





Wszystkie Dania przygotowane są w oparciu o 30 letnie doświadczenie,
oryginalne włoskie produkty oraz pasję do gotowania
*Each meals are prepared based on fresh, authentic italian ingredients,
30 years of experience and most importantly passion for cooking*

Zapraszamy na naszą stronę internetową
www.restauracja-delecta.pl
vitis our website!

Polub na na Facebooku i Instagramie!
Like us on Facebook and Instagram!



Oceń nas na Tripadvisor i Google
Rate us on Tripadvisor and Google!



Czas oczekiwania ok. 30 minut
Estimated order time 30 minutes

Dla grup powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% rachunku
There is additional 10% service fee for groups above 10 guests

Istnieje możliwość zakupienia bonów podarunkowych do zrealizowania w naszej restauracji!
We offer gift vouchers, ask our waiters!

Opakowanie na wynos - 2 zł



ANTIPASTI / PRZYSTAWKI / STARTERS

Bruschette al Pomodoro 150g

Domowy chleb focaccia z pomidorami, bazylią, czosnkiem i niefiltrowaną oliwą extra virgin
Homemade focaccia bread with tomatoes, basil, garlic and unfiltered extra virgin olive oil
26 zł

Crostini Misti 160g

Zestaw 4 włoskich przystawek na domowej focaccii z:
- szynką crudo, pesto z rukoli i balsamicznymi cebulkami borettane
- marynowanymi karczochami, mozzarella fior di latte, karmelizowanymi pomidorkami koktajlowymi
- ricottą, suszonymi pomidorami i pikantną spianata piccante
- sycylijską caponatą z Grana Padano DOP
Set of 4 focaccia bread snacks with:
- *crudo ham, rocket salad and balsamic borettane onions*
- *marinated artichokes, mozzarella fior di latte, caramelized cherry tomatoes*
- *ricotta cheese, dried tomatoes and spicy spianata piccante*
- *sicilian caponata, Grana Padano DOP*
34 zł

Carpaccio di Manzo 140g/80g

Carpaccio z polędwicy wołowej, rukolą, kaparami i serem Grana Padano DOP
Tenderloin carpaccio, rocket salad, capers, Grana Padano DOP cheese
48 zł

Tartare di Salmone 120g/70g

Tatar z łososia z mozzarellą, kaparami, czerwoną cebulą, zielonym ogórkiem, melonem i limonkowym vinaigrette
Marinated salmon tartar served with mozzarella, capers, red onion, rocket salad, cucumber, melon and limon vinaigrette
47 zł

Gamberetti al burro e limone 180g/100g

Nasze klasyczne krewetki na białym winie z masłem, czosnkiem, włoskim peperoncino i natką pietruszki
Our classic shrimp in white wine with butter, garlic, Italian peperoncino and parsley
46 zł

Antipasti alla Delecta – DESKA WŁOSKICH PRZEKĄSEK DLA 2-3 OSÓB

Selekcja włoskich wędlin i serów, pomidory suszone, oliwki Taggiasche, balsamiczne cebulki Borettane, domowa marmolada, sycylijska caponata warzywna serwowana z naszymi świeżo wypieczanymi grissini!
Plate of italian snacks for 2-3 persons – selection of italian cheeses and coldcuts, sicilian caponata, balsamic borettane onions, dried tomatoes, Taggiasche olives served with our baked grissini
75 zł

Grissini 120g

Zestaw świeżo wypieczanych paluszków grissini z tapenadą oliwkową
Freshly baked grissini with olives tapenada
10 zł

Antipasti ai Frutti di Mare 180g/380g (OD CZWARTKU!)

Selekcja najlepszych owoców morza dla 1-2 osób w winno-maślanym sosie z cytryną, czosnkiem i natką pietruszki.
Our selection of best seafood for 1-2 persons with buttery-white wine, lemon and garlic with parsley (since Thursday!)
80 zł





MINESTRE / ZUPY / SOUPS

Crema di Pomodoro 230g

Krem pomidorowy z ricottą bazyliową
Tomato cream with ricotta and fresh basil
22 zł

Brodo di Pollo 220g

Bulion drobiowy z mięsem i makaronem
Chicken broth with macaroni and meat
19 zł

Zuppa di Pesce e Frutti di Mare 380g

Wyjątkowo aromatyczna zupa rybna z owocami morza, warzywami i łososiem
Fish soup with seafood, vegetables and salmon
46 zł

INSALATE / SAŁATKI / SALADS

Wszystkie sałatki serwujemy z naszą domową focaccią!

Mista 250g (Polecamy do dania głównego!)

Kompozycja sałat, pomidor, ogórek, papryka, oliwki Taggiasche, cebula czerwona,
ser feta, ocet winny, oregano i niefiltrowana oliwa extra virgin
Salad mix, tomato, cucumber, bell pepper, Taggiasche olives, feta cheese, white vinegar, unfiltered olive oil
28 zł

Cezar 280g / 100g (DODAJ KURCZAKA 14zł!)

Sałata rzymska z klasycznym sosem cezar, włoski dojrzewający boczec pancetta,
pomidory koktajlowe, ser Grana Padano DOP
Roman salad with classic caesar sauce, Grana Padano DOP cheese, pancetta bacon, cherry tomatoes
28 zł

Prosciutto con Melone 260g

Kompozycja sałat, melon, chrupiąca szynka crudo, feta, mięta,
vinaigrette limonkowo miodowe
Salad mix, melone, crispy crudo ham, feta cheese, mint, lime-honey vinegar dressing
42 zł

Pera 260g

Kompozycja sałat, rukola, Gorgonzola Piccante DOP, gruszka, orzechy włoskie,
vinaigrette limonkowo miodowe
Salad mix, rocket salad, Gorgonzola Piccante DOP cheese, pear, walnuts, lime-honey vinegar dressing
39 zł



NASZE ŚWIEŻE MAKARONY /PASTA FRESCA



SPAGHETTI CACIO E PEPE 220g

Spaghetti chitarra z owczym serem Pecorino Romano DOP i pieprzem młotkowanym
Spaghetti chitarra with sheep Pecorino Romano DOP cheese and fresh black pepper

38 zł

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 400g

Spaghetti chitarra z dojrzewającym boczkiem pancetta, jajkiem,
serem Grana Padano DOP i Pecorino Romano DOP
Spaghetti chitarra with pancetta bacon, egg yolk, Grana Padano DOP and Pecorino Romano DOP cheese

40 zł

MAFALDINE CON FILETTO DI MAIALE 380g

Mafaldine z polędwiczka wieprzową, kremowo-pikantny sos nduja, pomidorki koktajlowe
Mafaldine pasta with sirloin, creamy-spicy nduja sauce, cherry tomatoes

42 zł

LASAGNE NAPOLETANA 420g (PIKANTNY SOS NDUJA + 4zł)

Płaty makaronu przekładane klopsikami mięsnymi, sosem pomidorowym,
beszamelem i mozzarellą zapiekane w piecu z kremem pomidorowym i serem Grana Padano DOP
Lasagne with meatballs, tomato sauce, bechamel and mozzarella baked with tomato cream and Grana Padano DOP cheese (spicy Nduja sauce + 4zł)

40 zł

STROZZAPRETI ALLA PUTANESCA 320g

Pikantny makaron strozzapreti z pomidorami, oliwkami, kaparami,
dojrzewającym boczkiem pancetta i ostrym peperoncino
Spicy strozzapreti pasta with tomatoes, olives, capers, pancetta bacon and peperoncino

39 zł

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 350g

Atramentowe tagliolini ze świeżymi owocami morza, pomidorami, czosnkiem i natką pietruszki
Ink dyed tagliolini pasta with fresh seafood, tomatoes, garlic and parsley

52 zł

TAGLIATELLE CON SALMONE 350g

Tagliatele z łososem, mascarpone pistacjowym, karmelizowanymi pomidorkami koktajlowymi i limoncello
Tagliatelle with salmon, pistacchio mascarpone, caramelized cherry tomatoes and limoncello

52 zł

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 11szt./ 270g (KREMOWY SOS GORGONZOLA PICCANTE DOP +4zł)

Włoskie ravioli nadziewane szpinakiem i serem ricotta z szatwią i palonym masłem
Italian ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with sage and browned butter
(gorgonzola piccante DOP sauce +4 zł)

40 zł

WSZYSTKIE NASZE MAKARONY PRODUKUJEMY SAMI NA BAZIE NAJLEPSZEJ WŁOSKIEJ SEMOLINY,
MAKI 00 ORAZ EKOLOGICZNYCH JAJ ! ZOBACZ KULISY PRODUKCJI NASZEGO
ŚWIEŻEGO MAKARONU NA INSTAGRAMIE @SFOGLIA.KRK

SFOGLIA
— pasta fresca —





CARNE / MIĘSA / MEAT

POLLO ALLA GRIGLIA 300g/160g

Grillowany kurczak z pieczonymi ziołowymi ziemniakami i marynowanymi warzywami grillowanymi
Grilled chicken with oven baked herb potatoes and grilled vegetables
41 zł

SALTIMBOCCA DI POLLO 320g/160g

Filet z kurczaka z szalwią, dojrzewającą szynką crudo i mozzarellą, gnocchi chicche i duszonym szpinakiem
Italian chicken layered with sage, cured crudo ham, mozzarella with gnocchi and braised spinach
48 zł

BURGER ALL'ITALIANA 320g/180g

Burger brioszka, 100% wołowiny, ser Taleggio DOP, chips z dojrzewającej pancetty, sałata rzymska, pomidor, ogórek konserwowy, chutney z czerwonej cebuli, podawany z ziołowymi pieczonymi ziemniakami, włoskim sosem barbecue balsamico i mayo bazyliowe
Brioche bun with 100% beef meat patty, Taleggio DOP cheese, pancetta bacon, roman salad, tomato, red onion chutney with oven baked potatoes, italian barbecue sauce and basil mayo.
48zł

SCALOPPINE DI MAIALE CON POMODORI SECCHI 300g/150g

Polędwiczka wieprzowa z pomidorami suszonymi i czosnkiem, gnocchi chicche i sałatką sezonową
Pork loin with dried tomatoes, garlic, gnocchi chicche and season salad
56 zł

RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI 280g/100g

Risotto quattro formaggi z polędwiczką wieprzową
Risotto with italian cheeses and pork loin
46 zł

CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 300g/180g

Grillowany stek z polędwicy wołowej z masłem czosnowym, sosem z zielonego pieprzu na bazie brandy, pieczonymi ziołowymi ziemniakami i grillowanymi warzywami
Grilled steak with marinated green pepper and brandy sauce, garlic butter, baked potatoes and grilled vegetables
110 zł

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA 320g/150g

Grillowany filet z łososia z masłem ziołowym, pieczonymi ziemniakami i duszonym szpinakiem z czosnkiem
Grilled salmon steak with baked potatoes, herb butter and braised spinach with garlic
63 zł

FILETTI DI ORATA CON GAMBERI 300g/120g

Filet z dorady na risotto krewetkowym z sosem szafranowym
Sea bream fish with shrimp saffron risotto
61 zł

BURGER GAMBERETTO 320g/120g

Burger brioszka, krewetki, sos cezar, sałata rzymska, pomidor, marynowany zielony ogórek
Brioche bun, shrimps, caesar sauce, romaine lettuce, tomato, pickled green cucumber served with baked potatoes and lime aioli
48zł

COZZE AL VINO BIANCO 450g (OD CZWARTKU!)

Świeże mule duszone w białym winie z czosnkiem i natką pietruszki serwowane z naszą domową focaccią
Fresh mussels braised in white wine, garlic and parsley with homemade focaccia
49 zł

PIZZA (32cm)

MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella, Grana Padano DOP
Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano DOP
32 zł

CAPRICIOSA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto ham, mushrooms
39 zł

QUATTRO STAGIONI

Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka cotto, salami napoli
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, cotto ham, salami napoli, mushrooms
42 zł

SALAME NAPOLI

Sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, oliwki Taggiasche
Tomato sauce, mozzarella, salami napoli, Taggiasche olives
38 zł

DIAVOLA

Sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante, ostra marynowana papryczka peperoni,
balsamiczne cebulki borettane
Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante, spicy peperoni pepper, balsamic borettane onions
41 zł

NDUJA

Sos pomidorowy, mozzarella, pikanta kielbasa nduja, pomidorki koktajlowe, ricotta, rukola
Tomato sauce, mozzarella, spicy nduja, cherry tomatoes, ricotta cheese, rocket salad
43 zł

PARMA

Sos pomidorowy, mozzarella, dojrzewająca szynka crudo, rukola, Grana Padano DOP
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo ham, rocket salad, Grana Padano DOP
45 zł

VEGETARIANA

Sos pomidorowy, mozzarella, oliwki Taggiasche, cebula czerwona, rukola, pomidory suszone
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, bell pepper, rocket salad pesto
40 zł

SPINACI

Sos biała, ser, szpinak blanszowany z czosnkiem, ricotta, pomidory koktajlowe
Cream sauce, mozzarella, spinach with garlic, ricotta cheese, cherry tomatoes
42 zł

MORTADELA E PISTACCHIO

Sos biała, mozzarella, włoska mortadella, pistacje
Cream sauce, mozzarella, mortadella, pistachio
41 zł

QUATTRO FORMAGGI

Sos biała, mozzarella, Gorgonzola Piccante DOP, Grana Padano DOP, ricotta
Cream sauce, mozzarella, Gorgonzola Piccante DOP, Grana Padano DOP, ricotta cheese
43 zł

WSZYSTKIE PIZZE MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ W FORMIE CALZONE!

SOS POMIDOROWY – 3 zł
OSTRA MARYNOWANA PAPRYCZKA – 5 zł





MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

BUONA ZUPPA

Rosół lub krem pomidorowy z makaronem

Broth or tomato cream with pasta

17 zł

PESCARE

Filecik z dorady na risotto śmietankowym

Seabream fillet on cream risotto

39 zł

PASTA FRESCA

Nasz rzemieślniczy makaron strozzapretti z kurczakiem w sosie śmietanowo - serowym

Strozzapretti fresh pasta with chicken with cream - cheese sauce

26 zł

TUTTI SPAGHETTI

Nasz rzemieślniczy makaron spaghetti w sosie pomidorowym

Spaghetti fresh pasta with tomato sauce

22 zł

GNOCCHI DOLCI

Gnocchi z mascarpone pistacjowym i białą czekoladą

Gnocchi with pistachio mascarpone and white chocolate

36 zł

POLLO ALLA GRIGLIA

Filecik z grillowanego kurczaka z opiekany ziemniaczkami i surówką z marchewki

Grilled chicken fillet with roasted potatoes and carrot salad

30 zł

PIZZA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, kukurydza

Tomato sauce, mozzarella, ham, corn

30 zł



DOLCI / DESERY / DESSERTS



TIRAMISU 150g

Klasyczny włoski deser na bazie kawy, biszkoptów i mascarpone
Italian cream-biscuits cake with mascarpone
24 zł

CREME BRULEE 120g

Aksamitny krem z dodatkiem laski wanilii pokryty karmelizowanym cukrem
Vanilla cream covered with caramelized sugar
24 zł

FONDANT PISTACJOWY 120g/40g

Torcik czekoladowy z płynnym pistacjowym sercem i gałką lodów
Chocolate cake with molten pistachio heart and scoop of ice cream
25 zł

CAFFE / KAWY / COFFEE

Espresso
9 zł

Espresso doppio
12 zł

Americano
10 zł

Flat white
14 zł

Cappuccino
16 zł

Caffe Latte
16 zł

Frappe
18 zł

TE / HERBATA / TEA

Herbata czarna w kopercie
12 zł

Herbata liście w dzbanku
Różne smaki do wyboru
15 zł

Rozgrzewająca herbata z cytryną,
świeżym imbirem i miodem
17 zł

Herbata ziołowa
12 zł

WINA DOMOWE / HOUSE WINE



BIAŁE
White wine

MALVASIA IGT PUGLIA PASQUA

120ml – 16 zł 500ml – 65 zł 1000ml – 90 zł

TREBBIANO POLETTI

120ml – 16 zł 500ml – 65 zł 1000ml – 90 zł

CZERWONE
Red wine

MERLOT IGT VENETO PASQUA

120ml – 16 zł 500ml – 65 zł 1000ml – 90 zł

SANGIOVESE POLETTI

120ml – 16 zł 500ml – 65 zł 1000ml – 90 zł



BEVANDE FREDDE / NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY, FUZE TEA, SOKI CAPPY 0,25l
11 zł

KROPLA BESKIDU 0,33l Niegazowana *Still*/ Gazowana *Sparkling*
11 zł

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK CYTRUSOWY 0,33l *Freshly squeezed juice*
19 zł

Aqua Panna 0,7l Włoska woda mineralna niegazowana *Italian still mineral water*
18 zł

San Pellegrino 0,7l Włoska woda mineralna gazowana *Italian sparkling mineral water*
18 zł

Woda mineralna karafka 1000ml *Still water* 1L
13 zł

Chino 0,33l Napój gazowany z gorzkiej pomarańczy *Chinotto Sparkling drink from bitter Chinotto orange*
12 zł

Lemon Soda 0,33l Gazowany napój cytrynowy *Sparkling lemon drink*
12 zł

Oransoda Crodo Gazowany napój pomarańczowy *Sparkling orange drink*
12 zł

BIRRA / PIWO / BEER

PIWO BUTELKOWE
Bottled beer

PAULANER JASNY / CIEMNY 0,5l
18 zł

RZEMIEŚLNICZE PIWA WŁOSKIE I REGIONALNE
Zapytaj kelnera o nasze piwa spod lady!
19 zł

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5l
16 zł

ŻYWIEC BIAŁY BEZALKOHOLOWY 0,5l
16 zł

PIWO LANE
Draft beer

ŻYWIEC 0,3l
13 zł

ŻYWIEC 0,5l
16 zł

BIRRA MORETTI 0,3l
16 zł

BIRRA MORETTI 0,5l
19 zł





ALKOHOLE / ALCOLICO / LIQUEURS

WÓDKI

CHŁOPSKA CZYSTA / CHŁOPSKA WIŚNIÓWKA

40ml - 14 zł / 0,5l - 90 zł

CHŁOPSKA PĘDZONA BIMBER

40ml - 14 zł / 0,5l - 100 zł

ABSOLUT

40ml - 14 zł / 0,5l - 100 zł

ŻUBRÓWKA

40ml - 14 zł

ŻOŁĄDKOWA GORZKA

40ml - 14 zł

JAGERMEISTER

40ml - 17 zł

WHISKEY

JACK DANIELS

40ml - 16 zł / 0,7l - 210zł

FAMOUS GROUSE

40ml - 16 zł / 0,7l - 190zł

CHIVAS

40ml - 22 zł / 0,7l - 320zł

GLENLIVET

40ml - 26 zł

COGNAC

METAXA

40ml - 16 zł

HENESSY VS

40ml - 26zł

HENESSY FINE DE COGNAQ

40ml - 32 zł

RUM

BRUGAL BLANCO

40ml - 16 zł

BRUGAL ANEJO

40ml - 20 zł

BACARDI CARTA NEGRA

40ml - 18 zł

TEQUILA

SILVER

40ml - 15 zł

GOLD

40ml - 19 zł

GIN

GIBSON'S

40ml - 14 zł

VERMOUTH

**MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSE,
EXTRA DRY, FIERO**

100ml - 18 zł

BOURBON

EVAN WILIAMS

40ml - 16 zł



