



Sharing-Service auf Wunsch
Shared service upon request

VORSPEISEN / STARTERS

Pulpo geräuchert – Fenchelpüree – Mojo rojo <i>Octopus smoked – Fennel puree – Mojo rojo</i>	27
Jakobsmuscheln gebraten – Sauerkraut – Meerrettichschaum ✘ <i>Scallops pan-fried – Sauerkraut – Horseradish froth</i>	25
Sardinen lauwarm – Wolfsbarsch-Ceviche – Tomatencoulis ✘✘ <i>Sardines lukewarm – Ceviche of sea bass – Tomato coulis</i>	28
Rindstartar – Provenzalisches Gemüse – Waffelkartoffeln ✘✘ <i>Tartar of beef – Provence vegetables – Waffle potatoes</i>	29
Warme Entenleber – Kürbis-Marroni-Raviolo – Quittenkompott <i>Warm duck liver – Pumpkin-chestnut raviolo – Quince compote</i>	33
Hokkaido-Kürbissuppe – Marinierter Tofu ✘ <i>Hokkaido pumpkin soup – Marinated tofu</i>	14
Reisnudeln – Pochiertes Ei – Mediterranes Gemüse ✘✘ <i>Rice noodles – Poached egg – Mediterranean vegetables</i>	15
Mie-Nudeln – Yakisoba – Katsuobushi (Bonitoflocken) ✘✘ <i>Mie-noodles – Yakisoba – Katsuobushi (Bonito flakes)</i>	19
Thunfisch-Tartar – Wasabi – Sojasauce – Crostini ✘ <i>Tuna tartar – Wasabi – Soy sauce – Crostini</i>	25
Pikanter Salat – Pekingente – Mango – Cashewnüsse ✘✘ <i>Spicy salad – Peking duck – Mango – Cashew nuts</i>	27
Sashimi viererlei – Wasabi – Sojasauce ✘✘ <i>Sashimi four different – Wasabi – Soy sauce</i>	28



glutenfrei
gluten-free



laktosefrei
lactose-free



vegetarisch
vegetarian



Sharing-Service auf Wunsch
Shared service upon request

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Thunfisch-Carpaccio – Risotto – Provenzalisches Gemüse – Zitronensauce <i>Tuna carpaccio – Risotto – Provence vegetables – Lemon sauce</i>	38
Kalbsmilken gebraten – Kartoffel-Cannelloni – Mediterranes Gemüse <i>Calf's sweetbread pan-fried – Potato cannelloni – Mediterranean vegetables</i>	39
Zanderfilet – Schwarzwurzeln geräuchert – Kartoffelschaum – Wacholdersauce <i>Fillet of pike perch – Salsify smoked – Potato froth – Juniper berry sauce</i>	41
Lammschulter geschmort – Tajine-Gemüse – Oliven-Polenta <i>Shoulder of lamb braised – Tajine vegetables – Polenta with olives</i>	42
Wolfsbarschfilet gebacken nach Oliv Art – Mie-Nudeln – Kardamom-Essenz <i>Fillet of sea bass baked Oliv style – Mie-noodles – Cardamom essence</i>	48
Kalbsfilet – Ponzu-Sauce – Wakamé – Tempura-Gemüse <i>Fillet of veal – Ponzu sauce – Wakamé – Tempura vegetables</i>	54

Gäste, die eine vegetarische Ernährung bevorzugen, brauchen nicht auf Genuss zu verzichten.
Wir haben jederzeit marktfrische und saisonale Angebote. Sprechen Sie uns an!

*Guests who prefer vegetarian options do not have to miss our delicacies.
We always have market fresh and seasonal offers. Contact us!*

HERKUNFT

Rind, Lachs (SCO), Wolfsbarsch (GR), Ente, Entenleber, Kabeljau (F),
Lamm (IRL), Kalb, Kalbsmilken, Zander (CH), Thunfisch (PHI), Pulpo (I)

ORIGINS

*Beef, salmon (SCO), sea bass (GR), duck, duck liver, cod (F),
lamb (IRL), veal, calf's sweetbread, pike-perch (CH), tuna (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.

Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt. / Prices in CHF include VAT of 7.7

RESTAURANT Oliv

Bachlettenstrasse 1 | 4054 Basel | Telefon 061 283 03 03

info@restaurantoliv.ch | www.restaurantoliv.ch