



Restaurant, Pizzeria & Lounge Bar

📷 restauracja_larossa

📍 Restauracja La Rossa



**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 Załęskiego, 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.

of the La Rossa restaurant for 14 years, winner of the “cap” in 2018 -2020 - a distinction recommended by the “Gault & Millau” yellow guide. Secretary of the Audit Committee in the Association of Małopolska Chefs and Confectioners and member of the Association of Polish Chefs, on behalf of which he serves as the Ambassador of the District Complex No. 4 of Economic and Gastronomic Schools in Oświęcim.

He became known to a wider audience as a participant of the 3rd edition of the Hell's Kitchen - Piekielna Kuchnia program, where for many weeks he cooked under the watchful eye of Wojciech Modest Amaro himself, winner of the first Michelin “star” in Poland. He was the only participant in all editions worldwide who could choose, together with the host of the program, a person to leave the program.

Over the past few years, he has opened several restaurants in our area that are still operating to this day. He cooked for, among others, Volodymyr Zalensky, Przemysław Saleta, Zygmunt Chajzer, Elżbieta Romanowska, Bilguun Ariunbaatar and Marcelina Zawadzka. He co-created the culinary show Battle of Flavors - Tradition vs. Modernity and in 2024 he was recognized in the “Mistrzowie Smaku” plebiscite - Gazeta Krakowska as the chef of the year in the Oświęcim district.

Zupy / Soup

Tajska / Thai

na bulionie z indyka i trawy cytrynowej / pierś z kurczaka / makaron ryżowy / zielone curry / mleko kokosowe / kukurydza / seler naciowy / czarny sezam / szczypior

on turkey and lemongrass broth / chicken breast / rice noodles / green curry / coconut milk / corn / celery / black sesame / chives

Krem z pomidorów / Romaine tomato cream

rzymskich i oregano / oliwa aromatyzowana trawą żubrową i klitorią / mozzarella fior di latte / liofilizowane płatki czosnku / szczypior

oregano / olive oil flavored with bison grass and clitoria / fior di latte mozzarella / freeze-dried garlic flakes / chives

Rosół / Broth

z kury, szpandra wołowego, kaczki, lubczyku i palonej cebuli / piełmieni faszerowane pieczonym szpondrem wołowym / marchew paryska / zielona pietruszka

with chicken, beef tenderloin, duck, lovage and roasted onion / pelmeni stuffed with roasted beef tenderloin / Parisian carrots / green parsley

Dania Głównie / Main dish

Schabowy / Pork chop

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

with a „Tomahawk” bone fried in lard in breadcrumbs / mushrooms with savory / mashed potatoes with roasted garlic paste and dill / sauerkraut salad from Charsznica with red onion / mustached peas

Rolada / Beef roll

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

beef shank with bacon from our smokehouse, pickled cucumber, carrot, onion and French mustard / gravy with juniper / black cumin / gray Silesian dumplings / chives / red cabbage with raspberry syrup

Żebro / Pork rib

wieprzowe sous vide 89°C / glazura barbecue z suski sechlońskiej i pudru z palonego siana / gofry ziemniaczane / masło café de paris z anchois i szpikiem wołowym / brokuł / puder z borowika szlachetnego / rozmaryn

sous vide 89°C / barbecue glaze made of Sechna prune and burnt hay powder / potato waffles / café de paris butter with anchovies and beef marrow / broccoli / boletus powder / rosemary

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

beef neck / buttered brioche / mayonnaise with dried tomatoes and horseradish / mimolette / pickled green cucumber with cumin / red onion jam with dry red wine / rocket / onion rings

Cesarska / Caesar

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

chicken breast with yellow curry / romaine lettuce / paprika croutons / cherry tomatoes / honey sauce with lemon and tarragon / garlic sauce / grissini with linseed and roasted leek

39

25

20

48

64

58

49

41

Kawy / Coffee			
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 / LATTE MACCHIATO WITH SYRUP 0,4 l	18		
LATTE RÓŻANE / ROSE LATTE 0,4 l	19		
KAWA PARZONA / BREWED COFFEE 0,4 l	12		
KAWA MROŻONA / ICE COFFEE	24		
DODATKOWO PŁATNE / PAID EXTRA:			
• Espresso	5		
• Mleko bez laktozy / Lactose-free milk	2		
• Mleko owsiane / Oat milk	3		
Herbaty / Tea			
KING OF CEYLON / ROYAL EARL GREY / GREEN KINGDOM / MINT PRINCE / LADY WHITE / QUEEN OF RASPBERRIES / CINNAMON PRINCESS	14		
Koktajle / Cocktails			
Hugo spritz	33		
Aperol spritz	29		
Cosmopolitan	30		
Sex on the beach	29		
Pornstar martini	32		
Tequila sunrise	28		
Cuba libre	29		
Mojito	28		
Margarita	28		
Mocktaile / Mocktails			
Hugo spritz 0%	26		
Mojito 0%	22		
Aperol spritz 0%	25		
Sex on the beach 0%	24		
Napoje zimne / Cold drinks			
LEMONIADA / LEMONADE 0,35 l / 1 l	17 / 39		
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY / FRESH JUICE 0,25 l	19		
SOKI 100% / JUICE 100% 0,25 l	10		
LIPTON 0,25 l	10		
NAPOJE GAZOWANE / SOFT DRINKS 0,25 l	10		
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Kinley Tonic			
WODA / MINERAL WATER 0,3 l / 1 l	8 / 12		
Hajer 0,5 l			
ZELTER	24		
FAJRANT	24		
MIGLANC	24		
Wódki / Vodka 40 ml / 0,5 l			
Finlandia	12 / 100		
Wyborowa	11 / 75		
Soplica: Malina, Pigwa, Wiśnia	11 / 80		
Regionalne wódki i likiery „Jakob Haberfeld” Regional “Jacob Haberfeld” Factory Vodkas and Liqueurs			40 ml / 0,5 l
ZGODA		19 / 190	
MIODONKA		19 / 190	
PIOŁUNÓWKA		19 / 190	
WIŚNIÓWKA		19 / 190	
PIGWÓWKA		22 / 215	
LOVE ROSE		22 / 215	
Frizzante z beczki / Frizzante from barrel 0,15 l / 0,7 l			16 / 60
Piwa lane / Draught beer			
Książęce Lager 0,3 l / 0,5 l		14 / 16	
Piwa butelkowe / Bottled beer			
Żywiec 0,5 l		16	
Żywiec Białe / Żywiec Białe 0.0% 0,5 l		16	
Heineken 0,5 l		16	
Warka Radler 0.0% 0,5 l		16	
Żywiec Free 0.0% 0,5 l		16	
Corona 0,33 l		15	
Rum 40 ml			
Bacardi Carta Blanca / 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 / Cognac 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 / Vermouth 80 ml			
Martini Bianco		12	
Martini Rosato		12	
Martini Rosso		12	
Martini Extra Dry		12	