

Przystawki

Starters

Antipasti „Złotej Róży”

wyrób własny: schab dojrzewający, pastrami wołowe, boczek dojrzewający; salami pikantne, mortadela z pistacjami, sery pecorino, ogórki musztardowe, sos piperomello/

48 zł

150g  |  | 

Tatar wołowy - polędwica wołowa/ jajko / musztarda/ cebula/ kurki marynowane/ kapary/ pieczarki marynowane/ ogórki konserwowe
Beef tartare - sirloin/ egg/ mustard/ onion/ pickled Chanterelles/ capers/ marinated mushrooms/ pickled cucumbers

56 zł

80g  |  | 

Carpaccio wołowe / parmezan / kapary
Beef tenderloin carpaccio/ Parmesan/ capers

45 zł

80g  |

Śledź „Złotej Róży” - śledź / jabłko / cebula / ogórek konserwowy / musztarda
„Złota Róża“ herrig - herrig/ salad - apple/ onion/ pickled cucumber/ mustard

30 zł

100g  |  | 

Krewetki tygrysie smażone na oliwie z czosnkiem /grzanka czosnkowa
Tiger prawns/ garlic/ olive oil/ wine/ garlic toast

56 zł

150g  |  |  | 

Salatki

Salad

Salatka Cezar – kurczak/ sałata rzymska/ dip / parmezan/ grzanka
Cezar Salad- chicken/ Romanine lettuce/ dip/ Parmesan/ croutons

43 zł

150g  |  | 

Salatka z boczniakiem w cieście panko / buraki karmelizowane
w miodzie/ sos mango /grzanka
Salad with oyster mushroom in panko dough / beets /
mango sauce / croutons

43 zł

200g  | 

Zupy – Soups 300ml

Bulion z koldunami wołowymi
Broth with beef dumplings

24 zł

 |  | 

Żurek świętokrzyski z jajkiem i wędzonym żeberkiem
Żurek świętokrzyski - Sour soup with eggs and smoked ribs

28 zł

 |  | 

Ziemniaki z okrasą
Potatoes with garnish

8 zł

150g

Zupa dnia
Soup of the day

24 zł

Dania główne

Main courses

Polędwiczka wieprzowa souse vide marynowana w rozmarynie i tymianku / sos borowikowy / karotka klarowana na maśle z tymiankiem / ziemniak w mundurku
Souse vide pork tenderloin marinated in rosemary and thyme/ boletus sauce / carrot clarified in butter with thyme/ jacket potato

180g  |

56 zł

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

200g  | 

46 zł

Polędwica wołowa po angielsku / masło ziołowo-czosnkowe / sos z zielonego pieprzu/ warzywa grillowane/ frytki belgijskie
Beef tenderloin / herb and garlic butter / green pepper sauce/ grilled vegetables/ Belgian fries

200g  |  | 

104 zł

Pół Złotej Kaczki / domowa żurawina / jabłko pieczone / kluski śląskie
Half duck / homemade cranberries / baked apple/ traditional Silesian potato dumplings

700g  |

76 zł

Pierogi z mięsem i kapustą/ okrasa
Dumplings with meat and cabbage / greaves

300g  | 

39 zł

Filet z sandacza / różyczka brokuła / kasza pęczak z mascarpone i pomidorkami koktajlowymi / pesto pietruszkowe
Zander fillet / broccoli florets/ pearl barley with mascarpone and cherry tomatoes / parsley pesto

350g  |  | 

59 zł

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

300g  |  | 

69 zł

Naleśniki / szpinak / sos z pomidorów/ parmezan
Pancakes / spinach / tomato sauce/ Parmesan

350g  |  |  | 

39 zł

Surówki

Salad

Zestaw surówek
Set of salad

12 zł



150g

Surówka wiosenna z Vinaigrette
Fresh vegetable salad

12 zł

150g

Desery

Desserts



Domowa szarlotka z lodami waniliowymi
Apple cake with vanilla ice cream

23 zł

150g



Beza z mascarpone i owocami
Meringue with mascarpone and fruit

25 zł

150g



Brownie z musem malinowym i lodami waniliowymi
Brownie with raspberry mousse and vanilla ice cream

25 zł

150g



Napoje gorące

Hot Drinks

Herbata „Julius Meinl“
Tea

350ml

12 zł

Herbata z konfiturą z dzikiej róży
Tea with wild rose jam

350ml

18 zł

Herbata z rumem
Tea with rum

350ml

22 zł

Espresso „Julius Meinl“

30ml

12 zł

Kawa americano

150ml

12 zł

Kawa z mlekiem

150ml 

14 zł

Cappucino

150ml 

14 zł

Late Macchiato

250ml 

16 zł

Irish Coffee

150ml 

28 zł

Kawa bezkofeinowa „Julius Meinl“

150ml

12 zł

Kawa bezkofeinowa z mlekiem

150ml 

14 zł

Napoje zimne

Cold Drinks

Coca- cola, Sprite, Fanta, Tonic	10 zł	◦
250ml		
Woda karafka	9 zł / 14 zł	
500ml/950ml		
Perlage	10 zł / 15 zł	
300ml/700ml		
Red Bull	14 zł	
250ml		
Sok owocowy	9 zł	◦
250ml		
Sok ze świeżych owoców	20 zł	
200ml		

Piwa

Beers

Budweiser 5%	12 zł / 14 zł	
0,30l / 0,50l		
Belfast 6,5%	14 zł	
0,50l		
Lech Free	10 zł	◦
0,33l		
Raciborskie 5%	14 zł	
0,50l		
Pszeniczniak 5,2%	14 zł	
0,50l		

Piwa lokalne

Craft Beers

Złoto Kurozwek /Pils/ 5,6%	16 zł	
0,50l		
Sarmata /Czerwony Dunkel/ 5,6%	16 zł	◦
0,50l		

Wermuty

Martini 10 cl 18%

15 zł

Cognac 4cl

Godet VSOP Special 40%

30 zł

Hennessy Fine 40%

30 zł

Martel V.S. 40%

25 zł

Martel V.S.O.P. 40%

45 zł

Whisky 4cl

Antiquary 21 YO Blended 43%

45 zł

J.A. Baczewski 43%

20 zł

CU BOCAN Single Malt 46%

35 zł

Chivas 12 YO 40%

25 zł

Dalmore Vintege Single Malt 46,5 %

35 zł

Dalmore Port Wood Reserve Single Malt 46,5 %

80 zł

Firean Old Reserve 43 %

25 zł

Glenfiddich 18 YO Single malt 40 %

55 zł

Jameson 40 %

25 zł

Johnnie Walker Black 12 YO 40%

30 zł

KAMIKI Blended Malt Whisky 48 %

45 zł

KOVAL Single Barel Millet 40 %

35 zł

KOVAL Single Barel Burbon 47 %

35 zł

Nomad 41,3 %

30 zł

Tomatin 14 YO Pork Cask Single Malt 46 %

35 zł

Brandy 4cl

Calvados V.S.O.P Chateau Du Brevil 40% A.C. Calvados	25 zł	o
Grappa 40%	15 zł	
Metaxa ***** 40%	25 zł	
Pliska XO 40%	20 zł	
Pliska Recolte 1985 41%	35 zł	
Stock '84 38%	20 zł	

Armagnac 4cl

Armagnac 40% Saint Christeau	35 zł	o
---------------------------------	-------	---

Wódki 4cl

Vodka 4cl

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

Wódka J. A. Baczewski 4cl

J. A. Baczewski 40%	12 zł	
Wiśniówka 38%	14 zł	
Morelówka 38%	14 zł	
Piołunówka 35%	14 zł	
Ovovit 16%	14 zł	

Wódka z Manufaktury (Rzemieślnicza) 40%	14 zł
Bimber z Manufaktury (Rzemieślniczy) 41%	14 zł
Miodówka z Manufaktury (Rzemieślnicza) 30%	14 zł
Śliwowica z Manufaktury (Rzemieślnicza) 50%	14 zł
Absolut Kurant 40%	14 zł
Becherovka 38%	15 zł
Finlandia 40%	14 zł
Jägermeister 35%	15 zł
Tequila (gold, silver) 35%	20 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	12 zł
J. A. Baczewski (0,5 l) 40%	130 zł
Finlandia (0,5 l) 40%	150 zł
Wódka z Manufaktury (0,5l) 40%	160 zł

Gin 4cl

J.A. Baczewski Dry Gin 43,5%	15 zł
KOVAL Barceled Gin 47%	30 zł

Rumy 4cl

Bacardi 37,5%	15 zł
Plantation Pineapple 40%	25 zł

Likiery 4cl

Liquers

Amaretto 28%	15 zł
Baileys 17%	15 zł
Cyrynówka Świętokrzyska 14,5%	19 zł
Kahlua 20%	15 zł
Malibu 13%	15 zł

Koktajle 10cl

Espresso martini 16%	25 zł
Pornstar martini 14,9%	25 zł
Whiskey sour 17,2 %	30 zł

Drinki

Drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Pomarańcza, Woda gazowana)	32 zł
CAMPARI (Campari, Sok pomarańczowy, Pomarańcza)	29 zł
MAJSTERSZTYK (Jägermeister, Cydr, Cytryna, Sok z pędów sosny)	29 zł
MOJITO (Bacardi, Sprite, Cukier Trzcinowy, Limonka)	29 zł
PORTSECO (Graham's White Porto, Prosecco, Tonik)	35 zł
TEQUILA SUNRISE (Tequila, Sok, Grenadine)	29 zł

Gramatura głównego składnika podana przed obróbką cieplną

Karta gramatur jest dostępna na życzenie.

Information containing portions weight available on request.

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.