



Złota Róża

Witamy w naszej restauracji

*Złota Róża to miejsce, gdzie tradycja i pasja
do gotowania przeplatają się od pokoleń.
Jako sala bankietowa powstała w 2009 roku,
a restauracja otworzyła swoje drzwi w 2023 roku,
jednak jej historia sięga znacznie głębiej
– do rodzinnych receptur i miłości do kulinariów.*

*Właściciele, Państwo Mariola i Zbigniew Pastwa,
od zawsze dzielili się swoją pasją z rodziną
i współpracownikami, tworząc wyjątkową atmosferę.
Pani Mariola od dziecka spędzała czas w kuchni,
ucząc się gotowania pod okiem cioci – to właśnie
wtedy narodziła się jej miłość do sztuki kulinarnej.*

*Skąd nazwa Złota Róża?
Jako ośmioletnia dziewczynka Pani Mariola znalazła
złoty wisiorek z różą i herbem. Przechowywała go
przez lata, aż zapomniała o jego istnieniu.
Gdy wybierała nazwę dla sali bankietowej,
spontanicznie postawiła na Złotą Różę.
Dopiero później odnalazła wisiorek, odkrywając,
że historia zatoczyła symboliczne koło.*

*Dziś Złota Róża to nie tylko restauracja, ale miejsce
pełne smaku, tradycji i niezapomnianych wspomnień.
Dziękujemy, że jesteście częścią tej historii!*

*„Perfekcja w każdym detalu,
od pierwszego spojrzenia po ostatni kęs”*



Carpaccio z buraka z karmelizowaną gruszką,
kozim serem i orzechami

P R Z Y S T A W K I

Bruschetta (4 grzanki)

podawana ze świeżą bazylią
29 zł

Carpaccio z buraka

z karmelizowaną gruszką,
kożim serem i orzechem włoskim
37 zł

Tatar z łososia (120g)

podawany ze świeżym ogórkiem
i domowymi chipsami
40 zł

Tatar wołowy (120g)

podawany z wiejskim chlebem
49 zł

Krewetki na maśle (10 szt.)

podawane z grzankami
56 zł

Przystawka dnia - Zapytaj obsługę

Z U P Y

Rosół drobiowy z makaronem 23 zł

Krem z pomidorów 25 zł

Krem z borowików 29 zł

Zupa dnia - Zapytaj obsługę

D A N I A D L A D Z I E C I

Spaghetti Napoli (120g) 32 zł

Pierś z kurczaka kukurydzianego
w panko (120g), frytki, mix sałat 39 zł

*„Kulinarna harmonia
w najlepszym wydaniu”*



Kaczka z purée ziemniaczanym
i modrą kapustą

D A N I A G Ł Ó W N E

De volaille (160g)

frytki, mix sałat, surówka wiosenna
i surówka z marchewki
49 zł

Łosoś (180g)

w sosie serowo-szpinakowym
z blanszowanymi warzywami
i ziemniakami
67 zł

Pieczony Sandacz (200g)

na purée z białych warzyw,
pieczone ziemniaki, mix sałat
z sosem mango
69 zł

Golonka po bawarsku (700g)

pieczone ziemniaki, warzywa
w sosie, chrzan, musztarda
69 zł

Żeberka (350g)

w sosie własnym, z purée
ziemniaczanym, mix sałat
z sosem mango
73 zł

Kaczka (800g)

z purée ziemniaczanym
i modrą kapustą
80 zł

Danie dnia - Zapytaj obsługę

„Odkryj prawdziwą finezję smaku”



Pierogi z warzywami na purée z batata,
marchewki i dyni w mleku kokosowym

S A Ł A T K I

Sałatka z krewetkami (6 szt.)

w panko, z mozzarellą, cebulą, podawana
z sosem mango i sezamem
50 zł

Sałatka Cezar

podawana na rzymskiej sałacie
z pieczonym kurczakiem, prażonym boczkiem,
grzankami i sosem cezarskim
49 zł

Mix sałat

z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,
podawany z autorskim sosem winegret
20 zł

M A K A R O N Y

Tagliatelle Carbonara (150g)

z boczkiem i świeżo mielonym pieprzem
49 zł

Spaghetti Bolognese (150g)

przyrządzone na czerwonym winie
50 zł

Makaron z krewetkami (10 szt.)

w sosie maślanym z dodatkiem chili
69 zł

P I E R O G I

Pierogi z twarogiem i ziemniakami

podawane z zasmażaną cebulką
i boczkiem
39 zł

Pierogi z warzywami

na purée z batata, marchewki i dyni
w mleku kokosowym
39 zł

„Słodycz, która rozpieszcza”



Malinowa Chmurka podawana na musie
malinowym z kruszonką i owocami

D E S E R Y

Sernik

podawany na musie malinowym,
kruszonka, owoce

24 zł

Malinowa Chmurka

podawana na musie malinowym,
kruszonka, owoce

26 zł

Crème brûlée

z konfiturą z malin, truskawek i jagód

30 zł

Lody rzemieśnicze (3 gałki)

27 zł

Deser dnia - Zapytaj obsługę

N A P O J E

Z I M N E

Coca-cola/ Coca-cola Zero,	12 zł / 0,25 l	25 zł / 0,85 l
Fanta, Sprite, Kinley,		
Burn Original	17 zł / 0,25 l	
Cappy Pomarańczowy, Jabłkowy	12 zł / 0,25 l	28 zł / 1 l
Kropla Beskidu	10 zł / 0,33 l	20 zł / 0,75 l
Lemoniada rzemieśnicza	20 zł / 0,33 l	50 zł / 1 l
z cytryn, pomarańczy oraz mięty		

G O R A C E

Kawa czarna / Herbata	14 zł
Americano / Espresso	14 zł
Caffe latte / Cappuccino	16 zł

„Smak, który nie potrzebuje dodatków”



Złocisty Lager o świeżym,
czystym smaku

P I W A

A L K O H O L O W E

ReCraft & Brodacz

Z nalewaka	14 zł / 0,3 l	18 zł / 0,5 l
Pils		18 zł / 0,5 l
Pszeniczne		18 zł / 0,5 l
APA		19 zł / 0,5 l
IPA		20 zł / 0,5 l
Limitowane specjały *		18 zł / 0,5 l
Somersby *		18 zł / 0,4 l
Corona		18 zł / 0,33 l

B E Z A L K O H O L O W E

ReCraft & Brodacz

Pilsner 0%		17 zł / 0,5 l
IPA 0%		18 zł / 0,5 l
Pszeniczne 0%		19 zł / 0,5 l
Limitowane specjały 0% *		18 zł / 0,5 l
Somersby 0% *		18 zł / 0,4 l
Corona Cero 0%		18 zł / 0,33 l

S Z A M P A N

Moët & Chandon Brut Impérial	360 zł / 0,75 l
Moët & Chandon Rosé Impérial	400 zł / 0,75 l
Moët & Chandon Ice Impérial	450 zł / 0,75 l
Veuve Clicquot Brut	420 zł / 0,75 l
Dom Perignon Blanc Vintage	2100 zł / 0,75 l

W Ó D K A

Stumbras	120 zł / 0,7 l	90 zł / 0,5 l	11 zł / 40 ml
Finlandia	150 zł / 0,7 l	120 zł / 0,5 l	13 zł / 40 ml
Ostoya	180 zł / 0,7 l	150 zł / 0,5 l	16 zł / 40 ml
Belvedere	300 zł / 0,7 l	250 zł / 0,5 l	23 zł / 40 ml

*zapytaj obsługę o dostępność



W H I S K Y

	500 ml	700 ml	40 ml
S Z K O C K A			
Ballantine's Finest	110 zł	140 zł	18 zł
Green Label			37 zł

H I G H L A N D S			
Chivas 12 YO		200 zł	21 zł
Chivas 18 YO		420 zł	34 zł
Aberfeldy 12 YO			30 zł
Dalmore 12 YO			38 zł
Glenmorangie Original 12 YO			27 zł
Glenmorangie Quita Ruban 14 YO			48 zł

S P E Y S I D E			
Glenfiddich 12 YO		310 zł	30 zł
Glenfiddich 15 YO			42 zł
The Singleton of Dufftown 12 YO			25 zł
Macallan 12 Double Cask			55 zł
Glenfiddich 21 YO			120 zł

L O W L A N D S			
Auchentoshan American Oak			19 zł

I S L A Y			
Talisker 10 YO			28 zł
Ardbeg 8 YO			35 zł
Laphroaig 10 YO			36 zł
Caol Ila 12 YO			37 zł
Lagavulin 8 YO			44 zł
Lagavulin 16 YO			54 zł

I R L A N D Z K A			
Jameson			18 zł
Bushmills 10 YO		190 zł	22 zł
Bushmills 14 YO			29 zł

J A P O Ń S K A			
Nikka From The Barrel			38 zł
Nikka Taketsuru Pure Malt			51 zł
Hibiki Harmony Suntory			76 zł

A M E R Y K A Ń S K A			
Jack Daniel's	140 zł	170 zł	21 zł
Gentleman Jack		210 zł	25 zł
Woodford Reserve			28 zł
Bulleit Bourbon			20 zł
Jack Daniel's Single Barrel			38 zł



BRANDY

	40 ml
Metaxa 5*	17 zł
Torres 10 YO	18 zł
Ararat 5*	21 zł
Metaxa Private Reserve	44 zł
Torres Jaime	62 zł

COGNAC

	40 ml
Martell VS	26 zł
Remy Martin VSOP	45 zł
Remy Martin 1738	51 zł

GIN

	40 ml
Gordon's London Dry	17 zł
Bombay Sapphire	20 zł
Hendrick's	27 zł
Heritage Magnolia	38 zł

TEQUILA

	40ml
Sierra	18 zł
1800 Anejo Reserva	23 zł
1800 Cristalino Anejo	32 zł
Patron Silver	32 zł
Clase Azul Reposado	99 zł

RUM

	40 ml
Bacardi Carta Negra	18 zł
Bacardi Carta Blanca	18 zł
Kraken Rum	20 zł
Legendario Anejo Blanco	21 zł
Pusser's British Navy	24 zł
Mount Gay Black Barrel	32 zł

LIKIER Y

	40 ml
Jagermeister	20 zł
Riga Black Balsam Original	16 zł
Riga Black Balsam Currant	16 zł
Goldwasser	21 zł
Amaretto Disaronno	19 zł
Dolin Rouge Vermouth	14 zł
Dolin Dry Vermouth	14 zł
Cointreau	21 zł
Kahlua	19 zł
Baileys	18 zł
Malibu	17 zł
Campari	19 zł

„Smak, który dojrzewa z charakterem”



| Aberfeldy 12YO

K O K T A J L E

Mohito 27 zł

Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Cuba Libre 27 zł

Rum, Coca-Cola, sok z limonki

Elderflower Gin 29 zł

Pink Gin, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, białko wegańskie

Hugo 29 zł

Prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, mięta, limonka

Whisky Sour 31 zł

Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko wegańskie

Aperol Spritz 33 zł

Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza

Pornstar Martini 34 zł

Wódka waniliowa, Prosecco, sok z cytryny,
purée z marakui, syrop waniliowy

Long Island Ice Tea 36 zł

Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, sok z cytryny,
syrop cukrowy, Coca-Cola

Sex on the beach 33 zł

Wódka, likier brzoskwiniowy, likier kokosowy,
sok pomarańczowy, sok żurawinowy

Margarita 28 zł

Tequila silver, triple sec, sok z limonki, syrop cukrowy

Caipirinha 30 zł

Cachaca, limonka, cukier trzcinowy

Old Fashioned 31 zł

Burbon, syrop cukrowy, angostura, woda sodowa





„Idealna harmonia smaków”

Orzeźwiający Aperol Spritz
z nutą pomarańczy

K O K T A J L E 0 %

Pornstar Martini 26 zł

Sok z marakui, syrop waniliowy, limonka, Prosecco 0%

Blue Lagoon 22 zł

Likier Blue Curacao, Sprite, sok z cytryny

Passion Fruit Mohito 24 zł

Purée z marakui, limonka,
mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Mohito Malinowe 24 zł

Limonka, cukier trzcinowy, mięta, sok z cytryny,
mus malinowy, woda gazowana

Aperol Spritz 0% 26 zł

Prosecco 0%, Orange Spritz, woda gazowana, pomarańcza

Hugo Virgin 26 zł

Prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, mięta, limonka

Sex on the beach 28 zł

syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy





Złota Róża



zlotaroza.gdansk



zlotaroza.gdansk



882 472 506



ul. Kartuska 389, 80-175 Gdańsk

*Nie dzielimy dań na dwie porcje

*Lista alergenów dostępna u obsługi restauracji

*Do grup od 10 osób doliczamy serwis 10%

