



VILLA DECIUS

R E S T A U R A N T

TEL. 12 425 33 90, OTWARTE CODZIENNIE OD 12:00 DO 22:00



RESTAURACJA W WILLI DECJUSZA

30-223 KRAKÓW, ul. 28 LIPCA 17A

TEL. 12 425 33 90

691 77 77 33, 691 77 77 55

e-mail: restauracja@vd-restauracja.pl

www.vd-restauracja.pl

www.facebook.com/RestauracjaWilliDecjusza



RESTAURACJA W WILLI DECJUSZA

WILLA DECJUSZA JEST JEDNYM Z NAJBARDZIEJ ZNANYCH I NAJPIĘKNIEJSZYCH PRZYKŁADÓW ARCHITEKTURY REZYDENCJONALNEJ W POLSCE. ZBUDOWANA W LATACH TRZYDZIESTYCH XVI W. Z INICJATYWY JUSTUSA LUDWIKA DECJUSZA, SEKRETARZA KRÓLA ZYGMUNTA I, WZOROWANA BYŁA NA MODNYCH W ÓWCZESNEJ EUROPIE POSIADŁOŚCIACH Z OKOLIC FLORENCJI I RZYMU, BĘDĄCYCH MIEJSCEM WYPOCZYNKU, SPOTKAŃ I DYSPUT FILOZOFICZNYCH. BUDYNEK WILLI JEST ZABYTKIEM O WYJĄTKOWO CIEKAWEJ HISTORII I ARCHITEKTURZE. OD ZAKOŃCZENIA PRAC RENOWACYJNYCH W ROKU 1996, JEST SIEDZIBĄ STOWARZYSZENIA WILLA DECJUSZA.

NASZA RESTAURACJA OFERUJE WYKWINTNĄ KUCHNIĘ ORAZ BOGATY WYBÓR WIN. W KOMPONOWANIU DAŃ ODWOŁUJE SIĘ DO NAJLEPSZYCH TRADYCJI KUCHNI POLSKIEJ ORAZ CZERPIE ZE SPRAWDZONYCH EUROPEJSKICH PRZEPISÓW KULINARNYCH.

W KARCIE ZNALAZŁY SIĘ WYSZUKANE POTRAWY, KTÓRE DLA WYDOBYCIA PEŁNI SMAKU WYMAGAJĄ SZCZEGÓLNEGO PRZYGOTOWANIA. CZAS OCZEKIWANIA NA NAJBARDZIEJ SKOMPLIKOWANE MOŻE WYNIEŚĆ DO 30 MIN.

RESTAURANT IN WILLA DECJUSZA

WILLA DECJUSZA IS ONE OF THE BEST KNOWN AND MOST BEAUTIFUL EXAMPLES OF RESIDENTIAL ARCHITECTURE IN POLAND. THE VILLA WAS BUILT BY JUSTUS LUDWIG DECJUSZ /JUST LUDWIG DIETZ/, A SECRETARY OF KING SIGISMUND I IN THE 1630S. IT WAS PATTERNED AFTER ITALIAN RESIDENCIES AROUND FLORENCE AND ROME, WHICH WERE POPULAR AND FASHIONABLE PLACES OF REST AND VENUES OF MEETINGS AND PHILOSOPHICAL DISPUTES IN EUROPE AT THAT TIME. THE BUILDING HAS AN EXCEPTIONALLY INTERESTING HISTORY AND ARCHITECTURE. FROM THE COMPLETION OF RENOVATION WORKS IN 1996 IT HAS BEEN SEAT OF THE STOWARZYSZENIE WILLA DECJUSZA /THE ASSOCIATION "WILLA DECJUSZA"/.

OUR RESTAURANT OFFERS EXQUISITE FOOD AND A LARGE SELECTION OF WINES. THE DISHES ARE BASED ON THE BEST POLISH TRADITIONAL FOODS BUT OUR CHEFS ALSO DRAW EXTENSIVELY ON PROVEN RECIPES FROM OTHER EUROPEAN CUISINES.

THE MENU INCLUDES ELABORATE DISHES WHICH REQUIRE VERY SPECIAL PREPARATION. WAITING TIME FOR THE MOST COMPLICATED ONES IS UP TO 30 MINUTES.

RESTAURANT VILLA DECIUS

VILLA DECIUS GEHÖRT ZU DEN BEKANNTESTEN UND SCHÖNSTEN BEISPIELEN DER RESIDENZARCHITEKTUR IN POLEN. ERBAUT IN DEN 30ER JAHREN DES 16. JHS AUS DER INITIATIVE VON JUSTUS LUDWIG DECIUS, SEKRETÄR DES KÖNIGS ZYGMUNT I. (SIGISMUND I.). ZUM VORBILD NAHM ER DIE IM DAMALIGEN EUROPA MODISCHEN RESIDENZEN AUS DER NÄHE VON FLORENZ UND ROM, DIE ALS STÄTTEN DER ERHOLUNG, DER BEGEGNUNGEN UND DER PHILOSOPHISCHEN STREITGESPRÄCHE DIENEN. DIE VILLA IST EIN HISTORISCHES GEBÄUDE MIT AUßERGEWÖHNLICH INTERESSANTER GESCHICHTE UND ARCHITEKTUR. SEIT DER BEENDIGUNG DER RENOVIERUNGSARBEITEN IM JAHRE 1996 HAT HIER DIE VEREINIGUNG VILLA DECIUS IHREN SITZ.

UNSER RESTAURANT BIETET IHNEN DIE AUGESUCHTE FEINKOST UND EINE REICHE AUSWAHL AN WEINSORTEN. DIE ZUSAMMENSTELLUNG VON SPEISEN KNÜPFT AN DIE BESTEN TRADITIONEN POLNISCHER KÜCHE UND SCHÖPFT AUS DEN BEWEHRTEN EUROPÄISCHEN KOCHREZEPTEN.

IM MENÜ FINDEN SIE AUSSERLESENE SPEISEN UM IHREN FEINEN ESCHMACK HERVORZUHEBEN, BEDÜRFTEN SIE EINER BESONDERS SORGFÄLTIGEN ZUBEREITUNG. DIE WÄRTZEIT AUF DIE KOMPLIZIERTESTEN SPEISEN KANN DESWEGEN BIS ZU 30 MINUTEN DAUERN.



VILLA DECIUS
RESTAURANT

PRZYSTAWKI ZIMNE:

COLD STARTERS / HORS D'OEUVRE FROID / KALTE VORSPEISEN

Carpaccio wołowe podane na sałacie rzymskiej z bazylikowym pesto i świeżo tartym parmezanem

Beef carpaccio served on Romaine lettuce with basil pesto and freshly grated Parmesan

Rindfleisch-Carpaccio auf Römersalat mit Basilikumpesto und frischem Parmesan

Carpaccio de bœuf servi sur la laitue romaine avec du pesto au basilic et du parmesan frais râpé

33,00 zł

Śródziemnomorskie carpaccio z ośmiornicy na chrupiącej sałacie, skropione ostrym pomarańczowym dresingiem z dodatkiem ikry dzikiego pstrąga

Mediterranean octopus carpaccio on crisp lettuce, sprinkled with spicy orange dressing, with addition of wild trout roe

Mittelmeer-Krakencarpaccio auf knackigem Salat, scharfer Orangendressing mit Wildforellenrogen

Carpaccio méditerranéen de poulpe sur le lit de laitue croquante, arrosé avec la sauce à l'orange piquant, garni avec des œufs de la truite sauvage

39,00 zł

Tatar z sarny podany ze świeżym ogórkiem i szarotką w aromacie jałowca i rozmarynu

Roe-deer tartare served with fresh cucumber and edelweiss in juniper and rosemary aroma

Rehtatar mit frischer Gurke und Schalotten im Wacholder- und Rosmarinaroma

Sauce tartare de chevrette servie avec du concombre frais et de l'edelweiss, aromatisée au genièvre et au romarin

40,00 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE:

HOT APPETISERS / WARME VORSPEISEN / ENTREMETS CHAUDS

Wątróbka cielęca z gruszkami duszonymi w miodzie pitnym i z rodzynkami w aromacie majeranku

Veal liver with pears stewed in mead with raisins in marjoram aroma

Kalbsleber mit gedünsteten Birnen im Honigwein, mit Rosinen im Majoranaroma

Foie de veau avec des poires mijotées dans l'hydromel et des raisins secs, aromatisé à la marjolaine

29,00 zł

Ravioli z serkiem górskim i kurkami na sosie z żurawiny

Ravioli with mountain cheese and mushrooms served on cranberry sauce

Ravioli mit Bergkäse und Pfifferlinge am Moosbeersoße

Raviolis avec du fromage de montagne et du chanterelles, servis sur le lit de sauce à la canneberge

29,00 zł

Czarny makaron podany w sosie z pieczonych pomidorów ze smażonymi kalmarami i ostrym pesto

Black pasta served in baked-tomato sauce with fried squids and spicy pesto

Schwarze Nudeln in Soße aus gebackenen Tomaten mit gebratenen Kalmaren und scharfem Pesto

Nouilles noires servies dans la sauce de tomates cuites avec des calmars frits et du pesto piquant

33,00 zł

ZUPY:

SOUPS/ SUPPEN / SOUPES

Krem borowikowy podany z kurkami z patelni i prażonymi migdałami

Boletus mushroom cream served with pan-fried chanterelle mushrooms and roasted almonds

Steinpilzcreme mit Pfifferlingen aus der Pfanne und gerösteten Mandeln

Crème de cèpes servie avec des girolles sautées sur la poêle et des amandes grillées

15,00 zł

Aksamitny krem szpinakowy z gruszką Williamsa

Velvety spinach cream with Williams pear

Spinat-Samtcreme mit Williamsbirne

Crème veloutée d'épinards avec des poires Williams

16,00 zł

Zupa potpourri z owocami morza i szafranem, dekorowana julienne warzywnym

Potpourri soup with seafood and saffron, decorated with vegetable julienne

Potpourri-Suppe mit Meeresfrüchten und Safran, mit Gemüsejulienne garniert

Soupe pot-pourri avec des fruits de mer et du safran, garnie de la julienne de légumes

19,00 zł

DANIA GŁÓWNE RYBNE:

MAIN FISH DISHES / FISCH-HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX À BASE DE POISSONS

Polędwiczka z dorsza w sosie z trawy cytrynowej podana na czarnej soczewicy i liściach szpinaku

Codfish tenderloin in lemon grass sauce, served on black lentils and spinach leaves

Dorschfilet in Zitronengrassoße auf schwarzen Linsen und Spinatblättern

Filet mignon de morue dans la sauce au lemon grass, servi sur le lit de lentilles noires et de feuilles d'épinards

54,00 zł

Okoń morski z sosem miętowo-limonkowym podany z duszonymi porami oraz sałatka z pomidorów koktajlowych z imbirem

Sea bass with mint and lime sauce, served with stewed leeks and cherry tomato salad with ginger

Meeresbarsch mit Minze-Limonensoße, serviert mit gedünsteten Porree und Salat aus Coctailtomaten mit Ingwer

Loup de mer dans la sauce à la menthe et à la limette, servi avec des poireaux sautés et la salade de tomates cerises assaisonnées du gingembre

59,00 zł

Filetowana dorada z sufletem szpinakowym na kaszy kuskus oblana sosem szafranowym

Gilthead fillets with spinach soufflé, served on couscous and topped with saffron sauce

Filetierte Goldbrasse mit Spinatauflauf auf Couscous, mit Safransoße übergossen

Filets de daurade avec le soufflé d'épinards, sur le lit de couscous, baignés de la sauce au safran

62,00 zł

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE :

MAIN MEAT DISHES / FLEISCH-HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX À LA BASE
DE VIANDE

Filet z kaczki w sosie z czerwonego wina podany na musie dyniowym z sałatką
z karczochów

Duck fillet in red wine sauce, served on pumpkin mousse with artichoke salad

Entenfilet im Rotweinsosse auf Kürbismus mit Artischockensalat

Filet de canard dans la sauce au vin rouge, servi sur la mousse de citrouille et accompagné de salade
d'artichauts

57,00 zł

Polędwica wołowa a la Wellington podana na tagliatelle warzywnym

Beef tenderloin a la Wellington, served on vegetable tagliatelle

Rinderlende a la Wellington auf Gemüse-Tagiatelle

Filet de bœuf à la Wellington servi sur des tagliatelles de légumes

75,00 zł

Jagnięcina pieczona podana z zapiekanka z gruszek i koziego sera oraz
karmelizowanymi szarotkami

Roasted lamb meat, served with pear and goat cheese casserole and caramelized edelweisses

Gebratenes Lamm mit Auflauf aus Birnen und Ziegenkäse, mit karamellisierten Schalotten

Agneau rôti servi avec le gratin aux poires et au fromage de chèvre et avec des edelweiss caramélisés

82,00 zł

DESERY:

DESSERTS / NACHSPEISEN / DESSERTS

Tiramisu w aromacie rumu

Tiramisu in rum aroma

Tiramisu im Rumaroma

Tiramisu aromatisé au rhume

18,00 zł

Krem Brulle z leśną borówką, lodami kawowymi i bitą śmietaną

Creme brulle with forest blueberries, coffee ice-cream and whipped cream

Creme Brulee mit Waldbeeren, Kaffeeis und Schlagsahne

Crème brûlée avec des myrtilles, glaces au café et crème fouettée

19,00 zł

Fondant czekoladowy na sosie truskawkowym podany z lodami waniliowymi

Chocolate fondant on strawberry sauce, served with vanilla ice-cream

Schokofondant auf Erdbeersoße mit Vanilleeis

Fondant de chocolat sur le lit de sauce aux fraises, servi avec des glaces à la vanille

19,00 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawa (czarna, z mlekiem, espresso)		8,00 zł
Cappucino		10,00 zł
Kawa latte		10,00 zł
Kawa po Wiedeńsku		12,00 zł
Kawa likierowa		15,00 zł
Irish coffe		15,00 zł
Herbata Dilmah		7,00 zł
Herbaty smakowe		7,00 zł
Gorąca czekolada		8,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Kawa mrożona		12,00 zł
Koktajl owocowy	200 ml	12,00 zł
Sok ze świeżych owoców	150 ml	12,00 zł
Sok owocowy	250 ml	5,00 zł
Coca-cola		6,00 zł
Fanta		6,00 zł
Sprite		6,00 zł
Tonic		6,00 zł
Woda mineralna Perriere		12,00 zł
Woda mineralna Cisowianka Perlage (gazowana, niegazowana)		5,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu (gazowana, niegazowana)		4,00 zł

PIWA

Żywiec	0,33l	7,00 zł
Żywiec	0,5l	8,00 zł
Tyskie	0,33l	7,00 zł
Tyskie	0,5l	8,00 zł
Heineken	0,33l	8,00 zł
Lech Premium	0,33l	8,00 zł
Lech Bezalkoholowy	0,33l	7,00 zł
Pilsner Urquell	0,33l	9,00 zł
Pilsner Urquell	0,5l	10,00 zł

VERMOUTHS

Martini Extra Dry	100 ml	10,00 zł
Martini Bianco	100 ml	10,00 zł
Martini Rosso	100 ml	10,00 zł
Martini Rosato	100 ml	10,00 zł
Campari	100 ml	10,00 zł

GINY

Bombay	40 ml	12,00 zł
Beefeater	40 ml	9,00 zł
Gordon's	40 ml	9,00 zł
Seagram's	40 ml	9,00 zł

LIKIERY

Grand Marnier	20 ml	15,00 zł
Creme de Alba	20 ml	10,00 zł
Scheridan's	20 ml	8,00 zł
Baileys	20 ml	8,00 zł
Kahlua	20 ml	8,00 zł
Malibu	20 ml	7,00 zł
Amaretto	20 ml	7,00 zł

LIKERY ZIOŁOWE

Benedictine	20 ml	14,00 zł
Chartreuse (żółty i czerwony)	20 ml	14,00 zł
Jagermeister	20 ml	8,00 zł
Becherovka	20 ml	7,00 zł

BRANDY

Metaxa *****	40 ml	16,00 zł
Metaxa *****	40 ml	14,00 zł
Napoleon	40 ml	10,00 zł
Stock 84	40 ml	10,00 zł

Armagnac Saint Vivant	40 ml	18,00 zł
Grappa	40 ml	10,00 zł
Calvados	40 ml	10,00 zł

KONIAKI

Courvoisier XO	20 ml	49,00 zł
Courvoisier VS	20 ml	26,00 zł
Remy Martin VSOP	20 ml	32,00 zł
Remy Matrin VS	20 ml	28,00 zł
Martel VSOP	20 ml	32,00 zł
Martel VS	20 ml	24,00 zł
Hennessy VS	20 ml	20,00 zł
Hennessy Fine De Cognac	20 ml	16,00 zł
Camus VS	20 ml	18,00 zł

RUMY

Bacardi Black	40 ml	14,00 zł
Bacardi Superior	40 ml	12,00 zł
Havana Club Silver Dry	40 ml	10,00 zł
Matusalem Classico	40 ml	15,00 zł
Matusalem Platino	40 ml	12,00 zł
Matusalem Solera	40 ml	10,00 zł

TEQUILA

Mezcal	40 ml	21,00 zł
Olmecca Silver	40 ml	14,00 zł
Olmecca Gold	40 ml	14,00 zł
Sierra Silver	40 ml	12,00 zł
Sierra Gold	40 ml	12,00 zł

SCOTH WHISKY

Johnnie Walker Blue Label	40 ml	80,00 zł
Johnnie Walker Green Label	40 ml	24,00 zł
Johnnie Walker Black Label	40 ml	20,00 zł
Johnnie Walker Red Label	40 ml	12,00 zł
Jura Superstition	40 ml	27,00 zł
Chivas Regal	40 ml	20,00 zł
Dimple	40 ml	18,00 zł
Ballantines	40 ml	12,00 zł
Lauders	40 ml	10,00 zł

IRISH WHISKEY

Jameson 1780 12 YO	40 ml	20,00 zł
Jameson	40 ml	13,00 zł
Tulamore Dew	40 ml	17,00 zł

AMERICAN WHISKEY

Jeam Beam	40 ml	20,00 zł
Jack Daniel's	40 ml	18,00 zł

NALEWKI

Wiśnia	40 ml	8,00 zł
Jarzębina	40 ml	8,00 zł
Żurawina	40 ml	8,00 zł
Pigwa	40 ml	8,00 zł
Bakalia	40 ml	8,00 zł
Rokitnik	40 ml	8,00 zł

WÓDKI

Belweder	40 ml	15,00 zł
Chopin Black	40 ml	15,00 zł
Chopin Red	40 ml	15,00 zł
Finlandia	40 ml	10,00 zł
Absolut	40 ml	10,00 zł
Smirnoff Black	40 ml	10,00 zł
Smirnoff Red	40 ml	8,00 zł
Pan Tadeusz	40 ml	8,00 zł
Wyborowa	40 ml	7,00 zł

WÓDKI REGIONALNE

Śliwowica	40 ml	14,00 zł
Miodula Prezydencka	40 ml	12,00 zł
Miodula Staropolska	40 ml	12,00 zł
Jarzębiak	40 ml	10,00 zł
Dzięgielówka	40 ml	10,00 zł
Żozworówka Starzyka	40 ml	10,00 zł
Litworówka Polowaca	40 ml	10,00 zł
Goldwasser	40 ml	8,00 zł
Krupnik staropolski	40 ml	6,00 zł
Orzechówka	40 ml	6,00 zł
Wiśniówka	40 ml	6,00 zł
Żubrówka	40 ml	6,00 zł
Żołądkowa gorzka	40 ml	6,00 zł
Cachaca	40 ml	6,00 zł
Winiak luksusowy	40 ml	6,00 zł

