



OLIVIN

A'LA CARTE



ALERJEN LİSTESİ / LIST OF ALLERGENS LISTE DER ALLERGENE / СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ



TR Kabuklular
EN Crustacean
DE Schalentiere
RU Ракообразные



TR Süt Ürünleri
EN Dairy
DE Milchprodukte
RU Молочные продукты



TR Balık
EN Fish
DE Fisch
RU Рыба



TR Hardal
EN Mustard
DE Senf
RU Горчица



TR Yumuşakçalar
EN Molluscs
DE Weichtiere
RU Моллюски



TR Yumurta
EN Egg
DE Ei
RU Яйцо



TR Soya
EN Soy
DE Soja
RU Соя



TR Kabuklu Çerez
EN Tree Nuts
DE Nüsse
RU Орехи



TR Glüten
EN Gluten
DE Gluten
RU Глютен



TR Susam
EN Sesame
DE Sesam
RU Кунжут



TR Fıstık
EN Peanut
DE Erdnuss
RU Арахис



TR Kereviz
EN Celery
DE Sellerie
RU Сельдерей



TR Acı Bakla
EN Lupin
DE Lupinen
RU Люпин



TR Sülfıt
EN Sulphine
DE Sulfıt
RU Сульфит



TR Alkol
EN Alcohol
DE Alkohol
RU Алкоголь



TR Domuz Eti
EN Pork
DE Schweinefleisch
RU Свинина

Değerli Misafirlerimiz,

Herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme talebiniz var ise lütfen sipariş öncesinde ekibimizi bilgilendiriniz.

Уважаемые гости,

Если у вас есть пищевая аллергия или особые диетические требования, пожалуйста, сообщите об этом нашей команде перед оформлением заказа.

Dear Guests

If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform our team before placing your order.

Liebe Gäste,

falls Sie Lebensmittelallergien oder besondere Ernährungswünsche haben, informieren Sie bitte unser Team vor Ihrer Bestellung.



AMUSE-BOUCHE

Geröstete Padrón-Paprika mit Würziger Sauce und Hausgemachter Mayonnaise
Gemüsevariation Der Saison Mit Oliven-Crumble und Romesco-Sauce



KALTE VORSPEISEN UND SALATVARIATIONEN

Rote-Bete-Tiramisu

Gebackene Rote-Bete-Scheiben, Mascarpone, Rote-Bete-Creme, Rote-Bete-Kakao Und -Öl

Tartare Vom Yellowfin-Thunfisch und Lachs

Mit Knusprig Frittiertem Lauch, Schwarzkümmel Und Golden-Brown-Sauce

Marinierte Tigergarnelen

Mit Lachskaviar, Avocado-Tatar, Schwarzem Knoblauchpüree Und Frischer Zitronensauce mit Kräutern

Brauner Eisbergsalat

mit Šiniklav, Knusprigem Reispapier Mit Sesam, Karamellisierten Zwiebeln, Apfel, Sellerie und Balsamico

Foie Gras

mit Brioche, Marmelade Von Getrockneter Kaki und Nuss-Crumble

Grüne Wildkräuter (V)

Gemischte Wildkräuter, Kapernbeeren, Parmesan Und Honig-Dijon-Dressing

Kalbszunge Auf Spanische Art (Kalt Aufgeschnitten)

mit Gerösteter Roter Spitzpaprika, Knoblauch und Zitronengras-Vinaigrette

Marinierte Tomaten

mit Avocado, Olivenöl und Tomatenmelasse

Sushi-Platte

WARMER VORSPEISEN / PASTA UND RISOTTO

Frische Spargelcremesuppe (V)

mit Mandelmilch und Chlorophyllöl

Ravioli Gefüllt mit Risotto und Gorgonzola

Bacon-Crumble, Cremige Sauce, Orangenöl.

Nantucket Seafood Chowder

mit Krustentier-Velouté, Baby-Jakobsmuscheln und Geräuchertem Roquefort-Baguette

Spaghetti mit Tantuni

Spaghetti mit Sautierten Rindfleischstreifen, Tulumkäse, Zwiebeln, Olivenöl.

Knusprig Frittierte Avocado

Serviert mit Chili-Mayonnaise und Kresse

Fusilli Alla Siciliana

Tomatensauce mit Pesto, Oliven-Crumble, Olivenöl, Parmesan.

Gegrillte Baby-Calamari Mit Balsamico

Karamellierte Zwiebeln, Pikante Knoblauchsauce

Gebratene Eiernudeln

Gebratenes Ei, Meeresfrüchte, Gemüse Der Saison, Asiatische Aromen

Risotto mit Waldpilzen

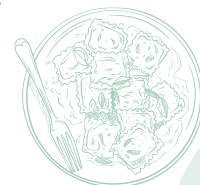
Frühlingsgemüse, Sahne, Parmesan, Trüffelöl

Risotto mit Meeresfrüchten

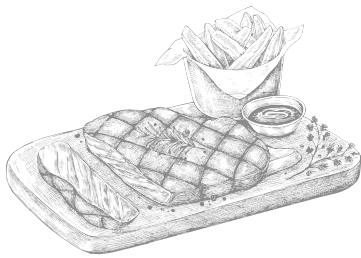
Sautiert Mit Meeresfrüchten, Parmesan, Basilikumöl.

Risotto Verde

Grünes Gemüse, Gemüsejus, Parmesan, Pflanzlicher Extrakt.



HAUPTSPEISEN



Steak „Café De Paris“
Babykarotten, Bratkartoffeln, Café-de-Paris-Sauce



Hähnchen Masala
Jasminreis, Mangosalat



Gebratener Wolfsbarsch
Frische Kräuter, Süßkartoffel, Zitronenbutter



Lammrücken-Spieß, thrakische Art
Gemüse Aus Dem Ofen, Aromatisiertes Olivenöl

Gegrillte Jumbo-Garnelen Mit Frischen Kräutern
Avocado-Salsa, Estragon-Buttersauce



DESSERTS

Frozen Joghurt
Honig, geröstete Walnüsse.



Gianduja-Schokoladentarte
Schokoladencreme mit Orangenaroma, frischen Waldbeeren



Gebackene Frische Ananas
Balsamico-Karamellsauce, Crumble, Vanilleeis



EISSORTEN

