


TAPAS


Spicy crostini (1 pc) 7
 chicken liver pâté, caramelized onion, raspberry mousse
ML, CG

 **Marinated olives** 15
 kalamata / kalamon / picual / cuquillo / verdial / hojiblanca

 **Bruschetta (3 pcs)** 16
 tomatoes, fresh basil, olive oil, chilli
CG

 **Meze** 24
 aubergine pasta, hummus, black olives tapenade,
 sicilian salad, marinated olives, tomato salsa with roasted peppers,
 breadsticks
CG, CE

Oliva snack plate 36
 Salami di Mugnano, spicy calabrian salami,
 Serrano ham, chicken liver pâté, black olives tapenade
ML

 **Cheese plate** 39
 Grana Padano, Pecorino Romano, Gorgonzola,
 goat cheese, walnuts, quince mousse, fig in red wine
ML, N



Starters

- Goat cheese**  **24**
 baked on orange olive oil,
 marinated beetroot, seasonal fruits,
 fresh spinach, mixed salad, lime dressing,
 almond flakes
ML, N
- Sizzling black tiger prawns** **39**
 garlic, chilli, parsley, olive oil
CR
- Beef carpaccio** **36**
 beef tenderloin carpaccio, Grana Padano,
 capers' fruit, olives with seed, sun-dried
 tomatoes, rocket leaves, champignons
ML, SD


Salads

- Salad with avocado**  **22**
 cherry tomatoes, rocket leaves, mixed salad,
 lime dressing
- Hummus**  **26**
and millet grouts salad
 avocado, marinated beetroot, mixed salad,
 seasonal fruits, lime dressing
SES, P
- Chicken liver** **29**
 flambéed in cherry vodka, crunchy spinach,
 mixed salad, seasonal fruits, almond flakes,
 balsamic dressing
N

Pasta

- Ravioli with boletus**  **32**
 ruffle butter, caramelized shallots,
 zucchini, sage chips
CG, ML, E
- Ravioli with pheasant** **32**
 pancetta, sage butter
CG, ML, E
- Risotto**  **36**
 with butternut squash, fennel, sage
ML, CE
- Gnocchi alla sorentina**  **29**
 mozzarella buffalmo, arrabiata sauce,
 fresh basil
CG, E, ML
- Gnocchi with beef flakes** **45**
 mozzarella buffalmo, arrabiata sauce,
 fresh basil
CG, E, ML
- Tagliatelle nero di seppia** **46**
 clams, mussels, tiger prawns, octopus,
 squids, lemon olive oil
CG, F, ML, E, CR, MO

Soups

- Baked**  **tomato cream** **16**
 with olive oil pesto
CE, N, ML
- Pheasant consomme** **18**
 essential broth, home made pasta, pheasant,
 julienne vegetables
ML, E, CE, CG
- Provençal fish soup** **28**
 clams, mussels, tiger prawn, cod,
 vegetables al dente,
 croutons with rouille sauce
CE, CR, F, E, CG, MO, SO

List of allergens and their symbols in our menu:

- MO - Molluscs
- M - Mustard
- P - Peanuts
- SD - Sulphur dioxide
- ML - Milk
- F - Fish
- SO - Soya
- CR - Crustaceans
- E - Eggs
- CG - Cereals containing gluten
- CE - Celery
- SES - Sesame seeds
- N - Nuts
- L - Lupin

10% of service charge will be added for a table of four and more.

OLIVE OILS 375 ML

DOP „Sierra de Cazorla” 30

Filtered, homogeneous (royal) extra virgin olive oil, cold pressed 24 hours after harvesting. This variety of olives is the only “Royal” in the world, which has a certificate of quality and origin - denomination - DOP “Sierra de Cazorla”.

Country of origin: Spain;

Region: Andalusia;

Poderi di Puglia „Gusto Fruttato” 50

Filtered, homogeneous (coratina) extra virgin olive oil, cold pressed 24 hours after harvesting. Produced consistently for three generations by the Lombardii family.

Country of origin: Italy;

Region: Puglia;

Plantacja „Goleš ” 72

Unfiltered, homogeneous (oblic) extra virgin olive oil, cold pressed, not later than 48 hours directly after harvesting from the trees. Produced in a small, home plantation of Goles family in Rogoznica.

Country of origin: Croatia;

Region: Dalmatia;

Flavoured olive oils 39

PEPERONCINO

Prepared by a combination of extra virgin olive oil and dried chili peppers.

Time flavoring: 3 months;

Ideal for: in addition to the fish, seafood, meat and pasta.

COFFEE

Prepared by a combination of extra virgin olive oil and Kimbo coffee beans (100% arabica).

Time flavoring: 3 months;

Ideal for: in addition to the fish and meat.

ORANGE

Prepared by a combination of extra virgin olive oil and dried skins of organic oranges, peeled by a hand.


Time flavoring: 3 months;

Ideal for: addition to desserts, cheeses and salads.

Pizza

Focaccia  16
fresh rosemary, chilli olive oil
ML, CG

La vera napoletana  30
pelatti tomatoes, mozzarella buffalo, fresh
rosenary,
basil, Grana Padano, garlic olive oil
ML, CG

Spinacci  38
pelatti tomatoes, mozzarella, goat cheese,
spinach on butter with garlic, figs,
truffle olive oil
ML, CG

Calabria 42
san marzano tomato sauce,
mozzarella buffalo, spicy calabrian sausage,
black olives, rosemary olive oil
ML, CG

Frutti di mare 45
marinara sauce, mozzarella, mussels,
clams, prawns, squids,
octopus, lemon olive oil
ML, CG, CR, MO

Serrano 45
pelatti tomatoes, mozzarella buffalo,
Serranon ham, rocket leaves, garlic olive oil
ML, CG

Main courses

Beef cheeks 45
potato-truffle puree,
seasonal vegetables, marinated onion
ML

Octopus 49
potato-parsley puree, yolk,
roasted pepper and chilli salsa, cellery
ML, E, MO, P, CE

Atlantic cod fillet 48
marinated in lemon olive oil,
saffron risotto, mussels
F, MO, ML

Rib Eye 55
entrecote, polish beef, 300 g
ML

Oliva steak 68
sirloin, polish beef, 200 g
ML

Side orders: 5
seasonal vegetables, *ML, CE*
wine and truffle sauce, *ML, SD*
gorgonzola butter, *ML*
dijon mustard, *M, SD*
potato wedges

Desserts

Halvah ice cream 16
orange olive oil, salt flower, chocolate
ML, E, SES

Chocolate fondant 18
drunk cherry, vanilla ice cream, salty
pistacchio
ML, E, CG, N

Meringue ice cream 24
seasonal fruits, raspberry mousse
ML, E, N

„Budzik dla budzika” 12
white Pavlova with seasonal fruits
and mascarpone cream
ML, E, N

Aperitif

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

Drinks

Sangria Iolea NO 1		16
Sangria Iolea NO 2		16
Sangria Iolea NO 3 brut		17
Pimm's with lemonade		18
Pimm's No. 1, lemonade		
Bellini with elderflower		18
elderflower syrup, white peach puree, prosecco		
Chambord mojito		16
chambord liqueur, lime juice, fresh mint		
Mojito		18
light rum, lime juice, fresh mint, brown sugar		

Beers

Grimbergen Blond	330 ml	14
Corona	400 ml	14
Okocim pils/wheat	0,5 l	10

polish ciders

Premium Saider	330 ml	12
apple, pear		
Kamron sweet	330 ml	10
strawberry, forest fruits		

Cold drinks

Cisowianka	0,33/0,7 l	6/12
classique, perlage		
Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic	0,2 l	6
Pressed apple juice	0,25 l	6
Tomato juice	0,25 l	6
Black currant juice	0,25 l	6
Lemonade	0,25 l	10
flavoured lemoniada	0,25 l	14
basil/peach		
freshly squeezed juices	0,25 l	14

Coffee

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

Tea

Ceylon, Earl Grey		10
Green Sencha		10
Cactus Tea, Jasmine Tea		10
Mint		10
Rooibos		10
Caramel		10

Wine by the glass

Champagnes and sparkling wines

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

White wines

Miselle Colombard - Gros Manseng 2014 France	15
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2013 Italy	17
Faust Riesling Halbtrocken 2012 Germany 	21
Konrad Ketu Bay Sauvignon Blanc 2013 New Zeland	21
Turnau Solaris 2014 Poland	29

Red wines

Casa Primicia Tinto Rioja DOC 2013 Spain	16
Priore Montepulciano d`Abruzzo DOC 2014 Italy	17
Château La Plaige Bordeaux Superieur AOC 2009 France	17
Primitivo di Manduria DOC 2012 Italy	25

Semi-sweet wine

Turnau Hiberna 2014 100 ml Poland	23
-----------------------------------	----

TAPAS

	Pikante crostini (szt.) pâté z wątróbek, karmelizowana cebulka, mus z malin <i>ML, ZZ</i>	7
	Zestaw marynowanych oliwek kalamata / kalamon / picual / cuquillo / verdial / hojiblanca	15
	Bruschetta (3 szt.) pomidor, świeża bazylika, oliwa z oliwek, chili <i>ZZ</i>	16
	Meze pasta z bakłażana, hummus, tapenada z czarnych oliwek, sałatka sycylijska, marynowane oliwki, salsa pomidorowa z pieczoną papryką, paluszki chlebowe <i>ZZ, SEL</i>	24
	Talerz przekąsek Oliva Salami di Mugnano, pikantne salami kalabryjskie, szynka Serrano, pâté z wątróbek, tapenada z czarnych oliwek <i>ML</i>	36
	Talerz serów Grana Padano, Pecorino Romano, Gorgonzola, kozi ser, orzechy włoskie, mus z pigwy, figa w czerwym winie <i>ML, OD</i>	39




= wegetariańskie



= wegańskie

Przystawki


Kozi ser  24
zapekany na pomarańczowej oliwie,
marynowany burak, owoce sezonowe,
świeży szpinak, mix sałat, dressing
limonkowy, płatki migdałów
ML, OD

**Skwierczące 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

Sałaty

Sałata z avocado  22
pomidory cherry, rukola, mix sałat,
dressing limonkowy

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

Sałata z wątróbką 29
flambiowaną wiśniówką, kruchy szpinak,
mix sałat, owoce sezonowe, płatki migdałów,
dressing balsamiczny
OD

Makarony

Ravioli z borowikami  32
masło truflowe, karmelizowana szalotka,
cukinia, chips szałwiowy
ZZ, ML, J

Ravioli z bażantem 32
pancetta, masło szałwiowe
ZZ, ML, J


Risotto  z dynią piżmową 36
koper włoski, szałwia
ML, SEL

Gnocchi alla sorentina  29
mozzarella bufala, sos arrabiata,
świeża bazylia
ZZ, JAJ, ML

Gnocchi z polędwicą wołową 45
mozzarella bufala, sos arrabiata,
świeża bazylia
ZZ, JAJ, ML

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

Zupy

Krem  z pieczonych pomidorów 16
z oliwnym pesto
SEL, OD, ML

Consomme z bażanta 18
esencjonalny rosół, domowy makaron, bażant,
warzywa julienne
ML, J, SEL, ZZ

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

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;

Poderi 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

Pizza

Focaccia  16
świeży rozmaryn, oliwa chili
ML, ZZ

La vera napoletana  30
Pomidory pelatti, mozzarella bufala, świeży rozmaryn, bazylija, Grana Padano, oliwa czosnkowa
ML, ZZ

Spinacci  38
Pomidory pelatti, mozzarella, ser kozi, szpinak na maśle z czosnkiem, figa, oliwa truflowa
ML, ZZ

Calabria 42
Sos z pomidorów san marzano, mozzarella bufala, pikantna kiełbasa kalabryjska, czarne oliwki, oliwa rozmarynowa
ML, ZZ

Frutti di mare 45
Sos marinara, mozzarella, mule, vongole, krewetki, kalmary i ośmiorniczka, oliwa cytrynowa
ML, ZZ, SK, MI

Serrano 45
Pomidory pelatti, mozzarella bufala, szynka serrano, rukola, oliwa czosnkowa
ML, ZZ

Dania główne

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

Ośmiornica po galicyjsku 49
puree ziemniaczano - pietruszkowe żółtko, salsa z pieczonej papryki i chili, seler naciowy
ML, J, MI, ORZ, SEL

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

Rib Eye 55
antrykot, polska wołowina, 300 g
ML

Stek Oliva 68
połędwica, polska wołowina, 200 g
ML

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

Desery

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

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

Beza lodowa 24
sezonowe owoce, mus malinowy
ML, J, OD

„Budzik dla budzika” 12
biała Pavlova z owocami sezonowymi i kremem mascarpone
ML, J, OD

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		
Chambord mojito		16
likier chambord, sok z limonki, świeża mięta		
Mojito		18
jasny rum, sok z limonki, świeża mięta, cukier brązowy		

Piwo

Grimbergen Blond	330 ml	14
Corona	400 ml	14
Okocim jasne/pszeniczne	0,5 l	10

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
Karmelowa		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
Turnau Solaris 2014 Polska	29

Wina czerwone

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

Wino półsłodkie

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