

HAPPY NEW YEAR 2025

ovo  bar & restaurant

STARTERS

Grilled langoustines

3 pcs. - 79 PLN | 8 pcs. - 99 PLN

Milk bread | citrus-mushroom butter | radish | nashi pear | bouillabaisse with beef cheek and green curry

Beef carpaccio

79 PLN

Egg yolk with citrus ponzu sauce | truffle | sourdough bread | melted raclette cheese | forest fruits

Buckwheat pancake with black garlic

45 PLN

Mushroom ragout | marinated hazelnuts | warm apple butter

MAIN COURSES

Halibut fillet

86 PLN

Beurre blanc sauce with carrot and sea buckthorn | white sausage XO | potato purée

Venison loin

99 PLN

Confit potato | almond cream | chicken jus with truffle | chestnut and marjoram jam

Dishes are prepared in an environment where allergens occur. For special cases dietary requirements, please inform your waiter before placing your order.

Offer valid 31 DEC 2024
Live music
& a glass of champagne
at midnight for our guests

HAPPY NEW YEAR 2025

ovo  bar & restaurant

PRZYSTAWKI

Grillowane langustynki

3 szt. - 79 PLN | 8 szt. - 99 PLN

Mleczne pieczywo | masło cytrusowo-grzybowe | rzodkiewka | gruszka nashi | bouillabaisse z policzkiem wołowym i zielonym curry

Carpaccio wołowe

79 PLN

Żółtko jajka w sosie cytrusowym ponzu | trufla | chleb na zakwasie | topiony ser raclette | owoce leśne

Gryczany pancake z czarnym czosnkiem

45 PLN

Ragout grzybowe | marynowane orzechy laskowe | ciepłe masło jabłkowe

DANIA GŁÓWNE

Filet z halibuta

86 PLN

Sos beurre blanc z marchwi i rokitnika | XO z białej kiełbasy | puree ziemniaczane

Comber z jelenia

99 PLN

Konfitowany ziemniak | śmietana migdałowa | sos z kurczaka i trufla | dżem z kasztanów i majeranku

Dania są przygotowywane w środowisku, w którym występują alergeny. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Oferta ważna 31 grudnia 2024
Muzyka na żywo,
oraz lampka szampana
o północy dla naszych gości