




Sharing-Service auf Wunsch
Shared service upon request




VORSPEISEN / *STARTERS*

Reisnudeln – Pochiertes Ei – Mediterranes Gemüse   	15
<i>Rice noodles – Poached egg – Mediterranean vegetables</i>	
Zitronengrassuppe – Sesam-Tofu – Gurken 	15
<i>Lemongrass soup – Sesame-Tofu – Cucumber</i>	
Lachs-Carpaccio – Süsse Misosauce  	17
<i>Salmon carpaccio – Sweet miso sauce</i>	
Rindstatar – Mariniertes Gemüse – Waffelkartoffeln  	21
<i>Tartar of beef – Marinated vegetables – Waffle potatoes</i>	
Sashimi viererlei – Wasabi – Sojasauce  	22
<i>Sashimi four different – Wasabi – Soy sauce</i>	
Pulpo geräuchert – Fenchelpüree – Mojo rojo	24
<i>Octopus smoked – Fennel puree – Mojo rojo</i>	
Warme Entenleber – Pikantes Zwiebelkompott (10 Min. Zubereitung)	35
<i>Warm duck liver – Spicy onion compote (10 min. preparation)</i>	

Oliv SHARING MENU FÜR ZWEI / *FOR TWO* 99

Thunfisch-Tartar – Wasabi – Sojasauce – Crostini 
Tuna tartar – Wasabi – Soy sauce – Crostini

Pulpo geräuchert – Fenchelpüree – Mojo rojo
Octopus smoked – Fennel puree – Mojo rojo

Reisnudeln – Pochiertes Ei – Mediterranes Gemüse   
Rice noodles – Poached egg – Mediterranean vegetables

Skrei-Kabeljaufilet – Glaciertes Frühlingsgemüse – Estragon-Schaum
Fillet of skrei cod – Glazed spring vegetables – Tarragon froth



oder / *or*

Lammschulter geschmort – Tajine-Gemüse – Oliven-Polenta
Shoulder of lamb braised – Tajine vegetables – Polenta with olives



Sharing-Service auf Wunsch
Shared service upon request

RISOTTO / PASTA

- Mie-Nudeln – Yakisoba – Katsuobushi (Bonitoflocken)   19
Mie-noodles – Yakisoba – Katsuobushi (Bonito flakes)
- Risotto – Thunfisch-Carpaccio – Provenzalisches Gemüse – Zitronengrassauce 38
Risotto – Tuna carpaccio – Provence vegetables – Lemongrass sauce

FISCH / FISH

- Zanderfilet – Coucous-Quinoa-Gemüse – Bärlauchschaum 33
Fillet of pike-perch – Couscous-quinoa vegetables – Wild garlic froth
- Skrei-Kabeljaufilet – Glaciertes Frühlingsgemüse – Estragon-Schaum 39
Fillet of skrei cod – Glazed spring vegetables – Tarragon froth

FLEISCH / MEAT

- Kalbsmilken glaciert – Portwein – Zitronen-Kartoffelpüree – Grünes Gemüse 38
Calf's sweetbread glazed – Port wine – Mashed lemon potatoes – Green vegetables
- Lammschulter geschmort – Tajine-Gemüse – Oliven-Polenta 39
Shoulder of lamb braised – Tajine vegetables – Polenta with olives
- Kalbsfilet – Morchelrahmsauce – Spargelspitzen – Süsskartoffel-Risotto 58
Fillet of veal – Creamy morel sauce – Asparagus tips – Sweet potato-risotto

HERKUNFT / ORIGINS

Rind, Lachs (SCO), Wolfsbarsch (GR), Entenleber, Kabeljau(F),
 Lamm (IRL), Zander, Kalbsmilken (CH), Thunfisch, Krevette (PHI), Pulpo (I)
*Beef, salmon (SCO), sea bass (GR), duck liver, cod (F),
 lamb (IRL), pike-perch, calf's sweetbread (CH), tuna, shrimp (PHI), octopus (I)*
 Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.
Our service personnel is pleased to inform you about allergens in our dishes.



glutenfrei
gluten-free



laktosefrei
lactose-free



vegetarisch
vegetarian

RESTAURANT **Oliv**

Bachlettenstrasse 1 | 4054 Basel | Telefon 061 283 03 03

info@restaurantoliv.ch | www.restaurantoliv.ch