

Olivia Star **32**  
TOP

# MENU

## WELCOME DRINK

Kieliszek Szampana G.H. Mumm

## BUFET ZIMNY / COLD BUFFET

Sałatka z Ośmiornicą, Pieczony Ziemniak, Seler Naciowy, Dressing Cytrynowy  
Warm Octopus Salad with Roasted Potato, Celery, Lemon Dressing

Wędzona Kaczka na Sałacie, Gruszka, Orzech Włoski, Dressing Wiśniowy  
Smoked Duck Salad with Crisp Greens, Pear, Walnuts, Sour Cherry Vinaigrette

Deska z Selekcją Serów Europejskich  
European Cheese Board with Traditional Accompaniments

Ceviche z Łososia, Mango, Kolendra, Piklowana Cebula  
Salmon Ceviche with Fresh Mango, Cilantro, Pickled Red Onion

Tatar Wołowy w Stylu Azjatyckim, Tost Maślany  
Asian-Style Beef Tartare Served on Toasted Brioche

Krewetka w Cieście Filo, Aioli  
Crispy Filo-Wrapped Prawns with Creamy Garlic Aioli

Olivia Star **32**  
TOP

# MENU

## BUFET ZIMNY VEGE&VEGAN / COLD BUFFET VEGE & VEGAN

Bufet Sałat z Dodatkami  
Mediterranean Salad Bar

Pasty Bliskowschodnie – Hummus, Baba Ghanoush, Labneh, Pita  
Middle Eastern Spread Trio: Creamy Hummus, Smoky Baba Ghanoush,  
and Tangy Labneh Served with Pita Bread

Ostrygi, Ocet Winny z Szalotką, Wódka, Tabasco  
Fresh Oysters with Shallot Red Wine Mignonette, Vodka, Tabasco

Sałatka z Czarnej Soczewicy, Jarmuż, Awokado  
Black Lentil Salad with Tender Kale and Fresh Avocado

Carpaccio z Buraka i Kalarepy, Dynia, Rukola, Wegańska Feta  
Beetroot & Kohlrabi Carpaccio with Pumpkin, Wild Rocket,  
and Plant-Based Feta

# MENU

## BUFET GORĄCY / HOT BUFFET

Kurczak z Warzywami w Sosie Pomidorowym  
Braised Chicken Thighs with Country Vegetables in Rich Tomato Sauce

Pieczona Kaczka z Pieczonymi Jabłkami  
Slow-Roasted Duck with Caramelized Apples

Polędwica z Dorsza w Sosie Szafranowym  
Pan-Seared Cod Loin in Creamy Saffron Sauce

Tagine Warzywne z Dynią, Marchewką i Morelami  
Aromatic Vegetable Tagine with Pumpkin, Carrots, and Dried Apricots

Gnocchi w Sosie Kurkowym z Parmezanem  
Potato Gnocchi in Creamy Chanterelle Mushroom Sauce  
Finished with Aged Parmesan

Grillowana polenta z ziołami  
Herb-Crusted Grilled Polenta Wedges

Stacja z Domowym Pieczywem, Chlebkiem Focaccia, Masłem i Wyborem Oliw  
Homemade Bakery Station with Freshly Baked Focaccia, Flavored Butter,  
Extra Virgin Olive Oils

Olivia Star **32**  
TOP

# MENU

## ZUPY / SOUPS

Toskańska Zupa Ribollita  
Traditional Tuscan Ribollita Vegetable Soup

Pikantna Zupa Rybna z Pieczonymi Pomidorami  
Spicy Mediterranean Seafood Soup with Roasted Tomato

## STACJE LIVE COOKING / LIVE STATIONS (21:00 – 01:00)

Wołowina Wellington z Polędwicy Wołowej, Warzywa Sezonowe, Sos Truflowy  
Classic Beef Wellington with Seasonal Glazed Vegetables  
and Rich Black Truffle Jus

Stacja Pizza: Owoce Morza, Podwędzana Kaczka z Żurawiną,  
Margherita, Prosciutto Cotto  
Seafood Pizza , Smoked Duck & Cranberry Pizza , Classic Margherita,  
Prosciutto Cotto

Wybór Wędlin Europejskich, Oliwki Marynowane  
European Charcuterie Board with Select Cured Meats  
and House-Marinaded Olives

Olivia Star **32**  
TOP

# MENU

## DESERY / DESSERTS

Trufle czekoladowe & Praliny  
Handcrafted Chocolate Truffles & Artisan Pralines

Kolorowe Makaroniki z Kremem Waniliowym  
Assorted French Macarons with Vanilla Bean Cream

Tiramisu Pistacjowe  
Pistachio Tiramisu

Brownie Malinowe  
Dark Chocolate Raspberry Brownie

Profiterole z Marakużą  
Passionfruit Profiteroles with Citrus Choux Pastry

Panna Cotta z Owocami  
Vanilla Bean Panna Cotta with Wild Berry Compote