



**HOTEL**  
**SŁONECZNY MŁYN**



**Witamy w Restauracji Oliwka**

Z radością oddajemy w Państwa ręce nasze menu, które jest sercem i wizytówką tego miejsca.

Szef Kuchni Krzysztof Bielawski wraz z zespołem tworzy dania oparte na najlepszych, lokalnych i sezonowych produktach.

To właśnie one są inspiracją do kompozycji, w których tradycja spotyka się z nowoczesnością, a klasyczne smaki zyskują świeże, zaskakujące oblicze.

W Restauracji Oliwka wierzymy, że kuchnia to nie tylko posiłek, ale także opowieść o regionie, naturze i pasji do gotowania.

Dlatego każde danie przygotowywane jest z najwyższą starannością – tak, aby chwile spędzone przy stole były dla Państwa wyjątkowym doświadczeniem.

Życzymy smacznego i wielu niezapomnianych wrażeń kulinarnych.

**Welcome to Oliwka Restaurant**

We are delighted to present you with our menu — the heart and hallmark of this place.

Our Head Chef, Krzysztof Bielawski, together with his team, creates dishes based on the finest local and seasonal ingredients.

These ingredients serve as the inspiration for compositions where tradition meets modernity, and classic flavors gain a fresh, surprising character.

At Oliwka Restaurant, we believe that cuisine is not only about food — it is also a story about the region, nature, and a passion for cooking.

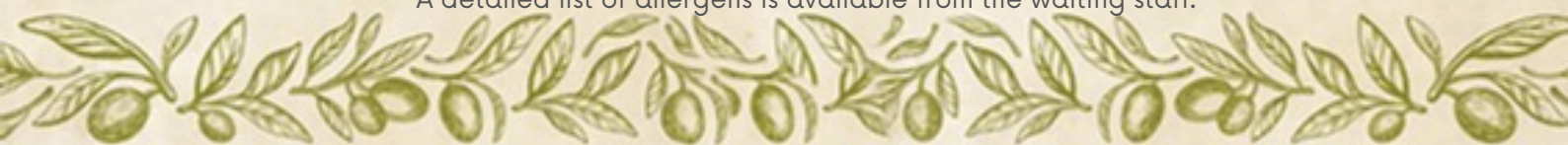
That is why every dish is prepared with the utmost care, so that the moments spent at our table become a truly special experience.

We wish you a delicious meal and many unforgettable culinary moments.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.  
All prices include VAT tax.

Podane gramatury są gramaturami głównego składnika.  
The weights given are the weights of the main ingredient.

Szczegółowa lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej.  
A detailed list of allergens is available from the waiting staff.



# PRZYSTAWKI

## STARTERS



### **Selekcja serów** 120g

żurawina z naszej spiżarni / orzechy w miodzie / grissini

**35,00 Zł**

### **Cheese board** 120g

cranberries jam from our pantry / nuts in honey / grissini

### ✓ ✂ **Sałatka z kozim serem i kuskusem** 120g

rukola / melon / owoce granatu / prażone ziarna słonecznika / vinaigrette

**43,00 Zł**

### **Goat cheese and couscous salad** 120g

rocket salad / melon / pomegranate / roasted sunflower seeds / vinaigrette

### **Krewetki 16/20** 100g

emulsja winno-maślana / pomidory / natka pietruszki / pieczywo

**44,00 Zł**

### **Prawns 16/20** 100g

wine-butter emulsion / tomatoes / parsley / bread

### **Sałatka Cezar** 120g

grillowana pierś z kurczaka / sałata rzymska / płatki sera emiligrana  
prażone orzeszki pinii / szynka prosciutto / ziołowe grzanki

**52,00 Zł**

### **Caesar salad** 120g

grilled chicken breast / romaine lettuce / emiligrana cheese / pine nuts  
serrano ham / herbal croutons

### **Tatar z siekanej polędwicy wołowej** 80g

marynowane grzyby shimeji / majonez szczypiorkowy / musztarda francuska

**58,00 Zł**

### **Chopped beef tenderloin tartare** 80g

pickled shimeji mushrooms / chive mayonnaise / french mustard

### **Solony pstrąg z Zielenicy** 140g

majonez z wędzonej ryby / ikra / sałatka z zielonego jabłka, kalarepy i ogórka

**62,00 Zł**

### **Salted trout from the "Zielenica" Fish Farm** 140g

smoked fish mayonnaise / roe / green apple, kohlrabi and cucumber salad





## ZUPY SOUP

### **Żurek kujawski** 250ml

podgrzybki / klopsiki z białej kiełbasy / świeży majeranek

**38,00 ZŁ**

### **Sour Soup** 250ml

bolete mushrooms / white sausage meatballs / fresh marjoram

### **Zupa rakowa** 250ml

tartaletka grzybowa / rydze / pianka pomidorowa / oliwa koperkowa

**43,00 ZŁ**

### **Crayfish soup** 250ml

mushroom tartlet / saffron milk cap mushrooms / tomato foam / dill oil

### **Krem z karczochów (velouté)** 200ml

mięso z małży / gąbka pietruszkowa / olej lubczykowy

**46,00 ZŁ**

### **Artichoke cream (velouté)** 200ml

mussel meat / parsley sponge / lovage oil





# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

✓ ⊗ **Polenta kukurydziana 220g** **48,00 Zł**

ragout grzybowe / czarna soczewica / tarta wegańska mozzarella / oliwa ziołowa

**Corn Polenta 220g**

mushroom ragout / black lentils / vegan mozzarella tart / olive oil with herbs

**Schab z kością w ziołowej panierce 220g** **52,00 Zł**

kremowe ziemniaki puree / kapusta zasmażana z kminkiem / koper / puder z bekonu

**Breaded pork loin on the bone 220g**

creamy mashed potatoes / braised cabbage with cumin / dill / bacon powder

✓ **Makaron strozzapreti 280g** **53,00 Zł**

sos pomidorowy / burrata / orzeszki pinii

**Strozzapreti pasta 280g**

tomatoes sauce / burrata / pine nuts

**Rolada z kurczaka kukurydzianego 160g** **54,00 Zł**

feta / szpinak / jus z pieczonych skrzydełek / fasola soi edamame  
kruszone migdały / puree z selera

**Corn chicken roulade 160g**

feta cheese / spinach / roasted chicken wings jus / edamame soybean / almond crumble  
celery puree





# DANIA GŁÓWNE

## MAIN DISHES

### **Burger wołowy 200g**

sos miodowo – musztardowy / pikle / chrupiący bekon / ser cheddar  
sałata vinegrette / frytki steakhouse

**59,00 ZŁ**

### **Beef burger 200g**

honey-mustard sauce / pickles / crispy bacon / cheddar cheese  
vinaigrette lettuce / steakhouse chips

### **Grillowany filet z dorady 160g**

risotto z selera / szczypiorek / brukselka / piana grzybowa

**82,00 ZŁ**

### **Grilled sea bream fillet 160g**

celery risotto / chives / brussels sprouts / mushroom foam

### **Kaczka na różowo 300g**

mus z pasternaku / słonecznik / jarmuż / boczniaki / glace

**115,00 ZŁ**

### **Pink roast duck 300g**

parsnip mousse / sunflower seeds / kale / oyster mushrooms / glace

### **Stek z polędwicy wołowej 180g**

pieprzowy glace / oliwa ziołowa / ziemniaczana gratin / pieczone warzywa

**149,00 ZŁ**

### **Beef tenderloin steak 180g**

pepper glace / herbal oil / potato gratin / roasted vegetables





## DESERY DESSERT

### **Tiramisu** 100g

klasyczny włoski deser

### **Tiramisu** 100g

classic italian dessert

**29,00 Zł**

### **Crème brûlée** 100g

maślana kruszonka / lody truskawkowe / konfitura sezonowa

### **Crème brûlée** 100g

butter crumble / strawberry ice cream / seasonal jam

**32,00 Zł**

### **Mus czekoladowy** 100g

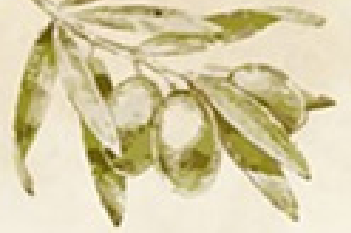
kompot z rabarbaru i kwiatów bzu

### **Chocolate mousse** 100g

rhubarb and elderflower compote

**39,00 Zł**





## DANIA DLA DZIECI DISHES FOR CHILDREN

### **Krem pomidorowy 150ml**

grzanki maślane / słodka śmietana

### **Tomato cream 150ml**

butter croutons / sweet cream

**16,00 Zł**

### **Nuggetsy z kurczaka 120g**

frytki / marchewka na maśle

### **Chicken nuggets 120g**

fries / seasonal salad

**31,00 Zł**

### **Puchar lodów 100g**

owoce / żelki / pianki marshmallow

### **Ice cream cup 100g**

fruits / jelly beans / marshmallows

**34,00 Zł**





**Dziękujemy, że jesteś z nami!**

Podziel się swoją opinią i pomóż nam sprawić, by  
każda kolejna wizyta była jeszcze bardziej wyjątkowa.  
Twoja opinia pomaga tworzyć jeszcze lepsze doświadczenia.

**Thank you for being with us!**

Share your feedback and help us make every future  
visit even more special.  
Your opinion helps us create even better experiences.



**/ SŁONECZNYMLYN**

