



Rok powstania - 2004
Restaurant, Lounge Bar & Deli

MENU



Sebastian „SZROMU” Schrom
Szeff Kuchni / Szeff Kreatywny

restauracji La Rossa już od 10 lat, 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 kulinarne 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.


#Creative


Przystawki

 **Bruschetta** – z palonym porem / pasta z suszonych pomidorów i orzechów włoskich / pomidor malinowy / karmelizowany słonecznik / roszponka / oliwa aromatyzowana dymką


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

Zupy

 **Bulion** – wieprzowy z pastą czosnkową / siekana wieprzowina / jajko poszetywe w nori / shitake / mun / sezam / szczypiorek


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


• **Żur** – na żytnim zakwasie z majerankiem i maślanką / biała kielbasa / 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


#Homemade


#DelibyLaRo


Dania Głównie


19 • **Kurczak luzowany** – z kuminem / kiszka ziemniaczana ze słoniną z naszej wędzarni / puree z zielonego groszku / kiszona rzodkiewka / dym z jadaloszynu i orzesznika

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


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

21  **Polski antrykot** – sezonowany dwa tygodnie / sos z wołowego szpiku kostnego i piwa porter / konfitowane żółtko / kopytka jarmużowe z masłem / coleslaw z koperkiem

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

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

... a dla najmłodszych

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

#ComfortFood

Salatki

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

34 • **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 salatkii serwujemy palucha drożdżowego

Desery

 **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** – o szczegóły zapytaj kelnera

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 „Salatki Cesarskiej”** 14

• **Wędzonki i wyroby wędliniarskie** – o szczegóły i zapisy zapytaj kelnera

Kawy


- ESPRESSO
- ESPRESSO MACCHIATO
- ESPRESSO DOPPIO
- KAWA AMERICANO
- FLAT WHITE
- CAPPUCCINO
- LATTE
- LATTE SMAKOWA
o dostępne smaki zapytaj kelnera
- KAWA PARZONA
- KAWA MROŻONA


Herbaty Sir William's


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


Koktajle


 **Aperol Spritz** – lekko wytrawny
PROSECCO / APEROL / POMARAŃCZA


 **Sex On The Beach** – słodki
ARCHERS / MALIBU / SOK POMARAŃCZOWY / WÓDKA ŻURAWINOWA

 **Whisky Sour** – kwaśny
WHISKY / SOK Z CYTRYNY / SYROP CUKROWY / BIAŁKO Z JAJKA / ANGOSTURA BITTER / SOK Z GREJPFRTUTA / POMARAŃCZA

 **Mojito** – słodko-kwaśny
(do wyboru – truskawka, marakuja, mango lub malina)
RUM / LIMONKA / MIĘTA / SYROP CUKROWY / WODA GAZOWANA

 **Jager Mojito** – słodko-kwaśny
JAGERMEISTER / LIMONKA / MIĘTA / SYROP CUKROWY / WODA GAZOWANA

 **Negroni** – wytrawny
GIN / CAMPARI SŁODKI CZERWONY VERMOUTH / POMARAŃCZA

 **Swimming Pool** – słodki
BIAŁY RUM / MALIBU / SYROP KOKOSOWY / SOK ANANASOWY / BLUE CURACAO

 **Strawberry Colada** – słodki
MALIBU / WÓDKA / MLEKO / MUS TRUSKAWKOWY / SOK ANANASOWY / SYROP KOKOSOWY

Napoje zimne

- 7 • HERBATA MROŻONA
zielone jabłko, marakuja, mango, truskawka
- 8 • DOMOWA LEMONIADA 0,3l / 1l
- 10 • COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC 0,25 l
- 8 • KROPLA BESKIDU 0,33 l / 0,75 l
niegazowana / gazowana
- 11 • FUZETEA 0,25 l
brzoskwiniowa, cytrynowa
- 10 • SOK CAPPY 0,25 l
pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy
- 11 • ŚWIEŻY SOK WYCISKANY 0,3 l
pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany
- 13 • ALOESOWY NAPÓJ 0,3 l
- 7 • SOK 100% 1l
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, ananasowy, żurawinowy

Soki bio z Hłoczni Maurera 0,3l

– prosto z Łącka regionalne soki z ekologicznych upraw, tłoczone bezpośrednio ze świeżych owoców bez dodatku cukru.

- MARCHWIOWY Z JABŁKIEM
- RABARBAROWY Z JABŁKIEM

„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
- PIÓLUNÓWKA – sekretem jego jest kompozycja ziela piółunu 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”

Cydr Lubelski 1l

– lekki i orzeźwiający, niskoprocentowy alkohol z jabłek, produkowany przez fermentację świeżo tłoczonego soku lub koncentratu z soku jabłkowego

Prosecco 150 ml / 0,5 l

– białe, przyjemne i świeże wino musujące z północnych Włoch

Canella 0,75 l

– naturalny koktajl BEZ cukru, BEZ sztucznych dodatków, BEZ konserwantów, TYLKO 5% alkoholu, TYLKO 55 kcal.

- BELLINI – prosecco z musum z białych brzoskwiń i dodatkiem kilku kropli soku malinowego dla uzyskania lekko różowego koloru
- ROSSINI – gdzie zamiast brzoskwiń znalazły się truskawki Candonga
- MIMOZA – zawierająca owoce czerwonej pomarańczy z Sycylii
- PUCCINI – z sokiem późnodojrzejających sycylijskich mandarynek

Piwa rzemieślnicze 0,5l

– najczęściej warzone w niewielkich, lokalnych browarach, które w procesie produkcyjnym stawiają głównie na jakość i smak. Tylko najwyższy kunszt piwowarski, daje gwarancję uzyskania smaku i aromatu prawdziwego piwa kraftowego.

– o dostępne gatunki zapytaj kelnera

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 0.0%
o dostępne smaki zapytaj kelnera
- Żywiec Free 0.0% 0,5 l

Wódki 40 ml / 0,5 l

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

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

9,90 / 25

13

13 / 30

7

6 / 11

7

7

12

12

14

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

15

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

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.

11 / 140