

MENU RESTAURACJI

Villa Riccona Hotel & Restauracja

Sadowa 2, 05-850 Jawczyce, Polska

POZYCJI W MENU
165

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

13

Tatar z tuńczyka Świeży tuńczyk, papaja, mango, ogórek, granat, ziarna sezamu, sos ponzu, spicy-mayo, limonka	69,-
Carpaccio wołowe Polędwica wołowa sezonowana, pasta truflowa, rukola, parmezan, bocznik-mikołajek, oliwki, kapary, suszony pomidor	79,-
Krewetki w białym winie Krewetki, czosnek, chili, imbir, białe wino, masło, natka pietruszki, mini sałatka z białej rzodkwi z orzechami ziemnymi w azjatyckim stylu, grzanki domowe	69,-
Burrata Ser burrata, pomidory sezonowe, sos vinaigrette, oliwa bazyliowa, pesto pistacjowe	58,-
Deska serów włoskich - dla dwóch osób Selekcja najlepszych włoskich serów oraz wędlin z konfiturą figową, polskim miodem i focaccią; do wyboru smaki: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn	109,-
Focaccia klasyczna Smak do wyboru: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn	32,-
Grissini Świeżo wypiekane paluchy grissini, sos aioli, oliwa z pesto bazyliowym	36,-

Vitello Tonato Cielęcina duszona, sos z tuńczykiem i majonezem na bazie białego wina, natka pietruszki, suszony pomidor, kapary	59,-
Bakłażan w panku Bakłażan panierowany, sos pomidorowy z czosnkiem, burrata, pesto bazyliowe, krem balsamiczny, parmezan	59,-
Tatar wołowy Polędwica wołowa sezonowana, szalotka, grzyby marynowane, majonez truflowy, żółtko jaja, oliwa lubczykowa, grzanki, chrust z ziemniaka	74,-
Ziemniaki francuskie z majonezem truflowym Pieczone ziemniaki francuskie, majonez truflowy, szczypiorek, parmezan	39,-
Deska serów włoskich - dla czterech osób Selekcja najlepszych włoskich serów oraz wędlin z konfiturą figową, polskim miodem i focaccią; do wyboru smaki: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn	210,-
Focaccia truflowa Truffla z parmezanem	45,-

ZUPY

3

Zupa rybna

54,-

Krewetki, małże, łosoś, cukinia, marchew, seler, chilli, imbir, czosnek, pomidory, świeże zioła

Krem z pomidorów

33,-

Pomidory, mascarpone, pesto bazyliowe, wywar warzywny, świeże zioła, domowe grissini

Rosół z kaczki

35,-

Bulion z kaczki, julienne warzywne, domowe pierożki z mięsem z kaczki

SAŁATKI

3

Sałata "Cezar" z kurczakiem

53,-

Filet z piersi kurczaka z grilla, sałata rzymska, chips z szynki parmeńskiej, kapary, parmezan, pomidorki cherry, sos cesarski, focaccia

Sałata z ośmiornicą

129,-

Kruche sałaty, ośmiornica, kolendra, chilli, imbir, suszone pomidory, plasterki ziemniaka grillowanego, cebula czerwona, świeże zioła

Sałatka z krewetkami

69,-

Krewetki w panko, młode liście sałat, granat, rzodkiewka, sos cytrynowy, płatki parmezanu, spicy-mayo

DANIA GŁÓWNE

1

Risotto frutti di mare

85,-

Ryż arborio, małże, kalmary, krewetki, szalotka, czosnek, sos pomidorowy, natka, chilli, białe wino, masło, parmezan

MAKARONY

8

Spaghetti frutti di mare

87,-

Małże, kalmary, krewetki, szalotka, czosnek, sos pomidorowy, natka, chili, białe wino, masło, makaron zapiekany w pergaminie

Ravioli z ricottą i szpinakiem

54,-

Domowe ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie pomidorowym z mascarpone, parmezan

Spaghetti Aglio Olio VR

52,-

Suszone pomidory, natka pietruszki, czosnek, masło, papryczka chili, białe wino, oliwa

Penne pesto & parma

57,-

Domowe pesto bazylowe, szalotka, chrupiąca szynka parmeńska, suszony pomidor, orzechy pini, śmietana, parmezan

Gnocchi alfredo

56,-

Domowe kopytka, grillowany kurczak, cebula, czosnek, suszone pomidory, szpinak, białe wino, śmietana, mascarpone

Spaghetti pomodoro z burratą

55,-

Czosnek, oliwa z oliwek, pomidory, masło, świeża bazylia, burrata

Spaghetti Aglio Olio VR z krewetkami

69,-

Suszone pomidory, natka pietruszki, czosnek, masło, papryczka chili, białe wino, oliwa, krewetki

Spaghetti carbonara

59,-

Guanciale, czosnek, żółtka jaja, bulion, parmezan, pieprz czarny

RYBY I OWOCE MORZA

5

Filet z łososia

109,-

Grillowany filet z łososia, risotto cytrynowe, drobno krojone warzywa sezonowe, granat, sos na bazie białego wina z kaparami, oliwa bazyliowa

Patelnia owoców morza

120,-

Małże nowozelandzkie, małże chilijskie, ośmiornica, kalmary, krewetki, imbir, chili, białe wino, masło, natka pietruszki, grzanki czosnkowe

Świeży homar - cena za 100 g

65,-

Na zamówienie 2-3 dni wcześniej, przyjmujemy zamówienia na min. 2 porcje.
Pieczony z dodatkami: pikantnym spaghetti aglio olio z suszonymi pomidorami lub sosem bearnaise, palone masło, grzanki

Małże ok 750 g

89,-

Małże, białe wino, czosnek, szalotka, natka pietruszki, masło, grzanki lub małże, sos pomidorowy, chili, czosnek, natka pietruszki, masło, grzanki

Świeża ryba dnia czw.-nd.

Zapytaj obsługi o dostępność, cena w zależności od gatunku ryby

DANIA GŁÓWNE

7

Cotoletta alla Milanese

109,-

Słynny, wielki sznycel cielęcy, masło palone, młode ziemniaki, mini sałata z vinegrette

Żeberka BBQ

82,-

Żeberka pieczone w sosie barbecue, szczypiorek, ziemniaki zapiekane z ziołami i masłem, surówka z kapusty, sos paprykowy, sos aioli

Smash Burger VR

62,-

Domowa bułka brioche, burger z mięsa rozbratel rasy limousine, cheddar, ogórek konserwowy, cebula karmelizowana, keczup, majonez, frytki klasyczne lub z batata

Stek sezonowany

160,-

Stek z najlepszej, sezonowanej polskiej polędwicy wołowej, masło ziołowe z czosnkiem, warzywa grillowane, ziemniaki francuskie z majonezem truflowym, sos pieprzowy

Kaczka

99,-

Luzowana połówka kaczki pieczonej, buraczki, domowe kopytka, pieczone jabłko, żurawina

Saltimbocca

96,-

Cielęcina, szynka parmeńska, szalwia, sos z białego wina i masła, natka pietruszki, gnocchi szpinakowe, sezonowe warzywa z patelni z masłem

Policzki wołowe

89,-

Policzki wołowe z polskiej wołowiny, sos z czerwonego wina, puree ziemniaczane, smażona na maśle fasolka szparagowa z czosnkiem

PIZZA

15

Margherita Mozzarella, sos pomidorowy, parmezan 45,-	Vegetariana Mozzarella, sos pomidorowy, grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, cebula, pieczarki 53,-
Capriciosa Mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, karczochy, szynka 57,-	Pepperoni Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami 54,-
Diavola Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie pikantne salami 54,-	Caramba Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami, jalapeno, cebula czerwona 55,-
Quattro Stagioni Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki 56,-	Quatro Formaggi Mozzarella, sos pomidorowy, gorgonzola, provolone, parmezan 59,-
Buratta Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, świeży ser burrata, rukola, pomidorki cherry, pomidory suszone, parmezan 69,-	Campagnola Mozzarella, sos pomidorowy, bekon, szynka, salami, czosnek, cebula 54,-
Di bufala Mozzarella, sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia, oliwa z oliwek 58,-	Villa Riccona Mozzarella, sos pomidorowy, rukola, szynka parmeńska, parmezan, pomidorki cherry 59,-
Marco Mozzarella, sos pomidorowy, bekon, jajko, szczypior, karmelizowana cebula, serek śmietankowy 54,-	Frutti di mare Mozzarella, sos pomidorowy, małże, kalmary, krewetki, suszone pomidory, chili 86,-
Tartuffo Mozzarella, sos pomidorowy, mascarpone, carpaccio z trufli 86,-	

DESERY

8

Tarta tatin
32,-

Francuska tarta z jabłkami i karmelem, serwowana na ciepło z kulką lodów waniliowych

Tiramisu
35,-

Słynny włoski deser z włoskich biszkoptów, zanurzonych w kawie i likierze Kahlua z puszystym kremem z mascarpone

Beza
37,-

Chrupiąca beza, świeże owoce, mascarpone

Domowy sorbet
17,-

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Puszysty sernik
31,-

Sernik z ricotty i mascarpone z sosem z czarnej porzeczki i jagody

Creme Brulee
31,-

Francuski przysmak - krem waniliowy pod "skorupką" z palonego cukru

Czekoladowy fondant
38,-

Ciepły fondant z płynną czekoladą, kulka lodów waniliowych, owoce

Lody
33,-

Porcja 3 smaków / zapytaj obsługę o dostępne smaki

NAPOJE

30

Woda Kropla Beskidu gazowana - 0,33 l
10,-
Woda Kropla Beskidu niegazowana - 0,33 l
10,-
San Pellegrino - 0,25 l
16,-

Gazowana lub niegazowana

San Pellegrino - 0,75 l
32,-

Gazowana lub niegazowana

Aqua Panna - 0,25 l
16,-

Gazowana lub niegazowana

Aqua Panna - 0,75 l
32,-

Gazowana lub niegazowana

Świeży sok wyciskany pomarańczowy - 0,2 l
22,-
Świeży sok wyciskany grejpfrutowy - 0,2 l
22,-
Świeży sok tłoczony jabłkowy - 0,2 l
18,-
Świeży sok tłoczony marchewkowy - 0,2 l
18,-
Świeży sok tłoczony gruszkowy - 0,2 l
18,-
Lemoniada cytrynowa - szklanka 0,25 l
18,-

Klasyczna lemoniada cytrynowa

Lemoniada cytrynowa - dzbanek 1 l
49,-

Klasyczna lemoniada cytrynowa

Lemoniada sezonowa marakuja lub arbuzowa - szklanka 0,25 l
18,-

NAPOJE ciąg dalszy 30	
Lemoniada sezonowa marakuja lub arbuzowa - dzbanek 1 l	65,-
Domowa Ice-Tea - dzbanek 1 l	45,-
Coca-Cola Zero - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Sprite - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Fuze tea brzoskwinia & hibiskus - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Sok Cappy pomarańczowy - 0,2 l	13,-
Sok Cappy ananasowy - 0,2 l	13,-
Sok Cappy pomidorowy - 0,2 l	13,-
Domowa Ice-Tea - szklanka 0,25 l	16,-
Coca-Cola - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Fanta - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Kinley Tonic - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Fuze tea cytryna & trawa cytrynowa - 0,25 l	14,-
Napoje butelkowane	
Sok Cappy grejpfrutowy - 0,2 l	13,-
Sok Cappy jabłkowy - 0,2 l	13,-
Sok Cappy z czarnej porzeczki - 0,2 l	13,-

KAWA

13

Kawa espresso	13,-	Podwójne espresso	20,-
Kawa americano	17,-	Kawa flat white	21,-
Kawa cappuccino	17,-	Kawa latte machiato	19,-
Kawa frappe	26,-	Mleko roślinne	2,-
		Dodatek	
Gorąca czekolada	19,-	Napar imbirowy	23,-
Herbata zimowa	23,-	Herbata w torebkach	20,-
		Assam Bari, Greenleaf, Morgentau, Lemon Fresh, Cream Orange, Sweet Berries, Earl Grey, Refreshing Mint, Jasmine Gold	
Herbata sypana	20,-		
Special Earl Grey, Snow White Dream, Green Keemun Leaf tea, White Yin Long, Sweet Kiss, Raspberry Royal Get The Power, Red Fruit			

ALKOHOLE

50

Grimbergen - 33 cl	26,-	Grimbergen - 50 cl	36,-
Dostępne rodzaje: Blonde - klasyczny lager, Blanche - piwo pszeniczne, Double - piwo ciemne		Dostępne rodzaje: Blonde - klasyczny lager, Blanche - piwo pszeniczne, Double - piwo ciemne	
Grimbergen trial 3 rodzaje x 0,15 cl	29,-	Kronenbourg 1664 Blanc - 33 cl	23,-
Sok do piwa	2,-	Okocim Premium Pils - 50 cl	16,-
		Piwo butelkowe	
Corona - 33 cl	22,-	Corona 0% - 33 cl	22,-
Piwo butelkowe		Piwo butelkowe	

ALKOHOLE ciąg dalszy

50

Okocim bezalkoholowe - 50 cl Piwo butelkowe	18,-	Wódka Wyborowa - 4 cl	11,-
Wódka Wyborowa - 70 cl	150,-	Absolut Blue - 4 cl	14,-
Absolut Blue - 70 cl	195,-	Finlandia regular - 4 cl	14,-
Finlandia regular - 70 cl	195,-	Belvedere - 4 cl	38,-
Belvedere - 70 cl	480,-	Żubrówka - 4 cl	14,-
Żubrówka - 70 cl	195,-	Grey Goose - 4 cl	48,-
Grey Goose - 70 cl	600,-	Śliwowica Łącka - 4 cl	48,-
Hennessy V.S. - 2 cl Koniak	32,-	Hennessy V.S.O.P. - 2 cl Koniak	36,-
Metaxa ***** - 4 cl Koniak	30,-	Ballantines - 4 cl	16,-
Ballantines - 70 cl	210,-	Jameson - 4 cl	24,-
Jameson - 70 cl	295,-	Johnnie Walker Black - 4 cl	25,-
Johnnie Walker Black - 70 cl	370,-	Chivas Regal 12Y - 4 cl	25,-

ALKOHOLE ciąg dalszy		50
Chivas Regal 12Y - 70 cl	370,-	Jack Daniel's - 4 cl19,-
Jack Daniel's - 70 cl	270,-	Glenfiddich 15y - 4 cl48,-
Glenfiddich 15y - 70 cl	600,-	Fernet Branca - 4 cl28,-
Jagermeister - 4 cl	29,-	Limoncello - 4 cl25,-
Likier kawowy - 4 cl	16,-	Hendrick's gin - 4 cl29,-
Seagram's gin - 4 cl	19,-	Bacardi rum light - 4 cl19,-
Cana Rio Cachaca - 4 cl	18,-	Sauza silver tequila - 4 cl19,-
Grappa Primavera - 4 cl	25,-	Campari bitter - 4 cl19,-
Martini bianco - 8 cl	19,-	Martini extra dry - 8 cl19,-

SEZONOWE MENU

9

Aksamitny krem kurkowy
42,00

Świeże, polskie kurki, cebula, czosnek, seler naciowy, tymianek, śmietanka, masło, grissini

Ravioli z wołowiną w sosie kurkowym
61,00

Domowe ravioli, mostek wołowy, cebula, czosnek, sos z kurek na śmietance, tymianek, parmezan

Pizza z salami truflowym i kurkami
66,00

Salami truflowe, kurki, śmietana, rukola, parmezan, ser pleśniowy, oliwa truflowa

Pinot Grigio Castel Firmian Mezzacorona - kieliszek
34,00

Białe wino

Limuncello Spritz
43,00

Prosecco, limuncello, woda

Kurki w śmietanie
49,00

Świeże, polskie kurki, cebula, czosnek, masło, śmietanka, grzanka

Szaszłyk z polędwicy wołowej z pancettą
139,00

Polędwica wołowa, pancetta, rozbratel, grillowana polenta, sos kurkowy na śmietance, tymianek

Kluski leniwe
37,00

Twaróg, bułka tarta na maśle, sos jagodowy, krem mascarpone, cynamon

Pinot Grigio Castel Firmian Mezzacorona - butelka
165,00

Białe wino