



Restaurant, Pizzeria  
& Lounge Bar

Rok powstania - 2003

Instagram: restauracja\_larossa Facebook: Restauracja La Rossa

## MENU / WIOSNA – LATO 2024



**Sebastian  
SZROMU Schrom**  
- Executive Chef

restauracji La Rossa już od 13 lat, zdobywca „czapki” w latach 2018 - 2020 - odznaczenia rekomendowanego przez żółty 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. Przez ostatnie lata otworzył w naszym rejonie kilka prężnie działających do dnia dzisiejszego restauracji. Współtworzący kulinarne show Bitwa Smaków – Tradycja kontra Nowoczesność.

### Przystawki

- **Tatar** - wołowy ze świecy z sosem sojowym / piklowane shimeji z cytrynowym / żółtko / oliwa aromatyzowana liśćmi nasturcji / piklowany czosnek z kurkumą / szalotka / szczypior / dym z mirabelki / chleb z miso i białym sezamem **39**
- **Shot Szefa Kuchni** - mocno zmrózona wódka infuzowana rozmarynem i białym pieprzem / fioletowa oliwka kalamata **9**
- **Krewetki** - na gorącej żeliwnej patelni / oliwa aromatyzowana czosnkiem niedźwiedzim z Międzybrodzia Białskiego / białe wino / czerwone chili / chleb z miso i białym sezamem / grissini z siemieniem lnianym i palonym porem **39**

### Zupy

- **Tajska** - na bulionie z indyka, trawy cytrynowej i kafiru / kawałki fileta z kurczaka / makaron ryżowy / zielone curry / mleko kokosowe / nori / kukurydza / seler naciowy / czarny sezam / szczypior **39**
- **Krem z pomidorów** - rzymskich, pieczonej cebuli i oregano / oliwa aromatyzowana trawą żubrową i klitorią / kulki mozzarelli / liofilizowane płatki czosnku / szczypior **23**
- **Rosół** - z kury, szpandra, kaczki, włoszczyzny i palonej cebuli / pielmieni z indykiem i szpandrem / marchew / zielona pietruszka / młotkowany czarny pieprz możesz poprosić kelnera o „maggi” by La Rossa, które robimy z lubczyku i suszonych borowików szlachetnych **19**

### Pizza

korzystamy jedynie z włoskich serów, wędlin, pomidorów oraz mąk a wszystko to klasy premium

- **Margherita** – sos z pomidorów san marzano / mozzarella di bufala / bazylija / grana padano / oliwa extra virgin **33**
- **Carbonara** - sos bianco / mozzarella fior di latte / pancetta stesa z naszej wędzarni / pecorino romano / suszone żółtko **41**
- **Diavola** - sos z pomidorów san marzano / mozzarella fior di latte / ricotta / salami piccante / piklowana czerwona cebula **39**
- **Prosciutto** - sos z pomidorów san marzano / mozzarella di bufala / prosciutto crudo / bazylija / rukola / grana padano **43**
- **Quattro formaggi** - sos bianco / mozzarella fior di latte / burrata / pecorino romano / gorgonzola / por / szczypior **43**

receptura na ciasto i blend mąk autorstwa Łukasza Piekarczyka – jednego z najlepszych Pizzerów naszego regionu

### Dla najmłodszych

- **Rosótek** – z kury, szpandra, kaczki, włoszczyzny i palonej cebuli / krajanka makaronowa / marchew / zielona pietruszka **17**
- **Popsy z kurczaka** – w panierce z płatkami ryżowymi / frytki ze skórką / ketchup z truskawek i pomidora malinowego **21**

### Salatki

- **La Rossa** - krewetki z sanshō, czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / kulki mozzarelli / pomidory koktajlowe / grana padano / oliwa aromatyzowana papryką / grissini z siemieniem lnianym i palonym porem **49**
- **Cesarska** - kawałki fileta z kurczaka z żółtym curry / sałata rzymska / grzanki paprykowe / pomidory koktajlowe / sos z miodu lipowego i rokitnika / sos z czosnku i koperku / grissini z siemieniem lnianym i palonym porem **39**

### Dania Głównie

- **Schabowy** - smażony na smalcu w bułce tartej / pieczarki z cząbrem / puree z ziemniaka z pastą z pieczonego czosnku, koperkiem i masłem / surówka z kiszzonej kapusty z Charsznicy z zieloną pietruszką / groszek wąsaty **39**
- **Rolada** - wołowa z udźca ze słoniną z naszej wędzarni, kiszonym ogórkiem, marchwią, cebulą i musztardą francuską / sos pieczeniowy z jałowcem / czarnuszka / szare kluski śląskie / koperek / modra kapusta z syropem malinowym **54**
- **Filet z kaczki** - piżmówki sous vide 57°C z tymiankiem / salsa z mango, ananasa i habanero / puree z dyni hokkaido z imbirem / czerwony burak z piklowanym zielonym pieprzem / kalafior / bazylija / groszek wąsaty / dym z jałoszynu **55**
- **Żebro** – wieprzowe pieczone z sosem ostrygowym / glazura barbecue ze śliwki węgierki wędzonej sianem / ziemniaki z ogniska / masło café de paris z anchois i szpikiem wołowym / piklowane jalapeño / brokuł / różowy pieprz / bazylija **47**
- **Placki** - ziemniaczane z cebulą / gulasz z łopatki wieprzowej z wędzoną czerwoną papryką, liściem laurowym, zielem angielskim i musztardą dijon / ukwaszony przez 4 dni crème fraîche / szczypior / groszek wąsaty **39**
- **Burger** – wołowy z karku / brioszka maślana / majonez z suszonymi pomidorami i chrzanem / mimolette / piklowany zielony ogórek z kuminem / konfitura z czerwonej cebuli z octem z czerwonego wina / rukola / frytki z batatów **48**
- **Łupacz** – w tempurze na bazie piwa pszenicznego / sardela sauté / twaróg z naszej wędzarni z czarnym czosnkiem / puree z zielonego groszku z gałką muszkatolową / kiszona cytryna / wiśnie / krążki cebulowe / koperek **59**
- **Tagliatelle** - z sepią / oliwa aromatyzowana chipotle / shitake / edamame / zielone oliwki / kiszona rzodkiewka / płatki drożdżowe / nitki z peperoncino / pestki słonecznika / zielona pietruszka / groszek wąsaty **41**

### Desery

- **Sernik** - z tonkowcem wonnym, mleczną czekoladą i spodem z orzechów włoskich / granat z czerwoną porzeczką w żelu / sos z marakui / cukier puder **25**
- **Tiramisu** – z mascarpone z pistacjami / biszkopty z espresso / chia z ekstraktem z kwiatów czarnego bzu i malinami / kawior z jagód leśnych **25**
- **Crème brûlée** - z ekstraktem z dzikiej lawendy / karmelowa chrupka z cukru trzcinowego / kandyzowane czereśnie / jeżynowa wata cukrowa **23**
- **Churros** – z ciasta parzonego z wanilią bourbon / polewa z yuzu i smoczego owocu / lody z syropu klonowego z orzechami pekan / kawior z limonki **28**

deser powstał na bazie lodów pochodzących z zaprzyjaźnionej rzemieślniczej pracowni „Figa z makiem” z Oświęcimia

W naszej kuchni nie stosujemy gotowych przypraw typu „vegeta” czy „maggi”. Glutaminian sodu pozyskujemy jedynie z naturalnych składników takich jak suszone pomidory, borowiki szlachetne, lubczyk czy też ser grana padano. Wszystkie elementy Naszych dań robimy sami ... wyrabiamy wędliny, pielmieni, octy, konfitury, musztardy, ketchup, makarony ... wypiekamy, wędzimy, kisimy, piklujemy a nawet suszymy wyroby mięsne. Wszystko przygotowujemy 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, skorupiaki czy orzechy - o szczegóły zapytaj kelnera.

Figa z makiem  
LODY RZEMIEŚLNICZE



## Kawy

W naszej restauracji serwujemy tylko najlepszej jakości kawę, paloną specjalnie dla nas przez naszego lokalnego dostawcę, firmę GRUNT, jest wyselekcjonowana i palona na tradycyjny włoski sposób, charakteryzuje się subtelnym, orzechowym akcentem, który zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

• ESPRESSO 30 ml	9
• ESPRESSO MACCHIATO 80 ml	10
• ESPRESSO DOPPIO 70 ml	11
• AMERICANO 0,2 l / 0,4 l	12 / 16
• CAPPUCCINO 0,2 l / 0,4 l	13 / 17
• FLAT WHITE 0,2 l	15
• LATTE MACCHIATO Z SYROPEM 0,4 l Do wyboru: Czekolada / Karmel / Wanilia	17
• LATTE RÓŻANE 0,4 l	18
• CAPPUCCINO CON PANNA 0,2 l	16
• KAWA PARZONA 0,4 l	11
• ORANGE ESPRESSO 0,4 l	19
• KAWA MROŻONA 0,4 l	19
• DODATKOWO PŁATNE: • Espresso	4
• Mleko bez laktozy	1
• Mleko owsiane	2

## Herbaty

• KING OF CEYLON / ROYAL EARL GREY / GREEN KINGDOM / MINT PRINCE / LORD OF CHERRIES / LADY WHITE / QUEEN OF RASPBERRIES / CINNAMON PRINCESS	13
---	----

## Koktajle

• Whisky Sour WHISKY / ANGOSTURA BITTER / BIAŁKO JAJKA / ŚWIEŻO WYCISKANY SÓK Z CYTRYNY / SUSZONA POMARAŃCZA / ZEST Z POMARAŃCZY	27
• Aperol Spritz PROSECCO Z BECZKI / APEROL / POMARAŃCZA	28
• Mojito RUM / LIMONKA / MIĘTA / CUKIER TRZCINOWY	25 alk. 0% - 19
• Sex on the beach WÓDKA / MALIBU / SOK POMARAŃCZOWY / SOK ŻURAWINOWY / GRENADYNA	27
• Gin & Tonic GIN / LIMONKA / MIĘTA / KINLEY	26
• Blue Hawaiian RUM / WÓDKA / BLUE CURAÇAO / SOK ANANASOWY / SOK Z LIMONKI	26

\* zapytaj kelnera o dostępność innych koktajli

## Napoje zimne

• LEMONIADA 0,35 l / 1 l o dzisiejszy smak zapytaj kelnera	15 / 32
• SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,25 l Pomarańcza / Grejpfrut	17
• NAPOJE GAZOWANE 0,25 l Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Kinley Tonic	10
• WODA 0,3 l / 1 l Gazowana / Niegazowana	6 / 11

## Soki 100%

**„Nasza Tłocznia” z Beczki**  
Nasza Tłocznia narodziła się z rodzinnego gospodarstwa sadowniczego. Od pokoleń zajmujemy się uprawą jabłoni, a tereny, które zamieszkujemy to serce polskiego sadownictwa. Właśnie u nas, w Konarach, jedne z pierwszych jabłoni uprawiano już ponad 400 lat temu. Zbierane przez nas owoce przetwarzamy na świeże i zdrowe produkty.

• Truskawka 0,25 l	12
• Mango 0,25 l	11
• Pomarańcza 0,25 l	11
• Jabłko 0,25 l	10



## 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.

• CZYSTA – wódka której bazą jest spirytus ziemniaczany o naturalnej czystości, harmonijna w smaku	19 / 190
• MIODONKA – na bazie naturalnego miodu, półwytrawna, rozgrzewająca o wyjątkowym aromacie	19 / 190
• PIOLUNÓWKA – sekretem jego jest kompozycja ziela piołunu i 11 innych ziół i przypraw korzennych	19 / 190
• WIŚNIÓWKA – z naturalnych wiśni, z dodatkiem aromatycznych przypraw korzennych	19 / 190

**Frizzante z beczki 0,15 l / 0,7 l**  
– białe, przyjemne i świeże wino musujące z północnych Włoch

## Kapka Wina

– lokalna winoteka powstała z winiarskiej pasji Petra Kaspárka – piłkarza ekstraklasy czeskich, polskich oraz słowackich klubów, winiarza, sommeliera i biznesmena – który w życiu kieruje się zasadą: „Człowiek i wino muszą mieć charakter”.

Wino z beczki - 0,15 l / 1 l

• Pinot Gris - charakteryzuje się słomkowożółtym kolorem, a jego aromat jest subtelny, z nutami gruszek, jabłek, miodu i kwiatów, takich jak akacja czy białe róże	16 / 69
• Merlot - aromaty Merlot są zazwyczaj owocowe, w tym wiśnie, śliwki, czarne porzeczki i jagody. Mogą również zawierać nuty przyprawowe, takie jak wanilia, cynamon i pieprz	16 / 69
• Kwiat bzu - połączenie białego półsłodkiego wina z nadzwyczajnym aromatem kwiatu czarnego bzu.	16 / 69
<b>Czerwone - 0,75 l</b>	
• Tenuta Giustini QVID Primitivo - jest winem czerwonym, produkowanym z winogron uprawianych w sposób ekologiczny, co przekłada się na wyjątkową jakość i smak wina	180
<b>Białe - 0,75 l</b>	
• Veltlínské zelené - charakteryzuje się wyraźnym aromatem białych kwiatów, cytrusów, gruszek i białych winogron. W smaku z nutami cytrusowymi i ziołowym posmakiem	120

## Wódki 40 ml / 0,5 l

• Finlandia	11 / 100
• Wyborowa	10 / 70
• Sopllica: Malina, Pigwa, Wiśnia	10 / 80

## Hajer 0,5 l

– to śląski kontraktowy browar rzemieślniczy. Ich piwa tworzone są dla wszystkich, bo każdy zasługuje na kufel smacznego i solidnego piwa. Inspirują się kulturą i tradycją Górnego Śląska

• ZELTER - to wyjątkowy i tradycyjny styl, jakim jest Pils. Zelter jest jasnym słodowym piwem, o słomkowej barwie i umiarkowanej goryczce która występuje dzięki polskim chmielom.	23
• HELLES - lekkie stołowe piwo dolnej fermentacji będące propozycją dla tych, którzy poszukują tego co znane i doceniane w niemieckim piwowarstwie. W tym piwie położyliśmy nacisk na uwypuklenie jego słodowości kosztem wysokiej goryczki.	23

## Piwa lane

• Żywiec 0,3 l	13
• Żywiec 0,5 l	14



## Piwa butelkowe

• Żywiec 0,5 l	14
• Żywiec Białe 0,5 l	14
• Heineken 0,5 l	13
• Warka Radler 0.0% 0,5 l o dostępne smaki zapytaj kelnera	13
• Żywiec Free 0.0% 0,5 l	13

## Rum 40 ml

• Bacardi Carta Blanca	12
• Bacardi Carta Negra	12
• Golden Rum	9

## Gin 40 ml

• Bombay Sapphire	16
• Gordon's	13

## Irish Whisky 40 ml / 0,7 l

• Tullamore Dew	11 / 140
-----------------	----------

## Scotch whiskey 40 ml / 0,7 l

• Ballantines	12 / 150
• Chivas Regal Extra	21 / 330
• Johnnie Walker Red	11 / 150
• Johnnie Walker Black	18 / 280
• Johnnie Walker Blue 0,7 l	1500

## American Whiskey 40 ml / 0,7 l

• Jack Daniel's	14 / 230
• Jack Daniel's Honey	15 / 250
• Jack Daniel's Fire	15 / 250

## Koniak 40 ml / 0,7 l

• Hennessy V.S.	20 / 320
-----------------	----------

## Brandy 40 ml

• Stock '84	10
• Metaxa 5*	11

## Aperitif 40 ml

• Campari	11
• Aperol	11

## Digestives 40 ml

• Jagermeister	13
----------------	----

## Wermuty 80 ml

• Martini Bianco	11
• Martini Rosato	11
• Martini Rosso	11
• Martini Extra Dry	11



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. Przed wybraniem formy płatności, poinformuj kelnera o paragonie z NIPem. Serwis nie jest wliczany do rachunku