



VILLA DECIUS

R E S T A U R A N T

ul. 28 Lipca 17A, 30-233 Kraków; tel. (0-12) 425 36 44, tel. kom. 508 688 516

SREBRNE MENU

PROPOZYCJE OBIADÓW

I

Plastry indyka marynowanego w otoczeniu sosu balsamicznego i bukietu sałat

Rolada wołowa z nadzieniem grzybowym, puree ziemniaczane w naleśniku zawijane

Lody Decjusza z bitą śmietaną i owocami

II

Tatar z wędzonego łososa na grzance w otoczeniu kaparów

Schab w sosie kurkowym z bezą ziemniaczaną i czerwoną kapustą

Szarlotka na sosie waniliowym

III

Rosół królewski z makaronem i dodatkami

Półdzwiczki wieprzowe w sosie czosnkowo - rozmarynowym z pieczonymi ziemniaczkami, zestaw surówek

Mus czekoladowy dekorowany wiśnią

IV

Delikatny krem grzybowy z grzankami

Zestaw mięs pieczonych (schab, roladka z kurczaka, udziec wołowy), puree ziemniaczane, bukiet warzyw

Panacotta na sosie truskawkowym podana ze świeżą miętą

ZIMNY BUFET

Półmiski wędlin staropolskich

Deska serów francuskich

Tarty z łososiem i brokułami, z fetą i szpinakiem

Śledzie podane na trzy sposoby

Sałatka nicejska

Sałatka jarzynowa

Delikatne tymbaliki drobiowe

Półmiski pasztetów wiejskich

Terina z kurczaka

Włoska mozzarella z pomidorkami i bazylią

Jajka skropione delikatnym sosem majonezowym

Schab pieczony ze śliwką i z morelą

Rożki z szynki z nadzieniem tuńczykowym

Sos czosnkowy, sos chrzanowy

Pieczyno

DANIA CIEPŁE

Do wyboru 1 zupa

Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkiem

Żurek po krakowsku z jajkiem i chrzanem

Do wyboru 1 drugie danie

Indyk w sosie staropolskim z kluseczkami i czerwoną kapustą

Placki ziemniaczane po zbójnicku

TORT

smak i kształt do uzgodnienia

NAPOJE

kawa, herbata, woda, soki - bez limitu

190,00 zł/osoba



VILLA DECIUS

RESTAURANT

ul. 28 Lipca 17A, 30-233 Kraków; tel. (0-12) 425 36 44, tel. kom. 508 688 516

ZŁOTE MENU

PROPOZYCJE OBIADÓW

I

Mozzarella z mango i z wędzoną szynką oblane sosem balsamicznym i pesto

Krem ze świeżego szpinaku podany z gruszką Williamsa i bitą śmietaną

Łosoś w sosie z zielonego pieprzu, z zapiekanką ziemniaczaną i grilowaną cukinią

Pianka o smaku Baileys z truskawkami z nadzieniem grzybowym, puree ziemniaczane w naleśniku zawijane

II

Sałatka cesar z kurczakiem, kaparami i anchois

Krem z brokuł podany z prażonymi migdałami

Pierś z kaczki z czerwoną kapustą i jabłkiem

Sernik z gorącymi wiśniami

III

Camembert w szynce dojrzewającej na puree gruszkowym obsypany prażonymi bakaliami

Krem z dyni z szafranem i płatkami migdałowymi

Wołowina w sosie koniakowym z puree selerowym

Tiramisu w otoczeniu pomarańczy

IV

Zielone szparagi zawinięte w szynkę dojrzewającą podane na grzance z grilowanymi pomidorkami

Rosół z pierożkami cielęcymi

Polędwiczka z dzika z puree ziemniaczanym i kwaśną kapustą

Gruszka w cieście filo na sosie czekoladowym z lodami

ZIMNY BUFET

Półmiski wędlin staropolskich

Deska serów francuskich

Mięsa pieczone: schab ze śliwką i morelą, rozbef

Delikatne galaretki drobiowe

Szparagi w szynce dojrzewającej z sosem kaparowym

Półmiski pasztetów wiejskich

Pierś z indyka z owocami

Tatar z łososia

Łosoś na limonce i świeżej sałacie

Tarta łososiowo-brokułowa, serowa, grzybowa

Mozarella Caprese

Sałatka z wędzonym kurczakiem

Sałatka jarzynowa

Zielona sałata z gruszką, serem i orzechami

Sos koperkowy, cumberland, czosnkowy, żurawinowy

Pieczycwo mieszane

DANIA CIEPŁE

Do wyboru 1 zupa

Schab po cygańsku

Żurek po krakowsku z jajkiem i chrzanem

Potrąwka z dziczyzny na ostro

Do wyboru 1 drugie danie

Pierś z kurczaka podana z sosem z kawałkami borowików i szparagami

Schab w sosie rakowym z białą fasolką i czerwoną papryką

Medaliony cielęce w sosie serowym z żurawiną i z bukietem warzyw

Plastry wieprzowiny w sosie miodowo - balsamicznym

TORT

smak i kształt do uzgodnienia

CIASTA WESELNE, BABECZKI, OWOCE

NAPOJE

kawa, herbata, woda, soki - bez limitu

240,00 zł/osoba



VILLA DECIUS

R E S T A U R A N T

ul. 28 Lipca 17A, 30-233 Kraków; tel. (0-12) 425 36 44, tel. kom. 508 688 516

NAPOJE I ALKOHOLE

Toast na powitanie gości szampanem - gratis
Open Bar - wino, piwo, wódka - 60,00 zł/osoba pełnoletnia
Butelka wina - od 60,00 zł
Butelka wódki - od 60,00 zł
Napoje gazowane - 12,00 zł/osoba
Korkowe - 10,00 zł/osoba pełnoletnia

ATRAKCJE KULINARNE TRADYCYJNIE

Pieczone prosię - 1500,00 zł
Pieczone prosię faszerowane kaszą i mięsem, podane na ciepło z zasmażaną kapustą

Szynka Podkomorzeego z kością - 800,00 zł

Bufet staropolski - 60,00 zł / osoba

Pęta kiełbasy wiejskiej
Kabanos na ostro
Szynka wędzona
Boczek wędzony
Plastry czarnego salcesonu
Golonka gotowane
Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie
Smalec po królewsku na trzy sposoby
Ogórki kiszone
Kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem
Pajdy chleba

*nie mniej niż 1200,00 zł

SHOW COOKING

Pokaz zwijania sushi - 18,00 zł / osoba*
Smażenie naleśników - 10,00 zł / osoba*
Rurki z kremem - 10,00 zł / osoba*
Lody gałkowane - 10,00 zł / osoba*

*nie mniej niż 500,00 zł

GRILL DWUGODZINNY W SEZONIE LETNIM

Standard: 40,00 zł / osoba

Karczek pieczony w ziołach
Szaszłyki drobiowe
Kaszanka z cebulką
Kiełbaski grilowe
Ziemniaczki pieczone w mundurkach
Sałatka wiosenna
Pomidorki z bazylią
Sos czosnkowy, ketchup, musztarda
Pieczywo

Vip: 65,00 zł / osoba

Połudwiczka wieprzowa
Połudwica wołowa
Filet z kaczki marynowany w jałowcu
Pstrąg pieczony
Szaszłyki z krewetkami tygrysimi
Szaszłyki mięsno-warzywne
Ziemniaczki pieczone w mundurkach
Mix sałat z dresingiem cytrynowym
Pomidorki z mozzarellą
Surowe warzywa +dipy
Sos czosnkowy, żurawinowy, tysiąca wysp, musztarda francuska
Pieczywo mieszane