

Oliva's specials

Oliva's mix grill shared dining

Een plank voor 2 personen met verschillende soorten vlees van de Josper
voor 38,90 (2 personen)

Ribeye, kippendij, varkenshaas en spareribs
geserveerd met friet, verse groenten en één saus naar keuze.

Oliva's bites shared dining

3 gangen diner om te delen voor 24,75 p.p

Plateau van koude bites

carpaccio, vitello tonnato, parmaham, olijven, kazen en nacho's

Plateau van warme bites

Garnalen, spaanse worst, gemarineerde paddenstoelen, yakitori spies en
rozmarijn aardappeltjes

Verrassingsdessert van de chef

Upgrade naar film&diner voor maar 7,95 extra p.p

Film & Diner

Speciaal voor onze gasten die graag een bezoek brengen aan de bioscoop.

Voor slechts 29,95 een 2 gangen menu en koffie of thee
inclusief bioscoop kaartje.

Voorgerecht

Vegetarische seizoenssoep of salade kip

Hoofdgerecht

Runderhamburger op een brioche broodje met sla, salsa en aioli
geserveerd met friet

of een vegetarisch lasagna van aubergine
of kippendijenspies uit de Josper BBQ met champignon-truffelsaus
geserveerd met verse groenten en friet.

Na

koffie, cappuccino of thee

Groepsarrangement

Wij hebben diverse mogelijkheden voor groepen vanaf 10 personen. Voor
meer informatie kunt u kijken op www.oliva-amersfoort.nl of vraag naar
één van onze medewerkers.

Drinks

Frisdranken

Cola, Cola zero, Sinas, Cassis	2,50
Cassis, Tonic, Bitterlemon,	
Ginger ale, Ice tea, Ice tea green,	
Appelsap, Fristi, Chocomel, Spa	
rood, Spa blauw, Sprite	
Tomatensap, Crodino	2,80
Verse Jus d'orange	3,50
San Pellegrino 0,75 L	5,50
Bruisend water	
Aqua panna 0,75L	5,50
Stil water	

Warme dranken

Thee	2,50
Verse munt thee	2,70
Koffie	2,35
Espresso	2,30
Espresso doppio	2,95
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	3,10
Flat white	2,85
Cortado	2,50
Warme chocolademelk	2,75
Chocolademelk met slagroom	3,10
Irish Coffee	6,00
Spanish Coffee	6,00
Italian Coffee	6,00
French Coffee	6,00

Laat je verwennen met een
extra smaakje en slagroom!

Caramel en hazelnoot 0,75

Gin tonic's

Gin tonic komkommer rozemarijn	7,50
Gin tonic appel kaneel	7,75
Gin tonic mango rode peper	8,00
Oliva's gin tonic special	9,50
Marula Pommegranata gin met aromatic fever tree tonic en granaat appel	

Cocktails

Mojito	7,00
Rum, rietsuiker, bruisend water, limoen, munt.	
Sex on the beach	7,00
Vodka, peachtree likeur, jus d'orange, cranberrysap	
Pina Colada	7,00
Rum, ananas sap, kokosmelk	
Espresso Martini	8,00
Espresso, vodka, kahlua	
Ginger 43	8,00
Likeur 43, ginger ale, limoen	
Moscow Mule	8,00
Vodka, gemberbier, rietsuiker, Limoen, munt.	
Pimento gin	8,00
Pimento, gin, pepers	

Alcohol vrije cocktails

Virgin Mojito	4,95
Sprite, munt, limoen	
Virgin Pimento cocktail	5,75
Tonic, gember, limoen, chilipeper	
Virgin Crodino cocktail	5,75
Crodino, mango, munt	

Wijn

Rood	glas	fles
Fonvéne Ardeche rouge	3,95	19,90
Frankrijk, Merlot, Syrah en Grenache, een krachtige neus van vanille en zoethout, in de mond soepel.		
Palena Cabernet Sauvignon	4,00	21,95
Chili, Cabernet Sauvignon, aroma's van rood en zwart fruit, specerijen, koffie en chocolade, een rond zachte structuur.		
Protocola Tempranillo	4,00	21,95
Spanje, Tempranillo, uit het gebied Le Rioja met aroma's van zwart fruit, kruiden en licht iets van aalbesjes, vrij stevig met een lange afdronk en daarentegen ook heerlijk zacht.		
Care Garnacha Syrah Roble	4,25	22,00
Spanje, Garnacha en Syrah, aroma's van rode vruchten en bosvruchten, krachtig en fruitig.		
San Marzano Negroamora	-	24,00
Italië, Negroamaro, aroma's van wilde aardbeien, zwarte bessen, specerijen en tijm, vol zacht en goed in balans.		
SupérBIO Nero d'Avola-Syrah	-	24,00
Italië, Nero d'Avola en Syrah, kruidige aroma's van gerijpt rood fruit, intens en rijk van smaak.		
Metarie Pinot Noir "Les barriques"	-	26,00
Frankrijk, Pinot Noir, aroma's van bosbessen en kersen, rijk en elegant.		

Wit

Fonvéne Ardeche blanc	3,95	19,90
Frankrijk, Sauvignon, Grenache en Ugni blanc, in de neus bloemig met aroma's van acaciabloemen en wilde rozen, ronde en fruitige smaak.		
Brandvlei Chardonnay	3,95	19,90
Zuid-Afrika, Chardonnay, aroma's van acacia, meloen, rabarber en honing, romig maar levendig met veel expressie.		
Palena Sauvignon Blanc	4,00	21,95
Chili, Sauvignon Blanc, aroma's van citrus en vers gesneden gras, stuivend en zuiver in de mond, verfrissende en levendige afdronk.		
Care Macabeo-Chardonnay	4,25	22,00
Spanje, Macabeo en Chardonnay, zuivere aroma's van vooral fruit zoals groene appel, ananas en citrusvruchten, een intense afdronk.		
SupérBIO Pinot Grigio-Grillo	-	24,00
Italië, Grillo, Pinot Grigio, aroma's van appels en rijpe meloen, goed in balans en intens.		

Rose

Brandvlei Syrah rosé	3,95	19,90
Zuid-Afrika, Syrah, aroma's van cassis, aardbeien en frambozen, fruitig met frisse zuren.		
Care Rosado	4,00	21,50
Spaans, Cabernet Sauvignon en Tempranillo, intense aroma's van rood fruit, bloemen en tonen van caramel, evenwichtige wijn met een lange afdronk.		

Bubbels

Cava Portium Brut	4,50	23,50
Spanje, fijne bubbels en een volle smaak gecombineerd met frisse zuren.		

Dessert wijn

	5,00	
Portugal, moscatel, aroma's van bloemen, sinaasappel en honing, verrassende zuren en zoete langaanhoudende afdronk.		

Bier

Tap	Alcohol	Soort	Kleur	Prijs
Amstel	5%	Pils	Blond	2,60
Affligem Blond	6,8%	Blond bier	Blond	4,35
Amstel Bock	7%	Herfstbok	Robijnrood	4,35

Fles

Affligem Dubbel	6,8%	Dubbel bier	Roodbruin	4,10
Wieckse Witte	5%	Wit bier	Blond	4,10
Liefmans Fruitesse	3,8%	Fruitbier	Rood	4,10
La Trappe Tripel	8%	Tripel bier	Donkergeel	4,50
La Chouffe	8%	Blond bier	Blond	4,20
Duvel	8,5%	Blond bier	Blond	4,20
Desparados	5,9%	Tequila bier	Blond	4,50
Corona	4,6%	Mexicaans bier	Blond	4,25
Radler	2%	Radler	Goudgeel	3,00
Apple Bandit	4,5%	Cider	Goudgeel	3,60
Radler 0,0	0%	Radler	Geel	3,00
Heineken 0,0	0%	Alcoholvrij bier	Goud	2,75

Bites

Onze bites zijn te bestellen
als shared dining,
voorgerecht of lekker voor
bij de borrel.

Borrel Bites

Vers brood met kruidenboter	3,60
Extra aioli of tapenda	1,00
Nachos	7,00
Met kaas, guacamole en salsa	
Nachos pulled pork	8,75
Met kaas, pulled pork, guacamole en salsa	
Nachos kip	8,75
Met kaas, kipfilet, guacamole en salsa	
Gemarineerde olijven (met pit)	3,95
Noten mix	3,25
Bitterballen (6 stuks)	5,50
Borrelplankje	11,00
Diverse kazen, vleeswaren, olijven en nootjes	
Luxe borrelplank	19,00
Diverse kazen, vleeswaren, olijven, nootjes, bitterballen, krokante garnalen en nacho's	

Koude Bites

Ossenhaas carpaccio	8,95
Met truffelmayonaise en grana padano kaas	
Vitello tonnato	7,50
Dun gesneden kalfsvlees met huisgemaakte tonijnmayonaise	
Diverse kazen	5,75
Gorgonzola, grana padano, geitenkaas op een bedje van rucola met walnoten	

Warme Bites

Yakitori spies	8,00
Ossenhaas op Japanse wijze bereid	
Gegrilde spaanse worst	6,50
Van de Josper BBQ met chimichurri saus	
Tortilla kippendij	7,00
Geserveerd met sla en guacamole	
Crostini pulled pork	7,00
Op geroosterd brood met sla en guacamole	
Crostini geitenkaas	7,00
Lauw warm geserveerd op geroosterd brood met zongedroogde tomaat, pittenmix en appel	
Paddenstoeltjes	5,95
Gebakken en gemarineerd in balsamico	
Rozemarijn aardappeltjes	4,50
Uit de oven met aioli saus	
Gamba's	7,75
Gemarineerd uit de Josper BBQ en geserveerd met aioli saus	
Krokante gamba's	6,50
Gefrituurd en geserveerd met pikante salsa	
Calamaris	7,95
Gefrituurde inktvis ringen met aioli saus	

Vegetarisch

Salades

Salade gegrilde kip 8,50/13,75
Met grannysmit appels, gemengde sla, rode uien, pittenmix en balsamico dressing

Salade ossenhaaspuntjes 12,50/16,75
Met gegrilde paprika, champignons, gemengde sla, rode uien, pittenmix, tomaatjes en oostersedressing

Salade gegrilde gamba's 10,50/16,00
Met avocado, mango, gemengde sla, pittenmix, rode uien en citroendressing

Salade geitenkaas 8,50/13,75
Met grannysmit appels, gebakken champignons, walnoten, rode uien, gemengde sla en balsamico dressing



De salades zijn te bestellen als
voorgerecht, hoofdgerecht of voor bij de
shared dining.

Soep

Soep van de dag 6,50

Kinderen

Kindermenu 10,50
Een lekker kindermenu met
gepaneerde kip, frietjes en mayo.
Als dessert krijg je een verrassend
ijsje.

Dessert

Gekarameliseerde ananas uit de Jospier met cocos ijs	6,75
Coppa oliva met seizoens sorbet ijs met vers fruit	7,00
Huisgemaakte brownie met walnoten ijs	6,75
Huisgemaakte sinaasappeltaart met slagroom, bereidt met mascarpone crème en cointreau likeur	5,75
Een kaasplankje van gorgonzola, parmezaanse kaas, geitenkaas met notenpesto en zoetbrood	7,75
Dessert wijn: Moscatel (Portugal)	5,00

Wij serveren ook verschillende likeuren,
whiskeys en cognacs!

Hoofdgerechten

Onze grillgerechten worden bereid uit de Josper.
Deze Spaanse schone werkt uitsluitend met
houtskool en geeft de gerechten een unieke smaak
met behoud van structuur en sappigheid.

Vleesgerechten

De onderstaande gerechten worden
geserveerd met saus naar keuze,
verse groenten en frietjes.

Ribeye (220 g)	18,95
Tip: Peppersaus	
Varkenshaas spies	17,50
Tip: Champignon- truffelsaus	
Kippendij spies	16,75
Tip: Peppersaus	
Ossenhaas tournedos (200g)	22,50
Tip: Gorgonzola-notensaus	
Lamsrack (+-350 g)	22,50
Tip: Rode wijnsaus	
Surf & Turf	24,50
Gegrilde ribeye en twee scampi's van de grill	
Tip: Chimichurri	

Sauzen van de cheff

Rode wijnsaus
Peppersaus
Champignon-truffelsaus
Gorgonzola-notensaus
Chimichurri

Liever rozemarijn
aardappeltjes? Geef dit even
aan ons door.

Hamburger	14,75
Huisgemaakte runderhamburger op een brioche broodje met aioli, sla en salsa geserveerd met verse frietjes en mayonaise	
Extra's per product	0,75
Bacon, cheddar cheese, gebakken ei, Jalapeños peppers	

Pulled pork burger	14,50
Op een brioche broodje met koolsla en salsa geserveerd met verse frietjes en mayonaise	

Texaanse spareribs (± 400 g)	17,00
Zoet pittig gemarineerd en geserveerd met verse frietjes en koolsalade	

Visgerechten

Vis van de dag	19,95
Gegrilde scampi's	24,00
Vijf grote scampi's uit de Josper, geserveerd met rozemarijn aardappeltjes en verse groenten	
Risotto gamba's	14,00
Met courgette, uien en parmezaanse kaas	

Vegetarische gerechten

Aubergine lasagne	13,50
Gegratineerd met gemarineerde tomaatjes, Parmezaanse kaas en basilicum.	
Ravioli	13,50
Pasta met romige champignon-truffelsaus en parmezaanse kaas	