



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy podwędzany drzewem jabłkowym

połędwica wołowa / szpik kostny / majonez anchois / szczypior / żółtko / piklowany shimeji
masago arare / szalotka (100g/50g LA,JA,RY)

Smoked beef tartare / bone marrow / anchovy mayonnaise / chives / egg yolk / pickled shimeji / shallot

61zł

Halloumi & Angus Affumicato

Grillowane halloumi / Black Angus affumicato / oliwa porowa / świeże liście sałat / majonez z pieczonego
czosnku

(100g/100g LA)

Grilled halloumi / Black Angus affumicato / leek oil / fresh salad leaves / roasted garlic mayonnaise

49zł

Halloumi Verde

Grillowane halloumi / oliwa porowa / świeże liście sałat / majonez z pieczonego czosnku

(100g/500g LA)

Grilled halloumi / leek oil / fresh salad leaves / roasted garlic mayonnaise

42zł

Gamberi al Limone Verde

krewetki / pieczona papryka / szalotka / pomidory San Marzano / chili / mascarpone cytrynowe / oliwa
ziołowa / świeże zioła

(90g/130g LA,SK)

Shrimps / roasted peppers / shallots / San Marzano tomatoes / chili / lemon mascarpone / herbal olive oil / fresh herbs

59 zł

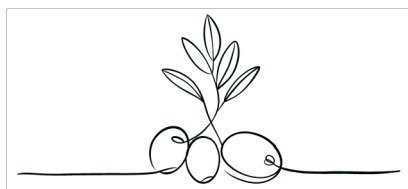
Tatar z tuńczyka

Tuńczyk / majonez z kimchi / prażony sezam / goma wakame / tosago orange / szczypiorek / zielony
ogórek

(100g/100g LA,R,Y)

Tuna / kimchi mayonnaise / roasted sesame / goma wakame / tosago orange / chives / cucumber

59zł





ZUPY / SOUPS

Bouillabaisse Royale

Aromatyczny wywar z pancerzy homara i langustynek / pomidory San Marzano / koper włoski / trawa cytrynowa / mięso z małży / kalmar / krewetka / oliwa ziołowa

(250ml RY,SK)

Aromatic broth of lobster and langoustine shells / San Marzano tomatoes / fennel / lemongrass / mussel meat / squid / shrimp / herbal olive oil

48zł

Bulion wołowy

tortellini wołowe / palony por / wołowina / oliwa tymiankowa / świeże zioła

(250ml GL,SE)

Beef broth / beef tortellini / roasted leek / beef / thyme olive oil / fresh herbs

32zł

Krem z pomidorów San Marzano (vege)

aranchini / suszony pomidor / oliwa lubczykowa / Grana Padano / świeże zioła

(250ml LA,GL,SE,JA)

Cream of San Marzano tomatoes / aranchini / dried tomato / lovage oil / Grana Padano / fresh herbs

30zł

MAKARONY / PASTA

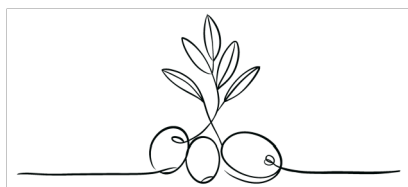
Spaghetti all'Aragosta

Ogon homara / chili / pietruszka / wino / masło / pomidorki cherry / salsa verde

(300g GL,LA,SK)

Lobster tail / chili / parsley / wine / butter / cherry tomatoes / salsa verde

169zł





Paccheri bolognese

makaron paccheri / sos bolognese / Grana Padano / natka pietruszki / oliwa rozmarynowa
(350g GL,LA,JA,SE)

Paccheri bolognese / Paccheri pasta / bolognese sauce / grana padano / parsley / rosemary olive oil

51zł

Tagliatelle frutti di mare

tagliatelle nero / krewetki / vongole / kalmar / mule / chili / wino / masło / natka pietruszki
/ szalotka (350g LA,GL,SK,RY)

Tagliatelle frutti di mare / tagliatelle nero / shrimp / vongole / mussels / squid / chili / wine / butter / parsley / shallot

68zł

Spaghetti Chitarra ai Gamberi

Spaghetti Chitarra / krewetki / pomidorki cherry / sos śmietana-kimchi / natka pietruszki /
szalotka / Grana Padano

(350g LA,GL,SK,RY)

Spaghetti Chitarra / shrimp / cherry tomatoes / kimchi cream sauce / parsley / shallot / Grana Padano

62zł

Rigatoni A'la Toscana

makaron rigatoni / kurczak / suszone pomidory / czosnek / szpinak baby / masło / śmietana
/ gorgonzola piccante (350g GL,LA)

Rigatoni A'la Toscana / rigatoni pasta / chicken / sun-dried tomatoes / garlic / baby spinach / butter / cream / gorgonzola

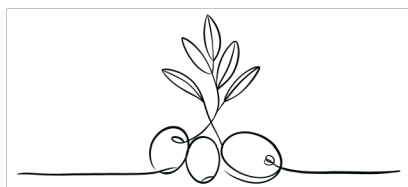
48zł

Gnocchi z szarpanym żebrem wołowym

Gnocchi / szarpane żebro wołowe / soffrito / zielony groszek / pomidory San Marzano
Grana Padano / mięta (350g GL,LA)

Gnocchi / pulled beef ribs / soffrito / green peas / San Marzano tomatoes / Grana Padano / mint

52zł





Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Czosnek / chili / natka pietruszki / wino / masło / Grana Padano / prażony kapar
(220g GL,LA,JA,SE)

Garlic / chili / parsley / wine / butter / Grana Padano / roasted capers

39zł

Saccottini alla Ricotta

Saccottini z ricottą / mięta / karmelizowana gruszka / sos parmezanowy / oliwa ziołowa
orzech włoski (350g LA,ML,OR)


Saccottini with ricotta / mint / caramelized pear / Parmesan sauce / herbal olive oil / walnut


59zł

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Stek z polędwicy wołowej

konfitowane sublime / salsa Gocce di peperoni / czerwona cebula / masło czosnkowe
/ sos pieprzowy (250g/200g GL,LA)

 wysmażony tak jak lubisz lub podawany z gorącym kamieniem -możesz dosmażyć sam

 *Beef tenderloin steak*

*Gocce pepperoni salsa / red onion / garlic butter / pepper sauce / sublime confit
served with a hot stone – you can fry it as you like*

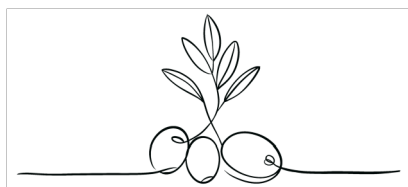
165zł

Policzek wołowy z puree selerowo-orzechowym

Policzek wołowy / puree selerowo-orzechowe / sos demi-porto / chips z topinamburu
świeże zioła / kiszona rzodkiewka (200g/230g LA,ML,SE)

Beef cheek / celery and walnut puree / demi-port sauce / Jerusalem artichoke chips / fresh herbs / pickled radish

78zł





Pierś z kaczki

kaczka sous vide / szara reneta z palonym masłem / gnocchi z tymiankiem / demi glace drobiowy
pędy brokuła (200g/250g LA,ML,GL)

sous vide duck / grey rennet with burnt butter / gnocchi with thyme / poultry demi-glace with broccoli shoots

74zł

Kurczak supreme a'la Cezar

filet z kurczaka z kością w panko / sałata rzymska / anchois / czosnek / majonez
/ konfitowane sublime / czerwona cebula / pomidorki cherry / kapary

(200g/250g GLLA,RY)

*Chicken Supreme Caesar-style / Bone-in chicken fillet / romaine lettuce / anchovies / garlic / mayonnaise / sublime confit
/ red onion / cherry tomatoes / capers*

49zł

Pieczony kalafior

sos kimchi / puree seler kardamon / crunch ziołowy / oliwa ziołowa / kala namak / świeże zioła
(250g/200g GL,SE)

Roasted cauliflower (vegan) / kimchi sauce / celery cardamom puree / herbal crunch / herbal olive oil / kala namak / fresh herbs

43zł

Risotto Verde e Burrata

Risotto / pesto z liści rzodkiewki / migdały / burrata / kiszona rzodkiew / marynowane shimeji
oliwa ziołowa / świeże zioła/ chili (300g GL,LA,ML)

Risotto / radish leaf pesto / almonds / burrata / pickled radish / pickled shimeji / herbal olive oil / fresh herbs / chili

46zł

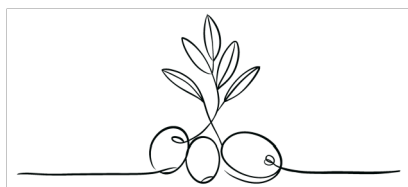
Burger wołowy

bułka naszego wypieku / wołowina / ser mimolette / kiszona czerwona kapusta z żurawiną
i tymiankiem / majonez kimchi / mix sałat / pomidor / cebula / frytki

(180g/200g LA,GL)

*Beef Burger / homemade bun / beef / mimolette cheese sauerkraut with cranberries and thyme / kimchi mayonnaise / mixed salad /
tomato / onion / fries*

49zł





Burger Vege

bułka naszego wypieku / ser halloumi / kiszona czerwona kapusta z żurawiną
i tymiankiem / majonez kimchi / mix sałat / pomidor / cebula / frytki

(180g/200g LA, GL)

*Veggie Burger / homemade bun / halloumi cheese / sauerkraut with cranberries and thyme / kimchi mayonnaise / mixed salad
/ tomato / onion / fries*

47zł

DODATKI

Frytki *French Fries*

150 g - 15zł

Frytki Special

salsa Gocce di peperoni / Grana Padano / młotkowany pieprz (150g LA)

French Fries Special / salsa gocce peperoni / Grana Padano / hammered pepper

20zł

Ziemniaczki sublime konfitowane

150g

Sublime potatoes confit

18zł

Mix sałat

pomidorki cherry / cebula / oliwa 150g

Salad mix / cherry tomatoes / onion / olive oil

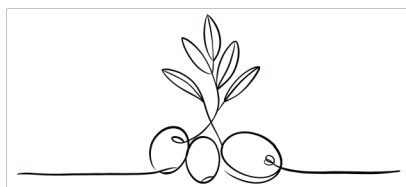
17zł

Kapusta czerwona

żurawina / tymianek 100g

Red cabbage / cranberry / thyme

13zł





RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

Paella de Gambas

ryż hiszpański / szafran / krewetki / natka pietruszki / seler naciowy / groszek zielony
pomidorki cherry / chili (400g GL,LA,SE,SK)

Spanish rice / saffron / shrimp / parsley / celery / green peas / cherry tomatoes / chili

64zł

Stek z Tuńczyka

Tuńczyk / bisque z krewetek / puree maślane / pędy brokoła / palone masło z trawą
cytrynową / goma wakame (180g/220g GL,LA,RY)

Tuna / shrimp bisque / butter puree / broccoli shoots / burnt butter with lemongrass / goma wakame

76zł

Grillowany Stek z Kalmara

Kalmar / frytki / salsa verde / cykoria / majonez z pieczonego czosnku
(180g/220g GL,LA,RY)

Squid / fries / salsa verde / chicory / roasted garlic mayonnaise

56zł

Polędwica z dorsza

risotto limonkowe / Grana Padano / szalotka / groszek / truskawka / czarny bez / mięta
/ crunch cytrynowy (180g/280g GL,LA,RY)

Cod loin / lime risotto / Grana Padano / shallot / peas / strawberry / black elderberry / mint / lemon crunch

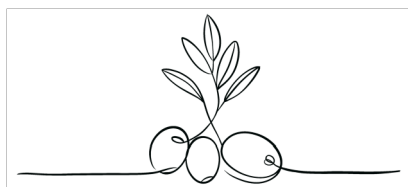
74zł

Patelnia owoców morza

dorsz / krewetki / vongole / mule / szalotka / czosnek / tymianek / wino / masło
/ natka pietruszki (350g LA,SK,RY)

Seafood Pan / Cod / shrimp / vongole / mussels / shallot / garlic / thyme / wine / butter / parsley

94zł





SAŁATY / SALADS

Caponata Siciliana z burrata

Burrata / bakłażan / oliwki riviera / pomidory San Marzano / seler naciowy / czerwona cebula / oliwa porowa / świeże sałaty / focaccia (125g/150g LA,OR,GL)

Burrata / eggplant / Riviera olives / San Marzano tomatoes / celery / red onion / leek oil / fresh lettuce / focaccia
48zł

Riviera z Kaczką

selekcja sałat / kaczką sous vide / oliwki Riviera / prażony nerkowiec / Gocce di peperoni / gruszka w karmelu / dresing malinowy miodowy (100g/150g OR)

Riviera with duck fillet / salad mix / Sous vide duck / Riviera olives / roasted cashews / gocce peperoni / caramelized pear / raspberry and honey dressing
56zł

PIZZA

32cm

Gamberi N'duja

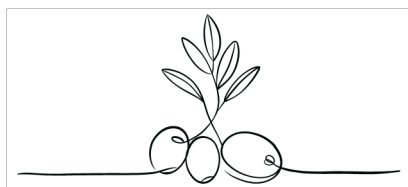
sos pomidorowy / Mozzarella Fior di Latte / krewetki / N'duja / Grana Padano / pietruszka / mascarpone / oliwa / czerwona cebula (GL,LA,SK)

Gamberi N'duja / tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / shrimps / N'duja / Grana Padano / parsley / mascarpone / olive oil / red onion
49zł

Black Angus

sos pomidorowy / Mozzarella Fior di Latte / Black Angus / pomidorki cherry / oliwa / rukola / Grana Padano (LA,GL)

Black Angus / tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Black Angus / cherry tomatoes / olive oil / rocket / Grana Padano
48zł





Bolognese

sos boloński / pancetta / cebula / Mozzarella Fior di Latte

(LA, GL)

Bolognese sauce / pancetta / onion / fior di latte mozzarella

47zł

Vege

sos parmezan / Mozzarella Fior di Latte / szpinak / pieczona feta / pomidor suszony
/ oliwki riviera / czosnek / Grana Padano (GL, LA)

Vege / Parmesan sauce / Fior di Latte Mozzarella / spinach / baked feta / dried tomato / Riviera olives / garlic / Grana Padano

42zł

Cotto

sos pomidorowy / Mozzarella Fior di Latte / szynka Cotto / oliwki Riviera / pieczarki
/ natka pietruszki (GL, LA)

Cotto / tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Cotto ham / olives / mushrooms / parsley

43zł

Margherita

sos pomidorowy / Mozzarella Fior di Latte / Grana Padano / oliwa / bazylia
(GL, LA)

Margarita / tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Grana Padano / olive oil / basil

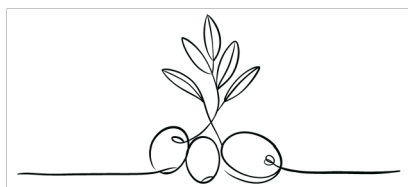
34 zł

Quattro Formaggi

sos biały / Mozzarella Fior di Latte / Fontina / Gorgonzola / Grana Padano / oregano
(GL, LA)

Quattro Formaggi / white sauce / Mozzarella Fior di Latte / Fontina / Gorgonzola / Grana Padano / oregano

48zł





Pere e Gorgonzola

sos biały / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola piccante / gruszka / rozmaryn / orzech włoski
(GL,LA,OR)

Pere e Gorgonzola / white sauce / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola piccante / pear / rosemary / walnut

44zł

Pancetta L'Uovo

sos parmezan / Mozzarella Fior di Latte / pancetta / jajko / cebula / czosnek / dymka
/ Grana Padano (GL,LA,JA)

Parmesan sauce / Mozzarella Fior di Latte / pancetta / egg / onion / garlic / spring onion / Grana Padano

46zł

Diavola

sos pomidorowy / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / czerwona cebula
/ Gocce di peperoni / n'duja / Grana Padano (GL,LA)

Tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / red onion / pepperoni gocce / n'duja / Grana Padano

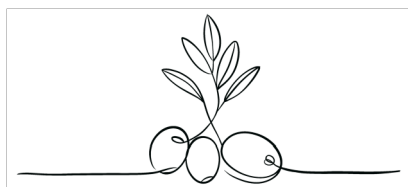
44zł

Tartufo Speck

sos truflowy / Mozzarella Fior di Latte / speck / rukola / szalotka / Grana Padano (GL,LA)

Truffle sauce / Mozzarella Fior di Latte / speck / arugula / shallot / Grana Padano

44 zł





DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy

Tatar z truskawki / czarny bez / mięta / beza (180g LA,GL,JA)

Chocolate Fondant / strawberry tartare / elderberry / mint / meringue

30zł

Beza

Krem waniliowy / mus malinowy / kruszonka cytrynowa (200g LA,GL,JA)

Meringue / vanilla cream / raspberry mousse / lemon crumble

28zł

Sernik chałwowy

Ser / chałwa / palona biała czekolada / pestki dyni / karmel (150g LA,ML,OR)

Cheese / halva / burnt white chocolate / pumpkin seeds / caramel

32zł

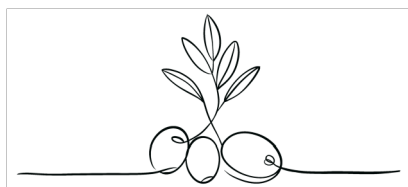
Mono Tiramisu

Amaretto / kakao / wanilia / mascarpone / biszkopt / kawa

Amaretto / cocoa / vanilla / mascarpone / sponge cake / coffee

(150g / JA,GL,ML)

33zł



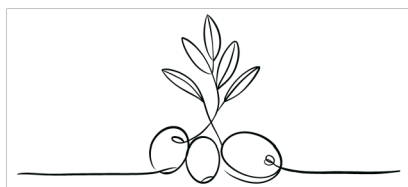


NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Cappuccino 250ml	17zł
Flat white 250ml	19zł
Imbryk herbaty Richmond 370ml (zapytaj obsługę o rodzaj herbaty)	22zł
Espresso 30ml	13zł
Espresso doppio 60ml	15zł
Americano 250ml	16zł
Latte macchiato 270ml	18zł
Mleko roślinne	3zł
Syrop do kawy	3zł
Herbata zimowa	27zł
Hot Aperol / Hot Aperol bezalkoholowy	36zł
Affogato	22zł
* dostępna kawa bezkofeinowa (informacje u obsługi)	

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Woda w karafce z cytryną i miętą 700ml	17zł
Woda Kinga Pienińska 330ml /gazowana/ niegazowana	9zł
Woda Kinga Pienińska 700ml / gazowana/ niegazowana	21zł
Sok jabłkowy / pomarańczowy Cappy 250ml	14zł
Sok ze świeżych owoców 250ml / pomarańcza/ grejpfrut	22zł
Coca cola/ Coca cola zero 250ml	15zł
Red bull 250ml	19zł
Espresso Tonic 250ml	23zł
Tonic ON Lemon 200ml	
Czarny bez/ Klasyczny/ Rozmaryn	14zł
Lemoniada ON Lemon 330ml	
Gruszka/ Rabarbar/ Limonka	16zł
Matchbata ON Lemon Truskawka 330ml	18zł
Lemoniada domowa 250ml	18zł
Lemoniada domowa 1litr	38zł
Herbata mrożona 250ml	19zł





PIWA RZEMIEŚLNICZE / CRAFT BEER

Piwo Hajer 500ml (różne rodzaje)

23zł

Piwo Żywiec lane

Jasne 500ml 5,5 %

22zł

Jasne 300ml 5,5%

20zł

Bezalkoholowe białe 500ml

22zł

Bezalkoholowe białe 300ml

20zł

SPRITZ

Aperol

34zł

Aperol75ml/ Prosecco120ml/ Woda gazowana top up/ Pomarańcza

Hugo

34zł

Syrop czarny bez40ml/ Prosecco120ml/ Woda gazowana top up/ Limonka/ Mięta

Frizzante (KEG) 150ml

19zł

Syrop czarny bez40ml/ Prosecco120ml/ Woda gazowana top up/ Limonka/ Mięta

Limoncello

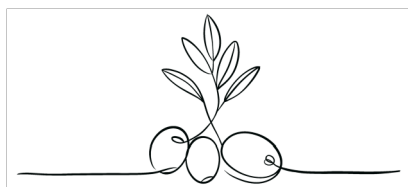
34zł

Limoncello60ml/ Prosecco120ml/ Woda gazowana top up/ Cytryna

Pfeiffer's

Cydr150ml / Frizzante50ml / Syrop zielone jabłko20ml/ Plasterek jabłka

34zł



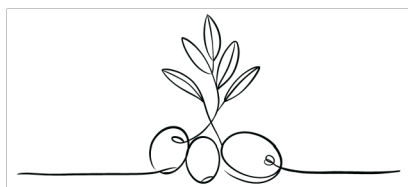


SPRITZ BEZALKOHOLOWE

Aperitivo 0%	29zł
Aperitivo 0%75ml/ Prosecco 0%120ml/ Woda gazowana top up/ Pomarańcza	
Hugo 0%	29zł
Czarny bez/ Prosecco 0%120ml/ Woda gazowana top up/ Limonka/ Mięta	
Limoncello 0%	29zł
Limoncello 0%60ml/ Prosecco 0%120ml/ Woda gazowana top up/ Cytryna	

KOKTAJLE

Verdemoment	
Gin Bombay 40ml / Monin jabłko30ml/ TonicOnLemon rozmaryn/ Limonka Rozmaryn	
	39zł
Negroni	35zł
Gin Bombay 30ml/ Bitter30ml/ Urlich Vermouth Rosso30ml	
Whiskey Sour	36zł
Taistel40ml/ Sok z cytryny20ml/ Syrop cukrowy20ml/ Angustura5kropli	
Pornstar Martini / Bezalkoholowe	38zł
Prosecco40ml/ Parneff40ml/ puree pasion fruit40ml/ Sok z cytryny20ml/ passoa20ml/syrop waniliowy5ml	
Mojito / Bezalkoholowe	33zł
Rum Bacardi 40ml/ Woda gazowana top up/ Limonka0,5/ Brązowy cukier10g / Mięta	
Margarita	34zł
Olmeca40ml/ Cointreau20ml/ Sok z limonki20ml	





Cuba Libre 37zł

Rum Bacardi 40ml/ coca cola/limonka

Espresso Martini

Kahlua20ml / Wódka Parneff40ml/ Espresso 34zł

ALKOHOLE

WÓDKA

Wódka Belveder 40 % 40ml 28zł

Wódka Ostoya 40% 40ml 26zł

WHISKEY

Kinahan's Whiskey Heritage Single Malt 46% 40ml 28zł

Kinahan's Whiskey The Kasc Project Ll, 40% 40ml 26zł

Taisteal Single Grain Scotch Whisky 40% 40ml 27zł

Jack Daniel's 40% 40ml 26zł

Canmore 40% 40ml 28zł

KONIAK

Hennessy VS 40% 40ml 33zł

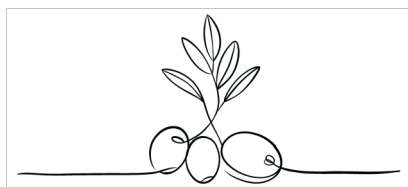
RUM

Dictador 20 40% 40ml 39zł

GIN

Pearse Lyons Ha'Penny Rhunarb Gin 40% 40ml 25zł

Pearse Lyons Ha'Penny Dublin Dry Gin 41% 40ml 24zł





TEQUILA

Tequila Olmeca Silver / Gold 35% 40ml 26zł

VERMOUTH

Vermouth Bianco 16% 80ml 29zł

Vermouth Extra Dry 18% 80ml 29zł

Vermouth Rosso 16,5 % 80ml 29zł

DIGESTIVE

Jagermeister 35% 40ml 23zł

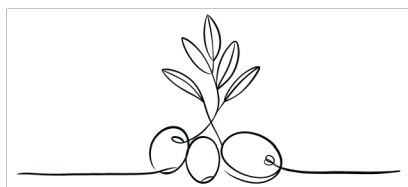
Fernet 41%40ml 26zł

LIKIERY

Cointreau 40% 40ml 20zł

Limoncello 30% 40ml 22zł

Kahlua 16% 40ml 19zł





ALERGENY:

LA- Laktoza, GL – Gluten, JA – Jajka, RY – Ryby, OR – Orzechy, SE – Seler, GO – Gorczyca, ML – Mleko, SK – Skorupiaki

JESTEŚMY OTWARCI:

Pon. – Pt. 13:00 – 22:00

Sb. 12:00 – 22.00

Niedz. 12:00 – 21:00

KUCHNIA SERWUJE DANIA:

Pon. – Sob. do 21:30

Niedz. do 20:30

Informujemy, że do rezerwacji
od 8 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej.

KONTAKT:

biuro@oliva-verde.pl
manager@oliva-verde.pl

tel. 530 160 868

