

Menu Restauracji Oliwka

Dostępne w godz. 12:00 – 23:00

Mus z wędzonego pstrąga podany z galaretką z koniaku i tymianku podany na białych szparagach z pianką z pieczonego buraka i kawy - 35,00

Plastry łososa marynowanego w buraczkach podane z puree z zielonego groszku i mięty z marynowanym ogórkiem, kozim serem oraz zielonym jabłkiem - 35,00

Tatar z polskiej polędwicy wołowej drobno siekany podany z piklowaną cebulką, kremem z pieczonej pietruszki, jajkiem przepiórczym oraz kruszonką z orzechów i gorczycy - 39,00

Carpaccio z polędwicy wołowej podane z grillowanym bakłażanem nadziewanym wędzonym białym serem, marynowanym koprem włoskim, białą rzodkiewką oraz płatkami parmezanu - 34,00

Pierogi z marynowaną baraniną podane z musem z kwaśnego mleka oraz bigosikiem z młodej kapusty z bekonem - 27,00

Salatka grecka podana z grillowaną focaccią z oliwkami Kalamata oraz oryginalną fetą grecką, sosem z pieczonej papryki oraz jajkiem przepiórczym - 32,00

Cezar salad z marynowaną pierśią kurczaka BBQ, wolno dojrzewającą szynką parmeńską oraz chrupiącymi grzankami z nutą rozmarynu i sosem z anchois i parmezanu - 33,00

Salatka z grillowanymi krewetkami, świeżym avocado, marynowaną papryczką oraz pomidorkami cherry, chrupiącą sałatą, skropioną sosem z kiwi i limonki - 36,00

Zupa serowa z kluskami z młodego szpinaku, sera pleśniowego, pomidorami concase i chipsem z parmezanu - 18,00

Żurek podany z plasterem wolno pieczonego bekonu, smażonym borowikiem oraz papateką z ziemniaków i wędzonego pora - 24,00

Rosół z pieczonej gęsi podany z cebulką duszoną w białym winie z kawiozem truflowym oraz wędzoną pierśią kaczki - 21,00

Zupa z pieczonej pietruszki ze smażonymi kurkami oraz pianką z szafranu i białego wina - 19,00

Okoń morski podany na kremie z kalafiora, z czarną soczewicą, czerwoną cebulką nadziewaną musem z pieczonego bakłażana oraz sosem z rabarbaru i pianką z limonki -58,00

Karmazyn podany na tagliatelle z mulami, z pesto bazyliowym, ogórkiem marynowanym w limonce, orzeszkami pinii oraz grillowanymi pomidorkami - 47,00

Pierś z kurczaka nadziewana kurkami podana na puree z brokułów, wędzonymi ziemniaczkami, chrupiącą fasolką oraz sosem z kukurydzy i białego wina - 42,00

Polędwiczka wieprzowa podana na ziemniakach gratien, z grillowaną cukinią, marynowaną dynią, musem z zielonego groszku oraz pianą z jabłek -52,00

Pierś z gęsi confit podana na sosie wiśniowym z nutą whisky, konfiturą ze smażonych śliwek, kukurydzą duszoną w maśle oraz puree z pietruszki i jabłka -62,00

Stek z antrykotu podany na musie z pieczonego czosnku, podwędzaną cebulką, młodymi marchewkami oraz sosem borowikowym z cieciorką - 64,00

Schab z kostką podany z kapustką w bekonie, podwędzanymi ziemniaczkami oraz pieczonym boczkiem – 42,00

Stek z grillowanej polędwicy wołowej, salaty z francuskim dresingiem, domowe frytki, sos z zielonego pieprzu i brandy oraz sos czosnkowy - 87,00

Tiramisu na galaretkę z kawy z chrupiącą czekoladą i ciastem francuskim -22,00

Puchar z lodami „naszej produkcji” z owocami i bitą śmietaną – 19,00

Sernik staropolski z lodami w trzech smakach, musem waniliowym i owocami – 23,00

Potrawy w karcie mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka i innych produktów zawierających alergeny.

Prosimy poinformować obsługę, jeśli są Państwo uczuleni na wybrane produkty