

OKO/VITA

Restauracja

MENU DEGUSTACYJNE

PEŁNA DEGUSTACJA

dostępne codziennie od godziny 17:00
po wcześniejszej rezerwacji

menu degustacyjne 8 dań - **259,-** / os.
pairing alkoholi do menu degustacyjnego - **129,-** / os.

MAŁA DEGUSTACJA

dostępne codziennie
nie wymaga wcześniejszej rezerwacji

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



TALERZYKI

to share

Tatar wołowy 64,- / Beef tartare 64,-

połędwica / żółtko / pikle / masło kurkowe / chleb
beef tartare / egg yolk / pickles / chanterelle butter / bread

Salatka z kurczakiem i buncolem 52,-

Chicken and "buncol" salad 52,-

brzoskwinia / ser buncol piastowski w filo / kurczak / dressing mirabelka
peach / Buncol Piastowski cheese in filo pastry / chicken / mirabelle plum dressing

Sery Piastowskie dla 2 osób 59,-

set of regional cheese for 2 pax 59,-

selekcja 5 serów / dżem z pomidorów / bagietka na zakwasie
Selection of five cheeses / tomato jam / sourdough baguette

Zestaw Okovita dla 4 osób 179,- / Okovita set for 4 pax 179,-

tatar wołowy / reuben pastrami / gołąbek z kielbasą / салатка z buncolem
beef tartare / reuben pastrami / "gołąbek" with sausage / buncol cheese salad

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 / szjki rakowe / kokos / fenkuł
salmon / crayfish / coconut / fennel

DODATKI

sides

Purée ziemniaczane 18,- / Potato purée 18,-

karmelizowana cebula / masło
caramelized onion / butter

Pampuchy na parze 24,- / Steamed yeast dumplings 24,-

sos kurkowy
chanterelle sauce

Frytki domowe 18,- / Homemade fries 18,-

ketchup z cukinii
zucchini ketchup

Kapusta zasmażana 16,- / Braised cabbage 16,-

pomidory / koper / śmietana
tomatoes / dill / cream

Glazurowana marchew 16,- / Glazed carrots 16,-

pomarańcza / granola
orange / granola

Salatka 16,- / Salad 16,-

arbuz / kiszony ser / dressing miodowo-musztardowy
watermelon / pickled cheese / honey mustard dressing

Carpaccio z pomidorów 16,- / Tomato carpaccio 16,-

stracciatella / miód / gorczyca
stracciatella / honey / mustard seeds

DANIA GŁÓWNE

main courses

Gołąbek 49,- / "Gołąbek" 49,-

kasza / biała kielbasa / sos z żółtych pomidorów / gorczyca
pearl barley / white sausage / yellow tomato sauce / mustard seeds

Kanapka Reuben Pastrami 42,- / Reuben Pastrami 42,-

mostek wołowy / kapusta czerwona / Mimolette / sos rosyjski
beef brisket / red cabbage / Mimolette cheese / Russian sauce

Kotlet schabowy 62,- / Pork chop 62,-

fasolka szparagowa / palone masło / musztarda z moreli / cytryna
green beans / brown butter / apricot mustard / lemon

Policzki wołowe 89,- / Beef cheeks 89,-

kasza jęczmienna z kalarepą i marchwią / czarna porzeczka
pearl barley with kohlrabi and carrots / blackcurrant

De volaille 58,- / Chicken Kiev 58,-

sałata rzymska / anchois / fenkuł
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 rostbefu 300g 159,- / Ribeye steak 300g 159,-

sałatka z ziemniaka / jogurt / cebula / masło kurkowe
potato salad / yogurt / onion / chanterelle butter

Stek z sarny 180g 109,- / Venison steak 180g 109,-

udziec z sarny / orzech włoski / trawa żubrowa
roe deer haunch / walnut / bison grass

Makaron z kurkami 79,- / Chanterelle pasta 79,-

spaghetti / połędwica wołowa / kurki / emiligrana
spaghetti / beef tenderloin / chanterelles / Emilgrana cheese

Smażone pierogi 48,- / Fried dumplings 48,-

kaszanka z wątróbką / ziemniaki / olej szczypiorkowy
black pudding with chicken liver / potatoes / chive oil

Risotto pomidorowe 49,- / Tomato risotto 49,-

zielone pomidory / stracciatella / dressing jalapeño
green tomatoes / stracciatella / jalapeño dressing

Pstrąg filetowy w całości 69,- / Whole deboned trout 69,-

sos holenderski / masło gochujang / rzodkiewka
Hollandaise sauce / gochujang butter / radish

DESERY

desserts

Pączek 32,- / Doughnut 32,-

krem Patissier Solony Karmel-Czekolada
Salted caramel and chocolate crème pâtissière

Sernik 34,- / Cheesecake 34,-

mleko skondensowane / śliwki / karmel
condensed milk/ plums/ caramel



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

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 | wanilia
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,-**
filtered 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,-**

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 Piolunówka **16,-**
Sambuca **14,-**

GIN | TEQUILA

40ml

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