

Napoje

- Cola 0,5 l 11
- Sprite 0,5 l 11
- sok Bio „Maurera” – marchewka, jabłko 0,3 l 15
- sok Bio „Maurera” – rabarbar, jabłko 0,3 l 15
- sok „100%”: grejpfrut / pomarańcza / ananas / jabłko / żurawina 1 l 14

Piwa

- Heineken 0,5 l 10
- Żywiec Free 0,3 l 8



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.

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.

#Creative

#Homemade

#DelibyLaRo

#ComfortFood

#Gault&Millau

Minimalny koszt zamówienia 25 zł

Dowozy od 12:00 do 17:00
od poniedziałku do piątku

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.






Rok powstania - 2004
Restaurant, Lounge Bar & Deli




LUNCH W CENIE 21,90 zł
DOSTĘPNY OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU
OD 12:00 DO 16:00
cena obejmuje zupełne i drugie danie


La Rossa
Menu na dowóz

Przystawki



-  **Bruschetta z sepią** – pasta z suszonych pomidorów i orzechów włoskich / karmelizowany słonecznik / oliwa aromatyzowana dymką
-  **Paluchy drożdżowe** – sos z piklowanych jalapeño / nasz suszony schab w ziarnach kolendry i pieprzu / półgęsek z naszej wędzarni
-  **Selekcja warzyw** – sezonowych z czosnkiem / dojrzewający ser kozi / czarna bułka tarta z masłem / szczypiorek

Zupy

-  **Krem z pomidorów** – z oregano i czosnkiem / mozzarella / oliwa aromatyzowana nasturcją i rukolą
- **Żur** – na naszym zakwasie z majerankiem i maślanką / nasza biała kielbasa / boczek z naszej wędzarni

-  **Rosół** – z kury, kaczkę, 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

... a dla najmłodszych

- **Fileciki z kurczaka** – w plátkach kukurydzianych / frytki ze skórką / marchew z pomarańczą / nasz ketchup z malinami
- **Naleśnik** – z naszym kremem z mlecznej czekolady i orzechów laskowych / gruszka w syropie cukrowym / cukier puder

Dania Głównie

- 16  **Kotlet pożarski** – z udka kurczaka / nasza piklowana czerwona cebula / ziemniaki z ogniska / sól w plátkach ze świerkiem / mizeria
- 13  **Czolonka** – wieprzowa z pastą miso / sos pieczeniowy z koprem włoskim / panczkrout z kapustą włoską i pieczonym czosnkiem / pieczarki z cząbrem
- 18  **Risotto** – z borowikami, kurkami, brązowymi shimeji i mlekiem kokosowym / siewię Iniane / jabłuszka kaparowe / suszony czosnek / szczypiorek
-  **Kotlet schabowy** – smażony na smalcu w bułce tartej / puree z ziemniaka z koperkiem / zasmażana kiszona kapusta z Charsznicy
- 17
- **Rolada wołowa** – ze słoniną z naszej wędzarni / sos pieczeniowy z jałowcem / czarnuszka / kluski śląskie / modra kapusta z boczkiem z naszej wędzarni
- 16  **Placki ziemniaczane** – z marchwią / gulasz wieprzowy z wędzoną czerwoną papryką / nasz crème fraiche ukwaszony cztery dni / szczypiorek
- 14  **Szarpanka** – wieprzowa / sos z porów z naszej wędzarni / bułka żytnia / musztarda starofrancuska Konik / bukiet sałat / nasz ocet z czerwonego wina
- **Classic burger** – wołowy / sos barbecue z węgierki wędzonej sianem / brioszka / cheddar / konfitura z czerwonej cebuli / frytki z batatów
- 31  **Vege burger** – z tofu i czerwonej fasoli w panko / majonez z czarnym czosnkiem / nasz ketchup z malinami / brioszka / frytki ze skórką
- 33  **Sandacz** – w sezamie / puree z kalafiora i białej czekolady / nasza kiszona cytryna / puder z borowika / burak / różowy pieprz / nasze kimchi z czerwonej kapusty

 danie wegetariańskie

 danie kuchni polskiej

 specjalność Szefa Kuchni



 danie dostępne w wersji wegetariańskiej

 danie wegańskie

Salatki

- 29 • **Orientalna** – kalmary w tempurze / rosłonka / sałata rzymska / takuan / pomidory koktajlowe / ogórek / sos z oleju sezamowego i trawy cytrynowej 32
- 34 • **Morska** – łosoś / awokado / rukola / rosłonka / czarne oliwki / pestki dyni / kapary / grana padano / pomidory koktajlowe / sos z kremu z gorczycy Konik i oliwy 33
- 30 • **La rossa** – krewetki z czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / mozzarella / pomidory koktajlowe / grana padano / oliwa aromatyzowana papryką 32
- 31 • **Rustykalna** – filet z kurczaka z gałką muszkatołową / rosłonka / gorgonzola / pomidory koktajlowe / szalotka / sos z oliwy, miodu i limonki 32
- 41 • **Cesarska** – filet z kurczaka z curry / sałata rzymska / grzanki / pomidory koktajlowe / sos z oliwy aromatyzowanej papryką i miodu / sos z czosnku i koperku 31
- * Sos z oliwy aromatyzowanej papryką i miodu jest dostępny w naszych Delikatesach :)
- Do każdej sałatki serwujemy palucha drożdżowego

Desery

-  **Sernik** – z tonkocem wonnym na kakaowym spodzie / opalana beza / mandarynkowe ptasie mleczko / sos z mango 17
-  **Chatka** – drożdżowa / sos z Suski Sechłońskiej / 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 17
- **Szarlotka** – cynamonowa z pianką cytrynową / sos waniliowy / leśne jagody z cukrem / kakaowy cukier puder 17

Domowa Spizarnia by La Ro - Delikatesy

- **Konfitura z truskawek i lawendy** 12
- **Syrop z miodu gryczanego i anyżu** 16
- **Ketchup z dyni, marchwi i rokitnika** 14
- **Oliwa z wędzoną papryką i czosnkiem** 12
- **Kielbasa w stoiku z liściem laurowym** 18
- **Kultowy sos do „Sałatki cesarskiej”** 14
- **Wędzonki i wyroby wędliniarskie** – zapytaj o szczegóły i zapisy