

Olivia Star
TOP



*Wigilijne
spotkania
w chmurach*

MENU SERWOWANE

Serwis White 99 pln

netto od osoby / do 4 h

Barszcz czerwony z kwiatem kopru i pasztecikiem z kapustą
Red borscht with fennel flower and a patty stuffed with cabbage

Filet z troci wędrowej, warzywa sezonowe w emulsji winnej, ziemniaki z koperkiem.
Sea trout fillet, seasonal vegetables in wine emulsion, potatoes with dill.

Strudel z śliwką węgierką i makiem.
Strudel with plump and poppy seeds.

Serwis Bronze 109 pln

netto od osoby / do 4 h

Śledź po kaszubsku na pieczywie razowym z kiszoną marchewką.
Kashubian herring on wholemeal bread with pickled carrot.

Barszcz czerwony z kwiatem kopru i pasztecikiem z kapusta
Red borscht with fennel flower and patty stuffed with cabbage

Filet z sandacza z sosem z leśnych grzybów, puree ze szczypiorkiem oraz kwaśnym szpinakiem.

Zander fillet with forest mushroom sauce, chives puree and sour spinach.

Sernik korzenny.
Spicy cheesecake.

Serwis Silver 129 pln

netto od osoby / do 4 h

Łosoś solony z pomarańczą, ciastko tymiankowe i sałatka frisee.
Salted salmon with orange, thyme cookie and frisee salad.

Kremowa zupa z leśnych grzybów z kluseczkami i oliwą z owoców jałowca.
Creamy forest mushroom soup with dumplings and juniper oil.

Pierś z kaczki z sosem porto, puree z antonówki i krokietem z kaszanki.
Duck breast with porto sauce, Antonovka puree and black pudding croquette.

Staropolski piernik z powidłami.
Old Polish gingerbread with plum jam.

Serwis Gold 149 pln

netto od osoby / do 4 h

Terrina z dziczyzny z wędzoną śliwką wraz domowymi marynatami.
Venison terrine with smoked plum and homemade pickles.

Kremowa zupa ze skorupiaków z pianką cytrynową i zieloną pietruszką.
Creamy shellfish soup with lemon foam and green parsley.

Szynka cielęca w sosie własnym z puree truflowym oraz marchewką glazurowaną z groszkiem cukrowym.

Veal ham in gravy with truffle puree and glazed carrot with sugar peas

Lub / Or

Filet z dorsza z piernikowym sosem holenderskim, chipsem z topinamburu i warzywami sezonowymi.
Cod fillet with gingerbread Hollandaise sauce, Jerusalem artichoke chip and seasonal vegetables.

Tort makowy z kawowym mascarpone.
Poppy seed cake with coffee mascarpone.

Olivia Star
TOP

**Wigilijne
spotkanie
W chmurach**

Kontakt / Contact

Radosław Przybyszewski

Head of Sales

+48 533 379 976

radoslaw.przybyszewski@oliviastar.pl