



Róża Wiatrów

RESTAURACJA

ZAPRASZAMY W GODZINACH
PON-NDZ 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.

...

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



RozaWiatrowCesarka



restauracja_roza_wiatrow

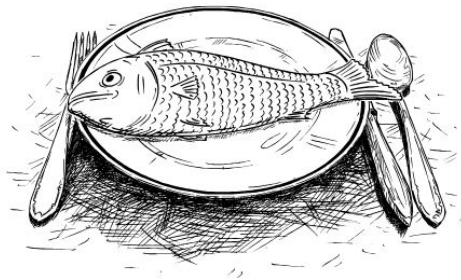
LUNCH

39 ZŁ

DANIA LUNCHOWE
(ZUPA + II DANIE)

SERWUJEMY
OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU

W GODZINACH 12.00 - 17.00
LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



* gramatura potraw podana w nawiasach,
jest wagą całego dania

PRZYSTAWKI

starters

Carpaccio wołowe (200g)	54 zł
kapary, rukola, parmezan, pomidory koktajlowe, pieczywo beef carpaccio, capers, rocket, parmesan, cherry tomatoes, bread	
Tatar z łososia (250g)	49 zł
tobico, szalotka, salsa z suszonych pomidorów, bazylia, majonez limonkowy, pieczywo salmon tartare, tobico, shallot, sun-dried tomato salsa, basil, lime mayonnaise, bread	
Por wędzony z espumą truflową (200g)	39 zł
jabłko, prażona cebula, oliwa smakowa smoked leek, truffle espuma, apple, roasted onion, flavored olive oil	
Bruschetta (200g)	39 zł
pomidory, bazylia, parmezan, bruschetta, tomatoes, basil, parmesan	
Muffiny angielskie surf & turf (300g)	49 zł
pastrami, krewetka, seler naciowy, majonez, wakame english muffins surf&turf, pastrami, shrimp, celery, mayonnaise, wakame	

ZUPY

soups

Chłodnik litewski (300g)	24 zł
grzanka ziołowa, jajko beetroot gazpaccio, herb toast, egg	
Rosół (250g)	26 zł
kołduny z wieprzowiną, marchewka, natka pietruszki broth, pork dumplings, carrot, parsley	
Łódzka Zalewajka (300g)	24 zł
grzyby, boczek, kiełbasa, jajko traditional soup from Łódź called "Zalewajka", mushrooms, bacon, sausage, egg	
Wegańskie Curry (250g)	24 zł
warzywa, mleko kokosowe vegan vegetable curry, coconut milk	

SAŁATKI

salads



Ananas grillowany (350g) 39 zł

**szynka dojrzewająca, melon, mozzarella, krem balsamiczny,
grissini, pomidorki koktajlowe, sałaty**
grilled pineapple, dry-cured ham, melon, mozzarella, balsamic cream,
grissini, cherry tomatoes, salads

Tuńczyk (350g) 54 zł

**warzywa sezonowe, jajko, sos cezar, oliwki,
czerwona cebula, anchois**
tuna, seasonal vegetables egg, Caesar sauce, olives,
red onion, anchovies

Bavette wołowe (350g) 54 zł

**majonez, zielony pieprz, sezonowe warzywa, nachos,
karczoch, sałaty**
beef bavette, green pepper, mayonnaise, seasonal vegetables, nachos,
artichoke, salads

Grillowany filet z kurczaka (350g) 49 zł

**pomidorki koktajlowe, sałata rzymska, sos cezar,
parmezan, grzanki**
grilled chicken fillet, cherry tomatoes, romaine lettuce,
Caesar dressing, parmesan, croutons

Pieczony camembert (350g) 45 zł

**migdał prażony, sałaty, burak, owoce sezonowe,
miód, musztarda**

baked camembert, roasted almond, salads, beetroot, seasonal fruits,
honey, mustard



DANIA GŁÓWNE

main dishes


Dorsz pieczony (450g) 79 zł
masło ziołowe, puree ziemniaczane, warzywa sezonowe
cod baked in herb butter, mashed potatoes, seasonal vegetables

Filet z kaczki sous-vide (500g) 79 zł
sos wiśniowy, kluski szpinakowe, warzywa sezonowe
duck fillet sous-vide, cherry sauce, spinach dumplings, seasonal vegetables

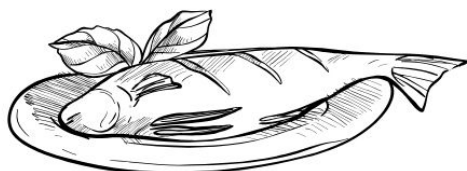
Stracetti di filetto (400g) 89 zł
polędwica wołowa, porto, pieczarki, pomidorki koktajlowe,
pasta truflowa, śmietanka, pieczywo, czosnek, zioła
beef tenderloin, red wine, mushrooms, cherry tomatoes, truffle paste,
cream, bread, garlic, herbs

Łosoś (500g) 79 zł
zielone risotto, warzywa sezonowe
salmon, green risotto, seasonal vegetables

Żeberka wieprzowe BBQ (800g) 69 zł
młode ziemniaki, masło smakowe, colesław
BBQ pork ribs, potatoes, flavored butter, coleslaw

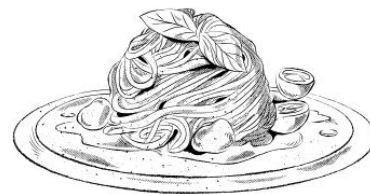
Pieczony bakłażan (300g) 54 zł
hummus, oliwki, granat, mięta, sałaty
baked eggplant, hummus, olives, pomegranate, mint, lettuce 

Pastrami (400g) 59 zł
bagietka rzemieślnicza, majonez z kiszoną cytryną,
salsa pomidorowo-paprykowa, sałata rzymska
pastrami, baguette, lemon mayonnaise, tomato and pepper salsa,
romaine lettuce



MAKARONY

pasta



Linguine (500g) 59 zł

krewetka, łosoś, masło, cytryna, białe wino, czosnek, zioła
linguine, shrimp, salmon, butter, lemon, white wine, garlic, herbs

Rigatoni (500g) 64 zł

cielęcina, pieczarka, groszek, czosnek, szalotka, pasta truflowa, parmezan, szpinak
rigatoni, veal, mushroom, pea, garlic, shallot, truffle paste, parmesan, spinach

Tagiatelle (340g) 49 zł

oliwa, czosnek, suszony pomidor, bazylia, pomidorki koktajlowe, parmezan
tagliatelle, olive oil, garlic, dried tomato, basil, cherry tomatoes, parmesan



STEKI

steaks

Polędwica wołowa (500g) 129 zł

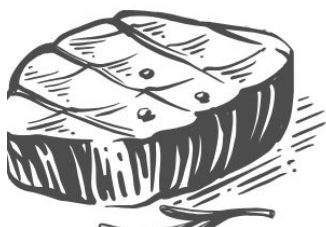
młody ziemniak pieczony, masło smakowe, sos berneński, sałaty z warzywami i sosem winegret
beef tenderloin, baked potato, flavored butter, Bernese sauce, lettuce with vegetables and vinaigrette sauce

Antrykot (600g) 119 zł

młody ziemniak pieczony, masło smakowe, sos berneński, sałaty z warzywami i sosem winegret
entrecote steak, baked potato, flavored butter, Bernese sauce, lettuce with vegetables and vinaigrette sauce

Bavette wołowe (500g) 99 zł

młody ziemniak pieczony, masło smakowe, sos berneński, sałaty z warzywami i sosem winegret
beef bavette, baked potato, flavored butter, Bernese sauce, lettuce with vegetables and vinaigrette sauce



DESERY

desserts

Lody (200g) 25 zł

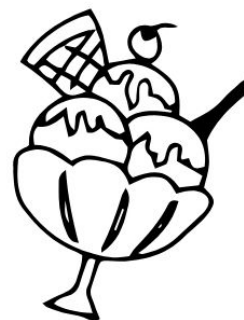
bita śmietana, owoce, sos owocowy
ice cream, whipped cream, fruit, flavored sauce

Tarta czekoladowa (200g) 29 zł

mus malinowy, beza
chocolate tart, raspberry mousse, meringue

Róża Wiatrów (200g) 29 zł

pomarańcza, likier brzoskwiniowy,
żurawina, kruche ciastko
'Roza Wiatrow' cake Sex on the Beach flavor, orange,
peach schnapps, cranberry, shortbread



DANIA DLA DZIECI

children menu

Rosół (200g) 16 zł

makaron, marchewka
broth, noodles, carrots

Schab panierowany (250g) 24 zł

puree ziemniaczane, mizeria
pork chop, mashed potatoes, cucumber salad with cream

Naleśniki (120g) 22 zł

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

Mini deser lodowy (100g) 9 zł

mini ice cream dessert



*napoje
i alkohole*

drinks and alcohol



NAPOJE GORĄCE

hot drinks

HERBATY LIPTON: 12 ZŁ

Czarna:

- English breakfast
- Earl gray
- Forest fruits
- Peach and mango
- Roseship

Zielona:

- Sencha
- Z mandarynką

Mięta



KAWY:

Espresso 12 zł

Espresso doppio 14 zł

Espresso macchiato 13 zł

Americano 13 zł

Cappuccino 14 zł

Flat white 16 zł

Latte macchiato 16 zł

Mleko bez laktozy/sojowe 3 zł

LAVAZZA



NAPOJE ZIMNE

cold drinks

NAPOJE GAZOWANE - 12 zł (200 ML)



Pepsi



Pepsi Zero



Mirinda



7up



Schweppes



Lipton Ice Tea

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW - 20 ZŁ (250 ML)

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

cytrynowa

owocowa (zapytaj kelnera o smak)

SOKI TOMA - 12 ZŁ (200 ML)



pomarańcz 100% / orange

jabłko 100% / apple

czarna porzeczka nektar / black currant

WODA - 12 ZŁ (300 ML)



Krystaliczne Źródło - Niegazowana

Krystaliczne Źródło - Gazowana

WODA - 23 ZŁ (750 ML)



Aqua Carpatica

WODA W KARAFCE - 18 ZŁ (1 LITR)

gazowana / niegazowana

RED BULL - 20 ZŁ



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
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	24 zł
Jose Cuevo 1800 Reposado	26 zł

BRANDY/COGNAC 40ML:

Metaxa 5	18 zł
Metaxa 7	22 zł
Hennessy VS	34 zł

SZAMPAN 750ML:

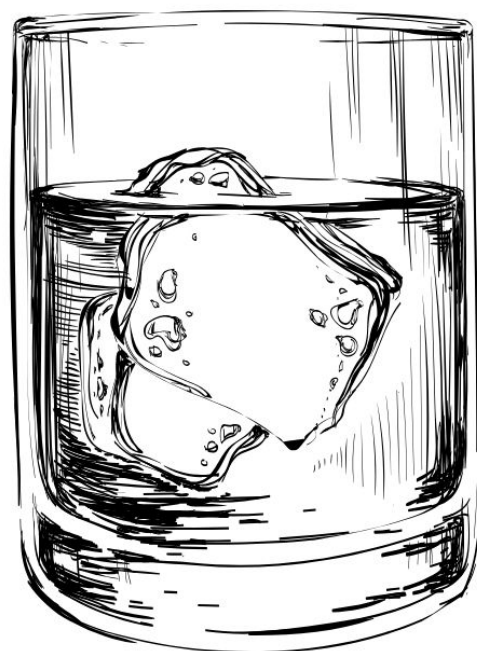
Mumm Brut Grand Cordon	420 zł
Mumm Ice extra demi-sec	460 zł

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
Amaretto	16 zł
Baileys	16 zł
Passoa	16 zł
Cointreau	16 zł
Kahlua	18 zł



WÓDKA:

	kieliszek 40ml / butelka
Ostoya 0,5	14 zł / 150 zł
Wyborowa 0,5	13 zł / 140 zł
Wyborowa Exquisite 0,7	24 zł / 320 zł
Czarna Olcha 0,5	15 zł / 200 zł
Żubrówka czarna 0,7	13 zł / 180 zł
Belvedere 0,7	24 zł / 320 zł

NALEWKI /

LIKIERY SMAKOWE:

	kieliszek 40ml / butelka
Wiśnia w czekoladzie	14 zł / 160 zł

PIWO BUTELKOWE

/ BOTTLED BEERS:

Desperados 0,4l	20 zł
Heineken 0,5l	20 zł
Żywiec biały 0,5l	20 zł
Piwo kraftowe 0,5l	22 zł
(o rodzaje spytaj kelnera)	

PIWO BUTELKOWE 0%

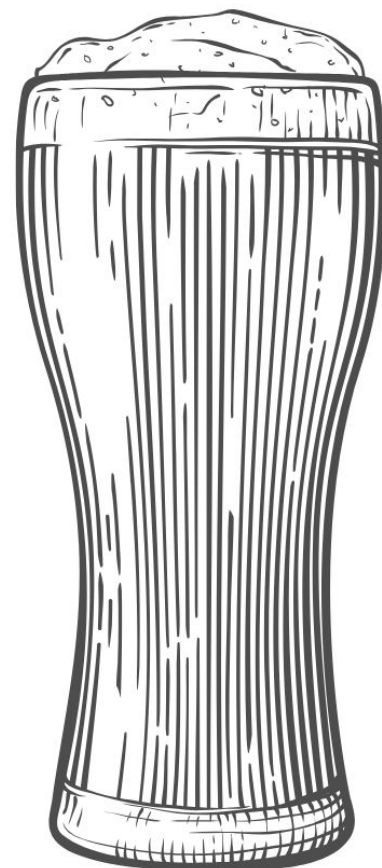
/ BOTTLED BEERS 0%:

Heineken 0,5l	20 zł
Żywiec 0,5l	20 zł

PIWO BECZKOWE

/ DRAFT BEERS:

Żywiec 0,3l/0,5l	16 zł / 18 zł
Birra Moretti 0,3l/0,5l	23 zł / 25 zł



DRINKI

coctails

WHISKY SOUR 32 ZŁ

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

MOJITO 32 ZŁ SMAKOWE 35 ZŁ

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

FRENCH 75 30 ZŁ

(Beefeater/sour/syrop cukrowy/prosecco)

LONG ISLAND ICED TEA 35 ZŁ

(wodka/rum/gin/tequila/cointreau/limonka/pepsi)

DAIQUIRI FROZEN SMAKOWE 34 ZŁ

(rum/puree smakowe/syrop cukrowy/limonka)

CHERRY LADY 30 ZŁ

(likier wiśniowy/białko/sour/cointreau)

PORN STAR MARTINI 34 zł

(wódka waniliowa/prosecco/passoa/marakuja/limonka)

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

MOJITO VIRGIN 26 ZŁ

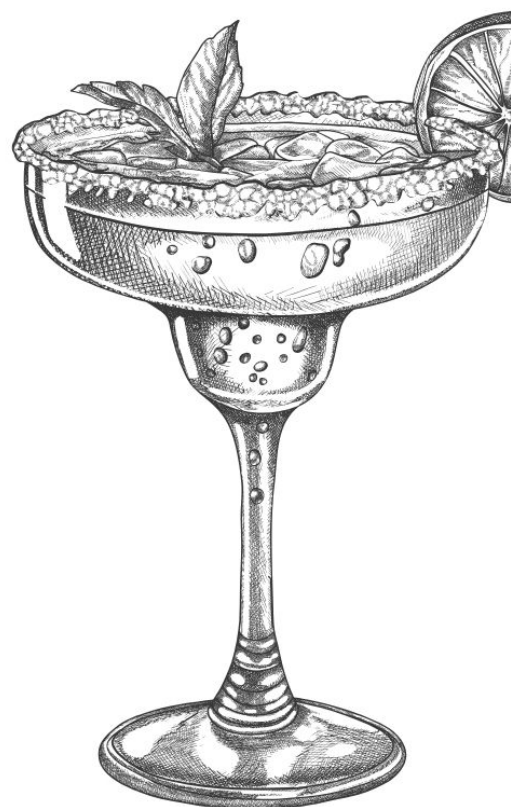
(7up/limonka/mięta/cukier trzcinowy)

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.

