

Menu Restauracji Oliwka

Dostępne w godz. 12:00 – 23:00

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

Plastry łosia 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 rzodkwią 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 plastrem wolno pieczonego bekonu, smażonym borowikiem oraz papateką z ziemniaków i wędzonego pora - 24,00

Zupa dyniowa podana z panierowaną wędzoną mozzarellą, chipsem z ziemniaka truflowego oraz lodem imbirowym - 19,00

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

Polędwica z dorsza podana na czerwonym ryżu, tagliatelle z marchwi i białej rzodkwi, kremie z zielonego groszku, z sosem z grapefruita i estragonu 47,00,-

Kulbin morski podany z czarnym makaronem, pesto z rukoli i młodego szpinaku, cukinią grillowaną nadziewaną musem z pieczonych pomidorów i szyjkami raków 59,00,-

Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie i ziarnach kawy, z młodą marchewką, puree z kalafiora, szalotką panierowaną z czarną soczewicą oraz oliwą z pestek dyni 42,00,-

Wątróbka z gęsi podana na kremie z młodej marchwi, z kaszą duszoną z czosnkiem niedźwiedzim, grillowaną pietruszką, cukinią oraz plastrem foie gras z nutą brandy 57,00,-

Polędwiczka wieprzowa z młodym szpinakiem oraz chorizo podana na puree z pieczonych ziemniaków, z listkami groszku cukrowego, relisem z buraków oraz sosem z borowików 38,00,-

Schab z kością podany z puree z wędzonej szalotki i ziemniaków, z kremem z pieczonych buraków, młodym groszkiem oraz rydzami duszonymi w białym winie i świeżym majeranku 40,00,-

Piers z kurczaka kukurydzianego sous vide marynowana w oleju sezamowym, podana na risotto z bulionem z kurek i szafranu, listkami pieczonego buraczka oraz prażonymi orzechami 35,00,-

Stek z antrykotu sezonowanego podany na kremie z ziemniaków truflowych, z chipsami z chrzanu, koprem włoskim i ziarnami bobu oraz sosem orzechowym z szalotką 67,00,-

Stek z grillowanej polędwicy wołowej podany na czosnku marynowanym w estragonie z solirodem, kremie z pieczonej pietruszki, cebulką piklowaną oraz sosem z zielonego pieprzu i brandy 72,00,-

Sernik na zimno z dynią i rokitnikiem, nadziewany galaretką z marakui, podany z kawiozem mandarynkowym oraz czekoladą -20,00

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

Mus z gorzkiej czekolady z wiśniową niespodzianką podany na galaretce z mango i limonki, z karmelizowaną figą z nutą brandy oraz chipsem z kokosa i kruszonką – 26,00

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

Szczegółowy wykaz alergenów dostępny u obsługi. Prosimy poinformować obsługę, jeśli są Państwo uczuleni na wybrane produkty