



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA



JESIEN / ZIMA

Wariant I

65zł/os.

(Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania)

ZUPA

Delikatny rosółek z kurczaka z makaronem
Włoska zupa jarzynowa – minestrone
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE

Filet z piersi z kurczaka w sosie z grzybów leśnych
z opiekany ziemniaczkami i sałatką
Panierowany kotlet wieprzowy milanese z pieczonymi ziemniakami oraz kompozycją sałat

DESER

Lody owocowe
Szarlotka domowa na ciepło

WARIANT II

75,00 zł/os.

(Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania)

ZUPA

Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i bazylią
Zupa cebulowa z grzanką ziołową
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE

Poledwiczka wieprzowa w sosie kaparowo kurkowym z fasolką szparagową
i opiekany ziemniaczkami
Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem w sosie gorgonzola z kluseczkami gnocchi i sałatką

DESER

Panna Cotta z musem malinowym – delikatny włoski deser
Domowy sernik z musem malinowym

Wariant III

95zł/os.

(Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania)

ZUPAPRZYSTAWKA

Vitello – pieczone płatki cielęciny w sosie kaparowo tuńczykowym
Caprese – sałatka z mozzarelli, pomidorów i bazylii

ZUPA

Krem pieczarkowy z grzankami
Krem czosnkowy ze szpinakiem
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE

Konfitowana noga kaczki z żurawiną, puree ziemniaczanym i czerwoną kapustą
Do wyboru (dorada lub pstrąg) z pieca z pieczywem czosnkowym i warzywami grillowanymi

DESER

Szarlotka na ciepło z musem malinowym
Suflet czekoladowy

WARIANT IV

105,00 zł/os.

(Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania)

PRZYSTAWKA

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i rukolą
Tatar z łososia z czerwoną cebulką

ZUPA

Krem pomidorowo paprykowy
Zupa rybna z owocami morza
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE

Duszona polędwiczka z czosnkiem, pomidorami suszonymi, Grana Padano, kluseczkami gniochetti i pomidorami na rukoli
Grillowany filec z łososia z masłem czosnkowym, podany z pieczonymi ziemniakami i duszonym szpinakiem z czosnkiem

DESER

Szarlotka z lodami i musem malinowym
Tiramisu – włoski deser w klasycznej odsłonie

DODATKOWO PROPONUJEMY

BUFET WŁOSKICH PRZEKĄSEK

40,00 zł/os.

Włoskie wędliny: Szynka parmeńska, salami picante

Warzywa grillowane: Bakłażan, cukinia, papryka, karczoch

Crostini misti: Grzanki z pomidorami i czosnkiem, pastą oliwkową, szynką parmeńską i rukolą

Paluszki grissini: Podawane z pastą z zielonych oraz czarnych oliwek

BUFET POLSKICH PRZEKĄSEK

35,00 zł/os.

Polskie wędliny: Drobiowe i wieprzowe, kielbasa wiejska, kabanos, domowy paszтет z żurawiną oraz pieczone mięsa

Salatki: Wybór salatek sezonowych, śledź w oleju lnianym z gruszką, sałatka porowa, jarzynowa

Sosy: Sos tatarski oraz sos czosnkowy

Pieczyny: Świeże pieczywo, masło oraz masło czosnkowe

DANIE CIEPŁE

26,00 zł/os.

(Prosimy o wybór jednej pozycji)

Zupa gulaszowa z pieczywem
Lasagne z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne warzywna

19,00 zł/os

Domowy żurek z kielbasą i jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem

ŚWIEŻE OWOCE

Świeże owoce sezonowe podawane w formie zimnej płyty

10,00 zł/os.

PAKIET NAPOJÓW BEZ OGRANICZEŃ
(Obowiązuje do 5 godzin)

30,00 zł/os.

Kawa czarna
Kawa biała
Herbata
Woda mineralna gazowana podana z lodem i cytryną
Woda mineralna niegazowana podana z lodem i cytryną
Soki owocowe

PROPOZYCJE TORTÓW
Smak, wielkość i kształt do uzgodnienia indywidualnego

16,00 zł/os.

Istnieje możliwość dostarczenia tortu zakupionego w innej cukierni, wówczas pobierana jest opłata serwisowa

4,00 zł/os.

PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH I
(Obowiązuje do 5 godzin)

80,00 zł/os.

Napoje gazowane
Soki owocowe
Piwo lane
Wino stołowe białe i czerwone

PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH II
(Obowiązuje do 5 godzin)

100,00 zł/os.

Napoje gazowane
Soki owocowe
Piwo lane
Wino stołowe białe i czerwone
Wódka Wyborowa

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, wówczas będzie pobierana opłata serwisowa w wysokości 35 zł od każdej przyniesionej butelki

Uprzejmie informujemy, że przy stolikach powyżej 10 osób naliczana jest opłata serwisowa w kwocie 10% rachunku końcowego



25 lat doświadczenia,
25 lat doskonałej kuchni włoskiej na Podgórzu.

W 1995 roku podążając za miłością do słonecznej kuchni Włoch otworzyliśmy własną restaurację. Nie spodziewaliśmy się, że zaczynamy podróż która potrwa ćwierć wieku. Dzisiaj, drugie pokolenie naszej rodziny pracuje nad tworzeniem tego miejsca. Zmieniamy się podążając za zmieniającymi się trendami, pozostajemy wierni domowej atmosferze i oryginalnemu smakowi.

Naszą kartę opieramy na wysokiej jakości składnikach włoskich.

Wszystko po to, aby oddać niepowtarzalny smak potraw.

Serdecznie zapraszamy do wspólnego stołu i zasmakowania w prawdziwej włoskiej kuchni na Starym Podgórzu.

Zapraszamy do kontaktu:

Bolesława Limanowskiego 11a,

30-551 Kraków

tel. : 12 656 55 41

mail : buiro@restauracja-delecta.pl

www.restauracja-delecta.pl