

TREINTA Y TRES

AUTUMN MENU

TAPAS

JAMON IBERICO CON PAN CON TOMATE	34
Iberic Ham with Toasted Bread and Tomatoes	
NUESTRAS PATATAS BRAVAS DEL PAIS DE LOS GIGANTES	19
Our Bravas Potatoes from the Giants World	
CALAMARES BLANCO Y NEGRO	35
Fried Calamari	
PULPO CON MOJO CANARIO	49
Octopus with Canarian "Mojo"	
CROQUETAS DE JAMON IBERICO	35
Iberic Ham Croquette	
BERENJENA LACADA, MISO, YENA Y SESAMO	25
Glazed Eggplant, Miso, Egg Yolk, Sesame	
PUERROS ASADOS CON ROMESCO	20
Leek with Romesco Sauce	

STARTERS

TARTAR DE TOMATE, HUEVO POCHE, MAIZ DULCE, ACEITUNAS DE KALAMATA Y ANCHOAS	32
Tomato Tartar, Egg, Sweet Corn, Kalamata Olives And Anchovies	
SOPA DE CEBOLLA, YEMA Y PARMEZANO AL ESTILO MEDITERRANEO	39
Onion Soup, Yolk, Parmezan at Mediterranean Style	
BRIOCHE NORDICO CON RUBIA GALLEGA STEAK TARTAR	51
Nordic Brioche with Rubia Gallega Steak Tartar	

RICE

ARROZ SECO DE MAR Y MONTANA	44
Dried Rice, Calamari Broth, Chicken, Squids	
ARROZ CREMOSO DE COLIFLORES	42
Creamy Rice With Cauliflower	

MAIN COURSES

LOMO DE BACALAO AL PIL PIL CON ENCURTIDOS DE GDAŃSK	81
Cod Loin With Pil Pil Sauce And Seasonal Pickles From Gdańsk	
SALMON CON ACELGAS	85
Salmon, Sorrel, Beurre Blanc Sauce	
PICANTON CON PURE DE HIERBAS FRESCAS Y PIMIENTOS DEL PADRON	54
Baby Chicken with Fresh Herbs Pure and Padron Pepper	
FRICANDO DE TERNERA CON SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA	67
Beef "Fricando", Seasonal Mushrooms and Vegetables	
ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA CON PATATAS FRITAS Y BERENJENAS ENCURTIDAS	115
"Rubia Gallega" Entrecote, Rustic Fried Potatoes and Pickled Eggplants	
LA HAMBURGUESA BIG OLIVIA	48
The Big OLIVIA Burger, Homemade Bread, Beef, Cheddar Cheese, Pickled Shallots	

DESSERTS

CREMA CATALANA	22
Caramelized Vanilla Cream, Red Fruits	
TARTA DE QUESO	29
Stilton Cheesecake, Walnuts, Palo Cortado Sherry	
FRIO CALIENTE DE CHOCOLATE	28
Dark chocolate Spuma, Brownie, Ice Cream	
REFRESCANTE DE COCO	29
Coconut Spuma, Passionfruit and Basil Ice Cream	
FRUTOS ROJOS CON ESPUMA DE KÉFIR	24
Red Fruit with Kefir	

Your safety is a priority for us, therefore all plates and cutlery have been carefully scalded and disinfected.

Prices in Polish PLN, including VAT. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

TREINTA Y TRES

MENU JESIENNE

TAPAS

JAMON IBERICO CON PAN CON TOMATE	34
Szynka Iberyjska, Chleb Tostowy, Pomidory	
NUESTRAS PATATAS BRAVAS DEL PAIS DE LOS GIGANTE	19
Nasza Wersja Potatas Bravas ze Świata Gigantów	
CALAMARES BLANCO Y NEGRO	35
Smażone Kalmary	
PULPO CON MOJO CANARIO	49
Ośmiornica, Kanaryjskie "Mojo"	
CROQUETAS DE JAMON IBERICO	35
Krokiety, Szynka Iberyjska	
BERENJENA LACADA, MISO, YENA Y SESAMO	25
Glazurowany Bakłażan, Miso, Żółtko, Sezam	
PUERROS ASADOS CON ROMESCO	20
Por, Sos Romesco	

PRZYSTAWKI

TARTAR DE TOMATE, HUEVO POCHE, MAIZ DULCE, ACEITUNAS DE KALAMATA Y ANCHOAS	32
Tatar z Pomidora, Jajko, Słodka Kukurydza, Oliwki Kalamata, Anchovies	
SOPA DE CEBOLLA, YEMA Y PARMEZANO AL ESTILO MEDITERRANEO	39
Zupa Cebulowa w Stylu Śródziemnomorskim z Żółtkiem i Parmezanem	
BRIOCHE NORDICO CON RUBIA GALLEGA STEAK TARTAR	51
Brioche, Tatar z Rubia Gallega	

RYŻ

ARROZ SECO DE MAR Y MONTANA	44
Podsuszany Ryż, Wywar z Kalmarów, Kurczak, Kalmary	
ARROZ CREMOSO DE COLIFLORES	42
Kremowy Ryż z Kalafiozem	

DANIA GŁÓWNE

LOMO DE BACALAO AL PIL PIL CON ENCURTIDOS DE GDAŃSK	81
Polędwica z Dorsza, Sos Pil Pil, Sezonowe Marynaty	
SALMON CON ACELGAS	85
Łosoś, Sos Beurre Blanc, Liście Szczawiu	
PICANTON CON PURE DE HIERBAS FRESCAS Y PIMIENTOS DEL PADRON	54
Kurczak Poussin, Puree Ziemniaczane, Papryczki Padron	
FRICANDO DE TERNERA CON SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA	67
Wołowina Fricando, Sezonowe Warzywa i Grzyby	
ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA CON PATATAS FRITAS Y BERENJENAS ENCURTIDAS	115
Antrykot Rubia Gallega, Frytki Ziemniaczane, Piklowane Bakłażany	
LA HAMBURGUESA BIG OLIVIA	48
OLIVIA Burger, Domowe Pieczywo, Wołowina, Ser Cheddar, Marynowane Szalotki	

DESERY

CREMA CATALANA	22
Karmelizowany Krem Waniliowy, Lody Owoce Leśne	
TARTA DE QUESO	29
Sernik z Sera Stilton, Orzechy Włoskie, Palo Cortado Sherry	
FRIO CALIENTE DE CHOCOLATE	28
Espuma z Ciemnej Czekolady, Brownie, Lody	
REFRESCANTE DE COCO	29
Espuma Kokosowa, Lody Marakuja, Granita, Bazylia	
FRUTOS ROJOS CON ESPUMA DE KÉFIR	24
Owoce Leśne, Kefir	

W trosce o Państwa bezpieczeństwo wszystkie talerze i sztućce zostały starannie wyparzone i zdezynfekowane. Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.