

**DEKOR** |  
STAROŁĘKA |

M E N U

**Bianca – Pizza**

	32 cm	40 cm
Nr 1 – Bianca, ser mozzarella, oliwa do wyboru (v)	23 zł	34 zł
Nr 2 – Bianca, ser mozzarella, boczek, pomidor suszony, jajko	33 zł	47 zł
Nr 3 – Bianca, ser mozzarella, Grana Padano, Bufala, Gorgonzola, rukola	36 zł	48 zł
Nr 4 – Bianca, ser mozzarella, pieczone warzywa, oliwki, pomidory suszone	35 zł	47 zł
Nr 5 – Bianca, ser mozzarella, zielone Pesto, pomidorki, pieczarki, Bufala	35 zł	44 zł

**Rosso – Pizza**

	32 cm	40 cm
Nr 6 – ser mozzarella, sos pomidorowy, oliwa bazyliowa (v)	32 zł	44 zł
Nr 7 – ser mozzarella Bufala, sos pomidorowy, pesto bazyliowe (v)	33 zł	46 zł
Nr 8 – ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka Cotto	35 zł	49 zł
Nr 9 – ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki (v)	35 zł	46 zł
Nr 10 – ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka Cotto, pieczarki	36 zł	51 zł
Nr 11 – ser mozzarella, sos pomidorowy, Chorizo	34 zł	49 zł
Nr 12 – ser mozzarella, sos pomidorowy, ananas, szynka Cotto	37 zł	52 zł
Nr 13 – ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, boczek, cebula, Chorizo	37 zł	54 zł
Nr 14 – ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka Cotto, boczek, salami Spianata, salami Napoli	38 zł	54 zł
Nr 15 – ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka Prosciutto, rukola, pomidor	37 zł	52 zł
Nr 16 – ser mozzarella, sos pomidorowy, pomidor suszony, oliwki, pieczone warzywa (v)	35 zł	48 zł
Nr 17 – ser mozzarella, sos pomidorowy, cebula, tuńczyk, kapary	36 zł	51 zł
Nr 18 – ser mozzarella, sos pomidorowy, filet z kurczaka, cebula, krucha sałata, pomidor, ogórek, sos do wyboru	37 zł	53 zł
Nr 19 – ser mozzarella, sos pomidorowy, ser Gorgonzola, ser Grana Padano, Bufala (v)	37 zł	51 zł
Nr 20 – ser mozzarella, sos pomidorowy, oliwki, szpinak, pomidor, kapary, pomidor suszony, ser Grana Padano	36 zł	51 zł
Nr 21 – ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, boczek, salami Spianata	37 zł	51 zł
Nr 22 – ser mozzarella, sos pomidorowy, salami Napoli	35 zł	49 zł
Nr 23 – ser mozzarella, sos pomidorowy, cebula, boczek, salami Napoli	35 zł	51 zł

	32 cm	40 cm
Nr 24 – ser mozzarella, sos pomidorowy, grecka feta, oliwki, pomidor, szpinak	35 zł	51 zł
Nr 25 – ser mozzarella, sos pomidorowy, czosnek, krewetki, szpinak, pomidor	38 zł	55 zł
Nr 26 – ser mozzarella, sos pomidorowy, Chorizo, papryka Jalapeno, chilli, cebula	37 zł	51 zł
Nr 27 – ser mozzarella, sos pomidorowy, Nduja, pieczarki, cebula, kurczak, mascarpone	38 zł	51 zł
Nr 28 – ser mozzarella, sos pomidorowy, krewetki, mule, czosnek, Grana Padano	37 zł	55 zł
Nr 29 – ser mozzarella, sos pomidorowy, Chorizo, Napoli, Cotto, Spianata, boczek, kurczak, cebula	41 zł	57 zł
Nr 30 – ser mozzarella, sos pomidorowy, łosoś, suszony pomidor	37 zł	55 zł

**DEKO Zupy**

Krem pomidorowy – pesto bazyliowe (v)	19 zł
Zupa fasolowa / ciecierzycza / chorizo / warzywa	19 zł
Bulion drobiowy / makaron grandine / Grana Padano	19 zł
Zupa sezonowa – zapytaj obsługę co dziś serwujemy	18 zł

**DEKO Przystawki**

Mozarella di Bufala, sałatka z pomidorów i ogórka, balsamico (v)	31 zł
Bruschetta w trzech smakach: szynka parmeńska, pomidor z cukinią, di Bufala	31 zł
Selekcja serów, suszone pomidory, oliwki, pieczywo	32 zł
Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich, oliwki, suszone pomidory, pieczywo	32 zł
Carpaccio wołowe, parmezan, rukola, kapary, sos musztardowo-gorczykowy	41 zł
Mulle Ala Marinara – mule w muszli, natka, wino, sos śmietanowy, pieczywo	42 zł
Tatar z pomidora i cukinii – pomidory, cukinia, czosnek, sos gorczykowy, oliwa (v)	27 zł

**DEKO Sałaty** Do każdej sałatki pieczywo z naszego pieca

Di Bufala – mix sałat, mozzarella Bufala, pomidor, oliwki, ogórek, vinegrette	37 zł
Parma – mix sałat, szynka Parma, pomidor suszony, ogórek, Grana Padano, vinegrette	37 zł
Feta – mix sałat, grecka Feta, oliwki, pomidor, ogórek, vinegrette	37 zł
Łosoś – mix sałat, kapary, pomidor koktajlowy, łosoś, zielony ogórek, vinegrette	37 zł
Kurczak – sałata rzymska, ser Grana Padano, sos Cezar, pomidor, kurczak, grzanki	37 zł
Burak – mix sałat, pieczone buraki, ser feta, orzechy włoskie, zielony ogórek, vinegrette	37 zł

## DEKO Makarony

<b>Bolońskie tradycyjne</b> – makaron spaghetti, sos boloński, Grana Padano	41 zł
<b>Włoska Carbonara</b> – makaron spaghetti, guanciale, Grana Padano, natka, żółtko	39 zł
<b>Czosnkowe Aglio Olio</b> – makaron spaghetti, czosnek, chili, natka pietruszki	32 zł

Oferta Klasyki są taniej!!! Od pn - pt w godz. 13-17 każdy makaron 31 zł

<b>Bucatini alla Amatriciana</b> – quanciale, salami, szynka parmeńska, sos pomidorowy	42 zł
<b>Owoce morza</b> – makaron spaghetti, krewetki, mule, kalmary, vongole, czosnek, natka	55 zł
<b>Zielone Pesto di Bufala</b> – makaron spaghetti, Pesto, szpinak, suszony pomidor, di Bufala	43 zł
<b>Kurczak Nduja</b> – makaron bucatini, pieczony kurczak, Nduja, pomidor kotailowy, mascarpone	43 zł
<b>Kremowe Bucatini</b> - makaron bucatini, kremowy sos na bazie czterech serów, czarny pieprz	43 zł

## DEKO Risotto

<b>Czosnkowa krewetka</b> – ryż arborio, krewetki, mule, czosnek, szpinak, chilli, pomidor koktajlowy	54 zł
<b>Kurczak z warzywami</b> – ryż arborio, kurczak, pieczarki, warzywa, ser Grana Padano	43 zł
<b>Zielone ze szpinakiem</b> – ryż arborio, szpinak, suszony pomidor, cukinia, pesto, mascarpone (v)	42 zł

## DEKO Gnocchi

<b>Kurczak ze szpinakiem</b> – gnocchi, pieczony kurczak, szpinak, guanciale, pieczarki, parmezan	45 zł
<b>Nduja z krewetkami</b> – gnocchi, kietbasa Nduja, krewetki, mascarpone, szpinak	55 zł
<b>Gorgonzola z pomidorami</b> – gnocchi, gorgonzola, sos pomidorowy, cukinia	43 zł
<b>Łosoś z suszonym pomidorem</b> – gnocchi, łosoś, suszony pomidor, kremowy sos, Grana Padano	45 zł

## DEKO Dania

<b>Karkówka wieprzowa confitowana</b> , gnocchi, gnocchi, sos demi glace, smażone grzyby	52 zł
<b>Kurczak po tokańsku</b> z suszonym pomidorem i szpinakiem, fondant ziemniaczany	45 zł
<b>Polędwica saltimbocca</b> – szynka parmeńska, szatwia, pieczony ziemniak, sałatka z buraka	46 zł
<b>Stek z antrykotu wołowego</b> , ziemniaki hasselback, sałata mista	54 zł
<b>Talerz owoców morza</b> – krewetki, mule, łosoś, kalmary, vongole, czosnek, natka	69 zł
<b>Łosoś</b> , smażony szpinak z grzybami, arancini	59 zł

## DEKO Desery

Tarta czekoladowo-malinowa	21 zł
Ciasto migdałowe z karmelem i orzechami	21 zł
Tiramisu	21 zł
Selekcja lodów	21 zł

## DEKO dla Dzieci

Spaghetti z sosem pomidorowym	21 zł
Spaghetti po bolońsku	26 zł
Stripsy z kurczaka z frytkami, ketchup	27 zł
Gnocchi z kurczakiem w sosie śmietanowym	25 zł
Pizza Margharitta, sos pomidorowy, ser mozzarella	27 zł

## DEKO Napoje

Pepsi, Pepsi Max 0,2l 	8 zł
7up, Tonic Kinley 0,2l	8 zł
Sok pomarańczowy, jabłko 0,2l	7 zł
Lipton brzoskwinia, zielona herbata 0,2l	7 zł
Woda Aqua Carpatica 0,3l	6 zł
Woda Aqua Carpatica 0,7l	14 zł

## Kawa / herbata

Espresso	11 zł
Espresso podwójne	14 zł
Caffe Creme	12 zł
Kawa Latte	14 zł
Kawa biała	13 zł
Herbata – czarna, zielona, owocowa, miętowa	12 zł
Herbata sezonowa	17 zł

## Piwa butelkowe BROWAR SADY 0,5l

Oderwij się – Pils	17 zł
Na bali – Pszeniczne	17 zł
Gruba Ryba – APA	18 zł
Owocne Grono – Grape ALE	17 zł
Tango milonga – Hazy IPA	18 zł

## Piwa bezalkoholowe BROWAR SADY 0,5l

Wanted – smak grejpfruta i liczi	16 zł
Tandem – klasyczna bezalkoholowa IPA	16 zł

## DEKO Koktajle

Aperol Spritz – prosecco, aperol, woda gazowana	27 zł
Martini Fiero – Martini fiero, tonic, pomarańcza	27 zł
Americano Martini – Campari, wermut, woda gazowana	27 zł
Bamboo Martini – sherry, wermut, angostura, cytryna, oliwka	27 zł

W trosce o naszych Klientów przedstawiamy listę alergenów znajdujących się w daniach. Prosimy o zapoznanie się z nią szczególnie osób z alergiami pokarmowymi. Jeśli cokolwiek budzi Państwa wątpliwości, pytania prosimy kierować do obsługi.

## Wino musujące:

butelka 0,75l kieliszek

### Prosecco Vallate

| Włochy | Veneto | Glera

Aksamitne wino musujące o świetnym balansie słodczy i kwasowości. Urzeka aromatami słodkich cytrusów, dojrzałych jabłek i kwiatów pomarańczy.

89 zł 18 zł

### Bella Glamour 0.0 %

| Włochy | Veneto | Glera

Naturalny napój musujący z prawdziwego moszczu winogronowego Glera. W smaku delikatny i świeży, z wyczuwalnym musowaniem wytworzonym z naturalnego dwutlenku węgla, które utrzymuje długotrwałe i wyraźne bąbelki.

89 zł 18 zł

### Dominio de Requena Cava Bryt

Hiszpania | Requena | Macabeo

Lekka, świeża i orzeźwiająca Cava. Jest delikatnie wytrawna i subtelnie drożdżowa (dojrzała w osadzie 10 miesięcy). W aromacie dojrzałe jabłko, brzoskwinia oraz akcenty chlebowo-drożdżowe. Usta przyjemnie relaksujące z delikatnym słodkim finiszem.

89 zł 18 zł

## Wina białe:

butelka 0,75l kieliszek

### Principe di Granatey Grillo

| Włochy | Sycylia | Grillo

Delikatnie wytrawne wino o aromatach owoców tropikalnych, melona i ananasa, z niuansami polnych kwiatów. Stonowana kwasowość sprawia, że wino jest subtelne i neutralne.

83 zł 17 zł

### Messmer Made in Pfalz Grauburgunder

| Niemcy | Palatynat | Grauburgunder aka. Pinot Grigio

Delikatnie wytrawne wino. Pachnie słodkimi, dojrzałymi owocami – jabłkiem, gruszką, winogronem. W smaku jest wytrawne, gładkie i przyjemne. Kwasowość przetamana jest śladową słodczą i wypolerowana częściowym leżakowaniem w beczce (10% wina miało kontakt z dębem).

89 zł 19 zł

### Weedenborn Sauvignon Blanc

| Niemcy | Hesja Reńska | Sauvignon Blanc

Typowe, aromatyczne, tropikalne w aromacie Sauvignon Blanc. Poza marakuję, kiwi i różowym grejpfrutem, można doszukać się zielonych akcentów trawy i jalapeno. Jest kruche i soczyste.

129 zł 25 zł

### Knebel Riesling

| Niemcy | Mozela | Riesling

Krystaliczny, delikatnie wytrawny Riesling. Zdominowany jest przez aromaty pomelo, dojrzałej cytryny, zielonego jabłka. Usta są soczyste, odświeżające i mineralne.

135 zł 27 zł

## Wina czerwone:

butelka 0,75l kieliszek

### Principe di Granatey Nero d'Avola

| Włochy | Sycylia | Nero d'Avola

Bardzo owocowe, delikatnie wytrawne wino o aromatach dojrzałej śliwki, wiśni i z akcentami papryczek chili. Jest bardzo soczyste i nie ma wysokiej kwasowości.

83 zł 17 zł

### Domaine Virgile Joly - Joly Rouge

Francja | Langwedocja | Syrah, Grenache Noir, Carignan, Cinsault

Wino o pięknej ciemno-rubinowej barwie. W aromacie zachwycają aromaty wiśni, czerwonych śliwek i jeżyn oraz akcenty pieprzu, skóry i mięsa. Szczery i soczysty atak prowadzi nas do pełnych i giętkich ust. Taniny są jedwabiste, a finisz świeży, charakterystyczny dla wysoko potożonych lengwedockich winnic.

89 zł 19 zł

### Vinos del Viento Aventura

Hiszpania | Aragonia | Granacha, Shiraz, Cabernet Sauvignon

Wyjątkowe połączenie trzech szczepów, gdzie Garnacha i Syrah nadają winu cudowną korzenność i pieprzny charakter, a Cabernet Sauvignon soczystą, bogatą koncentrację. Gładka tanina oraz dojrzały owoc śliwki, wiśni i czarnej porzeczki dają wrażenie lekkości, pomimo, że wino ma 14%. Fermentowało i dojrzało w betonie, dzięki czemu jest niesamowicie elegancko.

95 zł 21 zł

### Coral Duero R'Sedas Tempranillo

| Hiszpania | Toro | Tempranillo

Pełne, intensywne, złożone wino o aromatach balsamicznych owoców, nalewkowej słodkiej wiśni i konfitury truskawkowej. Usta są strukturalne i taniiczne. Finisz długi i pikantny.

96 zł 21 zł

### Messmer Made in Pfalz Spatburgunder

| Niemcy | Palatynat | Spatburgunder aka. Pinot Noir

Stworzony by orzeźwić. W aromacie moc świeżego owocu – malin, truskawek, porzeczek, żurawin, z akcentami suszonych ziół. Usta jędrne, lekkie, z niskim jak na czerwone wino alkoholem i nieinwazyjną taniną.

119 zł 21 zł

Organizujemy spotkania firmowe, a także wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe.

Kontakt w sprawie spotkań imprez: +48 603 337 855, e-mail: [biuro@dekostaroleka.pl](mailto:biuro@dekostaroleka.pl)

Restauracja DEKO STAROŁĘKA  
ul. Starołęcka 38 otwarta „NA MIEJSCU”  
Poniedziałek – czwartek 13:00 – 21:00  
Piątek – Sobota 13:00 – 22:00  
Niedziela 13:00 – 21:00