



Rezerwuj już teraz!

Restauracja Okovita

13-15.02.2026

WALENTYNKI

# menu

## aperitif

*kieliszek wina musującego*

## amuse-bouche

pieczywo:

*chleb pszenno żytni · chleb wieloziarnisty na zakwasie · focaccia*

dodatki:

*krem z pieczonego buraka z tabasco · pomarańcza · oliwa z jarmużu*

## przystawki

### seł degustacyjny

*Gryka · wędzony twaróg · burak · wiśnia*

*Tapioka · pasta miso · masło · miód · sól Maldon*

*Ziemniak · polędwica wołowa · jarmuż · żółtko*

### Consommé

*pieczone warzywa · baba napoletana · mirin · pomidory*

# menu

## dania główne

### **Wiener Schnitzel**

*cielęcina · ziemniak · jajko · gravy · cytryna · estragon*

### **Halibut**

*ravioli · szyjki rakowe · amaretti · kalarepa · migdał · trybula*

### **Tagliatelle**

*krewetki · pasta miso · mirin · pomidorki confit · cytryna · czosnek*

## deser

### **Tiramisu**

*mascarpone · shokupan · kawa · kakao*

### **Sernik baskijski**

*orzech laskowy · krem lotus*

# rezerwacje

501 831 001

[www.restauracjaokovita.pl](http://www.restauracjaokovita.pl)

## dostępne godziny rezerwacji:

piątek

15:00

15:45

16:45

17:30

18:30

19:15

20:15

20:30

sobota

15:00

15:45

16:45

17:30

18:30

19:15

20:15

20:30

niedziela

15:45

16:45

17:30

18:30

## Cena

199 zł / osobę

## w tym:

4 – setowa kolacja

przystawka, danie główne i deser do wyboru podczas kolacji

**Rezerwacja wymaga przedpłaty całej kwoty.**