

MENU RESTAURACJI

Rosalia

Józefa Sierakowskiego 4a/U1, 03-712 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
14

KATEGORII
1

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

KARTA MENU

14

oscypek / liść klonu / żurawina 20,- smoked sheep cheese from Tatra Mountains / clone leaf / cranberry
wędzony halibut / duxelles grzybowy / puree z kasztanów 39,- smoked halibut / mushroom duxelle / chestnut puree
marynowana kalarepa / seler / natka / prosecco-rumianek 34,- pickled kohlrabi / celery / parsley / prosecco-chamomile
zaguby / ziemniak / szalotka / tymianek / kefir 36,- potato wrapped in dumpling dough "zaguby" / shallot / thyme / kefir
karp / puree ziemniaczane / mleko 58,- carp / potato puree / milk
kaczka / grillowany burak / glace jeżynowy / puree z selera 68,- duck / grilled beetroot / blackberry glaze / celery puree
Pani Walewska / beza / porzeczką / ciasto kruche 28,- "Pani Walewska" / meringue / blackcurrant / shortcrust pastry

śledź / koperek / śmietana / ogórek kiszony 35,- Baltic herring / dill / sour cream / pickled cucumber
podpłomyk / ser umrzyk 20,- slavic flatbread / "umrzyk" cottage cheese
tatar wołowy opalany / mayo grzybowe / kiszony kalafior 45,- fired beef tartare / mushroom mayo / pickled cauliflower
rosół Henryka IV / kluski lane 28,- Henry IV chicken soup / poured noodles
jesiotr / risotto z kalafiora / orzech / pigwa 78,- sturgeon / cauliflower risotto / nut / quince
wołowina / gratin dyniowe / grillowana sałata / demi glace 99,- beef / pumpkin gratin / grilled salad / demi glaze
szarlotka / jabłka / miód polny 28,- apple pie / field honey