

La Rossa

Rok powstania - 2003



Autorska kuchnia polska i międzynarodowa
Polish and international signature cuisine

📷 restauracja_larossa

📘 Restauracja La Rossa



Sebastian SZROMU Schrom
- Executive Chef

restauracji La Rossa już od 15 lat, Patron Chef w restauracji „Perła Jeziora” znajdującej się nieopodal góry Żar. Od 2025 roku pracuje z Chefem Wojciechem Modestem Amaro, zdobywcą pierwszej w Polsce „gwiazdki” Michelin w Forgotten Fields Farm w Dębówce, koło Warszawy.

Zdobywca „czapki” - 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 Chefa Amaro, tym samym 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, Marceliny Zawadzkiej oraz Jerzego Dudka. Współtworzył kulinarne show Bitwa Smaków – Tradycja kontra Nowoczesność a w plebiscycie Mistrzowie Smaku - Gazety Krakowskiej został uznany za kucharza roku w powiecie oświęcimskim.

of the La Rossa restaurant for 15 years, the Patron Chef of “Perła Jeziora” restaurant, located near Żar mountain. Since 2025 he has been working with Chef Wojciech Modest Amaro, the winner of the first Polish Michelin star, in “Forgotten Farm” in Dębówka, near Warsaw.

Winner of the “hat” - decoration recommended by the yellow “Gault & Millau” guide. The Secretary of Audit Committee in Lesser Poland’s Association of Cooks and Confectioners and the member of Polish Cooks Association, on whose behalf he performs a function of an Ambassador of Nr 4 District School of Economics and Gastronomy in Oświęcim.

For wider audience he is known as a participant of 3rd edition of “Hell’s Kitchen” program, where for many weeks he cooked under the supervision of Amaro Chef. As the only participant of all world’s editions, accompanying the host, he had a chance to choose the person who was supposed to leave the program.

For the last few years he has been creating some restaurants in our region - they still operate. He has cooked for, among others, Volodymyr Zelensky, Przemysław Saleta, Zygmunt Chajzer, Elżbieta Romanowska, Bilguun Ariunbaatar, Marcelina Zawadzka and Jerzy Dudek. He co-created „The Battle of Tastes – Tradition versus Modernity” culinary show, and in „Taste Masters of Gazeta Krakowska” plebiscite, he was granted „The best Chef in Oświęcim County” title.

Przystawki / Appetizers

Tatar / Tartare

drobno siekany z ligawy wołowej / finely chopped beef eyelid

Tatar / Tartare

grubo siekany z polędwicy wołowej / coarsely chopped beef eyelid

z sosem Worcestershire / oliwa aromatyzowana liśćmi nasturcji i lubczykiem / piklowane białe shimeji / piklowana dymka / kiszona rzodkiewka / kurze żółtko / szalotka / szczypior / dym z mirabelki / chipsy z ziemniaka z solą z palonego pora
with Worcestershire sauce / olive oil flavoured with nasturtium leaves and lovage / pickled white shimeji / pickled spring onion / pickled radish / egg yolk / spring onion / mirabelle plum smoke / potato chips with roasted leek salt

Krewetki / Shrimp

podane na gorącej żeliwnej patelni / oliwa aromatyzowana czosnkiem niedźwiedzim / wytrawne białe wino / czerwone chili / zielona pietruszka / chleb ardeński z siemieniem lnianym i słonecznikiem

served on hot cast iron pan / wild garlic flavored olive oil / dry white wine / green parsley / Ardennes bread with linseed and sunflower seeds



46

56

41

Zupy / Soup

Tajska / Thai

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

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

Krem z dyni / Pumpkin cream

hokkaido z marakują i pomarańczą / redukcja octu balsamicznego

z Modeny z sokiem figowym / emulsja z żurawiny błotnej i oliwy / pestki dyni

hokkaido with passion fruit and orange / Modena balsamic vinegar reduction with fig sauce / cranberry and olive oil reduction / pumpkin seeds

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 /

mozzarella fior di latte / freeze-dried garlic flakes / chives

Rosół / Broth

z kury, szpandra wołowego i kaczki / pielmieni faszerowane pieczonym szpondrem wołowym i paloną cebulą / marchew paryska / zielona pietruszka

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

39

29

25

20

Salatki / Salads

La Rossa

krewetki z sanshō, czosnkiem i zieloną pietruszką / rukola / mozzarella fior di latte / pomidory koktajlowe /

grana padano / oliwa aromatyzowana papryką / chleb ardeński z siemieniem lnianym i słonecznikiem

shrimp with sanshō, garlic and parsley / rocket /

fior di latte mozzarella / cherry tomatoes / grana padano /

paprika-infused olive oil / Ardennes bread with linseed and sunflower seeds

Cesarska / Caesar

pierś z kurczaka z żółtym curry / sałata rzymska /

grzanki paprykowe / pomidory koktajlowe /

dressing z miodu, cytryny i estragonu / sos czosnkowy /

chleb ardeński z siemieniem lnianym i słonecznikiem

chicken breast with yellow curry / romaine lettuce /

paprika croutons / cherry tomatoes /

honey, lemon and tarragon dressing / garlic sauce /

Ardennes bread with linseed and sunflower seeds

49

41



Dania Głównie / Main dish

Schabowy / Pork chop

z kością, smażony na smalcu w bułce tartej / pieczarki z cząbrem / puree z ziemniaka z pastą z pieczonego czosnku i koperkiem / surówka z kiszanej kapusty z Charsznicy z musztardą sarepską / groszek wąsaty

bone-in, fried with lard, in breadcrumbs / mushrooms with savory / mashed potatoes with roasted Garlic and dill / Charsznica sauerkraut salad with Sarepska mustard / sweet 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 czerwonym winogronem

beef from haunch with beef from our smokehouse, pickled cucumber, carrot, onion and French mustard / juniper berry gravy / black cumin / grey Silesian dumplings / chives / red cabbage with red grapes

Filet z kaczki / Muscovy duck fillet

piżmówki sous vide 57°C z tymiankiem / salsa z mango, ananasa i habanero / puree z selera z wanilią / gnudi buraczane faszerowane ricottą i orzechami włoskimi / groszek wąsaty / dym z czereśni

sous vide at 57°C with thyme / mango, pineapple and habanero salsa / mashed celery with vanilla / beetroot gnudi stuffed with ricotta and walnuts / sweet pea / cherry smoke

Stek z poławicy / Sirloin steak

wołowej, podany na gorącym lawowym kamieniu z wulkanu Etna / sos demi glace z gęsi i chipotle / wędzona sól Maldon / łódeczki ziemniaczane ze skórką / coleslaw z białej kapusty i kopru włoskiego

beef, served on hot lava stone from the Etna volcano / goose and chipotle demi-glace sauce / Maldon smoked salt / potato wedges / white cabbage nad fennel coleslaw

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 / piklowane peperoni

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 / pickled pepperoni

48

Burger

wołowy z karku / brioszka ziemniaczana / 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 / potato brioche / mayonnaise with dried tomatoes and horseradish / mimolette / pickled cucumber with cumin / red onion jam with dry red wine / rucola / onion rings

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

chicken breast stuffed with butter and green parsley in panko / chanterelle sauce with baby capers / potato rosettes / pickled red onion / pink pepper / carrot salad with coriander and ginger

Cinocchi

faszerowane kozim serem i czarną letnią truflą / palone masło z orzechami arachidowymi / twaróg z naszej wędzarni z czarnym fermentowanym czosnkiem / kwaśna śmietana / edamame / nitki z peperoncino / bazylia

stuffed with goat cheese and black summer truffle / roasted butter with peanuts / cottage cheese from our smokehouse with black fermented garlic / sour cream / edamame / peperoncino threads / basil

65

58

89

Placki ziemniaczane / Potato pancakes

z cebulą i młotkowanym czarnym pieprzem / gulasz z łopatki wieprzowej z wędzoną czerwoną papryką i rozmarynem / roszonek / dressing z jasnego miso i słodkiego różowego wina / crème fraîche / szczypior

with onion and hammered black pepper / pork stew with smoked red pepper and rosemary / corn salad / light miso and sweet pink wine dressing / crème fraîche / chives

49

48

45

39

58



Pizza

Margherita

sos z pomidorów san marzano / mozzarella di bufala / grana padano / oliwa extra virgin / bazylia

san marzano tomato sauce / mozzarella di bufala / grana padano / extra virgin olive oil / basil

Tonno

sos z pomidorów san marzano / mozzarella fior di latte / tuńczyk / fioletowa oliwka kalamata / portobello

san marzano tomato sauce / mozzarella fior di latte / tuna / purple kalamata olive / portobello

Diavola

sos z pomidorów san marzano / mozzarella fior di latte / salami piccante / pancetta z naszej wędzarni

san marzano tomato sauce / mozzarella fior di latte / salami piccante / pancetta from our smokehouse

Prosciutto

sos z pomidorów san marzano / mozzarella di bufala / szynka di parma / pecorino romano / bazylia / rukola

san marzano tomato sauce / mozzarella di bufala / ham di parma / pecorino romano / basil / rocket



Desery / Desserts

Gruszka / Alexandre Lucas pear

lukasówka sous vide 71°C / glazura cyjnamonowa / toffi / rabarbar w syropie cukrowym / maślana kruszonka z kardamonem

sous vide 71°C / cinnamon glaze / toffee / rhubarb in sugar syrup / butter crumble with cardamom

Tiramisu

z mascarpone i kremem pistacjowym / biszkopty z espresso / granat i czerwona porzeczka w żelu / bita śmietana

with mascarpone and pistachio cream / espresso biscuits / pomegranate and red currant in gel / whipped cream

Sernik / Cheesecake

mandarynkowy na spodzie herbatnikowym z tonkowcem wonnym / wiśnie w żelu / sos jagodowy / kawior limonkowy

tangerine on a biscuit base with tonka bean / cherries in gel / blueberry sauce / lime caviar

Crème brûlée

z ekstraktem z dzikiej lawendy / karmelowa chrupka / maślany croissant / kawior truskawkowy

with wild lavender extract / caramel crunch / butter croissant / strawberry caviar

36

42

42

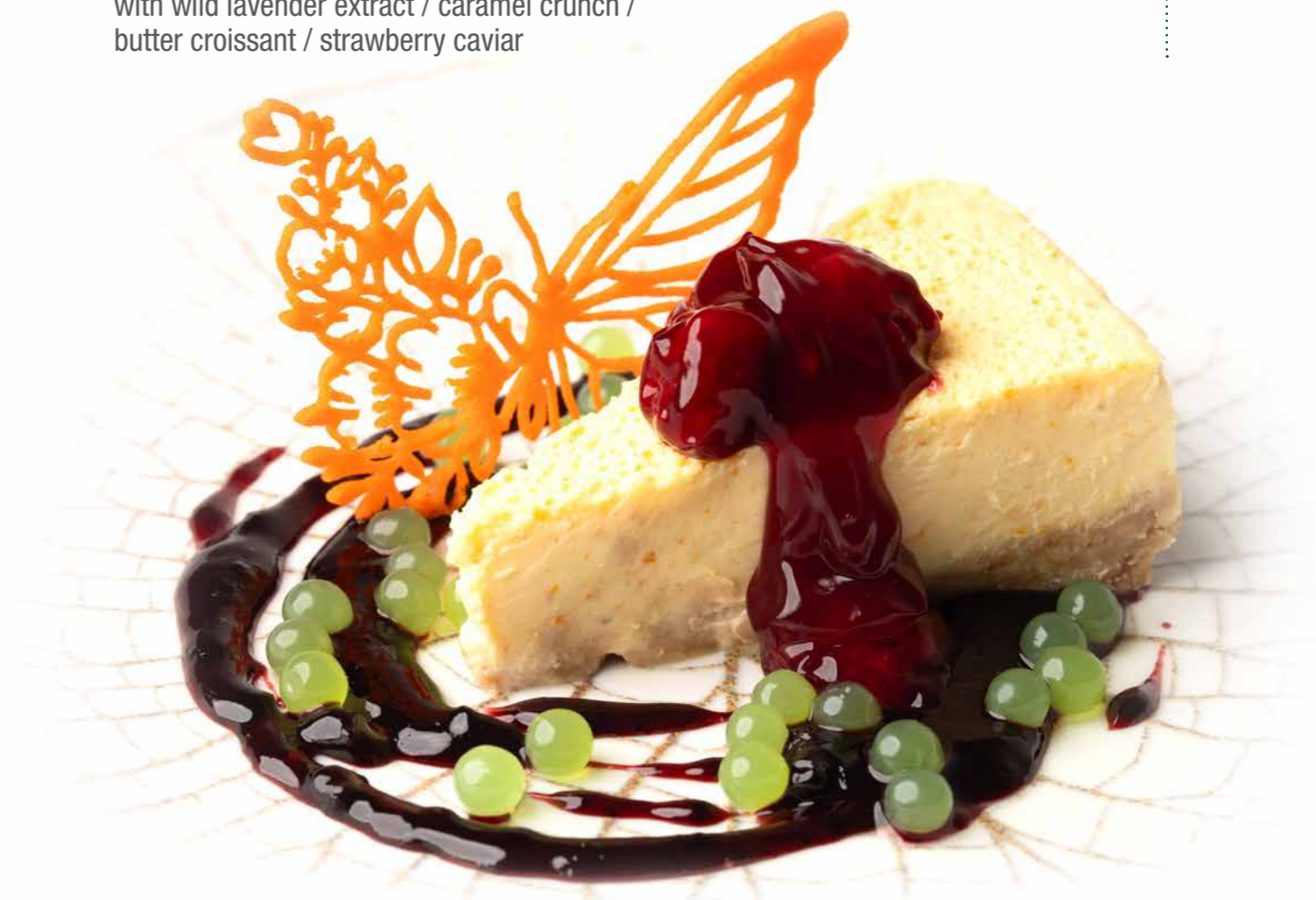
43

27

27

28

27



Dla najmłodszych / Kids menu

Rosółek / Broth

z kury, szpondra wołowego i kaczkę / krajanka / marchew paryska
chicken, beef brisket and duck / sliced meat / Parisian carrots

Naleśniki / Pancakes

faszerowane jabłkami łąckimi / bita śmietana / sos malinowy
stuffed with Łąck apples / whipped cream / raspberry sauce

Nuggetsy / Nuggets

z piersi kurczaka w tempurze / frytki ze skórą / sos cheddar
chicken breast in tempura / chips with skin / cheddar sauce

19

24

21



Kawy / Coffee

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.

In our dining establishment, we take great pride in offering only the finest coffee sourced from our local provider, Grunt. This premium blend is specially crafted and roasted in the traditional Italian style, delivering a smooth and nutty taste that is sure to impress even the most discerning of connoisseurs. Treat yourself to the ultimate coffee experience at our restaurant

ESPRESSO 30 ml

ESPRESSO MACCHIATO 80 ml

ESPRESSO DOPPIO 70 ml

AMERICANO 0,2 l / 0,4 l

CAPPUCCINO 0,2 l / 0,4 l

FLAT WHITE 0,2 l

LATTE MACCHIATO 0,4 l

LATTE RÓŻANE / ROSE LATTE 0,4 l

LATTE SZARLOTKA Z CYNAMONEM / APPLE PIE WITH CINNAMON LATTE 0,5 l

KAWA PARZONA / BREWED COFFEE 0,4 l

KAWA MROŻONA / ICE COFFEE

mleko / podwójne espresso / bita śmietana / sos karmelowy
milk / double espresso / whipped cream / caramel sauce

DODATKOWO PŁATNE / PAID EXTRA:

- Espresso
- Mleko bez laktozy / Lactose-free milk
- Mleko owsiane / Oat milk
- Syrop do kawy - Do wyboru: Czekolada / Karmel / Wanilia / Kokos
Coffee syrup - Optionally: Chocolate / Caramel / Vanilla / Coconut
- Miód / Honey

Herbaty / Tea

ADMIRAL - CZARNA / BLACK

EARL GREY

ZIELONA / GREEN

BIAŁA / WHITE

MIĘTA / MINT

MALINA / RASPBERRY

ŻURAWINA / CRANBERRY

GRUNT

5 promocyjna cena

11

12

13 / 17

14 / 18

16

18

20

24

12

24

5

2

3

3

2

14



Koktajle / Coctails

Hugo spritz

SYROP Z KWIATU CZARNEGO BZU / SOK Z LIMONKI /
PROSECCO / WODA GAZOWANA / MIĘTA

ELDERFLOWER SYRUP / LIME JUICE / PROSECCO / SODA WATER / MINT

Aperol spritz

APEROL / PROSECCO / WODA GAZOWANA / PLASTER POMARAŃCZY

APEROL / PROSECCO / SODA WATER / ORANGE SLICE

Cosmopolitan

WÓDKA CYTRYNOWA / TRIPLE SEC / SOK Z LIMONKI / SOK ŻURAWINOWY

LEMON VODKA / TRIPLE SEC / LIME JUICE / CRANBERRY JUICE

Sex on the beach

WÓDKA / MALIBU / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADYNA / PLASTER POMARAŃCZY

VODKA / MALIBU / ORANGE JUICE / GRENADINE / ORANGE SLICE

Pornstar martini

WÓDKA WANILIOWA / LIKIER Z MARAKUI / PUREE Z MARAKUI / PROSECCO

VANILLA VODKA / PASSION FRUIT LIQUEUR / PASSION FRUIT PUREE / PROSECCO

Glacier

RUM / BLUE CARACAO / SOK Z ANANASA / MLEKO KOKOSOWE / WIÓRKI KOKOSA

RUM / BLUE CURACAO / PINEAPPLE JUICE / COCONUT MILK / COCONUT FLAKES

Tequila sunrise

TEQUILA / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADYNA

TEQUILA / ORANGE JUICE / GRENADINE

Cuba libre

RUM / SOK Z LIMONKI / COCA COLA

RUM / LIME JUICE / COCA COLA

Mojito

RUM / CUKIER TRZCINOWY / MIĘTA / LIMONKA

RUM / CANE SUGAR / MINT / LIME



33

29

30

29

32

28

28

29

28

Napoje Zimowe / Winter beverages

Cud miód / Sweet as honey

HERBATA CZARNA / MIÓD / IMBIR / GOŹDZIKI / KORA CYNAMONU

BLACK TEA / HONEY / GINGER / CLOVES / CINNAMON BARK

Leśna jagoda / Blueberry

HERBATA CZARNA / SYROP JAGODOWY / SOK MALINOWY /
POMARAŃCZA / GOŹDZIKI / KORA CYNAMONU

BLACK TEA / BLUEBERRY SYRUP / RASPBERRY JUICE /
ORANGE / CLOVES / CINNAMON BARK

Napar malinowy / Raspberry infusion

KONFITURA MALINOWA / ŚWIEŻE MALINY / MIĘTA

RASPBERRY JAM / FRESH RASPBERRIES / MINT

Napar pomarańczowo - imbirowy / Orange and ginger infusion

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY Z POMARAŃCZY / IMBIR / MIÓD

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE / GINGER / HONEY

Herbata z rumem lub wiśniówką / Tea with rum or cherry liqueur

Czekolada na gorąco / Hot chocolate

Grzane wino / Mulled wine 0,2 l

Grzane piwo / Mulled beer 0,5 l

Grzane wino 0% / Mulled wine 0% 0,2 l

Mocktaile / Mocktails

Hugo spritz 0%

SYROP Z KWIATU CZARNEGO BZU / SOK Z LIMONKI / WINO BEZALKOHOLOWE /
WODA GAZOWANA

ELDERFLOWER SYRUP / LIME JUICE / NON-ALCOHOLIC WINE / SPARKLING WATER

Mojito 0%

SOK Z LIMONKI / CUKIER TRZCINOWY / MIĘTA / WODA GAZOWANA

LIME JUICE / CANE SUGAR / MINT / SPARKLING WATER

Aperol spritz 0%

SYROP ORANGE SPRITZ / WODA GAZOWANA /
WINO BEZALKOHOLOWE / PLASTER POMARAŃCZY

ORANGE SPRITZ SYRUP / SPARKLING WATER /
NON-ALCOHOLIC WINE / ORANGE SLICE

Sex on the beach 0%

SYROP KOKOSOWY / SOK POMARAŃCZOWY / GRENADYNA / PLASTER POMARAŃCZY

COCONUT SYRUP / ORANGE JUICE / GRENADINE / ORANGE SLICE

20

18

22

22

22

19

17

22

17

26

22

25

24

Napoje zimne / Cold drinks

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY / FRESH JUICE **0,25 l**

Pomarańcza / Grejpfrut / Orange / Grapefruit

SOKI 100% / JUICE 100% **0,25 l**

Pomarańcza / Jabłko / Orange / Apple

LIPTON **0,25 l**

NAPOJE GAZOWANE / SOFT DRINKS **0,25 l**

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Kinley Tonic

WODA / MINERAL WATER **0,3 l / 1 l**

Gazowana / Niegazowana / Sparkling / Still

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

– is a Silesian contract craft brewery. Their beers are created for everyone, because everyone deserves a pint of tasty and solid beer. They are inspired by the culture and tradition of Upper Silesia

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. a unique and traditional style, which is PILS. Zelter is a light malt beer with a straw color and moderate bitterness.

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.

a light bottom-fermented table beer, a proposition for those who are looking for what is known and appreciated in German brewing. In this beer, we focused on emphasizing its maltiness at the expense of high bitterness.

MIGLANC

bezalkoholowa IPA Alk. < 0,5% / Non-alcoholic IPA Alk. < 0.5%

Soczyście nachmielona amerykańska IPA. Intensywny aromat owoców tropikalnych. Przyjemna umiarkowana goryczka

A juicy hopped American IPA. Intense aroma of tropical fruits. Pleasant moderate bitterness.

19

10

10

10

8 / 12



24

24

24

Regionalne wódki i likiery „Jakob Haberfeld” Regional “Jacob Haberfeld” Factory Vodkas and Liqueurs 40 ml / 0,5 l

– Oświęcimskie produkty, które swój smak i jakość zawdzięczają historii ukrytej w recepturach i najwyższej jakości składnikom.

– local products from Oświęcim, which exceptional taste and quality are due to historical recipes and high quality ingredients.

ZGODA

czysta wódka z neutralnego spirytusu z wyczuwalną nutą żyta
pure vodka from neutral spirits with notable rye aroma

MIODONKA

na bazie naturalnego miodu, półwytrawna, rozgrzewająca o wyjątkowym aromacie tradycyjnie aromatyzowana miodem, półsucha, rozgrzewająca, z charakterystycznym aromatem i smakiem

PIOŁUNÓWKA

sekretem tego jest kompozycja ziół piołunu i 11 innych ziół i przypraw korzennych
the secret of this liqueur is a sophisticated blend of several herbs and root spices with a distinct note of wormwood

WIŚNIÓWKA

z naturalnych wiśni, z dodatkiem aromatycznych przypraw korzennych
from natural cherries and a dash of aromatic spices, sweetened and properly aged

PIGWÓWKA

likier przygotowany rzemieślniczo z naturalnych owoców i źródlanej wody.
Edycja limitowana.
liqueur craftly made of natural fruit and spring water. *Limited edition.*

LOVE ROSE

likier z płatków róży fałdzistolistej i źródlanej wody. *Edycja limitowana.*
rugosa rose flakes and spring water liqueur. *Limited edition.*



19 / 190

19 / 190

19 / 190

19 / 190

22 / 215

22 / 215

Frizzante z beczki / Frizzante from barrel 0,15 l / 0,7 l **16 / 60**
– białe, przyjemne i świeże wino musujące z północnych Włoch
– white, pleasant and fresh sparkling wine from northern Italy

Wódki / Vodka 40 ml / 0,5 l

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

Piwa lane / Draught beer

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

Piwa butelkowe / Bottled beer

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 / ask the waiter for available flavors
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 / 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**



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, a w wyjątkowych przypadkach oraz przy weekendzie 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.

We do not use ready-made seasonings such as „vegeta“ or „maggi“ in our kitchen. We obtain monosodium glutamate only from natural ingredients such as dried tomatoes, shitake mushrooms, lovage or Grana Padano cheese. We make all the elements of our dishes ourselves ... we make sausages, pelmeni, dumplings, vinegars, preserves, mustards, ketchup, pasta ... we bake, smoke, pickle, pickle and even dry meat products. Everything is prepared from fresh ingredients, therefore their serving time is from 20 to 40 minutes, in exceptional cases and on weekends it may be longer. If a component is missing, we reserve the right to change it. Some of our dishes contain such allergens as: gluten, eggs, fish, soy, lactose, celery, sesame, molluscs or nuts - ask the waiter for details.

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. Jeśli życzą sobie Państwo FAKTURĘ, prosimy o poinformowanie o tym obsługę, zanim wydrukuje paragon. Po wydrukowaniu paragonu bez numeru NIP, wystawienie faktury nie będzie możliwe. Serwis nie jest wliczany do rachunku.

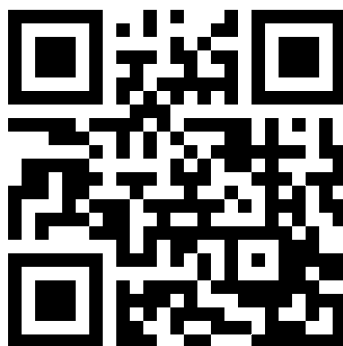
We would like to remind you that, in accordance with the currently applicable VAT regulations, a receipt up to the amount of PLN 450 gross (EUR 100) with the buyer's NIP (tax identification number) is a simplified invoice, equivalent to a regular invoice. In case of such receipts (with the buyer's tax identification number), the buyer does not have to apply for a regular invoice to confirm the purchase. VAT Tax Act 2021, s106e (5.3). If you wish to receive an INVOICE, please inform the service before printing the receipt. After printing the receipt without the NIP number, it will not be possible to issue an invoice. The service is not included in the bill.



Sala
Kryształowa



Sala
Diamentowa



www.larossa.com.pl



ul. Konarskiego 3, 32-600 Oświęcim
tel. kom. 509 363 996