Ollvia Star
34. PIĘTRO

bom whisky

THE MACALLAN
200 YEARS YOUNG

MENU

BUFET ZIMNY

Młoda Rzymska Sałata, Pieczona Cielęcina, Pieczone Pomidory, Grana Padano

Sałatka Z Grillowaną Makrelą, Cebula Piklowana, Pomidor Wiśniowy, Winegret Limonkowy

Buraczany Łosoś Gravad Lax, Majonez z Liśćmi Kafiru

Mini Szaszłyk z Krewetek, Grillowany Ananas

Deska z Selekcją Serów Europejskich, Winogrona, Orzechy w Kaszubskim Miodzie

Deska Z Selekcją Wędlin Europejskich, Marynowane Oliwki

Pescaccio z Ośmiornicy, Dressing Mango-Marakuja

Mus Foie Gras, Galaretka Cherry, Prażona Pistacja

Mini Brioche z Pieczonym Rostbefem, Emulsja Grzybowa

Bufet Sałat z Dodatkami:
Pomidory Suszone, Hummus, Marynowane Oliwki, Cebulki w Occie Balsamicznym, Feta, Pomidory Cherry, Ogórek, Ziarna, Kiełki

Sałatka z Pieczoną Papryką, Ciecierzyca, Kolorowe Pomidory

Sałatka Jerozolimska z Granatem

Baba Ghanoush, Labneh, Pita

Ollvia Star
34. PIĘTRO

bom whisky

THE MACALLAN
200 YEARS YOUNG

BUFET GORĄCY

Vitello Tonano- Cielęcina w Sosie Kaparowym z Anchovies

Boeuf Bourguignon, Wino Madera, Szalotka

Łosoś Movi , Szafranowy Sos Beurre Blanc

Ciastka Krabowe, Salsa Verde

Gratin Ziemniaczana

Canneloni z Sałatką Śródziemnomorską

Kus Kus Perłowy z Warzywami

Kalafior Romanesco, Oliwa z Pestek Dyni

PRZYSTAWKA

Assiette Z Owoców Morza:
Małże Św Jakuba, Ośmiornica, Krewetka, Kawior

Mini Pierożki Z Kalarepy, Humus, Pesto z Pomidorów, Kawior z Rukoli

DANIE GŁÓWNE

Comber z Sarny, Wędzone Grzyby, Sos z Rokitnikiem, Burak Chioggia

Stek z Selera, Sos Miso

Olivia Star
34. PIĘTRO

bom whisky

THE MACALLAN
EST. 1824
200 YEARS YOUNG

ZUPA

Krem z Homara, Oliwa Pietruszkowa

Tom Kha Kai z Kurczakiem

DESERY

Chia z Mlekiem Kokosowym, Sos Marakuja

Kolorowe makaroniki z kremem pistacjowym

Mini Beza Pavlowa z Owocami

Brownie z Orzechami

Banoffee Bananowe

Domowe Trufle i Praliny

LIVE COOKING STATIONS

Ostrygi, Ocet Winny z Szalotką , Wódka , Tabasco , Wódka

Wellington z Polędwicą Wołową, Młode Warzywa, Sos Truflowy

Risotto Szafranowe, Mule, Parmezan

Fondue Fountain z Dodatkami

- dania wegetariańskie

Rezerwacje przyjmujemy na adres mailowy lub telefonicznie:
34@oliviastar.pl | +48 782 702 925

Olivia Star
34. PIĘTRO

bom whisky

THE MACALLAN
200 YEARS YOUNG

MENU ALKOHOLOWE

ZESTAW BEVERAGE W CENIE
KIELISZEK WELCOME SZAMPANA

WINA

Montes Classic Cabernet Sauvignon
Montes Classic Sauvignon Blanc

ALKOHOLE

Distil No.9
Rum Brugal Anejo
Evan Williams
Bushmills BlackBush
Gin Whitley Neill Distiller`s Cut London Dry
Tequila 1800 Silver
Tequila 1800 Reposado

NAPOJE CHŁODZĄCE

Pepsi
Pepsi Max
Mirinda
7 Up
Fever Tree Tonic
Woda Niegazowana
Woda Gazowana

SOKI OWOCOWE

Pomarańczowy
Jabłkowy
Grejpfrutowy

• napoje bezalkoholowe

Olivia Star
34. PIĘTRO

dom whisky

THE MACALLAN
200 YEARS YOUNG

OFERTA BAROWA

THE MACALLAN WHISKY

The Macallan 12YO Double Cask
The Macallan 15YO Double Cask
The Macallan 12YO Sherry Oak Cask
The Macallan 18YO Double Cask 43%
The Macallan A Night On Earth

SELECTION OF WHISKY AND WHISKIES

Famous Grouse Whisky
Famous Grouse Ruby Cask
Famous Grouse Smoky Black
Famous Grouse Sherry Cask
Spearhead Single Grain Scotch Whisky
Naked Malt
Highland Park 12YO
Bushmills Malt 14YO
Elijah Craig Kentucky Bourbon
Sazerac Rye Whiskey
Buffalo Trace Bourbon
Tequila 1800 Anejo
Gin No3
Gin Whitley Neill Blood Orange
Gin Whitley Neill Raspberry
Aperitivo Villa Cardea

CENA 1500 ZŁ/OSOBA

Rezerwacje przyjmujemy na adres mailowy lub telefonicznie:
34@oliviastar.pl | +48 782 702 925