

Zaspokajamy pragnienia
Twojego podniebienia



★★★★★
hotel
Pod Złotą Różą

ALERGENY

Skorupiaki /shellfish		Ryby /fish	Orzeszki ziemne /peanuts		Orzechy /nuts	Gorczyca /charlock	SO ₂	Mięczaki /molluscs	
									
Gluten		Jajka /eggs	Soja /soy		Nabiał /milk	Seler /celery	Sezam /sesame	Lubin /lupine	

Przystawki

Starters

Antipasti "Złotej Róży"

/domowy schab dojrzewający, domowe pastrami wołowe, salami pikantne, szynka parmeńska, mortadela z pistacjami, sery pecorino, oliwki, konfitura z czerwonej cebuli, sos piperomello/

150g



37 zł

Tradycyjny tatar wołowy

Beef tartare - sirloin, egg, onion, pickled cucumber, mushrooms

80g



39 zł

Carpaccio wołowe z parmezanem i kaparami

Sirloin carpaccio, Parmesan, capers

60g



36 zł

Śledź „Złotej Róży”

Herrig, salad - apple, onion, pickles

100g



24 zł

Tatar z brokula i buraków

Broccoli and beetroots tartale

150g

22 zł

Krewetki tygrysie smażone na oliwie z czosnkiem

Tiger prawns, garlic, oil, wine

150g



39 zł

Salatki

Salad

Salatka Cezar z kurczakiem i grzankami
Salad Cezar - chicken, lettuce, parmesan, dip
sauce, croutons

28 zł

150g  |  |  | 

Salatka z roszponki, mango,
avocado, mozzarellami i orzechami nerkowca
Lamb's lettuce / mango/ avocado / mozzarella / cashew nuts

32 zł

100g  |  |  | 

Salatka z łososiem marynowanym w soku z cytrusów,
z rukolą, ogórkiem, mango i chilli
Rucola / salmon marinated in citrus juice / cucumbers / mango / chilli

38 zł

100g  |  |  | 

Zupy

Soups

Bulion z koldunami
Chicken soup with dumplings

19 zł

300ml  |  |  | 

Żurek świętokrzyski z jajkiem i białą kielbasą
Sour rye soup with eggs and white sausage

19 zł

300ml  |  |  | 

Tradycyjny chłodnik z jajkiem
Cold soup

17 zł

300ml  |  | 

Zupa dnia
Soup of the day

17 zł

300ml

Dania główne

Main courses

Filet z kurczaka / ser pleśniowy / świeży szpinak /
sałatka wiosenna / frytki belgijskie
Chicken fillet / blue cheese / spinach / salad / chips

36 zł

150g 

Perliczka / sałatka z czerwonej kapusty/ kalafior romanescu / puree z orzeszkami ziemnymi
Guinea fowl / red salad cabbage / romanescu cauliflower / puree with peanuts

45 zł

180g  | 

Polędwiczki wieprzowe / sos musztardowo – miodowy /
sałatka wiosenna/ ziemniaki opiekane
Pork tenderloin / honey and mustard sauce/ salad / potatoes

45 zł

180g  |  | 

Kotlet schabowy z kością / kapusta zasmażana / ziemniaki z koperkiem
Pork chop / stewed cabbage / fried potatoes

39 zł

200g  | 

Polędwica wołowa po angielsku / masło ziołowo – czosnkowe /
sos z zielonego pieprzu / sałatka / frytki belgijskie
English styled sirloin / herb and garlic butter /
green pepper sauce/ salad / chips

89 zł

Stek wołowy „Cowboy” / sałatka wiosenna / dip z papryczkami jalapeno /
pieczone bataty z ziołami
“Cowboy” beef steak / salad /dip with jalapeno peppers/ baked Sweet Potatoes

59 zł

220g  | 

Pół Złotej Kaczki / żurawina / jabłko pieczone / kluski śląskie
Half duck, cucumber, apple

59 zł

900g  |  |  | 

Garmaż Złotej Róży

Pierogi z mięsem i kapustą / skwarki
Dumplings with meat and bacon

29 zł

300g  | 

Ryby

Fish

Filet z sandacza / kalafior romanescu / kasza pęczak z mascarpone
i pomidorkami koktajlowymi / pesto pietruszkowe
Pike perch fillet / / romanescu califlower / pearl barley with
mascarpone and cherry tomatoes / parsley pesto

48 zł

220g  | 

Okoń morski / masło ziolowo - czosnkowe / surówka z białej kapusty
z koperkiem /bataty pieczone z ziołami
Sea bass / herb and garlic butter / cabbage salad / baked Sweet Potatoes

45 zł

200g  | 

Papardelle / krewetki/ kalmary / pomidorki koktajlowe
/ świeży szpinak / parmezan
Papardelle / shrimps / calamari / cherry tomatoes / spinach / Parmesan

39 zł

200g  |  | 

Dania wegetariańskie

Vegetarian

Bakłażan z mozzarellą i sosem pomidorowo - ziołowym
Eggplant, mozzarella, tomato and herb sauce

29 zł

150g 

Naleśniki ze szpinakiem i sosem Napoli
Pancakes, spinach tomato sauce

29 zł

200g  |  | 

Polecamy świeże surówki
We recommend fresh salads

Desery

Desserts

Parfait na musie owocowym
Parfait on fruit mousse

16 zł

150ml  | 

Szarlotka z lodami waniliowymi
Apple cake with ice - cream

16 zł

150ml  |  | 

Melon i arbuz w zielonej herbacie na musie waniliowym
Melon and watermelon in green tea on vanilla mousse

16 zł

150g  | 

Produkty mogą zawierać gluten, jaja, soję, mleko i produkty pochodne oraz seler i gorczycę. Przygotowane zgodnie z księgą GHP/GMP zatwierdzonej w dniu 31.07.2020. Gramatura głównego składnika podana przed obróbką cieplną

Alergeny

Skorupiaki /shellfish	Ryby /fish	Orzeszki ziemne /peanuts	Orzechy /nuts	Gorczyca /charlock	SO2	Mięczaki /molluscs
						
Gluten	Jajka /eggs	Soja /soy	Nabiał /milk	Seler /celery	Sezam /sesame	Lubin /lupine

Napoje gorące

Hot Drinks

Herbata „Julius Meinl”
Tea

10 zł

350ml

Herbata z konfiturą z dzikiej róży
Tea with wild rose jam

15 zł

350ml

Herbata z rumem
Tea with rum

20 zł

350ml

Espresso „Julius Meinl”

10 zł

50ml

Kawa americano

10 zł

200ml

Kawa z mlekiem

12 zł

150ml 

Cappucino

12 zł

150ml 

Late Macchiato

15 zł

250ml 

Irish Coffee

25 zł

150ml 

Czekolada

14 zł

200ml 

Napoje zimne

Cold Drinks

Coca- cola, Sprit, Fanta, Tonic

8 zł

200ml

Woda karafka

8 zł / 12 zł

500ml/950ml

Perlage

9 zł / 14 zł

300ml/700ml

Red Bull

14 zł

250ml

Sok owocowy

8 zł

250ml

Sok ze świeżych owoców

18 zł

200ml

Piwa

Beer

Budweiser

10 zł / 12 zł

0,30l / 0,50l

Belfast

14 zł

0,50l

Lech Free

10 zł

0,33l

Johannes

14 zł

0,50l

Raciborskie

14 zł

0,50l

Pszeniczniak

14 zł

0,50l

Wermuty

Martini 10cl

10 zł

Cognac 4cl

Godet VSOP Special

30 zł

Hennessy Fine

30 zł

Martel V.S.

20 zł

Martel V.S.O.P.

35 zł

Whisky 4cl

KAMIKI Blended Malt Whisky

45 zł

Antiquary 21 YO Blended

45 zł

Chivas 12 YO

25 zł

Firean Old Reserve

25 zł

Glendfidish 18 YO Single malt

45 zł

Jameson

25 zł

Johnnie Walker Black 12 YO

30 zł

Johnnie Walker Gold 18 YO

45 zł

KOVAL Single Barel Millet

35 zł

KOVAL Single Barel Burbon

35 zł

Tomatin 12 YO Single Malt

30 zł

Tomatin 14 YO Pork Cask Single Malt

35 zł

CU BOCAN Single Malt

35 zł

J.A. Baczewski

20 zł

Brandy 4cl

Calvados V.S.O.P Chateau Du Brevil
A.C. Calvados

25 zł

Grappa

15 zł

Metaxa *****

25 zł

Pliska XO

20 zł

Pliska Recolte 1985

35 zł

Stock '84

20 zł

Armagnac 4cl

Armagnac
Saint Christeau

35 zł

Restauracja Pod Złotą Różą
Ambasador J. A. BACZEWSKI
Poleca Kultową wódkę.

Wódka J. A. Baczewski 4cl

Suveren

20 zł

J. A. Baczewski

10 zł

Wiśniówka

10 zł

Morelówka

10 zł

Piołunówka

10 zł

Ovovit

10 zł

J. A. Baczewski (0.5 l)

90 zł

Wódki 4cl

Vodka

Wódka z Manufaktury (Rzemieślnicza)	12 zł
Bimber z Manufaktury (Rzemieślniczy)	12 zł
Miodówka z Manufaktury (Rzemieślnicza)	12 zł
Śliwowica z Manufaktury (Rzemieślnicza)	12 zł
Finlandia	10 zł
Absolut Kurant	10 zł
Tequila (gold, silver)	20 zł
Żubrówka Bison Grass	10 zł
Becherovka	12 zł
Jagermeister	15 zł

Gin 4cl

J.A. Baczewski Dry Gin	10 zł
KOVAL Barceled Gin	30 zł

Rumy 4cl

Navy Island, Jamaica, XO Reserva	25 zł
Bacardi	15 zł

Likiery 4cl

Liquers

Cytrynówka Świętokrzyska

14 zł

Kahlua

15 zł

Malibu

15 zł

Baileys

15 zł

Amaretto

15 zł

Drinki

Drinks

CAMPARI

(Campar, Sok pomarańczowy, Pomarańcza)

25 zł

PORTSECO

(Graham's White Porto, Prosecco, Tonik)

35 zł

APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Pomarańcza, Woda gazowana)

28 zł

MARGARITA

(Tequila, Cointreau, Sok)

35 zł

MOJITO

(Baccardi, Sprite, Cukier Trzcinowy, Limonka)

25 zł

TEQUILA SUNRISE

(Tequila, Sok, Grenadine)

25 zł

Szczegółowa lista alergenów dostępna w barze

Allergens list available at the bar