

# 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 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 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 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

\*\*\*\*

*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, relishem 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,-*

*Pierś 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,-*

\*\*\*\*

*Tiramisu na galaretce 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*

*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.*

*Prosimy poinformować obsługę, jeśli są Państwo uczuleni na wybrane produkty*