

MENU RESTAURACJI

Restauracja Delicja Polska

Krakowskie Przedmieście 64, 00-322 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
23

KATEGORII
5

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

6

Tatar z polędwicy wołowej po polsku	69	Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną	69
Skwierczące krewetki na maśle z czosnkiem i chilli	96	Sałata z pieczonym kozim serem	62
Pasztet z jelenia w wianku domowych marynat	56	Śledź marynowany w oliwie z cebulą i sałatką z jabłka i pora	54

ZUPY

4

Aromatyczna zupa borowikowa z łazankami	46	Żurek na domowym zakwasie z wiejską białą kiełbasą	42
Kremowa zupa z dyni z prażonymi pestkami i parmezanem	39	Domowy rosół z makaronem	36

PIEROGI

3

Pierogi z kaczką na maśle z płatkami czosnku i parmezanem	69	Podwędzane pierogi z cielęciną i borowikami, karmelizowaną cebulką i chrupiącym boczkiem	59
Pierogi ruskie z karmelizowaną cebulką i kwaśną śmietaną	56		

DANIA GŁÓWNE 7	
Filet okonia morskiego z cukinią i wisniowymi pomidorkami i emulsji maślanej 129	Filet łososia zapiekany w ziołach z chrupiącym panko i warzywami 98
Stek z polędwicy wołowej z truflowym sosem demi-glace i warzywami 169	Pierś perliczki z kasztanami, sosem z czarnego bzu i zielonymi pistacjami 122
Kaczka confit z karmelizowanym jabłuszkiem, modrą kapustą i sosem z żurawiny 116	Policzki wieprzowe ze śląskimi kluseczkami i smażonymi buraczkami 98
Kotlet de volaille z puszystym puree i karmelizowaną marchewką 79	

DESERY 3	
Szarlotka z polskich jabłek na ciepło z lodami waniliowymi 39	Karmelizowany sernik z białą czekoladą i solonym karmelem 39
Fondant czekoladowy z pieca z sosem z mango i maracui 42	