



# *Róża Wiatrów*

## RESTAURACJA

ZAPRASZAMY CODZIENNIE  
W GODZINACH 12.00 - 21.00

ŚNIADANIA SERWUJEMY  
PONIEDZIAŁEK - SOBOTA

7.00 - 10.00

NIEDZIELA

8.00 - 11.00

CESARKA 2, STRYKÓW



# FAKTURA / INVOICE

O konieczności wystawienia faktury VAT,  
prosimy poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia.  
W przeciwnym razie, wystawienie faktury, nie będzie  
możliwe.

About the need to issue an invoice, please inform  
the service before placing an order.  
Otherwise, it will not be possible to do it.

...

## SERWIS

Do grup od 6 osób doliczany jest serwis kelnerski  
w wysokości 10 % wartości zamówienia.

Waiter service is added to groups of 6 and more people  
in the amount of 10% of the order value.

...

## RACHUNEK

Nie dzielimy rachunków.

We don't split bills.

...

CHCESZ BYĆ NA BIEŻĄCO Z NASZĄ OFERTĄ?  
OBSERWUJ NAS W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH:



RozaWiatrowCesarka



restauracja\_roza\_wiatrow

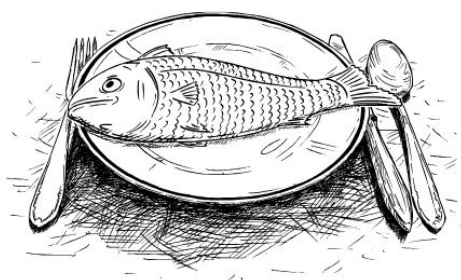
# LUNCH

CODZIENNIE SERWUJEMY DANIA LUNCHOWE  
PRZYGOTOWANE PRZEZ SZEFA KUCHNI

DOSTĘPNE W GODZINACH 12.00 - 17.00  
LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

PONIEDZIAŁEK - SOBOTA  
zestaw 2-daniowy  
39 pln

NIEDZIELA  
zestaw 4-daniowy  
99 pln



# PRZYSTAWKI

## starters

- Taco (280g) 49 zł**  
wołowina, salsa warzywna, kolendra, kwaśna śmietana  
taco, beef, vegetable salsa, coriander, sour cream
- Krewetki (200g) 65 zł**  
czosnek, białe wino, masło, zioła, pieczywo  
shrimp, garlic, white wine, butter, herbs, bread
- Warzywa sezonowe (230g) 45 zł**  
jajko poché, boczek chrupiący, sos holenderski  
seasonal vegetables, poached egg, bacon, hollandaise sauce
- Tuńczyk w sezamie (220g) 69 zł**  
guacamole, wakame, salsa pomidorowo-paprykowa, tobico  
tuna in sesame, guacamole, wakame, tomato and pepper salsa, tobico
- Quiche (290g) 45 zł**  
warzywa, ser bursztyn, sałaty winegret  
quiche, vegetables, cheese "bursztyn", lettuce in vinaigrette sauce

# ZUPY

## soups

- Bulion warzywny (600g) 49 zł**  
makaron ryżowy, włoszczyzna julienne, zioła,  
tuńczyk w sezamie, wakame, jajko  
vegetable broth, rice noodles, herbs, tuna in sesame, wakame, egg
- Chłodnik litewski (350g) 29 zł**  
burak, rzodkiewka, cebula, jajko, grzanka, jogurt, kefir, zioła  
beetroot gazpachio, radish, onion, egg, sippet, yogurt, kefir, herbs
- Krem pomidorowy (350g) 35 zł**  
lody bazyliowe, grzanka z mozzarella  
tomato cream soup, basil ice cream, mozzarella toast



# SALATKI

salads

- Krewetki w tempurze (280g) 69 zł**  
avocado, cytrusy, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka,  
cebula czerwona, espuma marakuja  
breaded shrimps, avocado, citrus fruit, cherry tomatoes, radish,  
red onion, passion fruit espuma
- Kurczak grillowany (210g) 59 zł**  
sos cezar, pomidorki koktajlowe, parmezan, sałata rzymska,  
grzanka  
grilled chicken, Caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan,  
romaine lettuce, toast
- Burata z warzywami grillowanymi (400g) 69 zł**  
owoce sezonowe, krem balsamiczny, orzechy nerkowca,  
konfitura z cebuli czerwonej, prażona pestka dyni  
burata with grilled vegetables, seasonal fruits, balsamic cream,  
cashew nuts, red onion jam, roasted pumpkin seeds
- Wędzony pstrąg łososiowy (250g) 69 zł**  
sezonowe owoce, pomidorki koktajlowe, sos holenderski, tobico,  
ogórek, cebula czerwona  
smoked salmon trout, seasonal fruit, cherry tomatoes,  
hollandaise sauce, tobico, cucumber, red onion



# DANIA GŁÓWNE

## main dishes

- Perliczka sous-vide filet z kością (500g) 99 zł**  
sos jus, młody ziemniak w maśle smakowym, warzywa sezonowe  
guinea fowl sous-vide fillet with bone, jus sauce, potato in flavored butter, seasonal vegetables
- Sandacz smażony (440g) 89 zł**  
salsa pomidor-papryka-avocado, kuskus izraelski z ziołami, sałaty z winegret  
fried zander, tomato-pepper-avocado salsa, Israeli couscous with herbs, salad with vinaigrette
- Policzki wieprzowe duszone w cydrze (500g) 79 zł**  
puree ziemniaczane, buraczki, warzywa sezonowe  
cider-braised pork cheeks, mashed potatoes, beetroots, seasonal vegetables
- Ossobuco sues-vide w ziołach (720g) 89 zł**  
sos własny, kluski ziemniaczane, buraczki, warzywa  
ossobuco sues-vide in herbs, sauce, potato dumplings, beetroot, vegetables
- Łódzki Żulik z pastrami (520g) 89 zł**  
konfitura z czerwonej cebuli, sos chrzanowo-musztardowy, kapusta kiszona, frytki z serem cheddar, szczypiorkiem i oliwą smakową  
"żulik" regional chicory and sultanas loaf, pastrami, red onion jam, horseradish-mustard sauce, sauerkraut, fries with cheddar cheese, chives and flavored olive oil
- Pstrąg łososiowy smażony (430g) 89 zł**  
puree ziemniaczane, sos rybny z szyjkami rakowymi, sałaty winegret  
fried salmon trout, mashed potatoes, fish sauce with crayfish necks, salad with vinaigrette
- Żeberko wieprzowe w BBQ (750g) 79 zł**  
młody ziemniak z masłem smakowym, coleslaw  
pork rib, BBQ sauce, potato with flavored butter, coleslaw

## STEKI steaks



### **Steak T-Bone (710g) 169 zł**

młody ziemniak z masłem smakowym, sałaty z warzywami  
i sosem winegret, sos berneński  
T-Bone steak, potato with flavored butter, salad with vegetables  
and vinaigrette, Bernese sauce

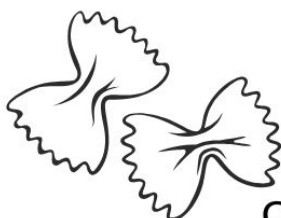
### **Rib Eye steak z kością (710g) 149 zł**

młody ziemniak z masłem smakowym, sałaty z warzywami  
i sosem winegret, sos berneński  
Rib steak with bone, potato with flavored butter, salad with vegetables and  
vinaigrette, Bernese sauce

### **Steak Bawette (560g) 99 zł**

młody ziemniak z masłem smakowym, sałaty z warzywami  
i sosem winegret, sos berneński  
Bawette steak, potato with flavored butter, salad with vegetables  
and vinaigrette, Bernese sauce

## MAKARONY pasta



### **Calamarata (350g) 79 zł**

kałamarnica, białe wino, czosnek, pomidorki koktajlowe,  
natka pietruszki, parmezan  
calamarata, squid, white wine, garlic, cherry tomatoes, parsley, parmesan

### **Casarecce (420g) 69 zł**

chorizo, oliwki czarne, passata, bazylia, czosnek, oliwa, papryka,  
parmezan  
casarecce, chorizo, black olives, tomato passata, basil, garlic, olive oil, pepper,  
parmesan

### **Papardelle (360g) 59 zł**

gorgonzola, śmietana, szpinak, pieprz marynowany zielony,  
suszony pomidor, czosnek, parmezan  
papardelle, gorgonzola, cream, spinach, marinated green pepper,  
sun-dried tomatoes, garlic, parmesan

# DESERY

## desserts

**“Róża Wiatrów” Mojito (200g) 35 zł**

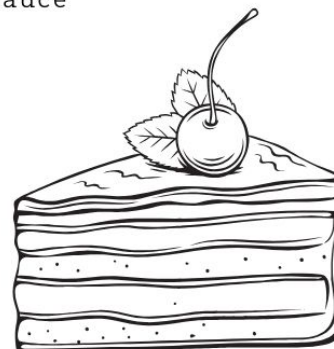
krem rum & limonka, ciastko kruche z cukrem trzcinowym  
“Róża Wiatrów” Mojito flavor cake, made by rum & lime cream and shortcrust  
pastry with cane sugar

**Panna cotta waniliowa (200g) 35 zł**

mus owocowy, beza  
vanilla panna cotta, fruit mousse, meringue

**Lody (200g) 35 zł**

bita śmietana, owoce sezonowe, sos czekoladowy  
Ice cream, whipped cream, seasonal fruit, chocolate sauce



# DANIA DLA DZIECI

## children menu

**Mini burger z kurczakiem (260g) 32 zł**

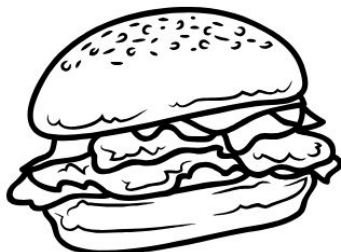
ketchup, majonez, frytki, marchewka w słupkach  
mini chicken burger, ketchup, mayonnaise, fries, carrot sticks

**Pancakes (180g) 32 zł**

bita śmietana, owoce sezonowe  
pancakes, whipped cream, seasonal fruit

**Nugetsy z kurczaka (340g) 32 zł**

frytki, surówka  
chicken nuggets, fries, salad





*napoje  
i alkohole*

drinks and alcohol



# NAPOJE GORĄCE

hot drinks

## HERBATY LIPTON: 12 ZŁ

### Czarna:

- English breakfast
- Earl grey
- Forest fruits
- Peach and mango

### Zielona:

- Zielona z matcha
- Zielona z mandarynką
- Zielona klasyczna



## KAWY:

- Espresso 12 zł
- Espresso doppio 14 zł
- Espresso macchiato 13 zł
- Americano 13 zł
- Cappucino 14 zł
- Flat white 16 zł
- Latte macchiato 16 zł

Kawa mrożona 20 zł

Mleko bez laktozy/sojowe 3 zł

# LAVAZZA



# NAPOJE ZIMNE

cold drinks

**NAPOJE GAZOWANE - 12 ZŁ (200 ML)**

Pepsi / Pepsi max / 7up / Mirinda / Schwepps

**SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW - 20 ZŁ (250 ML)**

**SOK TŁOCZONY - 16 ZŁ (300 ML)**

- zapytaj kelnera o dostępne smaki

**LEMONIADA - 15 ZŁ (250 ML) / 35 ZŁ (1 LITR)**

- cytrynowa
- sezonowa

**SOKI TOMA - 12 ZŁ (200 ML)**

- pomarańcz / orange
- jabłko / apple
- czarna porzeczka / black currant

**WODA - 12 ZŁ (300 ML)**

- Krystaliczne Źródło - Niegazowana
- Krystaliczne Źródło - Gazowana

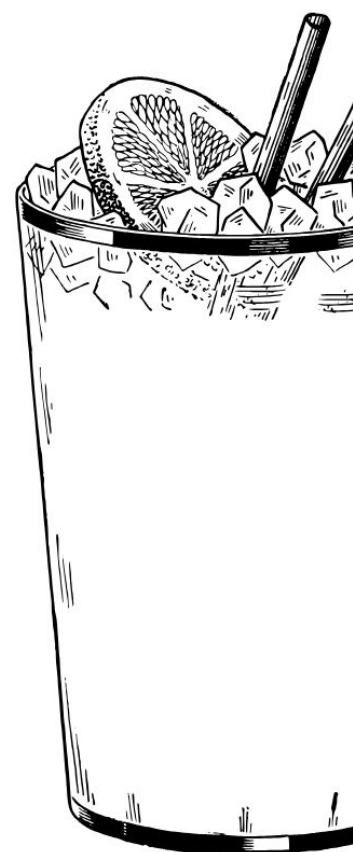
**WODA PREMIUM - 23 ZŁ (750 ML)**

- Niegazowana
- Gazowana

**WODA W KARAFCE - 18 ZŁ (1 LITR)**

- gazowana / niegazowana

**RED BULL - 20 ZŁ (250 ML)**



## APERITIF / VERMUTH:

Martini Bianco - 100ml	22 zł
Martini Rosso - 100ml	22 zł
Martini Extra Dry - 100ml	22 zł
Aperol - 40ml	16 zł
Campari Bitter - 40ml	16 zł

## RUM 40ML:

Havana 3yo	20 zł
Havana 7yo	23 zł
Sailor jerry	20 zł
Kraken	24 zł
Bumbu	24 zł

## GIN 40ML:

Beefeater	18 zł
Beefeater Pink	18 zł
Bombay sapphire	22 zł
Malfy	25 zł

## TEQUILA 40ML:

Olmecca Blanco	20 zł
Olmecca Reposado	22 zł
Jose Cuevo 1800 Blanco	30 zł
Jose Cuevo 1800 Reposado	32 zł

## BRANDY/COGNAC 40ML:

Metaxa 5	18 zł
Martel VS	28 zł
Hennessy VS	34 zł

## SZAMPAN 750ML:

Mumm Brut Grand Cordon	420 zł
Mumm Ice extra demi-sec	460 zł

## WHISKY 40ML:

Chivas 12yo	24 zł
Chivas 15yo	30 zł
Chivas 18yo	48 zł
Jameson	21 zł
Jack Daniels	26 zł
Glenlivet 12yo	30 zł
Glenfiddich 12yo	30 zł
Cardhu	32 zł
Talisker	32 zł
Aberlour	35 zł

## LIKIERY 40ML:

Malibu	14 zł
Baileys	16 zł
Passoa	16 zł
Cointreau	16 zł
Kahlua	18 zł



## WÓDKA:

kieliszek 40ml / butelka

Ostoya 0,5	14 / 150 zł
Wyborowa 0,5	13 / 140 zł
Wyborowa Exquisite 0,7	24 / 320 zł
Bulbash 0,5	12 / 100 zł
Żubrówka czarna 0,7	13 / 180 zł
Belvedere 0,7	24 / 320 zł
Bjorn 0,5	12 / 100 zł
Czarna Olcha 0,5	15 / 200 zł

## NALEWKI /

### LIKIERY SMAKOWE: kieliszek 40ml / butelka

Kraft Wokulski 0,5	12 / 120 zł
pigwa z whiskey / słony karmel / wiśnia z brandy	
Mickiewicz	12 / 120 zł
wiśnia w czekoladzie / czarna trufla	

## PIWO BUTELKOWE

### / BOTTLED BEERS:

Desperados 0,4l	18 zł
Heineken 0,5l	18 zł
Żywiec biały 0,5l	18 zł
Żywiec Lekkie 0,5l	18 zł
Browar Cieszyn 0,5l	20 zł
Warka smakowa 0,5l	18 zł
Kwas Chlebowy	22 zł

## PIWO BUTELKOWE 0%

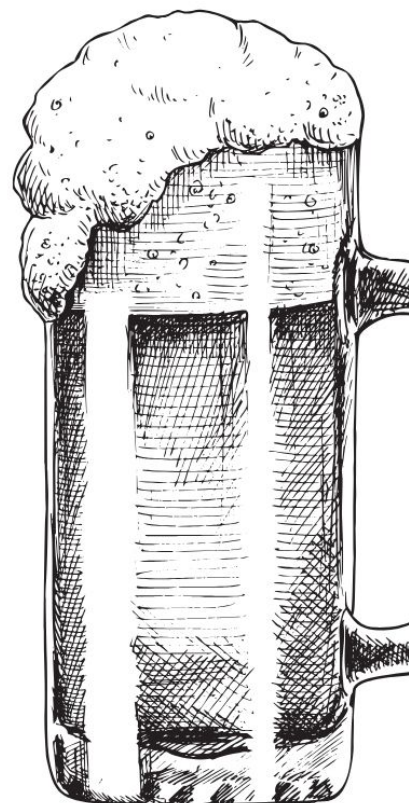
### / BOTTLED BEERS 0%:

Heineken 0,5l	18 zł
Żywiec 0,5l	18 zł

## PIWO BECZKOWE

### / DRAFT BEERS:

Żywiec 0,3l / 0,5l	12 zł / 15 zł
Birra Moretti 0,3l / 0,5l	18 zł / 20 zł



# DRINKI

coctails

## STREFA KLASYKÓW

**WHISKY SOUR 32 ZŁ**

(whisky/sour/syrop cukrowy/angustura/białko)

**MOJITO 32 ZŁ**

(rum/mięta/syrop cukrowy/limonka/woda gazowana)

**CUBA LIBRE 28 ZŁ**

(rum/limonka/pepsi)

**PINACOLADA 30 ZŁ**

(rum/malibu/sok ananasowy/mleko kokosowe)

**NEGRONI 32 ZŁ**

(campari/gin/martini rosso)

**DAIQUIRI SMAKOWE 34 ZŁ**

(rum/puree smakowe/syrop cukrowy/limonka)

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

**MOJITO VIRGIN 26 ZŁ**

(7up/limonka/mięta/cukier trzcinowy)

**APEROL VIRGIN 26 ZŁ**

(sanbitter/sok pomarańczowy/tonic)

**ESPRESSO TONIC 22 ZŁ**

(espresso/tonic)



## STREFA SPRITZ

### **APEROL SPRITZ 30 ZŁ**

(aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza)

### **HUGO 32 ZŁ**

(prosecco/syrop z kwiatu bzu/limonka/mięta/woda gazowana)

### **LILLET SPRITZ 32 ZŁ**

(lillet/prosecco/woda gazowana/owoc sezonowy)

### **LIMONCELLO SPRITZ 32 ZŁ**

(limoncello/prosecco/woda gazowana/cytrusy)

### **GIN SPRITZ 32 ZŁ**

(beefeater/prosecco/woda gazowana/owoce sezonowe)



## Restauracja "RÓŻA WIATRÓW"

Autorskie menu naszej restauracji zmienia się wraz z rytmem pór roku - potrawy przypominają malowidła, zaś ich składniki paletę kolorów. To tu na co dzień powstają małe dzieła sztuki, stanowiące sukcesję emocji, weny twórczej, aromatów i smaków.

W naszej Restauracji, istnieje możliwość zorganizowania przyjęcia okazjonalnego. Oferujemy Państwu dużą, przestronną salę przeznaczoną na różnego rodzaju imprezy.

Niezależnie od tego, czy będzie to niewielkie spotkanie, czy duże przyjęcie w gronie rodziny, zapewnimy niepowtarzalną atmosferę każdego wydarzenia.

Nowocześnie, a zarazem stylowo urządzone wnętrza pasują do wszelkich okazji. Doskonała kuchnia i nienaganna obsługa sprawią, że przyjęcie zorganizowane w naszej restauracji pozostanie na długo w pamięci Gości.

