



menu



Gault & Millau
2018-2020

Sebastian „SZROMU” Schrom
SzeF Kuchni / SzeF Kreatywny

Sebastian SZROMU Schrom - SzeF Kuchni / SzeF Kreatywny restauracji La Rossa, bloger kulinarny, zdobywca „czapki” w latach 2018 - 2020 - odznaczenia rekomendowanego przez złoty przewodnik „Gault & Millau”. Sekretarz Komisji Rewizyjnej w Stowarzyszeniu Małopolskich Kucharzy i Cukierników oraz członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, z ramienia którego pełni funkcję Ambasadora Powiatowego Zespołu nr 4 Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Oświęcimiu. Szerszej publiczności dał się poznać jako uczestnik III edycji programu Hell's Kitchen - Piekielna Kuchnia, gdzie przez wiele tygodni gotował pod okiem samego Wojciecha Modesta Amaro, zdobywcy pierwszej w Polsce „gwiazdki” Michelin. Współtworzący kulinarny show Bitwa Smaków – Tradycja kontra Nowoczesność.

W naszej kuchni nie stosujemy gotowych przypraw typu „vegeta” czy „maggi”. Glutaminian sodu pozyskujemy jedynie z naturalnych składników takich jak suszone pomidory, grzyby shiitake, puder z suszonej wołowiny czy też ser grana padano.

Wszystkie elementy Naszych dań robimy sami ... wyrabiamy wędliny, ocet, zakwas, konfitury, makarony ... wypiekamy, wędzimy, kisimy, piklujemy a nawet suszymy wyroby mięsne. Wszystko przygotowywane jest ze świeżych składników, dlatego ich czas podania wynosi od 20 do 40 minut, w wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

W przypadku braku jakiegoś składnika, zastrzegamy sobie możliwość jego zmiany.

Niektóre nasze dania zawierają takie alergeny jak: gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, seler, sezam, mięczaki czy orzechy - o szczegóły zapytaj kelnera.


Przystawki

-  **Bagietka z sepią** – pasta z suszonych pomidorów i orzechów włoskich / karmelizowany słonecznik / oliwa aromatyzowana dymką 14
-  **Krewetki** – z chili i czosnkiem / oliwa aromatyzowana grana padano / bagietka z sepią / paluch drożdżowy / chleb Tyran 29,90
-  **Paluchy drożdżowe** – sos z piklowanych jalapeño / nasz suszony schab w ziarnach kolendry i pieprzu / półgęsek z naszej wędzarni 13
-  **Tatar z łososia** – z ogórkiem, czerwoną cebulą i sezamem / puder z wasabi / nasz piklowany czosnek z gorczyczą / bagietka z sepią 29
-  **Carpaccio** – wołowe z czosnkiem niedźwiedzim / gąbka z zielonej pietruszki / oliwa aromatyzowana trawą żubrową / nasze piklowane kurki 31
-  **Selekcja warzyw** – sezonowych z czosnkiem / dojrzewający ser kozi / czarna bułka tarta z masłem / szczypiorek 18

Zupy

-  **Krem z pomidorów** – z oregano i czosnkiem / mozzarella / oliwa aromatyzowana nasturcją i rukolą 15
- **Żur** – na naszym zakwasie z majerankiem i maślanką / nasza biała kielbasa / boczek z naszej wędzarni 15
-  **Bulion** – wieprzowy z pastą czosnkową / siekana wieprzowina / jajko poszpetowe w nori / shitake / mun / sezam 17
-  **Rosół** – z kury, kaczkę, ogona wołowego i lubczyku / krajanka makaronowa / marchew / zielona pietruszka 13
-  **Assiette z dyni** – krem z dyni, bananów i rokitnika / olej z pestek dyni / pestki dyni / mleczna piana lawendowa 15

Makarony

-  **Tagliatelle** – pomidorowe / sos z corregio, gorgonzoli, mozzarelli i fety / filet z kurczaka z garam masala 29
-  **Pappardelle** – pełnoziarniste / krewetki z czosnkiem i oliwą extra virgin / zielona pietruszka / grana padano 32
-  **Fettuccine** - plastry kaczki sous vide / sos z maślaków, cebuli i tymianku / grana padano / szczypiorek 33

Creative

Homemade

Dania Głównie

- **Filet z kurczaka** – z kminem rzymskim / pęczakotto z porem / romanesco / nasze prażynki ze skóry wieprzowej / dym z jadaloszynu i orzesznika 29
-  **Kotlet pożarski** – z udka kurczaka / nasza piklowana czerwona cebula / ziemniaki z ogniska / sól w płatkach ze świerkiem / mizeria 29
-  **Risotto** – z borowikami, kurkami, brązowymi shimeji i mlekiem kokosowym / siemię lniane / jabłuszka kaparowe / suszony czosnek / szczypiorek 29
-  **Kotlet schabowy** – smażony na smalcu w bułce tartej Tyran / puree z ziemniaka z koperkiem / zasmażana kiszona kapusta z Charsznicy 29,90
- **Rolada** – wołowa ze słoniną z naszej wędzarni / sos pieczeniowy z jałowcem / czarnuszka / kluski śląskie / modra kapusta z boczkiem z naszej wędzarni 39
-  **Placki ziemniaczane** – z marchwią / gulasz wieprzowy z wędzoną czerwoną papryką / nasz crème fraiche ukwaszony cztery dni / szczypiorek 28
- **Polski antrykot** – dojrzewający / sos z wołowego szpiku kostnego i piwa porter / konfitowane żółtko w 67°C / frytki ze skórą / coleslaw 67
-  **Szarpanka** – wieprzowa / sos z porów z naszej wędzarni / bułka żytnia / musztarda starofrancuska Konik / bukiet sałat / nasz ocet z czerwonego wina 25
- **Burger** – wołowy / sos barbecue z węgierki wędzonej sianem / brioszka / cheddar / konfitura z czerwonej cebuli / frytki z batatów 33
-  **Vege burger** - z tofu i czerwonej fasoli w panko / majonez z czarnym czosnkiem / nasz ketchup z malinami / brioszka / frytki ze skórą 29
-  **Karkówka** – sous vide z kminkiem / kiszka ziemniaczana ze słoniną z naszej wędzarni / sos z jarzębiny / puder z suszonej wołowiny / crunch z gryki 39



... a dla najmłodszych

- **Fileciki z kurczaka** – w płatkach kukurydzianych / frytki ze skórą / marchew z pomarańczą / nasz ketchup z malinami 16
- **Naleśnik** – z naszym kremem z mlecznej czekolady i orzechów laskowych lub naszą konfiturą z truskawek / cukier puder 17

Fresh and Local

Gault & Millau

Ryby

-  **Sandacz** - w sezamie / puree z kalafiora i białej czekolady / nasza kiszona cytryna / puder z borowika / burak / różowy pieprz / nasze kimchi z czerwonej kapusty 39
-  **Pstrąg** – masło z dereniem / puree z groszku z miętą / sos z zielonego pieprzu / tobikko / sok z palonej limonki / nasza kiszona rzodkiewka / dym z czarnej herbaty 37

Salatki

- **Orientalna** - kalmary w tempurze / rozponka / sałata rzymska / takuan / pomidory koktajlowe / ogórek / sos z oleju sezamowego i trawy cytrynowej 31
 - **Morska** – łosoś / pasta z awokado / rukola / rozponka / czarne oliwki / pestki dyni / kapary / grana padano / pomidory koktajlowe / sos z kremu z gorczyczy Konik i oliwy 31
 - **La rossa** - krewetki z czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / mozzarella / pomidory koktajlowe / grana padano / oliwa aromatyzowana papryką 30
 - **Rustykalna** - filet z kurczaka z gałką muszkatołową / rozponka / gorgonzola / pomidory koktajlowe / szalotka / sos z oliwy, miodu i limonki 29
 - **Cesarska** – filet z kurczaka z curry / sałata rzymska / grzanki / pomidory koktajlowe / sos z oliwy aromatyzowanej papryką i miodu / sos z czosnku i koperku 29
- Do każdej sałatki serwujemy palucha drożdżowego**

Desery

-  **Sernik** – z tonkowcem wonnym na kakaowym spodzie / opalana beza / mandarynkowe ptasie mleczko / sos z mango 17
-  **Chatka** - drożdżowa / sos z Suski Sechlońskiej / poziomki z cukrem / crunch ze słonego karmelu i orzechów ziemnych 17
- **Brownie** – z gorzkiej czekolady / sos z malin i rozmarynu / maślana ziemia / rozmarynowy cukier puder 16
- **Szarlotka** – cytrynowa z pianką cytrynową / sos waniliowy / leśne jagody / z cukrem / kakaowy cukier puder 17
- **Lody z pracowni „Lodowe Love”** – o dostępne smaki i cennik zapytaj kelnera

Kawy

- ESPRESSO
- ESPRESSO MACCHIATO
- ESPRESSO DOPPIO
- KAWA AMERICANO
- FLAT WHITE
- CAPPUCINO
- LATTE
- LATTE SMAKOWA (do wyboru - wanilia, karmel, kokos lub brownie)
- KAWA PARZONA

Herbaty Sir William's

- KING OF CEYLON
- ROYAL EARL GREY / GREEN KINGDOM / MINT PRINCE / LORD OF CHERRIES / LADY WHITE / QUEEN OF RASPBERRIES / CINNAMON PRINCESS

Napoje zimowe

-  Herbata czarna z miodem, pomarańczą, cytryną i świeżym sokiem imbirowym
-  Herbata czarna z konfiturą malinową i cytryną
-  Herbata cynamonowa z musem z zielonego jabłka
-  Herbata Earl Grey z miodem, cytrynowką i cytrusami
-  Herbata malinowa z musem malinowym i nalewką malinową
-  Latte z syropem dyniowym, bitą śmietaną i cynamonem
-  Czarna kawa z likierem Bailey's i likierem Kahlua
-  Czekolada Wedel na gorąco z piankami i bitą śmietaną
-  Grzane czerwone wino z cynamonem, orzechami i suszonymi owocami
-  Słodki cydr z zielonym jabłkiem, cynamonem, goździkami i kardamonem
-  Pиво jasne z przyprawami korzennymi, miodem i syropem z malin

Napoje zimne

- COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC 0,25 l
- KROPLA BESKIDU niegazowana 0,33 l / 0,75 l
- KROPLA DELICE gazowana 0,33 l / 0,75 l
- FUZETA 0,25 l: brzoskwińowa, cytrynowa
- SOK CAPPY 0,25 l: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy
- ŚWIEŻY SOK WYCISKANY 0,3 l: pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany
- ALOESOWY NAPÓJ 0,3 l
- SOK 100% 1 l: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, ananasowy, żurawinowy, porzeczkowy
- SOKI BIO Z TŁOCZNI MAURERA 0,3 l – prosto z Łącka regionalne soki z ekologicznych upraw, tłoczone bezpośrednio ze świeżych owoców bez dodatku cukru.
Dostępne smaki: MARCHWIOWY Z JABŁKIEM / RABARBAROWY Z JABŁKIEM

Piwa lane

- Żywiec 0,3 l / 0,5 l

Piwa butelkowe

- Żywiec 0,5 l
- Żywiec Porter 0,5 l
- Warka Strong 0,5 l
- Heineken 0,5 l
- Warka Radler Grejpfrut 0.0%
- Żywiec Free 0.0% 0,3 l

Rum 40 ml

- Bacardi Carta Blanca
- Golden Rum

Gin 40 ml

- Bombay Sapphire
- Gordon's
- Discoverer

Irish Whisky 40 ml / 0,7 l

- Tullamore Dew

Scotch whiskey 40 ml / 0,7 l

- Ballantines
- Ballantines Hardfired
- Chivas Regal 12yo
- Chivas Regal Extra
- Johnnie Walker Red
- Johnnie Walker Red Rye
- Johnnie Walker Black
- Johnnie Walker Gold
- Johnnie Walker Blue 0,7 l

American Whiskey 40 ml / 0,7 l

- Jack Daniel's
- Jack Daniel's Honey
- Jack Daniel's Fire
- Jim Beam

Koniak 40 ml / 0,7 l

- Hennessy V.S.

Brandy 40 ml

- Stock '84
- Metaxa 5*

Aperitif 40 ml

- Campari
- Aperol

Digestives 40 ml

- Becherovka
- Jagermeister

Tequila 40 ml

- Olmeca Blanco
- Olmeca Gold

Likiery 40 ml

- Bailey's
- Malibu
- Archers Schnaps
- Kahlua

Wermuty 80 ml

- Martini Bianco
- Martini Rosato
- Martini Rosso
- Martini Extra Dry

Wódki 40 ml / 0,5 l

- Ogiński BIO
- Sopolica: Malina, Pigwa, Wiśnia
- Żubrówka
- Żołądkowa Gorzka
- Finlandia
- Wyborowa

„Carpatia Vintage 1996”

– ekskluzywna wódka, która powstała z najlepszej jakości ziaren żyta, po odpowiednim procesie fermentacji i destylacji, oraz leżakowaniu w dębowych beczkach po maladze, przez 20 lat.

- CARPATIA VINTAGE 1996 40ml / 0,7l

Regionalne wódki i likiery

„Jakob Haberfeld” 40 ml / 0,5 l

– Oświęcimskie produkty, które swój smak i jakość zawdzięczają historii ukrytej w recepturach i najwyższej jakości składnikom.

- ZGODA – przygotowana z neutralnego spirytusu żytniego i źródlanej wody, słodkawe wykończenie
- CZYSTA – wódka której bazą jest spirytus ziemniaczany o naturalnej czystości, harmonijna w smaku
- MIODONKA – na bazie naturalnego miodu, półwytrawna, rozgrzewająca o wyjątkowym aromacie
- PIOŁUNÓWKA – sekretem jego jest kompozycja ziela piołunu i 11 innych ziół i przypraw korzennych
- ORZECHÓWKA – bazą są naturalne zielone orzechy włoskie, z subtelnym dodatkiem ziół i przypraw
- WIŚNIÓWKA – z naturalnych wiśni, z dodatkiem aromatycznych przypraw korzennych
- ZESTAW DEGUSTACYJNY 3 x 20 ml – zestaw 3 „Wódek i Likierów Jakob Haberfeld”

Regionalna wódka premium

„Pravda” – wytwarzana jest tylko w jednej gorzelni na podstawie dawnej polskiej receptury, której historia sięga co najmniej roku 1743.

- Pravda Vodka 40 ml / 0,7 l
- Pravda Espresso 40 ml / 0,7 l
- Pravda Coconut 40 ml / 0,7 l

Regionalne „Nalewki Beskidzkie Bio” 40 ml – to pochodzące z serca Beskidów likiery o wyrazistym owocowym smaku. Produkowane z owoców ekologicznych.








- CZARNA PORZECZKA 15
- DEREŃ 15
- ARONIA 15
- ZESTAW DEGUSTACYJNY 3 x 20ml – zestaw 3 „Nalewek Beskidzkie BIO” 22

Piwa rzemieślnicze „Lubicz” 0,5l

– piwa warzone w odrestaurowanej browarni w centrum Krakowa, tak jak to robiono przed wiekami.

- LEŻAK – piwo typu lager, charakteryzujące się wydłużonym okresem leżakowania i szlachetną chmielową goryczką
- PRZENICZNE – piwo górnej fermentacji typu „Hefeweizen” z intensywnym aromatem banana i goździków
- MARCOWE – piwo dolnej fermentacji, którego nazwa pochodzi od chłodzenia lodem, zbieranym w marcu
- AMERICAN PALE ALE – charakterne piwo o dość mocno wyczuwalnym aromacie amerykańskich chmieli

Koktajle

-  **Aperol Spritz** – lekko wytrawny PROSECCO / APEROL / POMARAŃCZA 18
-  **Sex On The Beach** – słodki ARCHERS / MALIBU / SOK POMARAŃCZOWY / WÓDKA ŻURAWINOWA 18
alk. 0% - 13
-  **Whisky Sour** – kwaśny WHISKY / SOK Z CYTRYNY / SYROP CUKROWY / BIAŁKO Z JAJKA / ANGOSTURA BITTER / SOK Z GREJPFRTA / POMARAŃCZA 20
-  **Mojito** – słodko-kwaśny (do wyboru – truskawka, marakuja, mango lub malina) RUM / LIMONKA / MIĘTA / SYROP CUKROWY / WODA GAZOWANA 18
alk. 0% - 13
-  **Jager Mojito** - słodko-kwaśny JAGERMEISTER / LIMONKA / MIĘTA / SYROP CUKROWY / WODA GAZOWANA 21
-  **Negroni** – wytrawny GIN / CAMPARI SŁODKI CZERWONY VERMOUTH / POMARAŃCZA 18
-  **Swimming Pool** – słodki BIAŁY RUM / MALIBU / SYROP KOKOSOWY / SOK ANANASOWY / BLUE CURACAO 18
-  **Strawberry Colada** – słodki MALIBU / WÓDKA / MLEKO / MUS TRUSKAWKOWY / SOK ANANASOWY / SYROP KOKOSOWY 19
alk. 0% - 13

Przypominamy, że zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami VAT, paragon do kwoty 450 zł brutto (100 euro) z NIP nabywcy stanowi fakturę uproszczoną, równoważną ze zwykłą fakturą. W przypadku takich paragonów (z NIP nabywcy), aby potwierdzić zakup, nabywca nie musi dodatkowo występować o zwykłą fakturę. art. 106e ust. 5 pkt 3 ustawy o VAT.