FLAMBIROWANE PODANE Z LODAMI WANILIOWYMI 14,00 Zł
PLUMS WITH FLAMBÉ SERVED WITH VANILLA ICE-CREAM

PROPONUJEMY ORGANIZACJĘ:

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

WESEL

KOMUNII

BANKIETÓW

STUDNIÓWEK

KONFERENCJI

SPOTKAŃ BIZNESOWYCH

CATERINGU

www.restauracjabialaroz.pl

SERDECZNIE ZAPRASZAMY !!

