

MENU 2024

KOMUNIJNE

RESTAURACJA OLIVVETTA

MENU I

189 ZŁ/ OSOBE

ZUPA: (1 porcja / os., 1 rodzaj do wyboru)

- ROSÓŁ Z KURY Z NASZYM MAKARONEM, MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI
- KREM Z SELERA Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW
- ZUPA SZPARAGOWA Z KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE: (2 porcje / os., 3 rodzaje do wyboru)

- KOTLET DEVOLAILLE Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
- UDKO Z KURCZAKA PIECZONE W ŚMIETANIE Z ESTRAGONEM
- KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI
- POLIKI WIEPRZOWE DUSZONE W WINIE Z WARZYWAMI
- TRADYCYJNY ZRAZ WOŁOWY Z KISZONYM OGÓRKIEM I SŁONINĄ
- SMAŻONY ŁOSOŚ NA KREMOWYCH PORACH Z DYMKĄ

DODATKI SKROBIOWE: (2 porcje / os., 3 rodzaje do wyboru)

- ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
- PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI
- PUREE ZIEMNIACZANE
- GNOCCHI
- RISOTTO BIANCO

DODATKI JARZYNOWE: (1,5 porcji / os., 3 rodzaje do wyboru)

- WARZYWA SEZONOWE GOTOWANE PODANE Z MASEŁKIEM
- DUSZONA MODRA KAPUSTA Z SUSZONYMI OWOCAMI
- SURÓWKA COLESŁAW
- MIZERIA ZE ŚWIEŻYM KOPREM
- BURACZKI GLAZUROWANE W MIODZIE I CZERWONYM WINIE

DESER: (1 porcja / os., 1 rodzaj do wyboru)

- CIASTO CZEKOLADOWE Z LODAMI
- KRUSZONA BEZA Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI

MENU 2023

KOMUNIJNE

RESTAURACJA OLIVVETTA

MENU II

229 ZŁ / OSOBE

ZUPA: (1 porcja / os., 1 rodzaj do wyboru)

- ROSÓŁ Z KURY Z NASZYM MAKARONEM, MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI
- KREM Z SELERA Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW
- ZUPA SZPARAGOWA Z KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE: (2 porcje / os., 3 rodzaje do wyboru)

- KOTLET DEVOLAILLE Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI
- UDKO Z KURCZAKA PIECZONE W ŚMIETANIE Z ESTRAGONEM
- KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI
- POLIKI WIEPRZOWE DUSZONE W WINIE Z WARZYWAMI
- TRADYCYJNY ZRAZ WOŁOWY Z KISZONYM OGÓRKIEM I SŁONINĄ
- SMAŻONY ŁOSOŚ NA KREMOWYCH PORACH Z DYMKĄ

DODATKI SKROBIOWE: (2 porcje / os., 3 rodzaje do wyboru)

- ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
- PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI
- PUREE ZIEMNIACZANE
- GNOCHHI

DODATKI JARZYNOWE: (1,5 porcji / os., 3 rodzaje do wyboru)

- WARZYWA SEZONOWE GOTOWANE PODANE Z MASEŁKIEM
- DUSZONA MODRA KAPUSTA Z SUSZONYMI OWOCAMI
- SURÓWKA COLESŁAW
- MIZERIA ZE ŚWIEŻYM KOPREM
- BURACZKI GLAZUROWANE W MIODZIE I CZERWONYM WINIE

DESER: (1 porcja / os., 1 rodzaj do wyboru)

- CIASTO CZEKOLADOWE Z LODAMI
- KRUSZONA BEZA Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI

MENU 2023

KOMUNIJNE

RESTAURACJA OLIVVETTA

ZAKĄSKI: (1,5 PORCJI / OS., 3 RODZAJE DO WYBORU)

- ROLADA Z KURCZAKA Z ŻURAWINĄ I ORZECHAMI WŁOSKIMI
 - PIECZONY SCHAB ZE ŚLIWKĄ WĘDZONĄ
 - DOMOWY PASZTET Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
 - TATAR WOŁOWY Z KLASYCZNYMI DODATKAMI
- TATAR ZE ŚLEDZIA Z DYMKĄ, KORNISZONEM I MARYNOWANYMI GRZYBAMI
 - CARPACCIO Z BURAKA Z KOZIM SEREM I OLIWĄ TRUFLOWĄ

DO ZAKĄSEK PODAJEMY NASZE PIECZYWO Z MASŁEM

SAŁATKI: (1 PORCJA / OS., 2 RODZAJE DO WYBORU)

- SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM
- SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM, GOTOWANYM JAJKIEM I SZPARAGAMI
- SAŁATKA Z POMIDORÓW Z OWCZYM SEREM I PESTO Z RUKOLI



KONTAKT:

JUSTYNA LUBIENIECKA

+48 509 689 481

OLIVVETTA.RESTAURACJA@GMAIL.COM

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/OLIVVETTARESTAURACJA/](https://www.facebook.com/olivvettarestauracja/)

INSTAGRAM: [OLIVVETTA.RESTAURACJA](https://www.instagram.com/olivveta_restauracja)