

## Przystawki

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

**Carpaccio wołowe** 39  
polędwica wołowa, Grana Padano,  
owoc kaparu, oliwki z pestką, pieczarki,  
suszone pomidory, rukola  
*ML, DS*

## Sałata

**Sałata z kozim serem** 30  
marynowany burak, owoce, świeży szpinak,  
mix sałat, dresing limonkowy, płatki migdałów  
*ML, OD*

## Zupy

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

**Krem z borowika** 20  
oliwa truflowa, creme fraiche  
*ML*

## Makarony

**Gnocchi z rydzami** 36  
cukinia, pomidor cherry, dymka  
*ZZ, ML, J*

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

## Dania główne

**Ossobuco cielęce** 58  
risotto szafranowe, warzywa al dente  
*ML, SEL*

**Sandacz** 58  
borowikowe ragout, ziemniaki confit,  
warzywa al dente  
*R, MI, ML*

**Stek Oliva** 78  
polędwica, polska wołowina, 200 g  
*ML*

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

## Desery

**Czekoladowy fondant** 20  
mus z czerwonej porzeczki, lody waniliowe  
*ML, J, ZZ*

**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 - Szesam

OD - orzechy z drzew

Ł - Łubin

Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu.