



Róża Wiatrów

RESTAURACJA

ZAPRASZAMY W GODZINACH
PON-NDZ 12.00 - 21.00

ŚNIADANIA SERWUJEMY
PONIEDZIAŁEK - SOBOTA

7.00 - 10.00

NIEDZIELA

8.00 - 11.00

CESARKA 2, STRYKÓW



FAKTURA, INVOICE

O konieczności wystawienia faktury VAT,
prosimy poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia.
W przeciwnym razie, wystawienie faktury, nie będzie możliwe.

About the need to issue an invoice, please inform
the service before placing an order.
Otherwise, it will not be possible to do it.

...

SERWIS

Do grup od 6 osób doliczany jest serwis kelnerski
w wysokości 10 % wartości zamówienia.

Waiter service is added to groups of 6 and more people
in the amount of 10% of the order value.

...

CHCESZ BYĆ NA BIEŻĄCO Z NASZĄ OFERTĄ?
OBSERWUJ NAS W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH:



RozaWiatrowCesarka



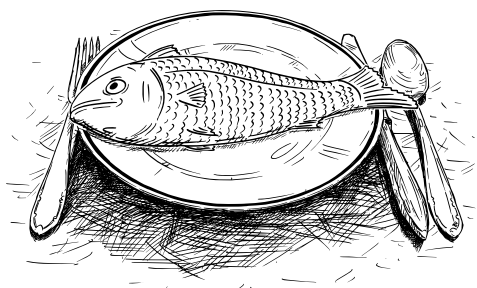
restauracja_roza_wiatrow

LUNCH

CODZIENNIE SERWUJEMY DANIA LUNCHOWE

DOSTĘPNE W GODZINACH 12.00 - 17.00
LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK
zestaw 2-daniowy
39 pln



PRZYSTAWKI

starters

Tatar wołowy 250g 59 zł

cebula, korniszon, grzybki marynowane, pieczywo, masło smakowe
Beef tartare, onion, gherkin, pickled mushrooms, bread, flavored butter

Rillettes z gęsi 300g 39 zł

kromka chleba wypiekanego w naszej restauracji, konfitura z cebuli, ogórek kiszony
Goose rillettes, slice of our self baked bread, onion jam, pickled cucumber

Mule 550g 59 zł

mleko kokosowe, czosnek, szalotka, zioła, pieczywo, chili
Mussels, coconut milk, garlic, shallot, herbs, bread, chili

Śledź marynowany 200g 29 zł

burak, ogórek kiszony, śmietana, dresing miodowo-musztardowy, pieczywo
Marinated herring, beetroot, pickled cucumber, sour cream, honey and mustard dressing, bread

Hot dog 300g 49 zł

kiełbasa z dzika, kiszona kapusta, musztarda, cebula prażona, pikle, ketchup
Hot dog, wild boar sausage, sauerkraut, mustard, crispy onions, pickles, ketchup

ZUPY

soups

Barszcz czerwony 350g 26 zł

kołdun wołowy
Beetroot borscht with beef dumpling.

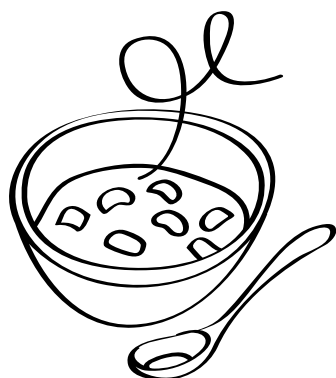
Krem z dyni 300g 24 zł

pestka dyni, oliwa smakowa, mleko kokosowe, chilli
Pumpkin Soup, pumpkin seeds, infused oil, coconut milk, chili



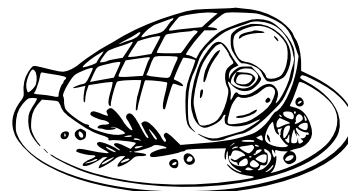
Zupa cebulowa 350g 24 zł

grzanka z chleba wypiekanego w naszej restauracji, ser bursztyn
Onion Soup, self baked bread crouton, "bursztyn" extra matured polish hard cheese.



DANIA GŁÓWNE

main dishes



Filet z kaczki 500g 89 zł

grzybowe gnocchi w sosie, jabłko, gratin z buraka
Duck fillet, mushroom gnocchi, apple, beetroot gratin

Żeberka wieprzowe BBQ 700g 79 zł

łódeczki ziemniaczane, coleslaw
BBQ Pork Ribs, scoops, coleslaw

Golonka pieczona 1300g 89 zł

chrzan, musztarda, gnocchi grzybowe, kapusta kiszona
Slowly braised ham hock, horseradish, mustard, mushroom gnocchi, sauerkraut

Stracetti di filetto 400g 109zł

polędwica wołowa, porto, pieczarki, pomidorki koktajlowe, pasta truflowa/
śmietanka, pieczywo, czosnek, zioła
Stracetti di filetto, beef tenderloin, port wine, mushrooms, cherry tomatoes, truffle paste, cream,
bread, garlic, herbs



Panuzzo 300g 79 zł

pastrami, sos wild west, sałata rzymska, czerwona cebula, kiszona cytryna, pickle
Panuzzo, pastrami, Wild West sauce, romaine lettuce, red onion, fermented lemon, pickles

Krewetki tygrysie 7szt 300g 79 zł

sos aioli, chilli, czosnek, pieczywo
Tiger prawns (7 pcs) , aioli , chilli , garlic , bread



Pyzy z dziczyzną 500g 49 zł

kapusta kiszona, okrasa
Game-filled potato dumplings, sauerkraut, greaves

SALATKI

salads

Sałatka z wędzona piersią z kaczki 250g 49 zł

śliwka pieczona, pistacja, malinowa piana, ser lazur

Salad, smoked duck breast, roasted plum, pistachio, raspberry foam, Lazur cheese

Sałatka z pieczoną dynia 250g 39 zł

ricotta, prażone pestki, śliwka, sos malinowy

Salad, roasted pumpkin, ricotta, toasted seeds, plum, raspberry dressing



MAKARONY

pasta

Gnocchi z kurczakiem 500g 54 zł

gorgonzola, suszony pomidor, fasola edamame, parmezan

Gnocchi, chicken fillet, gorgonzola, sun-dried tomato, edamame beans, parmesan

Tagliatelle z owocami morza 400g 59 zł

krewetka, mule, sepia, chilli, czosnek, wino białe, masło

Squid ink tagliatelle, shrimp, mussels, chili, garlic, white wine, butter



Gnocchi grzybowe 400g 49 zł

grzyby, groszek, żurawina suszona, parmezan

Mushroom gnocchi, mushrooms, peas, dried cranberries, parmesan



STEKI steaks



Polędwica wołowa 450g 139 zł

gratin ziemniaczane, sałatka z warzywami, masło smakowe
Beef tenderloin, potato gratin, vegetable salad with vinaigrette, flavored butter

Antrykot 550g 119 zł

gratin ziemniaczane, sałatka z warzywami, masło smakowe
Entrecote, potato gratin, vegetable salad with vinaigrette, flavored butter

RYBY I OWOCE MORZA fish and seafood

Antar 500g 89 zł

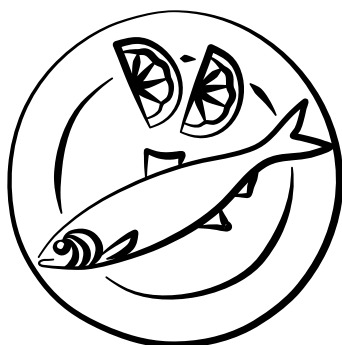
kuskus perłowy z groszkiem, warzywa sezonowe, sos aioli
Chilean sea bass, pearl couscous with peas, seasonal vegetables, aioli

Dorada pieczona 600g 79 zł

łódeczki ziemniaczane, coleslaw
Baked sea bream, scoops, coleslaw

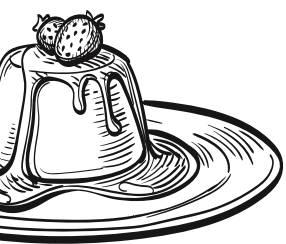
Łosoś zapiekany w śmietanie 500g 89 zł

kuskus perłowy z groszkiem, warzywa sezonowe
Salmon baked in sour cream , pearl couscous with peas, seasonal vegetables



DESERY

desserts



Tarta czekoladowa 150g 35 zł
pianka malinowa, beza
Chocolate tart , raspberry mousse , meringue

Szarlotka 200g 29 zł
lody waniliowe, kruszonka
Apple cake, vanilla ice cream, crumble

Waniliowy creme brule 200g 29 zł
Vanilla crème brûlée

DANIA DLA DZIECI

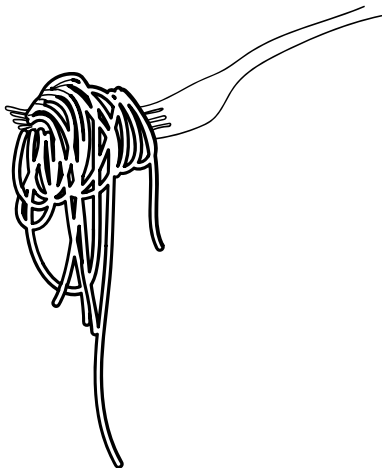
children menu

Panierowane polędwiczki z kurczaka 300g 34 zł
frytki, surówka z marchewki i jabłka
Breaded chicken tenderloins , French fries , carrot and apple salad

Rosół z kluseczkami 200g 19 zł
Chicken noodle soup

Naleśniki 200g 24 zł
bita śmietana, polewa czekoladowa, owoce
Pancakes, whipped cream, chocolate sauce, fruit

Pinsa 200g 29 zł
sos pomidorowy, mozzarella
Pinsa , tomato sauce , mozzarella



napoje i alkohole

drinks and alcohol



NAPOJE GORĄCE

hot drinks

HERBATY LIPTON: 12 PLN

Czarna:

- English breakfast
- Earl gray
- Forest fruits
- Roseship

Zielona:

- Zielona
- Zielona z mandarynką



KAWY:

Espresso 12 pln

Espresso doppio 14 pln

Espresso macchiato 13 pln

Americano 13 pln

Cappuccino 14 pln

Flat white 16 pln

Latte macchiato 16 pln

Mleko bez laktozy,sojowe 3 pln

LAVAZZA



NAPOJE ZIMNE

cold drinks

NAPOJE GAZOWANE - 12 zł (200 ML)



Pepsi



Pepsi Zero



Mirinda



7up



Schweppes

Sok ze świeżych owoców - 22 zł (250 ML)

Sok Tłoczony w butelce - 15 zł (330 ml)

Soki Toma - 12 zł (200 ML)



pomarańcz 100% , orange

jabłko 100% , apple

WODA - 12 zł (300 ML)



Krystaliczne Źródło - Niegazowana

Krystaliczne Źródło - Gazowana

WODA - 23 zł (750 ML)



Aqua Carpatica

WODA W KARAFCE - 18 zł (1 LITR)

gazowana , niegazowana

Red bull - 20 zł (250ml)



NAPOJE SEZONOWE

seasonal drinks and coctails

Lemoniada 18pln, 250ml 40pln, 1l. :

- **Cytrynowa**

(sour, syrop cukrowy, woda gazowana, cytrusy)

- **Malina z rozmarynem**

(sour, puree malinowe, syrop rozmarynowy, woda gazowana, cytrusy)

- * **Gruszka z cynamonem**

(sour, puree gruszkowe, syrop cynamonowy, woda gazowana)

Herbata zimowa czarna 25pln, 250ml:

(napar z Earl grey, syrop malinowy, owoce czerwone, cynamon)

Herbata zimowa zielona 25pln, 250ml:

(napar z zielonej herbaty, syrop z pigwowca, cytryna, gruszka)

Herbata z wkładką 35pln, 250ml:

(napar z Earl grey, nalewka malinowa, owoce czerwone, cynamon)

Kofola 16pln, 0,5l

Kombucha 18pln, 330ml

Soda Yuzu&Lime 18pln, 330ml

Soda Peach&Mango 18pln, 330ml



APERITIF , VERMUTH:

Carpano Bianco - 100ml	24 zł
Carpano Extra Dry - 100ml	24 zł
Aperol - 40ml	16 zł
Campari Bitter - 40ml	16 zł
Lillet - 100ml	25 zł
Lillet Rose - 100ml	25 zł

RUM 40ML:

Havana	20 zł
Havana Especial	23 zł
Captain morgan	21 zł
Kraken	24 zł
Bumbu	24 zł

GIN 40ML:

Gordon's	18 zł
Gordon's Pink	18 zł
Bombay sapphire	22 zł
Malfy	25 zł

TEQUILA 40ML:

Olmecca Blanco	20 zł
Olmecca Reposado	22 zł
Jose Cuevo 1800 Blanco	24 zł
Jose Cuevo 1800 Reposado	26 zł

BRANDY,COGNAC 40ML:

Metaxa 5	18 zł
Metaxa 7	22 zł
Hennessy VS	34 zł

SZAMPAN 750ML:

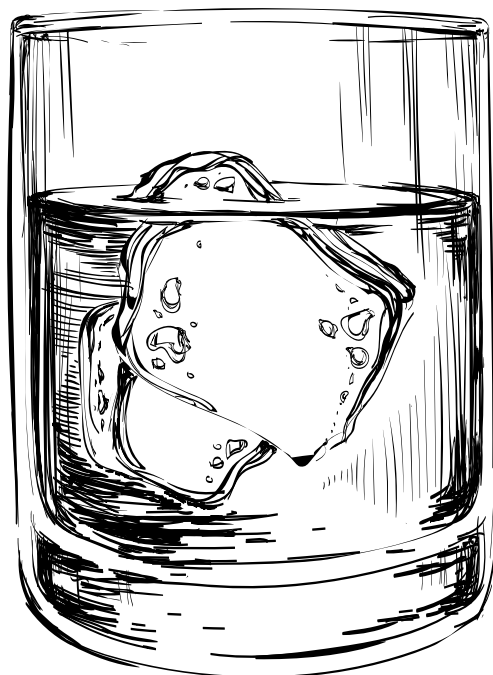
Mumm Brut Grand Cordon	420 zł
Mumm Ice extra demi-sec	460 zł

WHISKY 40ML:

Chivas 12yo	24 zł
Chivas 15yo	30 zł
Chivas 18yo	48 zł
Jameson	21 zł
Jack Daniels	26 zł
Johnnie Walker black	23 zł
Johnnie Walker gold	35 zł
Glenlivet 12yo	30 zł
Glenfiddich 12yo	30 zł
Cardhu	32 zł
Singleton 12yo	32 zł

LIKIERY 40ML:

Malibu	14 zł
Baileys	16 zł
Passoa	16 zł
Cointreau	16 zł
Kahlua	18 zł



WÓDKA:

kieliszek 40ml , butelka

Ostoya 0,5	14 zł / 150 zł
Wyborowa 0,5	13 zł / 140 zł
Wyborowa Exquisite 0,7	24 zł / 320 zł
Czarna Olcha 0,5	15 zł / 200 zł
Żubrówka czarna 0,5	14 zł / 160 zł
Belvedere 0,7	24 zł / 320 zł

NALEWKI/ LIKIERY SMAKOWE:

kieliszek 40ml , butelka

Wiśnia w czekoladzie	14 zł ,/ 160 zł
Jagermeister	14 zł / 170 zł
Becherovka	14 zł / 160 zł
Limoncello	12 zł / 120 zł

Piwo Butelkowe / bottled beers:

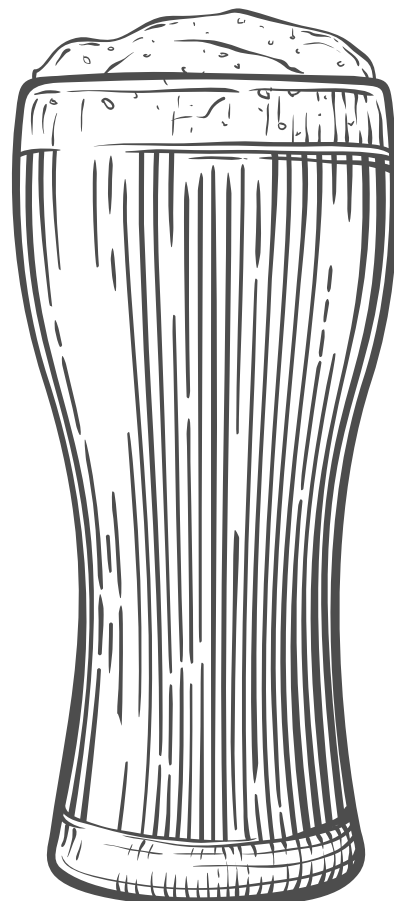
Desperados 0,4l	20 zł
Heineken 0,5l	20 zł
Żywiec 0,5l	20 zł
Piwo kraftowe 0,5l	25 zł
(o rodzaje spytaj kelnera)	

Piwo Butelkowe 0% / bottled beers 0%:

Heineken 0,5l	20 zł
Żywiec, 0,5l	20 zł
(o rodzaje spytaj kelnera)	

Piwo Beczkowe / draft beers:

Żywiec biały 0,3l / 0,5l	16 zł / 18 zł
Birra Moretti 0,25l / 0,5l	20 zł / 25 zł



DRINKI BEZALKOHOLOWE

non-alcoholic coctails

Aperol bezalkoholowy 28 zł
(sanbitter, tonic, sok pomarańczowy, pomarańcza)

Mojito bezalkoholowe 28 zł
(captain morgan 0%, limonka, mięta, woda gazowana)

Espresso tonic 22 zł
(espresso, tonic, limonka)

No-groni 28 zł
(gordons 0%, vibrante vermouth 0%, bitter)

Pink lemonade 26 zł
(gordons pink 0%, sok z limonki, 7up)

Pink spritz 28 zł
(gordons pink 0%, wino musujące 0%, bitter)

Raspberry 28 zł
(captain morgan 0%, syrop malinowy, białko jajka, syrop cukrowy)



DRINKI

coctails

Whisky sour 32 zł
(whisky,sour,syrop cukrowy,angustura,białko)

Mojito 32 zł smakowe 35 zł
(rum,mięta,syrop cukrowy,limonka,woda gazowana)

French 75 30 zł
(gin,sour,syrop cukrowy,prosecco)

Long Island Iced Tea 35 zł
(wódka,rum,gin,tequila,cointreau,limonka,pepsi)

Daiquiri 32 zł smakowe 35 zł
(rum,sour,syrop cukrowy)

Porn star martini 34 zł
(wódka waniliowa,prosecco,puree marakuja,limonka)

STREFA SPRITZ

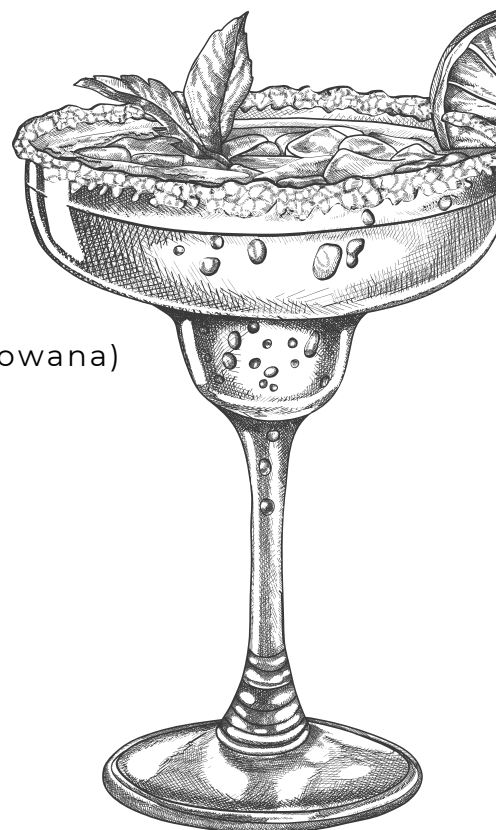
Aperol spritz 30 zł
(aperol,prosecco,woda gazowana,pomarańcza)

Hugo 32 zł
(prosecco,syrop z kwiatu bzu,limonka,mięta,woda gazowana)

Lillet spritz 32 zł
(lillet rose,prosecco,woda gazowana,owoc sezonowy)

Limoncello spritz 32 zł
(limoncello,prosecco,woda gazowana,cytrusy)

Gin spritz 32 zł
(gordons,prosecco,woda gazowana,owoce sezonowe)



Restauracja "RÓŻA WIATRÓW"

Autorskie menu naszej restauracji zmienia się wraz z rytmem pór roku - potrawy przypominają malowidła, zaś ich składniki paletę kolorów.

To tu na co dzień powstają małe dzieła sztuki, stanowiące sukcesję emocji, weny twórczej, aromatów i smaków.

W naszej Restauracji, istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia okazjonalnego. Oferujemy Państwu dużą, przestronną salę przeznaczoną na różnego rodzaju imprezy.

Niezależnie od tego, czy będzie to niewielkie spotkanie, czy duże przyjęcie w gronie rodziny, zapewnimy niepowtarzalną atmosferę każdego wydarzenia.

Nowocześnie, a zarazem stylowo urządzone wnętrza pasują do wszelkich okazji. Doskonała kuchnia i nienaganna obsługa sprawią, że przyjęcie zorganizowane w naszej restauracji pozostanie na długo w pamięci Gości.

