

## 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 palonym porem / pasta z suszonych pomidorów i orzechów włoskich / pomidor malinowy / karmelizowany słonecznik / rozspanka / oliwa aromatyzowana dymką

 **Grissini** – drożdżowe / sos z piklowanych jalapeño / suszony przez cztery tygodnie schab w ziarnach kolendry i pieprzu / półgęsek z naszej wędzarni / rukola

## Zupy


 **Krem z pomidorów** – z oregano i czosnkiem / kulki mozzarelli / oliwa aromatyzowana trawą żubrową / szczypiorek


• **Żur** – na żytnim zakwasie z majerankiem i maślanką / biała kiełbasa / boczek z naszej wędzarni / bagietka z palonym porem

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

*\* Rosół dostępny w sobotę i niedzielę, bo co to za niedziela bez rosółu ;)*

## Makarony


 **Tagliatelle** – pomidorowe / sos z corregio, gorgonzoli, mozzarelli i fety / szpinak baby / szynka parmeńska / siedmiolatka / grana padano


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


## ... a dla najmłodszych


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

## Dania Głównie

19  **Kotlet pożarski** – z udka kurczaka / ziemniaki z ogniska / sól w płatkach ze świerkiem / siedmiolatka / surówka z ogórka małosolnego i musztardy starofrancuskiej Konik


16  **Kotlet schabowy** – smażony na smalcu w bułce tartej / panczkraut z boczkiem z naszej wędzarni, kapustą włoską i pieczonym czosnkiem / pieczarki z cząbrem

20  **Szarpana topatka** – wieprzowa w sosie z palonej marchwi i porów z naszej wędzarni / piklowana czerwona cebula / majonez z carolina reaper / rukola / frytki ze skórką

20  **Miruna** – w czarnej bułce tartej z sezamem / puree z kalafiora i białej czekolady / kiszona cytryna / puder z borowika / burak / różowy pieprz / kimchi z czerwonej kapusty

*\* Kimchi z czerwonej kapusty jest dostępne w naszych Delikatesach ;)*

17 • **Classic burger** – wołowy / sos barbecue ze śliwki węgierki wędzonej sianem / brioszka maślana / cheddar / konfitura z czerwonej cebuli / pomidor / rukola / frytki z batatów

35  **Vege burger** – z tofu i czerwonej fasoli w panko / majonez z czarnym czosnkiem / ketchup z malinami / brioszka maślana / ogórek zielony / sałata rzymska / rozspanka / frytki ze skórką

37

 *danie wegetariańskie*

 *danie kuchni polskiej*

17  *specjalność Szefa Kuchni*

 *danie dostępne w wersji wegetariańskiej*

 *danie wegańskie*

## Salatki


34 • **Morska** – łosoś / awokado / rukola / rozspanka / czarne oliwki / pestki dyni / kapary baby / grana padano / sos z kremu z gorczycy Konik i octu balsamicznego


35 • **La Rossa** – krewetki z czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / kulki mozzarelli / kolorowe pomidory koktajlowe / grana padano / oliwa aromatyzowana papryką  
*\* Oliwa aromatyzowana papryką jest dostępna w naszych Delikatesach ;)*

35 • **Cesarska** – filet z kurczaka z żółtym curry / sałata rzymska / grzanki paprykowe / kolorowe pomidory koktajlowe / Kultowy „Sos Cesarski” / sos z czosnku i koperku  
*\* Kultowy „Sos Cesarski” jest dostępny w naszych Delikatesach ;)*

Do każdej sałatki serwujemy palucha drożdżowego

## Desery

HK  **Sernik** – z tonkowcem wonnym na kakaowym spodzie / mandarynkowe ptasie mleczko / poziomki z cukrem / sos z Suski Sechlońskiej

 **Szarlotka** – cynamonowa z pianką cytrynową / sos śmietankowy z wanilią Bourbon / leśne jagody z cukrem / kakaowy cukier puder

• **Lody** - zapytaj o szczegóły

## Domowa Spizarnia by La Ro - Delikatesy

- Syrop lawendowy z anyżem 12
- Kimchi z czerwonej kapusty 16
- Naturalny sok z rokitnika 100% 13
- Ocet z czerwonego wina 12
- Oliwa aromatyzowana papryką 12
- Kultowy sos do „Sałatki Cesarskiej” 14
- Wędzonki i wyroby wędliniarskie – zapytaj o szczegóły i zapisy