OKOVITA Restauracja

# MENU DEGUSTACYJNE

**PEŁNA DEGUSTACJA**
dostępne codziennie od godziny 17:00
po wcześniejszej rezerwacji

menu degustacyjne 7 dań - **259,-** / os.
pairing alkoholi do menu degustacyjnego - **129,-** / os.

**MAŁA DEGUSTACJA**
dostępne codziennie
nie wymaga wcześniejszej rezerwacji

4 dania **139,-** / os.

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

# TALERZYKI
*to share*

**Tatar 64,- / Beef tartare 64,-**
wołowina / żółtko / pikle / majonez demi glace / palone masło z borowikami / chleb
*beef tartare / egg yolk / pickles / demi-glace mayonnaise / brown butter with porcini mushrooms / bread*

**Wątróbka 42,- / Liver 42,-**
sałaty / kiszona śliwka / pieczywo
*lettuces / pickled plum / bread*

**Śledź 38,- / Herring 38,-**
sałatka z buraka i ziemniaka / rzepa / jajko
*beetroot and potato salad / turnip / egg*

**Salceson 42 ,- / Brawn 42,-**
sałatka z piklowanych warzyw / ocet jabłkowy / musztarda
*pickled vegetable salad / apple cider vinegar / mustards*

**Cebularz 38 ,- / Onion flatbread 38,-**
grzyby / tarty ser piastowski / majonez truflowy
*mushrooms / grated Piastowski cheese / truffle mayonnaise*

**Zestaw Okovita dla 4 osób 189,- / Okovita set for 4 pax 189,-**
tatar wołowy / / wątróbka / śledź / salceson / cebularz
*beef tartare / liver / herring / headcheese / onion flatbread*

# ZUPY
*soups*

**Kwasówka 42,- / Sauerkraut soup 42,-**
*comber jagnięcy* / kiszona kapusta / podgrzybki
*rack of lamb / sauerkraut / bay bolete mushrooms*

**Rakowa 42,- / Crayfish bisque 42,-**
łosoś / szyjki rakowe / kokos / fenkuł
*salmon / crayfish / coconut / fennel*

**Chlebowa 39 ,- / Bread soup 39,-**
puree ziemniaczane / skwarki z chleba i cebuli
*mashed potatoes / bread and onion cracklings*

Twoje zdanie ma dla nas duże znaczenie.
Podziel się z nami swoją opinią.
Dziękujemy!

# DANIA GŁÓWNE
*main courses*

**Gryczanka 49,- / Buckwheat groats dish 49,-**
kasza gryczana / biała kiełbasa / sos z rydzami / olej rydzowy
*buckwheat groats / white sausage / mushroom sauce / camelina oil*

**Golonka 59 ,- / Pork knuckle 59 ,-**
kartoflanka / skwarki
*potato soup / pork cracklings*

**Kotlet schabowy 62,- / Pork chop 62,-**
puree ziemniaczane / buraki na ciepło
*mashed potatoes / warm beets*

**Policzki wołowe 89,- / Beef cheeks 89,-**
kasza jęczmienna z kalarepą i marchwią / czarna porzeczka
*pearl barley with kohlrabi and carrots / blackcurrant*

**De volaille 64,- / Chicken Kiev 64,-**
puree ziemniaczane / sałata rzymska / anchois / fenkuł
mashed potatoes / *romaine lettuce / anchovies / fennel*

**Pierś z kaczki 82,- / Duck breast 82,-**
knedle z twarogiem i wiśniami / demi glace / syrop wiśnia wanilią
*cottage cheese and cherry dumplings / demi-glace / vanilla cherries syrup*

**Stek z polędwicy wołowej 159,- /Beef steak 159,-**
sałatka z ziemniaka / masło / puree dyniowe
*potato salad / butter / pumpkin purée*

**Stek z sarny 180g 109,- / Venison steak 180g 109,-**
udziec z sarny / demi glace / piołunówka
*roe deer haunch / demi-glace / wormwood liqueur*

**Szare kluski 49 ,- / Grey dumplings 49,-**
demi glace / boczniak / borowik / figa / jarmuż
*demi-glace / oyster mushroom / porcini mushroom / fig / kale*

**Smażone pierogi 48,- / Fried dumplings 48,-**
kaszanka z wątróbką / ziemniaki / emulsja szczypiorkowa
*black pudding with chicken liver / potatoes / chive emulsion*

**Pstrąg filetowany w całości 69,- / Whole deboned trout 69,-**
sos holenderski / masło gochujang / rzodkiewka
*Hollandaise sauce / gochujang butter / radish*

# DESERY
*desserts*

**Rurki z kremem 32 ,- / Cream-filled pastry tubes 32,-**
krem waniliowy / kruche ciasto
*vanilla cream / shortcrust pastry*

**Ciasto czekoladowe 32 ,- / Chocolate cake 32,-**
gorąca czekolada / bita śmietana
*hot chocolate / whipped cream*

W naszych daniach mogą występować alergeny wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik
Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów oraz gramatury dań dostępne są u obsługi

# GRZAŃCE
*mulled drinks*

**Grzane wino czerwone 250ml 22,-**
*red mulled wine*
wino czerwone | miód | przyprawy korzenne | pomarańcz
*red wine | honey | spices | orange*

**Grzane wino białe 250ml 22,-**
*white mulled wine*
wino białe | miód | przyprawy korzenne
*white wine | honey | spices*

**Grzane piwo 500ml 26,-**
*mulled beer*
piwo pszeniczne| miód | śliwka | cynamon
*beer | honey | plum | cinnamon*

**Hot Aperol 200ml 32,-**
wino białe| aperol | sok jabłkowy | syrop mango
*white wine | aperol | apple juice | mango syrup*

# KAWY SEZONOWE
*seasonal coffees*

**Espresso Affogato 19,-**
kawa | lody śmietankowe
*coffee | cream ice cream*

**Pumpkin Spice Latte 250ml 25,-**
kawa | mleko | purée dyniowe
*coffee | milk | pumpkin purée*

**Mokka z pomarańczą 180ml 24,-**
kawa | czekolada z pomarańczą |mleko|
*coffee | orange chocolate | milk*

# MOKTAJLE
*mocktails*

**Aperol free 200ml 30,-**
aperitivo 0% | wino musujące 0% | pomarańcza
*aperitivo 0% | sparkling wine 0% | orange*

**SoftStar 150ml 28,-**
marakuja | cytryna | wino musujące 0%
*passion fruit | lemon | sparkling wine 0%*

**Hugo Spritz Free 180ml 30,-**
wino musujące 0% | syrop elderflower | limonka | mięta
*sparkling wine 0% | elderflower syrup | lime | mint*

**Plum Spritz Free 30,-**
Prosecco 0% | domowy syrop śliwkowy | sok z cytryny
woda gazowana
*Prosecco 0% | homemade plum syrup | lemon juice | sparkling water*

# HERBATY SEZONOWE
*seasonal teas*

**Herbata klasyczna 250ml 24,-**
*classic tea*
konfitura z pomarańczy | miód | cytrusy | herbata czarna
*orange jam | honey | citrus | black tea*

**Śliwka 250ml 24,-**
*plum*
konfitura śliwkowa |cytrusy | miód | herbata czarna
*plum jam | citrus | honey | black tea*

**Pigwa - Malina 250ml 24,-**
*quince - raspberry*
konfitura z pigwy | syrop malinowy | cytrusy | herbata czarna
*quince jam | raspberry syrup | citrus | black tea*

# KOKTAJLE
*cocktails*

**Negroni 90ml 32,-**
gin | Campari | czerwony vermouth
gin | Campari | red vermouth

**Whisky Sour 90ml 32,-**
whisky | sok z cytryny | syrop cukrowy | angostura
*whisky | lemon juice | sugar syrup | angostura*

**PornStar Martini 180ml 35,-**
Prosecco | wódka | marakuja | wanillia
*Prosecco | vodka | passion fruit | vanilla*

**Gin Sour 90ml 32,-**
gin | sok z cytryny | syrop z kwiatu czarnego bzu
*gin | lemon juice | elderflower syrup*

**Okovita Sour 90ml 32,-**
Okowita wiśniowa | sok z cytryny | syrop cukrowy | malina
*Cherry Okowita | lemon juice | sugar syrup | raspberry*

**Hugo Spritz 200ml 32,-**
Prosecco | syrop z kwiatu czarnego bzu | limonka | mięta
*Prosecco | elderflower syrup | lime | mint*

**Aperol Spritz 200ml 32,-**
Prosecco | Aperol | woda gazowana | pomarańcza
*Prosecco | Aperol | sparkling water | orange*

**Plum Sour 120ml 32,-**
whiskey | domowy syrop śliwkowy | sok z cytryny | białko
**whiskey| homemade plum syrup | lemon juice | egg white**

**Espresso Martini 120ml 32,-**
wódka | Kahlua | syrop cukrowy | espresso
*vodka | Kahlua | sugar syrup | espresso*

# LEMONIADY
*lemonade*
300ml / 800ml

Cytrusowa / *citrus* **20,- / 30,-**
Marakuja / *passion fruit lemonade* **22,- / 32,-**
Gorąca lemoniada 300ml / *hot lemonade* **22,-**

# KAWY
*coffee*

Espresso / doppio **11,- / 15,-**
Czarna **15,-**
Americano **13,-**
Cappuccino **15,-**
Latte macchiato **15,-**
Flat white **16,-**

dostępne "mleko" owsiane / oat milk **4,-**

# HERBATY
*teas*

Czarna / black **14,-**
Earl grey **14,-**
Roibos **14,-**
Zielona / *green* **14,-**
Owocowa / *fruit* **14,-**
Cytrusowa / citrus **14,-**

# NAPOJE ZIMNE
*soft drinks*

Woda Cisowianka / Perlage 0,3 l / 0,7 l **10,- / 18,-**
Woda filtrowana 0,5l / 1l **8,- / 16,-**
*filltered water*
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Kinley Tonic **12,-**
Sok owocowy tłoczony - jabłko / pomarańcza **10,-**
*apple / orange*
Świeżo wyciskany sok **22,-**
*freshly squeezed juice*

# PIWO
*beer*

**LANE / draft**

Żywiec BIAŁE 0,3l **14,**- / 0,5l **17,-**
Shandy Żywiec BIAŁE / lemoniada 0,3l **14,-** / 0,5l **17,-**

**BUTELKOWE / bottled**

Heineken **16,-**
Żywiec lager **16,-**
Heineken 0% **16,-**
Żywiec Białe 0% **16,-**

**REGIONALNE / regional**

Browar TARNOBRZEG - selekcja **22,-**

# WÓDKA
*vodka*
*40ml / 500ml*

J.A. Baczewski **14,- /149,-**
Ziemniaczana Triple Head 40ml **19,-**
Żytnia Triple Head 40ml **19,-**

ul. Sędziszowska 6, 35-505 RZESZÓW, PL
REZERWACJE : restauracjaokovita.pl | +48 501 831 001

# OKOWITA
*40ml*

**DESTYLARNIA DYSSOV**

Selekcja - Zbożowe / owocowe 24,-

**DESTYLARNIA TRIPLE HEAD**

Selekcja - Zbożowe / owocowe 24,-

Selekcja - Owocowe starzone / BeerBrand 26,-

**DESTYLARNIA MANUFAKTURA MAURERA**

Kukurydza 24,-

Jabłko - Melisa 24,-

**set degustacyjny okowity 5 x 20 ml - 70,-**

# WHISKY | BURBON
*40ml*

Jack Daniels **18,-**
Tullamore Dew **18,-**
Jameson **18,-**
Gentleman Jack **26,-**
Woodford Reserve **30,-**

# SINGLE MALT
*40ml*

The Sexton **20,-**
Glenglassaugh Revival **30,-**
Glenglassaugh Torfa **32,-**
Glendronach 12YO **38,-**
Paprocky **29,-**
The One Triple Head **46,-**
Macallan 12YO **64,-**
Lagavulin **70,-**

# DEGISTIF
*40ml*

Wódka krzeska **32,-**
Fernet branca **24,-**
Jägermeister **16,-**
Baczewski Piołunówka **16,-**
Sambuca **14,-**

# GIN | TEQUILA
*40ml*

Beefeater **14,-**
Beefeater Blood Orange **14,-**
Tequila Sierra Bianco **18,-**
Sierra Anejo Antiguo **26,-**

# BRANDY | COGNAC
*40ml*

Martel Blue Swift V.S.O.P **44,-**
Hennessy V.S. **32,-**
Metaxa 7* **22,-**

# RUM
*40ml*

Bacardi Carta Blanca **16,-**
Bacardi Black Carta Negra **16,-**
Botran blanc **24,-**
The Demon's Share 3YO **26,-**
Bumbu XO **28,-**
Dictador 12YO **32,-**

# LIKIERY
*40ml*

Baczewski Morela **18,-**
Kahlúa **18,-**
Campari **16,-**
Baileys **20,-**