

OLIVA

*Pasma sukcesów,  
spełnienia najskrytszych marzeń  
w nadchodzącym roku!*

*Właściciele i zespół Restauracji Oliva*

## Przystawki

**Skwierzące krewetki  
black tiger** 39  
czosnek, chili, natka pietruszki,  
oliwa z oliwek  
SK

**Carpaccio wołowe** 36  
polędwica wołowa, Grana Padano,  
owoc kaparu, oliwki z pestką, pieczarki,  
suszone pomidory, rukola  
ML, DS

## Sałata

**Sałata z humusem  
i kaszą jaglaną** 26  
avocado, marynowany burak, mix sałat,  
owoce sezonowe, dresing limonkowy  
SEZ, ORZ

## Zupy

**Prowansalska zupa rybna** 28  
vongole, mule, krewetka, dorsz,  
warzywa al dente grzanki z sosem rouille  
SEL, SK, R, J, ZZ, MI, SO

**Consomme z gęsi owsianej** 28  
esencjonalny rosół, pierożki z gęsina,  
borowik, półgęsek wędzony  
J, SEL, ZZ

## Makarony

**Ravioli z borowikami** 32  
masło trufłowe, karmelizowana szalotka,  
chips szałwiowy  
ZZ, ML, J

**Tagliatelle nero di seppia** 46  
vongole, mule, krewetki, ośmiorniczki,  
kalmary, cytrynowa oliwa  
ZZ, R, ML, J, SK, MI

## Dania główne

**Policzki wołowe** 45  
puree ziemniaczano - trufłowe,  
warzywa sezonowe, marynowana cebulka  
ML

**Polędwica  
z dorsza atlantyckiego** 48  
w marynacie z oliwy cytrynowej,  
risotto szafranowe, mule  
R, MI, ML

**Stek Oliva** 68  
polędwica, polska wołowina, 200 g  
ML

**Dodatki do steka:** 5  
sezonowe warzywa, ML, SEL  
sos winno-trufłowy, ML, DS  
masło gorgonzola, ML  
musztarda dijon, G, DS  
łódeczki ziemniaczane

## Desery

**Lody chałwowe** 16  
oliwa pomarańczowa, kwiat soli, czekolada  
ML, J, SEZ

**Czekoladowy fondant** 18  
lody waniliowe, pijana wiśnia, słona pistacja  
ML, J, ZZ, OD

**Sernik z białej czekolady** 18  
słony karmel, pistacje  
OD, ML, J, ZZ

## Lista alergenów oraz ich oznaczenia w naszej karcie menu:

MI - Mięczaki

G - Gorczyca

ORZ - Orzeszki ziemne

DS - Dwutlenek siarki

ML - Mleko

R - Ryby

SO - Soja

SK - Skorupiaki

J - Jaja

ZZ - Ziarna zbóż

SEL - Seler

SEZ - Sezam

OD - orzechy z drzew

Ł - Łubin

Przy stołach od czterech osób doliczamy 10% serwisu.

## OLIWY 375 ML

## DOP „Sierra de Cazorla” 30

Filtrowana, jednorodna (royal) oliwa extra vergin, wyciskana na zimno 24 godz. po zbiorze. Ta odmiana oliwki jest jedyną „Royal” w świecie, która posiada certyfikat jakości i pochodzenia – denominację - DOP „Sierra de Cazorla”.

Kraj pochodzenia: Hiszpania;  
Region: Andaluzja;

## Podere di Puglia „Gusto Fruttato” 50

Filtrowana, jednorodna (coratina) oliwa extra vergin, wyciskana na zimno 24 godz. po zbiorze. Produkowana niezmiennie od trzech pokoleń przez rodzinę Lombardi.

Kraj pochodzenia: Włochy;  
Region: Apulia;

## Plantacja „Goleš ” 72

Niefiltrowana, jednorodna (Oblica) oliwa extra vergin, wyciskana na zimno, nie później niż 48 godz. po zbiorze bezpośrednio z drzew. Produkowana w małej, domowej plantacji Państwa Goleš w miejscowości Rogoznica.

Kraj pochodzenia: Chorwacja; Region: Dalmacja;

## Oliwy smakowe 39

## PEPERONCINO

Przygotowana przez połączenie oliwy extra vergine oraz suszonych papryczek peperoncino.

Czas aromatyzowania: 3 miesiące;

Przeznaczenie: dodatek do ryb, owoców morza, mięs i makaronów

## KAWOWA

Przygotowana przez połączenie oliwy extra vergine oraz ziaren kawy Kimbo (100% arabica).

Czas aromatyzowania: 3 miesiące;

Przeznaczenie: dodatek do ryb oraz mięs

## POMARAŃCZOWA

Przygotowana przez połączenie oliwy extra vergine oraz suszonych skórek z biopomarańczy, ręcznie obieranych.

Czas aromatyzowania: 3 miesiące;

Przeznaczenie: dodatek do deserów, serów i sałat

## Sylwestrowe menu degustacyjne

## Aperitif

Bellini z czarnym bzem

## Przystawka

Tatar z buraka, gruszka, kozi ser, orzech włoski, cykorja, limonka  
ML, OD, ZZ



Konrad Ketu Bay Sauvignon 2014, Nowa Zelandia

## Zupa

Bisque z homara, homar, kukurydza, szczypiorek, creme fraiche  
SK, ML, SEZ, ZZ, R



W. Fevre Petit Chablis AOC, 2014, Francja

## Danie główne (do wyboru)

Jesiotr, ziemniak truflowy, młody szpinak, koperek, rzodkiewka, czerwony kawior, sos szampański  
R, ML



Konrad Gewurztraminer, 2015, Nowa Zelandia

Udziec jagnięcy confit, glazura z musztardy francuskiej, cukinia, rzodkiewka, sos miętowy, smażone gnocchi  
ML, ZZ, G, DS, J



Chateau Pey Martin Medoc AOC, 2012, Francja

## Deser

Crema catalana, mandarynka, karmel, tymianek  
J, ML



Fernand Engel Cremant d'Alsace Tradition AC, Francja

130 zł/osoba

240 zł/osoba - menu z selekcją win

## Aperitif

Kir	160 ml	15
Prosecco	120 ml	16
Aperol spritz	170 ml	19
Hugo	170 ml	19
Kir Royale	120 ml	32

## Drinki alkoholowe

Sangria lolea NO 1		16
Sangria lolea NO 2		16
Sangria lolea NO 3 brut		17
Pimm's z lemoniadą		18
Bellini z bzem		18
syrop z bzu, puree z białej brzoskwini, prosecco		
Mojito		18
jasny rum, sok z limonki, świeża mięta, cukier brązowy		

## Piwo

Grimbergen	330 ml	15
blanche, blonde, double		
Corona	400 ml	14
Okocim	0,5 l	12

## Polskie cydry

Premium Saider wytrawny	330 ml	12
jabłko, gruszka		
Kamron słodki	330 ml	10
truskawka, owoce leśne		

## Napoje zimne

Cisowianka	0,33/0,7 l	6/12
classique, perlage		
Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic	0,2 l	6
Sok jabłkowy tłoczony	0,25 l	6
Sok pomidorowy	0,25 l	6
Sok z czarnej porzeczki	0,25 l	6
Lemoniada	0,25 l	10
Smakowa lemoniada	0,25 l	14
bazyliowa/brzoskwiniowa		
Sok ze świeżych owoców	0,25 l	14

## Kawy

Espresso	6
Espresso macchiato	7
Espresso con panna	8
Podwójne espresso	12
Caffè Lungo	10
Cappuccino	12
Affogato	14
Corretto	16
Caffè Latte	14
Caffè Frangelico	18

## Herbaty

Ceylon, Earl Grey	10
Green Sencha	10
Zielona kaktusowa, jaśminowa	10
Miętowa	10
Rooibos	10

## Wina na kieliszki

## Szampany i wina musujące

Tosti Atelie Extra Dry Prosecco 120 ml	16
Pol Cochet brut 120 ml	32

## Wina białe

Miselle Colombard - Gros Manseng 2014 Francja	15
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2013 Włochy	17
Faust Riesling Halbtrocken 2012 Niemcy	21
Konrad Ketu Bay Sauvignon Blanc 2013 Nowa Zelandia	21

## Wina czerwone

Casa Primicia Tinto Rioja DOC 2013 Hiszpania	16
Priore Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014 Włochy	17
Château La Plaigne Bordeaux Superieur AOC 2009 Francja	17
Primitivo di Manduria DOC 2012 Włochy	25

## Wino półsłodkie

Turnau Hiberna 2014 100 ml Polska	23
-----------------------------------	----