

RESTAURACJA OLIVA
TABELA ALERGENÓW - MENU LUTY-MARZEC 2026

Nazwa potrawy	Zboża zawierające gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzeszki ziemne	Soja	Laktoza	Orzechy	Seler	Gorzczyca	Nasiona sezamu	Strączki	Łubin	Mięczaki	Cebula i czosnek	
OLIVE BAR																
FOCACCIA	X															
OLIWA EV																
PRZEKĄSKI I PRZYSTAWKI																
ARANCINI NDUJA / SOS Z GORGONZOLI	X		X				X		X							X
PASTA Z RICOTTY (W) SUSZONE POMIDORY, OLIWKI, KAPARY	X						X									X
WOLNO GOTOWANA MAKRELA MAJONEZ CHORIZO, GRZANKA, KOMPRESOWANY OGÓREK	X		X	X		X				X						X
CHRUPIĄCE BABY KALMARY AIOLI / CUKINIA	X	X	X	X						X						X
BURRATA Z KOLOROWYMI POMIDORAMI (W) OLIWKI, OLIWA BAZYLIOWA, GRANAT	X						X									X
TATAR WOŁOWY Z CHIPSAMI Z ZIEMNIAKA FRANCUSKIEGO (GF) PECORINO MAYO, SZALOTKA, KAPARY, ŻEL Z ŻÓŁTKA				X		X	X			X						X
SAŁATKA Z KURCZAKIEM SOS CEZAR / PARMEZAN / GRZANKI / KONFITOWANY CZOSNEK	X		X	X			X			X						X
SAŁATKA Z KREWETKAMI SOS CEZAR / PARMEZAN / GRZANKI / KONFITOWANY CZOSNEK	X	X	X	X			X			X						X
TALERZ ŚRÓDZIEMNOMORSKICH SERÓW I WĘDLIN PO 3 RODAJE SERÓW I WĘDLIN, PUSZYSTA FETA, DŻEM Z CEBULI, OLIWKI	X					X	X									X
MARYNOWANE OLIWKI (V, GF) MIGDAŁY / POMARAŃCZA / OLIWA / ZIOŁA								X								X
Nazwa potrawy	Zboża zawierające gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzeszki ziemne	Soja	Laktoza	Orzechy	Seler	Gorzczyca	Nasiona sezamu	Strączki	Łubin	Mięczaki	Cebula i czosnek	
ZUPY																
KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA (GF) MUS Z CZOSNKU, OLIWA NDUJA, CHIPSY Z ZIEMNIAKA FRANCUSKIEGO							X		X							X
ZUPA Z RYB I OWOCÓW MORZA POMIDORY SAN MARZANO / SOFRITO	X	X		X		X			X						X	X
Nazwa potrawy	Zboża zawierające gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzeszki ziemne	Soja	Laktoza	Orzechy	Seler	Gorzczyca	Nasiona sezamu	Strączki	Łubin	Mięczaki	Cebula i czosnek	
PASTY I RISOTTA																
RIGATONI W SOSIE Z KONFITOWANEGO CZOSNKU (W) 45PIECZONE POMIDORY, CHIPS Z POLENTY, PARMEZAN, RUKOLA	X		X				X		X							X

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE KREWETKI / VONGOLE / CHILI / KOPER WŁOSKI / POMIDORY CHERRY / NATKA	X	X	X	X			X								X	X	
TAGLIATELLE Z RAGU SOFRITO / SOS POMIDOROWY / PARMEZAN	X					X	X		X							X	
RAKOWE RISOTTO Z KREWETKAMI I MULAMI RYŻ CARNAROLI, TATAR Z POMIDORA, OLIWA DYMKA		X		X			X		X						X	X	
DANIA GŁÓWNE																	
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (GF) PUREE ZIEMNIACZANE Z TUKIEM WOŁOWYM, DEMI GLACE, WARZYWA SEZONOWE									X							X	
PIERŚ Z KACZKI PUREE Z KOLOROWEJ MARCHWI, GRATIN Z SELERA I PECORINO, SOS PORTO							X		X							X	
OŚMIORNICA Z CHRUPIĄCĄ POSYPKĄ CHORIZO PUREE Z PASTERNAKU, WARZYWA W STYLU PISTO MANCHEGO	X			X			X		X						X	X	
SANDACZ (GF) PUREE Z PASTERNAKU / CYKORIA / SOS GORGONZOLA				X			X	X	X							X	
POLICZKI WOŁOWE GRATIN / GRZYBOWY DEMI GLACE / BURAK	X		X			X	X		X							X	
DESERY																	
MUS CHAŁWOWY CHRUPIĄCE FILO, PRAŻONE ORZECHY LASKOWE, KARMELOWANA TRUSKAWKA	X		X				X	X									
PISTACJOWE TIRAMISU WIŚNIE / KAKAO / OLIWA	X		X		X		X	X									
W naszej restauracji do produkcji potraw używamy artykułów spożywczych, które zawierają lub mogą zawierać: orzechy, orzechy ziemne, soję, sezam, gorczycę oraz zboża zawierających gluten.																	
Nazwa potrawy	Zboża zawierające gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzeszki ziemne	Soja	Laktoza	Orzechy	Seler	Gorczyca	Nasiona sezamu	Strączki	Łubin	Mięczaki	Cebula i czosnek		