

ovo  bar & restaurant



Karta barowa

KLASYKI

Sałatka Cezar E G F	49
Parmezan anchovies grzanki DODATKOWO grillowana pierś z kurczaka	17
Sezonowany burger wołowy OVO E L G S C	68
Bułka maślana dżem z pomidorów majonez BBQ karmelizowana cebula sałata rzymska frytki DODATKOWO bekon 8 DODATKOWO ser cheddar 8	
Kanapka klubowa E G L S	53
Grillowana pierś z kurczaka bekon pomidor jajko sadzone sałata rzymska frytki	
Smash burger wołowy E L G S C	68
Bułka maślana ser cheddar karmelizowana cebula pikle słodki majonez bekon sałata frytki	
Wrocławska bułka E L G S <i>Regionalne</i>	49
Kotlet z kurczaka ser bułka maślana słodki majonez z sałatą i piklami prażona cebula frytki	
Makaron łazanki G L E S <i>Regionalne</i>	48
Sos dyniowo-pomidorowy ragout z cebuli i policzka wołowego kapusta ser bundz	
Makaron łazanki wege G L E S <i>Wegetariańskie / Regionalne</i>	39
Sos dyniowo-pomidorowy ragout dyniowe kapusta ser bundz	
Krem z kiszonych grzybów i topinamburu G L E S <i>Wegetariańskie / Regionalne</i>	39
Smażony ser ślubowski z pieprzem i miodem	

GRILL

Stek z rostbefu wołowego (250g)	125
Stek z polędwicy wołowej (250g)	146
Grillowana pierś z kurczaka	49
DODATKI SOSY (do wyboru): Smażone ziemniaki ze szczypiorkiem i masłem cytrynowym Frytki Grillowane warzywa Smażona kapusta z rodzynkami i jabłkiem, tymiankiem cytrynowym +25 Sos z zielonego pieprzu Demi - Glace Domowy BBQ +9	

DESERY

Potrójnie czekoladowe brownie E L G <i>Regionalne</i>	46
Karmel lody z palonego masła suszona czekolada	
Sernik baskijski L E <i>Regionalne</i>	44
Palona biała czekolada gruszka custard z maku i czarnej herbaty	

SOFTY & KAWA

Świeżo wyciskany sok owocowy 0,3l	25
Acqua Panna San Pellegrino 0,25l 0,75l	24 35
Kropla Beskidu niegazowana lub gazowana 0,33l 0,75l	12 23
Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite 0,33l	15
Soki Cappy FuzeTea Ice Tea 0,33l	15
Espresso pojedyncze podwójne	10 15
Caffe Crema	12
Cappuccino	14
Latte Macchiato	15
Flat white	16
Selekcja herbat	15

G - Gluten | L - Laktoza | N - Orzechy | C - skorupiaki | E - Jaja | S - Soja | F - Ryby | M - Grzyby
Dania przygotowywane są w środowisku, w którym występują alergeny. W przypadku specjalnych wymagań dietetycznych, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Koktajle

45 pln

- Gruszkowe Daiquiri** rum, limonka, gruszka
- Penicylina** whisky, whisky torfowa, cytryna, miód, imbir
- Golden Cadillac** likier ziołowy, likier kakaowy, śmietanka, czekolada
- Horsefeather** bourbon, piwo imbirowe, cytryna, bitter
- Cherry Sour** whisky, wiśnia, cytryna, cukier, bitter, biało
- Earl Grey Delight** gin, herbata earl grey, cytryna, cukier, biało
- Word Up** gin, likier miętowy, likier wiśniowy, limonka
- El Cadi** tequila, triple sec, limonka, syrop z agawy, likier pomarańczowy
- Citrus Twist** bourbon, wermut, cytryna, grenadyna, bitter
- Cachaca Breeze** cachaca, kokos, cytryna, śmietanka



Na ciepło

28 pln

- Grzany Aperol** białe wino, Aperol, pomarańcza, goździki, cynamon
- Grzane czerwone wino** czerwone wino, pomarańcza, goździki, cynamon
- Grzane wiśniowe wino** czerwone wino, wiśnie, goździki, cynamon
- Grzane białe wino** białe wino, kwiat bzu, jabłka, goździki
- Grzany cydr** cydr, jabłka, cynamon



Napary 0%

25 pln

- Imbirowo – cytrynowy** imbir, cytryna, miód, rozmaryn
- Rumiankowy** rumianek, kurkuma, imbir, miód, rozmaryn
- Jabłkowo - cynamonowy** jabłko, cynamon, pomarańcza, goździki
- Rokitnikowy** rokitnik, pomarańcza, goździki, imbir, kurkuma, miód
- Herbata zimowa** herbata, pomarańcza, cytryna, goździki, anyż, miód, cynamon, imbir
Rum +12 PLN | Whisky +12 PLN

PIWO & CYDR

Lane

Żywiec Lager 0,3l | 0,5l

19 | 23

Żywiec Białe 0,3l | 0,5l

21 | 25

Butelkowane

Corona | Zero 0% 0,33l

25

Cydr 0,4l | **Cydr** 1l

25 | 50

Heineken 0,33l

20

Żywiec 0,33l

19

Żywiec APA | Session IPA | Białe 0,5l

25

Żywiec niskoalkoholowy 0,33l

19

Sprzedaż alkoholu tylko od 18 roku życia. Osobom pod widocznym wpływem, alkoholu nie sprzedajemy.
Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek. Dla grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.

O pełną ofertę alkoholi i koktajli zapytaj obsługę



+48 71 777 00 73

ovo.restaurant@hilton.com

www.ovobarandrestaurant.pl

Podwale 84, 50-414 Wrocław

