



Restaurant, Pizzeria
& Lounge Bar

Rok powstania - 2003

restauracja_larossa Restauracja La Rossa

MENU / WIOSNA - LATO 2025



**Sebastian
SZROMU Schrom**
- Executive Chef

restauracji La Rossa już od 14 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. Jako jedyny uczestnik we wszystkich edycjach na całym świecie mógł wybrać wraz z gospodarzem programu osobę do opuszczenia programu.

Przez ostatnie lata otworzył w naszym rejonie kilka prężnie działających do dnia dzisiejszego restauracji. Gotował między innymi dla Wołodymira Zaleńskiego, Przemysława Salety, Zygmunta Chajzera, Elżbiety Romanowskiej, Bilguuna Ariunbaatara oraz Marceliny Zawadzkiej. Współtworzył kulinarne show Bitwa Smaków – Tradycja kontra Nowoczesność a w 2024 roku został uznany w plebiscycie Mistrzowie Smaku - Gazety Krakowskiej za kucharza roku w powiecie oświęcimskim.

Salatki

- **La Rossa** - krewetki z sashō, czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / mozzarella fior di latte / 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 i estragonem / sos czosnkowy / grissini z siemieniem lnianym i palonym porem 41

Przystawki

- **Tatar** - z ligawy wołowej / oliwa aromatyzowana nasturcją / piklowane shimeji / piklowana dymka / kiszona rzodkiewka / żółtko / szczypior / dym z mirabelki / chleb z miso 46
- **Krewetki** - oliwa aromatyzowana czosnkiem niedźwiedzim / wytrawne białe wino / czerwone chili / zielona pietruszka / chleb z miso / grissini z siemieniem lnianym i palonym porem 41
- **Ciabatta** - pszenna z ciasta drożdżowego / burrata di andria / fioletowa oliwka kalamata / oliwa extra virgin / redukcja octu balsamicznego z Modeny z sokiem figowym / rozmaryn / bazyli 33

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
- **Barszcz ukraiński** - na bulionie z wieprzowiny / pieczona łopatka wieprzowa z kminkiem / czerwony burak / biała kapusta / ziemniak / kwaśna śmietana / szczypior 27
- **Krem z pomidorów** - rzymskich i oregano / oliwa aromatyzowana trawą żubrową i klitorią / mozzarella fior di latte / liofilizowane płatki czosnku / szczypior 25
- **Rosół** - z kury, szpandra wołowego, kaczki, lubczyku i palonej cebuli / pielmieni faszerowane pieczonym szpondrem wołowym / marchew paryska / zielona pietruszka 20

Pizza

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

- **Margherita** - sos z pomidorów san marzano / mozzarella di bufala / bazyli 36
- **Capricciosa** - sos z pomidorów san marzano / mozzarella fior di latte / szynka cotto / portobello / pecorino romano 42
- **Diavola** - sos z pomidorów san marzano / mozzarella fior di latte / salami piccante / pancetta z naszej wędzarni 41
- **Prosciutto** - sos z pomidorów san marzano / mozzarella di bufala / szynka di parma / bazyli 43

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

Dania Głównie

- **Schabowy** - z kością typu „Tomahawk” smażony na smalcu w bułce tartej / pieczarki z cząbrem / puree z ziemniaka z pastą z pieczonego czosnku i koperkiem / surówka z kiszzonej kapusty z Charsznicy z czerwoną cebulą / groszek wąsaty 48
- **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 64
- **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 58
- **Żebro** - wieprzowe sous vide 89°C / glazura barbecue z suski sechlońskiej i pudru z palonego siana / gofry ziemniaczane / masło café de paris anchois i szpikiem wołowym / brokuł / puder z borowika szlachetnego / rozmaryn 58
- **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 49
- **De volaille** - z piersi kurczaka faszerowany masłem i zieloną pietruszką w panko / sos kurkowy z kaparami baby / rozetki ziemniaczane / piklowana czerwona cebula / różowy pieprz / surówka z marchwi z kolendrą i imbirem 48
- **Gnocchi** - faszerowane kozim serem i czarną letnią truflą / palone masło z orzechami arachidowymi / twaróg z naszej wędzarni z czarnym czosnkiem / ukwaszany przez 4 dni crème fraîche / edamame / nitki z peperoncino / bazyli 45

Desery

- **Krem suttanski** – mus czekoladowy z cynamonem / rodzynki macerowane w rumie / sok z marakui / kawior pomarańczowy 25
- **Tiramisu** – z mascarpone i kremem pistacjowym / biszkopty z espresso / granat i czerwona porzeczka w żelu / bita śmietana 27
- **Sernik** – mandarynkowy na spodzie herbatnikowym z tonkowcem wonnym / wiśnie w żelu / sos jagodowy / kawior limonkowy 28
- **Crème brûlée** - z ekstraktem z dzikiej lawendy / karmelowa chrupka / maślany croissant / kawior truskawkowy 26

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.

Dla najmłodszych

- **Rosotek** - z kury, szpandra wołowego i kaczki / krajanka / marchew paryska 19
- **Naleśniki** - faszerowane jabłkami łąckimi / bita śmietana / sos malinowy 24
- **Nuggetsy** - z piersi kurczaka w tempurze / frytki ze skórką / sos cheddar 21

Lody Schöller

- **Pucharek lodowy** – dwie gałki lodów do wyboru / kruszone ciasteczka / bita śmietana / sos czekoladowy 27
- **Gałka lodów** - o dostępne smaki zapytaj kelnera 7

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.

GRUNT

- ESPRESSO 30 ml 10
- ESPRESSO MACCHIATO 80 ml 11
- ESPRESSO DOPPIO 70 ml 12
- AMERICANO 0,2 l / 0,4 l 13 / 17
- CAPPUCCINO 0,2 l / 0,4 l 14 / 18
- FLAT WHITE 0,2 l 16
- LATTE MACCHIATO Z SYROPEM 0,4 l 18
Do wyboru: Czekolada / Karmel / Wanilia / Kokos
- LATTE RÓŻANE 0,4 l 19
- KAWA PARZONA 0,4 l 12
- KAWA MROŻONA 24
gałka lodów kawowych / mleko / podwójne espresso / bita śmietana / sos karmelowy
- DODATKOWO PŁATNE:
 - Espresso 5
 - Mleko bez laktozy 2
 - Mleko owsiane 3

Herbaty

- KING OF CEYLON / ROYAL EARL GREY / GREEN KINGDOM / MINT PRINCE / LORD OF CHERRIES / LADY WHITE / QUEEN OF RASPBERRIES / CINNAMON PRINCESS 14

Koktajle

- **Hugo spritz** 33
SYROP Z KWIATU CZARNEGO BZU / SOK Z LIMONKI / PROSECCO / WODA GAZOWANA / MIĘTA
- **Aperol spritz** 29
APEROL / PROSECCO / WODA GAZOWANA / PLASTER POMARAŃCZY
- **Cosmopolitan** 30
WÓDKA CYTRYNOWA / TRIPLE SEC / SOK Z LIMONKI / SOK ŻURAWINOWY
- **Sex on the beach** 29
WÓDKA / MALIBU / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADYNA / PLASTER POMARAŃCZY
- **Pornstar martini** 32
WÓDKA WANILIOWA / LIKIER Z MARAKUI / PUREE Z MARAKUI / PROSECCO
- **Tequila sunrise** 28
TEQUILA / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADYNA
- **Cuba libre** 29
RUM / SOK Z LIMONKI / COCA COLA
- **Mojito** 28
RUM / CUKIER TRZCINOWY / MIĘTA / LIMONKA
- **Margarita** 28
TEQUILA / TRIPLE SEC / SOK Z LIMONKI

Mocktaile

- **Hugo spritz 0%** 26
SYROP Z KWIATU CZARNEGO BZU / SOK Z LIMONKI / WINO BEZALKOHOLOWE / WODA GAZOWANA
- **Mojito 0%** 22
SOK Z LIMONKI / CUKIER TRZCINOWY / MIĘTA / WODA GAZOWANA
- **Aperol spritz 0%** 25
SYROP ORANGE SPRITZ / WODA GAZOWANA / WINO BEZALKOHOLOWE / PLASTER POMARAŃCZY
- **Sex on the beach 0%** 24
SYROP KOKOSOWY / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADYNA / PLASTER POMARAŃCZY

Napoje zimne

- **LEMONIADA 0,35 l / 1 l** 17 / 39
O dzisiejszy smak zapytaj kelnera
- **SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,25 l** 19
Pomarańcza / Grejfrut
- **SOKI 100% 0,25 l** 10
Pomarańcza / Jabłko
- **LIPTON 0,25 l** 10
- **NAPOJE GAZOWANE 0,25 l** 10
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Kinley Tonic
- **WODA 0,3 l / 1 l** 8 / 12
Gazowana / Niegazowana

Regionalne wódki i likiery

„Jakob Habersfeld” 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
- **PIOŁUNÓWKA** – sekretem jego jest kompozycja ziela piołunu i 11 innych ziół i przypraw korzennych 19 / 190
- **WIŚNIÓWKA** – z naturalnych wiśni, z dodatkami 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 fałdzistolistej i źródlanej wody. *Edycja limitowana.* 22 / 215

Frizzante z beczki 0,15 l / 0,7 l 16 / 60
– białe, przyjemne i świeże wino musujące z północnych Włoch

Wódki 40 ml / 0,5 l

- Finlandia 12 / 100
- Wyborowa 11 / 75
- Soplica: Malina, Pigwa, Wiśnia 11 / 80

Hajer 0,5 l

– to słąski 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. 24
- **FAJRRANT** - 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 wypuklenie jego słodowości kosztem wysokiej goryczki. 24
- **MIGLANC** - bezalkoholowa IPA Aik. < 0,5% Soczyście nachmielona amerykańska IPA. Intensywny aromat owoców tropikalnych. Przyjemna umiarkowana goryczka 24

Piwa lane

- Książęce Lager 0,3 l 14
- Książęce Lager 0,5 l 16

Piwa butelkowe

- Żywiec 0,5 l 16
- Żywiec Białe 0,5 l 16
- Żywiec Białe 0.0% 0,5 l 16
- Heineken 0,5 l 16
- Warka Radler 0.0% 0,5 l 16
o dostępne smaki zapytaj kelnera
- Żywiec Free 0.0% 0,5 l 16
- Corona 0,33 l 15

Rum 40 ml

- Bacardi Carta Blanca 13
- Bacardi Carta Negra 13

Gin 40 ml

- Bombay Sapphire 17
- Gordon's 14

Irish Whisky 40 ml / 0,7 l

- Tullamore Dew 12 / 140

Scotch whiskey 40 ml / 0,7 l

- Ballantines 13 / 150
- Chivas Regal Extra 22 / 330
- Johnnie Walker Red 12 / 150
- Johnnie Walker Black 19 / 280
- Johnnie Walker Blue 0,7 l 1500

American Whiskey 40 ml / 0,7 l

- Jack Daniel's 15 / 230
- Jack Daniel's Honey 16 / 250
- Jack Daniel's Fire 16 / 250

Koniak 40 ml / 0,7 l

- Hennessy V.S. 21 / 320

Brandy 40 ml

- Stock '84 11
- Metaxa 5* 12

Aperitif 40 ml

- Campari 12
- Aperol 12

Digestives 40 ml

- Jagermeister 14

Wermuty 80 ml

- Martini Bianco 12
- Martini Rosato 12
- Martini Rosso 12
- Martini Extra Dry 12



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