RESTAURACJA

Rozmaryn

Menu

ZUPY / SOUPS

Straciatella 300 ml — **29 zł**
rosół z kluseczkami serowymi / chicken soup with cheese dumpling

Krem pomidorowy / Tomato cream soup 300 ml — **29 zł**
grzanka z konfiturą z czerwonej cebuli, mozzarella / toast with red onion jam, mozzarella

Żurek Świętokrzyski na swojskim zakwasie / Regional soup 300 ml — **26 zł**
kiełbasa wiejska, jajko wiejskie / country sausage, country egg

Francuska zupa cebulowa / French onion soup 250 ml — **26 zł**
grzanka z serem cheddar / Toast with cheddar cheeset

Zupa dnia / Soup of the day 300 ml — **26 zł / 29 zł**

PRZYSTAWKI / STARTERS

Mix Bałkański / Balkan Mix 300 g — **59 zł**
faszerowane papryczki, oliwki, patisony, twarde sery, wędzone szprotki, suszone pomidory /
stuffed peppers, olives, patisons, hard cheeses, smoked sprats, dried tomatoes

Bruschetta z pomidorami / Bruschetta with tomatoes 150 g — **26 zł**

Bruschetta z grillowanymii warzywami i pepperoni (2 szt) / Bruschetta with grilled vegetables and pepperoni (2 psc) — **32 zł**
bakłażan, papryka, pomidor, cebula, czosnek, salami peperoni /
eggplant, pepper, tomato, onion, garlic, pepperoni salami

Pieczarki w sosie gorgonzola / Mushrooms in gorgonzola sauce 200 g — **37 zł**

Tatar ze śledzia na jabłku gotowanym w białym winie / Herring tartare on an apple cooked in white wine 200 g — **36 zł**
filet ze śledzia, ogórek kiszony, musztarda, cebula, koperek /
fillet herring, pickled cucumber, mustard, onion, dill

Tatar wołowy / Beef tatar 150 g — **55 zł**
polędwica wołowa, korniszony, pieczarki, cebulka, jajko /
beef tenderloin, gherkins, champignon mushrooms, onion, egg yolk

Tatar z łososia / Salmon tatar 180 g — **55 zł**
siekany filet łososia, świeży ogórek, kapary, czerwona cebula /
chopped salmon fillet, cucumber, capers, red onion

Sałatka cezar / Caesar salad 250 g — **42 zł**
sałata rzymska, kurczak, ogórek, pomidorki koktajlowe, kapary, mleko,
majonez, anchois, parmezan /
Romaine lettuce, chicken, cucumber, cocktail tomatoes, Capers, milk,
mayonnaise, anchovies, parmesan

Deska wędlin włoskich / Board of Italian cured meats 300 g — **69 zł**
Salami, Spianata, Speck, Prosciutto

Sałatka z grilowaną ośmiornicą / Salad with grilled octopus 250 g — **62 zł**
ośmiornica, rukola, pomidorki, oliwki, ziemniaki, kapary, ocet winny, oliwa extra virgin /
octopus, arugula, tomatoes, olives, potatoes, capers, wine vinegar, extra virgin olive oil

Krewetki bałkańskie z figami (8szt) / Balkan shrimps with figs (8 pcs) — **65 zł**
8 szt krewetek, szynka dojrzewającą, konfitowane figi, chilli, białe wino, koniak,
cebula, czosnek, pieczywo własnego wypieku / 8 pieces of shrimps, cured ham, confit figs, chilli,
white wine, cognac, onion, garlic, homemade bread

Pomodoro fresco di burattina — **42 zł**
pomidorki koktajlowe, ser, burrata , świeże zioła, pieczywo /
cherry tomatoes, cheese, burrata, fresh herbs, bread

Sałatka Apulia / Apulia salad 220 g — **45 zł**
buratta, rukola, pomidory, szynka parmeńska prosciutto crudo, oliwa, czosnek, sos balsamiczny /
buratta, arugula, tomatoes, Parma ham prosciutto crudo, olive oil, garlic, balsamic sauc

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Cevapcici 180 g — **49 zł**
grillowane paluszki wołowe, bułka własnego wypieku, miks świeżych warzyw, ajvar /
grilled beef sticks, home-baked roll, mix of fresh vegetables, ajvar

Pljeskavica 180 g — **49 zł**
grillowana mielona wołowina, bułka własnego wypieku, miks świeżych warzyw, ajvar /
grilled minced beef, home-baked roll, mix of fresh vegetables, ajvar

Pljeskavica Rozmaryn 200 g — **53 zł**
grillowana mielona wołowina, mozarellą lub gorgonzolą, bułka własnego wypieku,
miks świeżych warzyw, ajvar /
grilled minced beef, mozzarella or gorgonzola, home-baked roll,
mix of fresh vegetables, ajvar

Pljeskavica z jagnięciny / Pljeskavica of lamb 180 g — **59 zł**
grillowana mielona jagnięcina, bułka własnego wypieku, miks świeżych warzyw, ajvar /
grilled minced lamb, home-baked roll, mix of fresh vegetables, ajvar

Antrykot w sosie z zielonego pieprzu / Entrecote in green pepper sauce 250 g — **78 zł**

Stek królewski / King steak 250 g — **95 zł**
grillowana polędwica wołowa, sos z zielonego pieprzu lub sos whiskey /
grilled beef tenderloin, green pepper sauce or whisky sauce

Sezonowany stek wołowy / Seasoned beef steak 250 g — **85 zł**
czas sezonowania od 10-14 dni / seasoning time from 10-14 days
sos z zielonego pieprzu lub sos whiskey / green pepper sauce or whisky sauce

Stek Rib Eye 300 g — **95 zł**
antrykot, sos z zielonego pieprzu lub sos whiskey / entrecote, green pepper sauce or whiskey sauce

Pieczona marynowana pierś z kurczaka 200 g — **48 zł**
/ Baked marinated chicken breast
tagliatelle z warzyw / vegetables tagliatelle

Krewetki królewskie (5 sztuk) z pomidorami i zieloną pietruszką 230 g — **65 zł**
lub Krewetki królewskie w sosie maślano czosnkowym
/ King prawns with tomatoes and green parsley
or King prawns in garlic butter sauce
bukiet sałat, grzanki / a bouquet of salads, croutons

Policzki wieprzowe / Pork cheeks 350 g — **49 zł**
kluski śląskie, surówka z czerwonych buraków /
Silesian dumplings, red beetroot salad

Rumsztyk jagnięcy / Lamb rump steak 350 -400 g — **69 zł**
jagnięcina z rusztu, talarki ziemniaczane, masło czosnek, szpinak
/ grilled lamb, potato slices, butter, garlic, spinach

RYBY Z PIECA / FISH FROM THE OVEN

Dorada / Bream 300 g - 350 g — **55 zł**

Łosoś w sosie śmietanowym z pomidorkami i pieprzem cytrynowym — **62 zł**
/ Salmon in cream sauce with tomatoes and lemon pepper 200 g

RYBY SMAŻONE / FRIED FISH

Halibut w sosie prowansalskim na czarnym ryżu 300 g — **62 zł**
/ Halibut in provencal sauce with black rice

Polędwica z dorsza na risotto z borowikami / Cod sirloin 300 g — **59 zł**
for risotto with porcini mushrooms

MAKARONY / PASTA

Tagliatelle z łososiem / Tagliatelle with salmon 380 g **59 zł**
łosoś, czosnek estragon, whisky, śmietanka, sos pomidorowy
/ salmon, garlic tarragon, whiskey, cream, tomato sauce

Tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem w sosie śmietanowym 380 g **49 zł**
/ Tagliatelle with chicken and spinach in sour cream

Tagliatelle z kurczakiem i szynką parmeńską 380 g **52 zł**
/ Tagliatelle with chicken and parma ham
czarne oliwki, czosnek papryczka chilli, pietruszka, pomidorki koktajlowe /
black olives, garlic, chili pepper, parsley, cherry tomatoes

Tagliatelle z krewetkami w sosie maślanym lub pomidorowym 380 g **62 zł**
/ Tagliatelle with prawns in butter or tomato sauce
czosnek, papryczka chili, natka pietruszki, sos pomidorowy /
garlic, chili pepper, parsley leaves, tomato sauce

Tagliatelle z ndują i kurczakiem / Tagliatelle with nduja and chicken 350 g **49 zł**
Nduja (pikantna kiełbasa calabryjska), oliwki, czosnek, pietruszka kurczak /
Nduja (spicy Calabrian sausage), olives, garlic, and parsley chicken

Ravioli z cielęciną i szpinakiem w sosie pomidorowym 250 g **59 zł**
/ Ravioli with veal and spinach with tomato sauce

Ravioli z borowikami i ricottą 250 g **53 zł**
/ Ravioli with porcini mushrooms and ricotta
w szałwiowym sosie na maśle klarowanym, czosnek, pomidorki koktajlowe /
in sage sauce with clarified butter, garlic, cherry tomatoes

Tortellini z szynką parmeńską w sosie maślanym / 250 g **52 zł**
Tortellini with Parma ham in butter sauce
szynka parmeńska, parmezan, jaja świeże, masło, pieprz, sól /
Parma ham, parmesan cheese, eggs, butter, pepper, salt

Spaghetti con pomodoro fresco 350 g **42 zł**
sos ze świeżych pomidorków koktajlowych i bazylii
/ sauce with fresh cherry tomatoes and basil

Spaghetti carbonara 380 g **45 zł**
boczek, jajka, parmezan, pieprz świeżo mielony/ bacon, eggs, parmesan cheese, freshly ground pepper

Risotto z owocami morza / Risotto with sea food 380 g **55 zł**

Risotto z borowikami i polędwicą wołową lub borowikami 380 g **62 / 42 zł**
/ Risotto with porcini mushrooms and beef tenderloin
or with porcini mushrooms

Risotto z krewetkami i mascarpone 300 g **59 zł**
/ Risotto with shrimps and mascarpone

Gnocchi w sosie pomidorowym i mozarellą / 350 g **46 zł**
Gnocchi in tomato sauce and mozzarella
Gnocchi Quattro fromaggi / Quattro fromaggi gnocchi 350 g **46 zł**
Gnocchi z salcicią i pieczarkami w sosie śmietanowym 350 g **48 zł**
/ Gnocchi with salcicia mushrooms in cream sauce

* Opcjonalnie makaron bezglutenowy / Optionally gluten-free pasta

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Rosół z makaronem 200 ml **18 zł**
/ Chicken broth with pasta

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki 250 g **32 zł**
/ Chicken nuggets with chips and carrot salad

PIZZA

Focaccia z rozmarynem 32 cm **25 zł**

Focaccia z parmezanem 32 cm **29 zł**

Focaccia z gorgonzolą 32 cm **32 zł**

Panuozzo prosciutto crudo 32 cm **39 zł**
kanapka na gorąco, mozzarella, szynka prosciutto, pomidorki koktajlowe, rukola /
hot sandwich, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, arugula

Panuozzo spianata 32 cm **39 zł**
kanapka na gorąco, gorgonzolla peperoni spianatą, pomidorki koktajlowe, rukola /
hot sandwich, gorgonzolla pepperoni with froth, cherry tomatoes, arugula

Panuozzo verdure grigliate 32 cm **37 zł**
kanapka na gorąco, grillowane warzywa, mozzarella /
hot sandwich, grilled vegetables, mozzarella

Italia 32 cm **47 zł**
mozzarella, oliwa, szynka parmeńska, mozzarella bufala, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezanem /
mozzarella, olive oil, Parma ham, mozzarella bufala, cherry tomatoes, rucola, parmesan cheese

Margherita 32 cm **37 zł**
mozzarella, sos pomidorowy / mozzarella, tomato sauce

Margherita STG 32 cm **39 zł**
pomidory san marzano, mozzarella bufala, oliwa extra vergine, świeża bazylia

Funghi 32 cm **42 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki / mozzarella, tomato sauce, mushrooms

Rucola 32 cm **42 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, rucola, pomidorki koktajlowe, bazylia, parmezan /
mozzarella, tomato sauce, arugula, cherry tomatoes, basil, parmesan cheese

Regina 32 cm **46 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, szynka, pieczarki / mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms

Pollo al. curry 32 cm **48 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, mozzarella, pierś z kurczaka, curry, jalapeno /
mozzarella, tomato sauce, mozzarella, chicken breast, curry, jalapeno

Prosciutto 32 cm **49 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, szynka parmeńska, rucola, parmezan /
mozzarella, tomato sauce, Parma ham, arugula, parmesan

Pepperoni 32 cm **49 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, pepperoni, rucola / mozzarella, tomato sauce, pepperoni, arugula

Milano 32 cm **49 zł**
sos pomidorowy, mozzarella, salami Milano, rukola /
cherry tomatoes, mozzarella, Milano salami, arugula

Quattro formaggi 32 cm **49 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, cztery rodzaje serów / mozzarella, tomato sauce, four type of cheese

Gamberetto 32 cm **55 zł**
mozzarella, sos pomidorowy, mozarella, krewetki, natka pietruszki, papryczka chilli /
mozzarella, tomato sauce, mozzarella, shrimp, parsley, chilli pepper

Rozmaryn 32 cm **49 zł**
sos pomidorowy, mozzarella, nduja (kiełbasa calabryjska), salcicia, buratta /
tomato sauce, mozzarella, nduja (Cabrarian sausage), salcicia, buratta

DODATKI / EXTRAS

Frytki / French fries	150 g	16 zł
Ziemniaki pieczone z masłem i rozmarynem / Baked potatoes with butter and rosemary	150 g	16 zł
Talarki ziemniaczane ze świeżym szpinakiem, czosnkiem i oliwą / Baked potatoes with butter and rosemary	150 g	18 zł
Mix sałat ze świeżymi warzywami / Mix of lettuce with vegetables	150 g	16 zł
Pieczywo / Bread	150 g	6 zł
Warzywa grillowane / Grilled vegetables	150 g	22 zł
Czarny ryż / Black rice	150 g	25 zł

DESERY / DESSERTS

Tiramisu	180 g	29 zł
Puchar lodowy / Ice cream cup	180 g	29 zł
Suflet czekoladowy / Chocolate souffle	180 g	32 zł
Jabłecznik na ciepło z lodami / hot apple pie with ice cream	180 g	32 zł
Lody waniliowe z espresso / Vanilla ice cream with espresso	180 g	25 zł
Beza królewska z mascarpone i owocami / Royal Meringue with mascarpone and fruit	200 g	34 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Doppio	12 / 14 zł
Americano	17 zł
Flat white	18 zł
Latte Macchiato	21 zł
Cappuccino	20 zł
Herbata / Tea	15 zł
Herbata zimowa / Winter tea	19 zł

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

PROPSS Napój na bazie propolisu	Cola węglowa / Carbon Cola Szafran / Saffron	0,33l / 15 zł
Coca-Cola ZERO CUKRU, Coca-Cola ORIGINAL TASTE, FANTA, Sprite, KINLEY		0,25l / 9 zł
KROPLA BESKIDU	naturalna woda mineralna niegazowana natural still mineral water	0,33l / 7 zł
KROPLA delice	naturalna woda mineralna gazowana natural sparkling mineral water	0,33l / 7 zł
	natural woda gazowana / niegazowana natural still water / natural sparkling water	1l / 18 zł
fuzetea	napój cytrynowy, napój brzoskwiniowy lemon drink, peach drink	0,25l / 8 zł
Cappy	sok pomarańczowy, sok jabłkowy, nektar z porzeczki, nektar z grejpfruta, nektar multiwitamina orange juice, apple juice, currant nectar, grapefruit nectar, multivitamin nectar	0,25l / 1l — 8 zł / 18 zł
	Coca-Cola HBC Polska Sp. z o.o.	
BURN ENERGY DRINK		0,25l / 15 zł
Sok ze świeżych owoców / Fresh juice fruit (pomarańczowy) / (orange)		0,25l / 18 zł
Lemoniada ze świeżych owoców / Fresh fruit lemonade	0,5l / 1l	17 zł / 27 zł

DRINKI

Zapytaj kelnera o kartę drinków.

PIWO LANE / DRAFT BEER

Żywiec 0,3l / 0,5l	13 / 15 zł
Grzaniec piwny (sezon zimowy) / Mulled beer 0,5l	25 zł
Paulaner 0,3 / 0,5l	14 / 16 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec 0,33l	13 zł
Żywiec (niskoalkoholowy / low alcohol) 0,5l	14 zł
Warka / Strong / Radler 0,5l	15 zł
Warka Radler 0% 0,5l	15 zł
Heineken 0,5l	16 zł
Desperados 0,4l	17 zł
Piwo Regionalne (Pils, Pszeniczne) 0,5l	19 zł
Sok do piwa / Fruit syrup	2 zł

WÓDKA CZYSTA/ PURE VODKA

Stumbras 40 ml / 0,5l	13 / 110 zł
J.A.Baczewski 40 ml / 0,5l	15 / 150 zł
Wódka Belweder 0,7l	240 zł
Amundsen 40 ml/ 0,5l	15 / 130 zł

WÓDKA SMAKOWA/ FLAVOURED VODKA

Żubrówka Bison grass 40ml / 0,5l	10 / 100 zł
Finlandia żurawinowa / cranberry 40ml / 0,5l	15 / 130 zł
Finlandia limonkowa / lime 40ml / 0,5l	15 / 130 zł

LIKIER / LIQUEUR

Jagermeister 40ml	16 zł
Baileys 40ml	16 zł
Soplica malinowa / raspberry 40ml / 0,5l	15 / 110 zł
Soplica pigwowa / quince 40ml / 0,5l	15 / 110 zł

TEQUILA

Jose Cuervo Silver 40ml / 0,7l	16 zł / 150 zł
Jose Cuervo Gold 40ml / 0,7l	17 zł / 160 zł

GIN

Beefeater 40ml	16 zł

RUM

Kraken 40ml / 0,7l	20 zł / 200 zł
Brugal 40ml / 0,7l	16 zł / 150 zł

WHISKEY

Jameson 40ml / 0,7l	22 / 220 zł
Ballantines 40ml / 0,7l	14 / 160 zł
Jack Daniel's 40ml / 0,7l	20 / 220 zł
Chivas Regal 40ml / 0,7l	20 / 220 zł
BUSHMILLS 10 YO / 0,7l	250 zł

VERMOUTH

Martini Bianco 100ml	18 zł
Martini Extra Dry 100ml	18 zł

RESTAURACJA
Rozmaryn

/ RozmarynKielce

W daniach występują alergeny, których wykaz jest dostępny w barze restauracji.