

Menu Restauracji Oliwka

Dostępne w godz. 12:00 – 23:00

Przystawki

Plastry łososia 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

Salatki

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

Zupy

Zupa serowa z kluskami z młodego szpinaku, sera pleśniowego, pomidorami concase i chipsem z parmezanu - 20,00

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

Zupa z pieczonej pietruszki ze smażonymi kurkami oraz pianką z szafranu i białego wina - 21,00

Dania główne

Polędwica z dorsza podana na czerwonym ryżu, tagliatelle z marchwi i białej rzodkwi, kremie z zielonego groszku, z sosem z grapefruita i estragonu 50,00,-

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

Polędwiczka wieprzowa z młodym szpinakiem oraz chorizo podana na puree z pieczonych ziemniaków, z listkami groszku cukrowego, relishem z buraków oraz sosem z borowików 41,00,-

Schab z kostką panierowany podany z podwędzаныmi ziemniaczkami oraz kapustą z nutą kminku i szalotki – 42,00

Piersz z kurczaka kukurydzianego sous vide marynowana w oleju sezamowym, podana na risotto z bulionem z kurek i szafranu, listkami pieczonego buraczka oraz prażonymi orzechami 39,00,-

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 75,00,-

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



Desery

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