



Restaurant, Pizzeria  
& Lounge Bar

Rok powstania - 2003

Instagram: restauracja\_larossa Facebook: Restauracja La Rossa

## MENU / JESIEŃ - ZIMA 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 kulinarny show Bitwa Smaków – Tradycja kontra Nowoczesność. W 2024 roku został uznany w plebiscycie Mistrzowie Smaku - Gazety Krakowskiej za kucharza roku w powiecie oświęcimskim.

### Przystawki

- **Tatar** - z ligawy wołowej / oliwa aromatyzowana nasturcją / piklowane shimeji / piklowana dymka / kiszona rzodkiewka / żółtko / szczypior / dym z mirabelki / chleb z miso **39**
- **Shot Szefa Kuchni** - mocno zmrożona wódka infuzowana rozmarynem i kolorowym pieprzem / fioletowa oliwka kalamata **9**
- **Krewetki** - oliwa aromatyzowana czosnkiem niedźwiedzim / wytrawne białe wino / czerwone chili / zielona pietruszka / chleb z miso / grissini z siemieniem lnianym i palonym porem **39**

### Zupy

- **Tajska** - na bulionie z indyka i trawy cytrynowej / pierś z kurczaka / makaron ryżowy / zielone curry / mleko kokosowe / kukurydza / seler naciowy / czarny sezam / szczypior **39**
- **Krem z pomidorów** - rzymskich i oregano / oliwa aromatyzowana trawą żubrową i klitorią / kulki mozzarelli / liofilizowane płatki czosnku / szczypior **23**
- **Rosół** - z kury, szpondra wołowego, kaczki, włoszczyzny i palonej cebuli / pielmieni faszerowane pieczonym szpondrem wołowym / marchew paryska / zielona pietruszka **20**  
możesz poprosić kelnera o „maggi” by La Rossa, które robimy z lubczyku i suszonych borowików szlachetnych

### 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 / 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 Piekarza – jednego z najlepszych Pizzerów naszego regionu

### Dla najmłodszych

- **Rosół** - z kury, szpondra wołowego, kaczki, włoszczyzny i palonej cebuli / krajanka / marchew paryska **19**
- **Popsy** - z piersi kurczaka w płatkach ryżowych / łódeczki ziemniaczane ze skórka / śmietankowy sos cheddar **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** - pierś z kurczaka z żółtym curry / sałata rzymska / grzanki paprykowe / pomidory koktajlowe / sos miodowy z cytryną / sos czosnkowy / 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 i koperkiem / surówka z kiszonej kapusty z Charsznicy z zieloną pietruszką i czerwoną cebulą / 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 / szczypior / modra kapusta z syropem malinowym **54**
- **Filet z kaczki** - piźmówki sous vide 57°C z tymiankiem / salsa z mango, ananasa i habanero / puree z dyni hokkaido / gnudi buraczane faszerowane ricottą i orzechami włoskimi / groszek wąsaty / dym z czereśni **55**
- **Żebro** - wieprzowe pieczone z sosem ostrygowym / glazura barbecue ze śliwki węgierki wędzonej sianem / krokietki ziemniaczane / masło café de paris z anchois i szpikiem wołowym / piklowane jalapeño / różowy pieprz / bazylija **49**
- **Burger** - wołowy z karku / brioszka maślana / majonez z suszonymi pomidorami i chrzanem / mimolette / piklowany zielony ogórek z kuminem / konfitura z czerwonej cebuli z wytrawnym czerwonym winem / rukola / krążki cebulowe **48**
- **Rotondi** - faszerowane giczą cielęcą sous vide 65°C / sos kurkowy z koperkiem / twaróg z naszej wędzarni z czarnym czosnkiem / kapary baby / młotkowany czarny pieprz / pecorino romano / pomidory koktajlowe / bazylija **41**
- **Gnocchi** - faszerowane kozim serem i czarną truflą / sos szpinakowy z gałką muszkatołową / pierś z kurczaka / ukwaszany przez 4 dni crème fraîche / edamame / nitki z peperoncino / oliwa extra virgin / bazylija / zielona pietruszka **42**

### Desery

- **Mus z czekolady** - mlecznej z tonkowcem wonnym i cynamonem / wiśnie w żelu / sok z marakui / kawior pomarańczowy **24**
- **Tiramisu** – z mascarpone i kremem pistacjowym / biszkopt z espresso / granat i czerwona porzeczką w żelu / bita śmietana **26**
- **Crème brûlée** - z ekstraktem z dzikiej lawendy / karmelowa chrupka / maślany croissant / kawior truskawkowy **25**
- **Weekendowy deser** - dostępny od piątku do niedzieli. O szczegóły zapytaj kelnera

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 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, skorupiaki czy orzechy - o szczegóły zapytaj kelnera.

## 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
• DODATKOWO PŁATNE: • Espresso • Mleko bez laktozy • Mleko owsiane	4 1 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 SOK 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
• Jager bomba JAGER / RED BULL	27

\* zapytaj kelnera o dostępność innych koktajli

## Napoje zimowe

• NAPAR IMBIROWY 0,5 l IMBIR / POMARAŃCZ / CYTRYNA / MIÓD	21
• NAPAR MALINOWY 0,5 l ŚWIEŻE MALINY / KONFITURA Z MALIN / CYTRYNA	21
• HERBATA CUD MIÓD 0,3 l CZARNA HERBATA / IMBIR / MIÓD / POMARAŃCZ / CYTRYNA / GOŹDZIKI	17
• HERBATA Z PRADEM 0,3 l HERBATA MALINOWA / MIÓD / CYTRYNA / 40 ml MALINÓWKI / 20 ml CYTRYNÓWKI	24
• GORĄCA CZEKOLADA 0,3 l do wyboru mleczna lub biała CZEKOLADA / BITA ŚMIETANA / PRZYPALANE PIANKI MARSHMALLOW	18
• PIWO GRZANE 0,5 l	18
• WINO GRZANE	16



## Napoje zimne

• SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,25 l Pomarańcza / Grejpfrut	18
• 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.

• 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.

• ZGODA – czysta wódka z neutralnego spirytusu z wyczuwalną nutą żyta	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
• PIGWÓWKA – likier przygotowany rzemieślniczo z naturalnych owoców i źródlanej wody. Edycja limitowana.	22 / 215
• LOVE ROSE – likier z płatków róży fałdzistolistnej i źródlanej wody. Edycja limitowana.	22 / 215

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

## 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 polskiemu chmielą.	24
• 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.	24

## Piwa lane

• Książęce Lager 0,3 l	13
• Książęce Lager 0,5 l	14

## Piwa butelkowe

• Żywiec 0,5 l	15
• Żywiec Białe 0,5 l	15
• Żywiec Białe 0.0% 0,5 l	15
• Heineken 0,5 l	15
• Warka Radler 0.0% 0,5 l o dostępne smaki zapytaj kelnera	15
• Żywiec Free 0.0% 0,5 l	15
• Corona 0,33 l	14

## 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