

Napoje Ciepłe:


Espresso	7 zł
Espresso machiatto	8 zł
Espresso doppio	9 zł
Flat white	10 zł
Kawa z ekspresu	7 zł
Americano	7 zł
Cappuccino średnie	8 zł
Cappuccino duże	9 zł
Latte	9 zł
Herbata czarna, Earl Grey	7 zł
Herbaty owocowe	7 zł

Napoje Zimne:

Kawa mrożona frappe	13 zł
Lemoniada (truskawka-rozmaryn) / 300 ml	12 zł
Lemoniada (arbuz-melon) / 300 ml	12 zł
Lemoniada (cytrynowa-malina) / 300 ml	12 zł
Soki ze świeżych owoców / 200 ml	12 zł
Karafka wody (podawana z miętą i cytryną) / 1 l	12 zł
Karafka soku / 1 l	15 zł


     / 250 ml	5 zł
--	------

Kropla Beskidu / 330 ml	5 zł
--------------------------------	------

 brzoskwinia, cytryna / 250 ml	5,50 zł
---	---------

BURN ENERGY DRINK / 250 ml	10 zł
-----------------------------------	-------

Soki: do wyboru: pomarańcza, grapefruit, jabłko, czarna porzeczka, pomidor, banan

 / 250 ml	5 zł
/ karafka 1 l	15 zł

Winiarnia Zamojska (wina regionalne)

1. Wino gruszkowe półsłodkie / 150 ml	11 zł
2. Wino rose półsłodkie / 150 ml	11 zł
3. Wino z czerwonej porzeczki półwytrawne / 150 ml	11 zł
4. Wino z czarnej porzeczki słodkie / 150 ml	11 zł
5. Wino z wiśni półsłodkie / 150 ml	11 zł

Butelka wina / 750 ml 50 zł

Wina włoskie (sycylijskie półwytrawne)

1. Zabu Bianco / 150 ml	15 zł
/ 750 ml	68 zł
2. Zabu Rosso / 150 ml	15 zł
/ 750 ml	68 zł

Posiadamy oddzielną kartę win

Piwo Beczkowe:

1. Żywiec 0,3 l	7 zł
2. Żywiec 0,5 l	8 zł
3. Żywiec belgijskie Ale 0,5 l	8 zł
4. Heineken 0,5 l	9 zł
5. Żywiec białe 0,5 l	9 zł

Piwo Butelkowe:

1. Żywiec 0,5 l	10 zł
2. Żywiec Porter 0,5 l	10 zł
3. Warka Strong 0,5 l	9 zł
4. Perła 0,5 l	9 zł
5. Żywiec APA/IPA	10 zł
6. Desperados tradycyjny 0,4 l	10 zł
7. Cydr klasyczny jabłkowy 0,4 l	9 zł

Strefa "0" Piwo bezalkoholowe

1. Heineken "0" 0,5 l	10 zł
2. Warka Radler "0" (cytryna, grapefruit z pomarańczą) 0,5 l	10 zł

SOKI DO PIWA

1. Imbir / 40 ml	1 zł
2. Malina / 40 ml	1 zł

Alkohole:

Wódka

1. Bols / 40 ml / 500 ml	6/65 zł
2. Żubrówka Czarna / 40 ml / 500 ml	7/70 zł
3. Żubrówka Bisson Grass / 40 ml / 500 ml	6/70 zł
4. Sopllica Smakowa (wiśnia, śliwka) / 40 ml / 500 ml	6/65 zł
5. Finlandia / 40 ml / 500 ml	7/70 zł
6. Finlandia Smakowa (mango, lime, coconut, cranberry, blackcurrant) / 40 ml	8 zł

Aperitiv

1. Cinzano (Bianco, Dry, Rosso) / 80 ml	10 zł
2. Campari / 40 ml	10 zł
3. Aperol / 40 ml	10 zł
4. Gancia prosecco / 150 ml	11 zł

Likiery

1. Bols (melon, blue curacao, strawberry, lychee, elderflower, violet) / 40 ml	10 zł
2. Baileys / 40 ml	11 zł
3. Kahlua / 40 ml	11 zł
4. Jägermeister / 40 ml	11 zł
5. Amaretto / 40 ml	11 zł
6. Cointreau / 40 ml	13 zł

Gin

1. Beefeater / 40 ml	12 zł
2. Hendricks / 40 ml	20 zł

Rum

1. Bacardi Superior / 40 ml	11 zł
2. Sailor Jerry / 40 ml	14 zł

Tequila

1. El Jimadore Blanco / 40 ml	13 zł
2. El Jimadore Reposado / 40 ml	13 zł

Cognac

1. Remy Martin Vsop / 40 ml	22 zł
-----------------------------	-------

Brandy

1. Metaxa**** / 40 ml	11 zł
-----------------------	-------

Whisky & Bourbon

1. Jack Daniel's / 40 ml / 700 ml	15zł/199 zł
2. Jack Daniel's (Fire, Honey, Apple) / 40 ml	16 zł
3. Jack Daniel's Gentelman / 40 ml	16 zł
4. Jack Daniel's Single Barrel / 40 ml	22 zł
5. Woodford Reserve / 40 ml	18 zł
6. Benriach 10yo / 40 ml	20 zł
7. Glenglassaugh Revival / 40 ml	20 zł
8. Glenfiddich 12yo / 40 ml	16 zł
9. Grant's Triple Wood Smooky / 40 ml	12 zł
10. Tullamore Cider Cask / 40 ml	12 zł
11. Wild Turkey 101 (bourbon) / 40 ml	14 zł

Drinki:

1. Szarlotka (jack daniels apple, cointreau, sok z cytryny, puree zielone jabłko, cynamon, angustura)	19 zł
2. Złota Róża Jerry (sailor jerry, syrop truskawka-róża, sok z cytryny, kinley rose)	19 zł
3. Żółty Żołnierz (gin beefeater, finlandia mango, limonka, sok pomarańczowy, mięta, puree marakuja, bitter brzoskwinowy)	19 zł
4. White Flower (gin beefeater, likier elderflower, syrop z hibiskusa, sok z cytryny, białko)	19 zł
5. Fiołkowa Łąka (gin beefeater, likier fiołkowy, sok z cytryny, lawenda, aloes, bitter rabarbarowy)	19 zł
6. Rozmaryn (aperol, prosecco, puree morelowe, syrop z rozmarynem, woda gazowana)	19 zł
7. Mojito (sprite, bacardi, limonka, mięta, cukier trzcinowy)	19 zł
8. Whisky Sour (whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, angustura, białko)	19 zł
9. Cosmopolitan (wódka limonkowa, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki)	19 zł
10. Daiquiri Malinowe (rum bacardi, syrop cukrowy, sok z limonki, maliny)	19 zł

Pub Rozmaryn


Śniadania:

- | | |
|--|-------|
| 1. Omlęt warzywny z kurkami na rucoli | 15 zł |
| 2. Jajecznica na boczku lub na maśle | 15 zł |
| 3. Tosty z jajkiem sadzonym na baconie | 15 zł |


Przystawki:

- | | |
|---|-------|
| 1. Tatar z polędwicy
(kurki, ogórek, szalotka, chips z jarmużu, sól rozmarynowa) | 27 zł |
| 2. Bruschetta
(włoska grzanka z pomidorami i bazylią podawana z pesto) | 14 zł |

Zupy:

- | | |
|--|-------|
| 1. Żurek na wędzonych żeberkach
(jajko, kielbasa, boczek) | 13 zł |
| 2. Krem z cukinii z limonką i chilli podawany z foccją  | 12 zł |
| 3. Zupa sezonowa | 12 zł |


Salatki:

- | | |
|--|-------|
| 1. Sałatka wege z twarogiem wędzonym 
(sos miodowo-musztardowy, mix sałat, gruszka, granat, czarne oliwki, pomidorki koktajlowe) | 24 zł |
| 2. Sałatka z łososiem
(roszponka, gruszka kaparowa, marchewka, suszony pomidor, sos vinegrette) | 25 zł |
| 3. Sałatka z kaczką
(granat, prażony sezam, pomidorki koktajlowe, sos pomarańczowy, ser bursztyn) | 26 zł |
| 4. Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka
(mix sałat, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, sos vinegrette, kulki mozzarelli) | 25 zł |

Do sałatek podajemy z pieczywo rozmarynowe

Makarony:

ręcznie robione

- | | |
|---|-------|
| 1. Ravioli ze szpinakiem i ricottą w sosie kurkowym | 26 zł |
| 2. Tagliatelle wege 
(szpinak, czosnek, pieczarka, pomidorek koktajlowy, parmezan oliwa z oliwek) | 25 zł |
| 3. Tagliatelle z krewetkami w sosie pesto i pomidorkami koktajlowymi | 26 zł |
| 4. Gnocchi z kurczakiem w sosie z gorgonzolą i gruszką | 25 zł |

Dania:

- | | |
|---|-------|
| 1. Pierś kaczki w pomarańczach i rozmarynie
(chutney jabłkowe, soczewica, pestki dyni) | 34 zł |
| 2. Pierś kurczaka supreme (z kostką)
(fryty, sos pieczeniowy, mix sałat) | 30 zł |
| 3. Polędwiczkę wieprzową z rozmarynem
(z puree truflowym na fasolce szparagowej) | 32 zł |
| 4. Łosoś z grilla
(na musie z buraka i kluseczkami gnocchi na maśle, rucola) | 34 zł |

Burgery (w zestawie z frytkami):

- | | |
|---|-------|
| 1. Burger wołowy na ostro
(wołowina, jalapeño, ogórek konserwowy, pomidor, majonez, marmolada z pomidora) | 26 zł |
| 2. Burger po lubelsku
(wołowina, bacon, ser bursztyn, burak marynowany, majonez) | 26 zł |
| 3. Burger klasyczny
(wołowina, ser cheddar, cebula karmelizowana, ogórek, sałata lodowa, pomidor, sos miodowo-musztardowy) | 26 zł |

Pizza:

- | | |
|--|-------|
| 1. Margherita
(sos pomidorowy, mozzarella, bazylija) | 19 zł |
| 2. Prosciutto
(sos pomidorowy, rucola, szynka dojrzewająca, parmezan) | 25 zł |
| 3. Bacon
(sos pomidorowy, boczek, cebula, pieczarki) | 24 zł |
| 4. Diavola
(jalapeño, salami, sos pomidorowy, pomidorki, cebula) | 25 zł |
| 5. Pizza Pollo
(sos pomidorowy, pomidor, kurczak, kukurydza) | 24 zł |
| 6. Quattro Formaggi
(sos pomidorowy, mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmezan) | 26 zł |

Desery:

- | | |
|--|-------|
| 1. Brownie czekoladowe
(kruszonka z orzechów, słony karmel) | 14 zł |
| 2. Tiramisu | 14 zł |
| 3. Puchar lodowy z owocami | 13 zł |

Dla dzieci:

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 1. Nuggetsy z frytkami | 13 zł |
| 2. Gnocchi w sosie pomidorowym | 14 zł |
| 3. Puchar lodowy z owocami | 10 zł |

Lista alergenów znajdujących się w produktach

zostanie podana przez obsługę

na życzenie Klienta

Pub Rozmaryn