



# Creative  
# Homemade  
# Fresh and Local  
# Gault & Millau



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.

*Minimalny koszt zamówienia 25 zł*

*Dowozy od 12:00 do 17:00  
od poniedziałku do niedzieli*

*Pełne menu dostępne w restauracji, zapraszamy!*

*Restauracja La Rossa  
ul. Konarskiego 3, 32-600 Oświęcim  
WWW.LAROSSA.COM.PL*

*Zamówienia:*

**509 363 996**


*Zapraszamy na nasz fanpage na Facebooku:  
**Restauracja La Rossa**, gdzie znajdą Państwo aktualne,  
cotygodniowe lunch menu oraz informacje  
o organizowanych wydarzeniach i konkursach,  
w których do wygrania m.in. zaproszenia na lunch.*

**LUNCH W CENIE 17,90 zł**  
DOSTĘPNY OD PONIEDZIAŁKU DO SOBOTY  
OD 12:00 DO 16:00  
cena obejmuje zupę i drugie danie


*La Rossa*  
*Menu na dowóz*


## Zupy

 **Krem z pomidorów** – z oregano i czosnkiem / mozzarella / oliwa aromatyzowana nasturcją i rukolą

 **Rosół** – z kury, kaczki, ogona wołowego i lubczyku / krajanka makaronowa / marchew / zielona pietruszka

## Makarony

 **Tagliatelle** – pomidorowe / sos z corregio, gorgonzoli, mozzarelli i fety / filet z kurczaka z garam masala

 **Pappardelle** – pełnoziarniste / krewetki z czosnkiem i oliwą extra virgin / zielona pietruszka / grana padano

## Salatki

• **Morska** – łosoś / pasta z awokado / rukola / roszponka / czarne oliwki / pestki dyni / kapary / grana padano / pomidory koktajlowe / sos z kremu z gorczycy Konik i oliwy


• **La rossa** - krewetki z czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / mozzarella / pomidory koktajlowe / grana padano / oliwa aromatyzowana papryką


• **Cesarska** – filet z kurczaka z curry / sałata rzymska / grzanki / pomidory koktajlowe / sos z oliwy aromatyzowanej papryką i miodu / sos z czosnku i koperku


Do każdej sałatki serwujemy palucha drożdżowego

## Dania Głównie


15  **Kotlet pożarski** – z udka kurczaka / nasza piklowana czerwona cebula / ziemniaki z ogniska / sól w płatkach ze świerkiem / mizeria

13  **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

32  **Placki ziemniaczane** – z marchwią / gulasz wieprzowy z wędzoną czerwoną papryką / nasz crème fraîche ukwaszony cztery dni / szczypiorek

• **Burger** – wołowy / sos barbecue z węgierki wędzonej sianem / brioszka / cheddar / konfitura z czerwonej cebuli / frytki z batatów

31  **Sandacz** – w sezamie / puree z kalafiora i białej czekolady / nasza kiszona cytryna / puder z borowika / burak / różowy pieprz / nasze kimchi z czerwonej kapusty

30

## ... a dla najmłodszych

29 • **Fileciki z kurczaka** – w płatkach kukurydzianych / frytki ze skórką / marchew z pomarańczą / nasz ketchup z malinami

## Desery

• **Deser dnia**

## Napoje

- Cola 0,5 l 10
- Sprite 0,5 l 10
- sok Bio „Maurera” – marchewka, jabłko 0,3 l 15
- sok Bio „Maurera” – rabarbar, jabłko 0,3 l 15
- sok „100%”: grejfrut / pomarańcza / porzeczką / ananas / jabłko / żurawina 1 l 13

## Piwa

- Heineken 0,5 l 11
- Żywiec Free 0,3 l 8
- Lubicz „Leżak” 18
- Lubicz „Pszeniczne” 18

**LUNCH W CENIE 17,90 zł**  
DOSTĘPNY OD PONIEDZIAŁKU DO SOBOTY  
OD 12:00 DO 16:00  
cena obejmuje zupę i drugie danie

 **danie wegetariańskie**

 **danie kuchni polskiej**

 **specjalność Szefa Kuchni**

 **danie dostępne w wersji wegetariańskiej**

 **danie wegańskie**

29

29

29,90

28

33

39

16

10