OSKAR´S

BY ALEX WAHI

Herzlich Willkommen in
unserem Restaurant
“Moderne mediterrane
Crossover Küche”

Welcome to our restaurant
“Modern Mediterranean
crossover kitchen”

@oskarsmallorca

Alex & Pernilla

Fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause. Unser Service- und Küchenteam ist für alle Ihre Wünsche und Fragen offen.

Please make yourself comfortable and start with one of our recommended aperitifs.

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Für einen entspannten Start empfehlen wir Ihnen als Getränk:
For a relaxed start, we recommend the following drinks:

Aperol Spritz
Raspberry Gin Sour
Kid's Cocktails

Oder schauen Sie einfach in unsere Cocktailkarte
Or have a look at our cocktail menu

OSKAR'S FAVORITES SIGNATURES

Vorspeisen / Starters

Homemade bread with homemade aioli & olives for two — **9€**
Hausgemachtes Brot mit eigener Aioli & Oliven für 2 Personen

Oskar's Tapas — **30€ p.p**
5 verschiedene Crossover Kleinigkeiten im Schälchen serviert
5 different tapas served in bowls

Avocado Tartare with marinated salmon — **25€**
Avocado Tartar, Mango, Honig marinierter Lachs
Avocado Tartare, mango, honey, marinated salmon

Butter Chili Prawns — **18€**
Gambas, Knoblauch, Chili, Zitrone
Prawns, garlic, chili, lemon

Hauptgerichte / Mains

Mango Chicken — **25€**
Hausgemachtes Curry, erfrischende Mango Note, Basmati Reis
Homemade curry, fresh mango taste, basmati rice
+ Frisches Gemüse / + Fresh veggies — **+5€**

Oskar's Double Smashed Burger — **29€**
Brioche Brötchen, 100% Hauseigenes Rinderfilet, Cheddar, BBQ Sauce, Salat, Coleslaw, Pommes
Brioche bun, house-cut tenderloin, cheddar, BBQ sauce, salad, coleslaw, fries

Menüs zum teilen (ab 4 Personen)
Sharing plates for groups (from 4)

Kleinigkeiten aus der Vorpeisenkarte — **20€/p.p**
Selection of starters from our menu

Zusammenstellung aus der Hauptgangkarte — **25€/p.p**
Selection of mains

Zusammenstellung aus unsere Dessertkarte — **15€/p.p**
Selection of sweets

Kompletter Menüpreis — **55€/p.p**
3 course menu

SPEISEKARTE
MENÜ / MENU

OSKAR´S

Vorspeisen / Starters

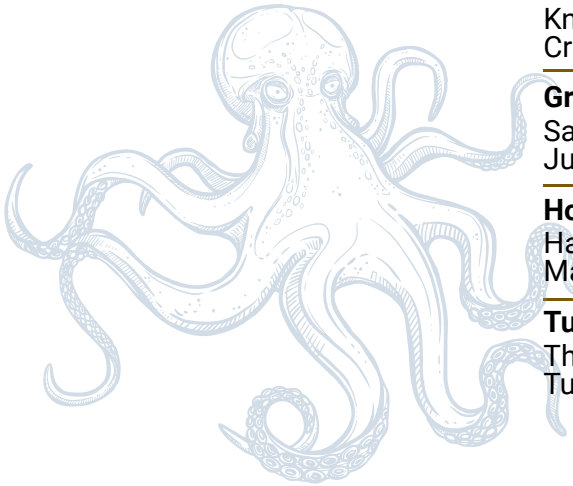
VEGETARISCH
VEGETARIAN

Avocado Tartar **16€**
Honig, Limette, Mango, Tomaten.
Honey, lemon, mango, tomatoes.

Cheese Croquettes **12€**
Frischkäsecreme, Kräuter, Trauben-Mayo, Preiselbeeren.
Cream cheese, herbs, grape-mayonnaise, cranberries.

Green Gazpacho **12€**
Gurke, Joghurt, Petersilienöl.
+ Tempura Garnele. **+3€**
Cucumber, yoghurt, herb oil.
+ Tempura Prawn. **+3€**

FISCH / FISH



Tempura Prawns **16€**
Knusprige Garnele, Mango-Aioli, Salat.
Crispy Prawn, mango-Aioli, salad.

Grilled Octopus **22€**
Saftiger gegrillter Octopus, Hummus, Kräutervinaigrette.
Juicy grilled octopus, hummus, herb vinaigrette.

Homemade Salmon **18€**
Hausgebeizter Lachs, Salat, Rote Beete, Zitronen Vinaigrette.
Marinated salmon, salad, beetroot, lemon vinaigrette.

Tuna-Salmon Tartar **25€**
Thunfisch, Lachs, Tomatenmarmelade, Salat.
Tuna, Salmon, Tomato reduction, salad.

FLEISCH / MEAT

Ham Croquettes **12€**
Frischkäse creme, Kräuter, spicy Chipotle.
Creme cheese, herbs, spicy chipotle.

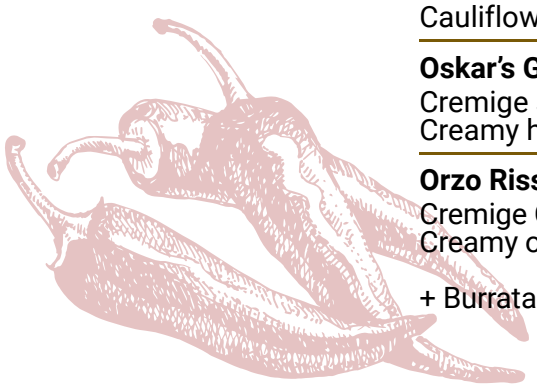
Beef Carpaccio from Devesa Beef **25€**
Himbeere Vinaigrette, Ruccola, Olivenöl, Parmesan.
Raspberry vinaigrette, arugula, olive oil, parmesan.

Oskar's Chicken Croquettes **15€**
Hausgemachte Hähnchenkroketten mit Preiselbeer-Mayo.
Homemade chicken croquettes with cranberry mayo.

Beef Tartar from Devesa Beef **25€**
Feingeschnittenes vom Rind, Spicy Erdnuss-Kräuter Vinaigrette.
Tender minced beef, spicy peanut-herb vinaigrette.

Mains / Hauptgerichte

VEGETARISCH
VEGETARIAN



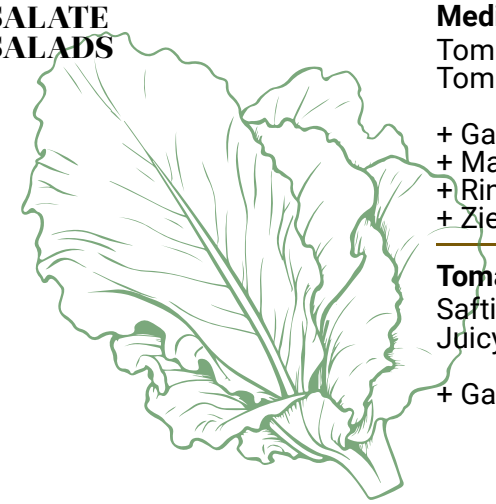
Veggie Bago — **24€**
Blumenkohl, Karamell Gemüse, Basmati Reis.
Cauliflower, caramelised vegetables & basmati rice.

Oskar's Gnocchis — **28€**
Cremige selbstgemachte Gnocchis vegetarisch gefüllt.
Creamy homemade gnocchis, stuffed vegetarian style.

Orzo Rissotto — **24€**
Cremige Orzo Nudeln mit grünem Spargel & gebratenem Salat.
Creamy orzo noodles with green asparagus & fried salad.

+ Burrata — **+5€**

SALATE
SALADS



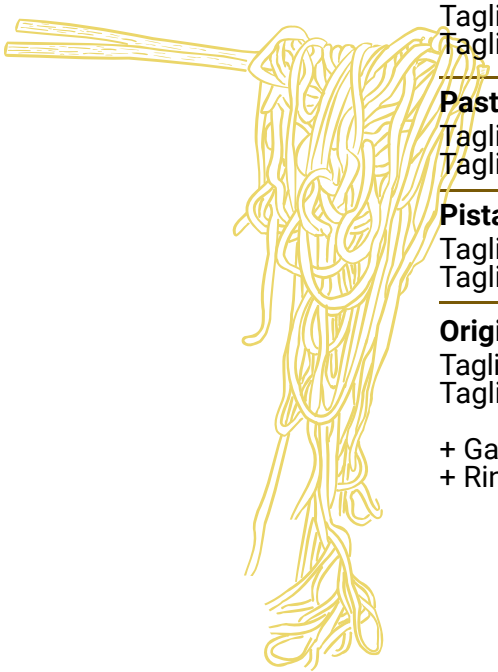
Mediterranean Salad — **18€**
Tomaten, Salat Mix, Früchte, Avocado, Burrata.
Tomato, salad mix, fruits, avocado, burrata.

+ Garnelen / Prawns — **+9€**
+ Marinierter Lachs / Marinated Salmon — **+8€**
+ Rinderfiletstreifen / Beef Filet Stripes — **+9€**
+ Ziegenkäse / Goat Cheese — **+6€**

Tomato Salad with Avocado & Burrata — **25€**
Saftige Tomaten, Avocado, Burrata, hausgemachtes rotes Pesto.
Juicy tomatoes, avocado, burrata, homemade red pesto.

+ Garnelen / Prawns — **+6€**

PASTA



Tagliatelle Aglio Olio Nero — **22€**
Tagliatelle, schwarzer Knoblauch, Cherry Tomaten, Kräuter.
Tagliatelle, black garlic, cherry tomatoes, herbs.

Pasta al Limón with Gambas — **26€**
Tagliatelle, Zitronensauce mit Gambas.
Tagliatelle, lemon sauce with prawns.

Pistachio Carbonara — **25€**
Tagliatelle, Pistazien Sauce, Panchetta.
Tagliatelle, pistachio sauce, pancetta.

Original Truffle Pasta — **28€**
Tagliatelle, Trüffel Sauce & Italienischer Alba Trüffel Scheibchen.
Tagliatelle with truffle sauce & Italian Alba truffle slices

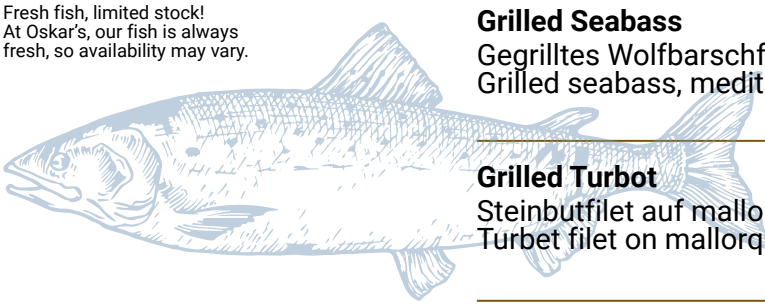
+ Gambas / Prawns — **+8€**
+ Rinderfiletstreifen / Beef filet stripes — **+8€**

Mains / Hauptgerichte

FISCH / FISH

Frischer Fisch, begrenzte Menge!
Im Oskar's ist unser Fisch immer frisch – daher kann die Verfügbarkeit variieren.

Fresh fish, limited stock!
At Oskar's, our fish is always fresh, so availability may vary.



Oskar's Fish & Chips **28€**
Frisches gebackenes Kabeljaufilet, Kartoffel Fries, Mango Aioli.
Fresh, baked cod filet, potato fries, mango-aioli.

Grilled Seabass **35€**
Gegrilltes Wolfbarschfilet, Mediterranes Gemüse, Orzo Risotto.
Grilled seabass, mediterranean veggies, orzo risotto.

Grilled Turbot **38€**
Steinbutfilet auf mallorquinischem Trampo-Gemüse, Zitronen Sauce.
Turbet filet on mallorquin trampo-veggies, lemon Sauce.

Salmon à l'Orange **28€**
Lachsfilet, Gemüse, Orangen-Note.
Salmon fillet, vegetables, touch of orange.

FLEISCH / MEAT

Creamy Garlic Chicken **25€**
Cremige Knoblauchsauce, Hähnchenfilets, Basmati Reis.
Creamy garlic sauce, chicken filets, basmati rice.

Bago Bago **25€**
Hähnchenfilet, Karamell Gemüse, Basmati Reis.
Chicken filets, caramelized veggies, basmati rice.

Butter Chicken **25€**
Cremig pikantes Hähnchencurry, Basmati Reis.
Creamy spiced chicken curry, basmati rice.

Lemon Chicken **25€**
Cremige Zitronensauce, Hähnchenfilets, Basmati Reis.
Creamy lemon sauce, chicken filets, basmati rice.

Filet of Beef **33€**

Entrecôte **25€**

Choose your sides – mix and match as you like
Stellen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch zusammen

Mediterranean vegetables / Mediterranes Gemüse	**+8€**
Fries / Pommes	**+6€**
Baby potatoes / Kartoffel-Drillinge	**+7€**
Orzo risotto / Orzo-Risotto	**+6€**
Small salad / Kleiner Salat	**+6€**
Pepper sauce / Pfeffersoße	**+4€**

KID'S MENU

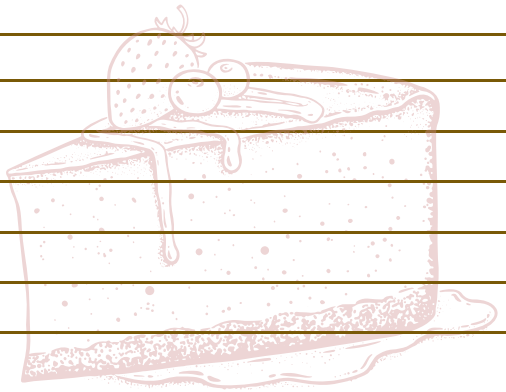
Tomato Pasta — **15€**
Tagliatelle, mit selbstgemachter Tomatensauce.
Tagliatelle, homemade tomato sauce.

Chicken Nuggets & Fries — **15€**
Selbstgemachte Nuggets & Pommes.
Homemade nuggets with fries.

Cheeseburger & Fries — **15€**
Brioche Brötchen, Rinderhack, Käse.
Brioche bun, minced beef, cheese.

DESSERTS

Mango Tartlet	**12€**
Dark Chocolate Tartlet	**12€**
Yoghurt Raspberry Parfait / Joghurt Himbeer Parfait	**12€**
Vanilla Ice Cream / Vanille Eis	**3,5€**
Affogato - Espresso shot with Vanilla Ice Cream	**6€**
Pistachio Cheesecake	**12€**



ALLERGENS

If you have any allergies or dietary requirements, please do not hesitate to ask our team. We will be happy to provide detailed information about allergens in our dishes to ensure your safety and enjoyment.

Sollten Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen. Wir informieren Sie gerne ausführlich über enthaltene Allergene in unseren Gerichten, damit Sie Ihr Essen unbesorgt genießen können.

Gluten / Gluten · **Crustaceans / Krebstiere** · **Eggs / Eier** · **Fish / Fisch** · **Milk / Milch**
Soybeans / Sojabohnen · **Peanuts / Erdnüsse** · **Tree nuts / Schalenfrüchte** · **Celery / Sellerie**
Mustard / Senf · **Sesame seeds / Sesamsamen** · **Sulphites / Sulfite** · **Molluscs / Weichtiere**

DRINKS

Softs / Alkoholfreie Getränke

Cola Cola	5€
Cola Zero	5€
Fanta Orange & Limon	5€
Sprite	5€
Tonic Water (light)	4,5€
Still Water / Wasser ohne Kohlensäure	3,50€ / 0,5L | 6€ / 1L
Sparkling Water / Wasser mit Kohlensäure	3,50€ / 0,5L | 6€ / 1L

Beers / Biers

Warsteiner	4€ / 0,3L | 5,50€ / 0,4L
Weizenbier König Ludwig	6,50€
Warsteiner Alkoholfrei	5€

Aperitives

Aperol Spritz	12€
Campari Spritz	12€
Martini B/R/D	6€
Muntaner B/R	6€

Juices & Bubbles / Säfte & Schorlen

Pineapple / Ananas	6€
Passion fruit / Maracuja	6€
Apple / Apfel	6€
Mango	6€
Cranberry	6€
Orange	6€

Coffees

Espresso	3,50€
Double Espresso	5,50€
Cortado	4€
Americano	4€
Café con Leche	5€
Capuccino	5€
Ice Latte	6€
Fogatto	6€
Carajillo	6,50€

Teas

Chamomile	4€
Darjeeling	4€
Fruits	4€
Mint	4€

Shots / Longdrinks

VODKA

Smirnoff	5€/12€
Absolut	6€/13€
Grey Goose	7€/14€

GIN

Bombay	6€/14€
Gin Mare	7€/15€
Beefeater	5€/12€
Tanqueray	5€/12€
Hendrik's	5€/13€
Brockmans	6€/14€
Monkey 47	10€/29€

RUM

Bacardi Carta Blanca	6€/13€
Barcelo	6€/13€
Malibu	5€/12€
Kraken	5€/12€
Amazonas	5€/12€

WHISKEY

Jameson	6€/13€
Jack Daniels	6€/13€
Cardhu	6€/13€
Red Label	6€/13€

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado	6€/13€

BRANDY/ COGNAC

Magno	5€
Suau 15	5€
Remy Martin	7€

Licores

Jägermeister	5€
Hierbas s/m/d	5€
Baileys	5€
Grappa	5€
Ramazzotti	5€
Khalua	5€
Limoncello	5€
Sambuca	5€
St.Germaint	5€
Disarono	5€
Palo	5€
Cachasa	5€
Cointreau	5€