

*Restauracja*  
*"Orzech i Miód"*



**Godziny otwarcia**

poniedziałek - piątek 13:00 - 22:00

sobota: 13:00-22:00

niedziela: 12:00-20:00

**Opening hours**

Monday - Friday: 1pm - 10pm

Saturday: 1pm-10pm

Sunday: 12 pm - 8pm

# *Menu*

***"Można nie jeść w ogóle, ale nie można jeść źle."***

*Salvador Dali*

*Poleca szef kuchni:*

*Sebastian Humski*

**PRZYSTAWKI / STARTERS**

**Wolno pieczony rostbef w palonym porrze/ Slow roast  
rostbef in the roast leek** 49,00 zł

liście musztardowca/ remulada/ ser bursztyn 6 miesięczny  
/pieczywo własnego wypieku  
mustard leaf/ remulada/cheese/ own baked bread

**Podwędzany tatar z sarny/ A cheered roe deer tartare** 69,00 zł

cebula szalotka/ marynowane rydze/ żółtko SV  
/pieczywo własnego wypieku  
shallot/mushroom pickle/ egg yolk SV/ chive/ own baked bread

**Śledź marynowany z wiśniami/Pickled herring  
with cherries (wegański/ vegan)** 45,00 zł

gruszka/ mus z buraka/ grzanka z chleba ciemnego  
pear/ beetroot mouse/ brown bread tost

**ZUPY / SOUPS**

**Rosół / Broth** 23,00 zł

makaron/ warzywa julienne  
pasta/ julienne vegetables

**Żurek na własnym zakwasie/ Sour soup** 26,00 zł

biała kiełbasa/ ziemniaki/ maślanka  
white sausage/ potatoes/ buttermilk

**Krem z pieczonej dyni Hokkaido / Baked pumpkim  
cream (wegański / vegen)** 25,00 zł

chipsy z marchewki / karmelizowane orzechy nerkowca  
carrot chips/carmelized cashews

**Boczniaki z ciecierzycą/ Oyster mushrooms  
with chiakpeas** 28,00 zł

włoszczyzna/natka pietruszki  
vegetables/ persley

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

<b>Schab z kością smażony na smalcu/ Pork chop</b> ziemniaczane puree/ kapusta zasmażana z podgrzybkim potato puree/ fried cabbage with mushroom	52,00 zł
<b>Rolada śląska/ Roulade</b> kluski śląskie/ modra kapusta silesian noodles/ red cabbage	63,00 zł
<b>Gęsie żółądki/ Goose stomachs</b> warzywa korzeniowe / krokiety z kaszy perłowej z borowikiem /piklowana cebula vegetables/pearl barley croquette with mushroom/ pickle onion	49,00 zł
<b>Stek z Antrykotu sezonowany na sucho</b> <b>/Dry aged entrecote steak</b> frytki z batatów/ selekcja sałat z olejem z ostropestu Sweet potato chips/ salads selection	140,00 zł
<b>Ozorki z dzika/Wild boar tongues</b> puree z pasternaku / kurki/ chrust z pora/ demi glace z trawą żubrową parsnip puree/ mushroom/ leek chips/ demi - glace souse	59,00 zł
<b>Pierś z kurczaka z musem z pieczarki brunatnej</b> <b>/Chicken breast with mushroom mousse</b> smażone kopytka/ karmelizowane brzoskwinie / pieczony burak /sos demi glace fried dumplings/caramelized peaches/ baked turnip/ demi glace souse	59,00 zł
<b>Filet z okonia /Perch fillet (wegetariański/ vegetarian)</b> puree z dyni / kasza kukurydziana w panko/ smażona sałata rzymska /sos winny pumpkin puree/cornmeal in panko/ fried lettuce	79,00 zł
<b>Pierogi z pieczoną kaczką / Dumplings with roast duck</b> borowiki/ mus z pieczonego buraka/ chipsy z pietruszki/ sos demi glace mushrooms/ baked turnip mousse/ persley chips/ demi glace souse	45,00 zł
<b>Makaron tagiatelle z krewetkami</b> <b>/Tagiatelle with shrimps</b> krewetki black tiger/Ser bursztyn 12 miesięczny/ czerwona cebula/ pomidor koktailowy/ śmietana black tiger shrimps/ bursztyn cheese/ red onion/ cherry tomato/ cream	49,00zł

**SALATY / SALADS**

**Selekcja sałat z wołowiną i marynowaną dynią/ 59,00 zł**

**Seled selection with beef and pickle pumpkin**

szpinak/ prażone peski dyni/ pomidor koktajlowy/ ogórek zielony/  
szczypiorek/ winegret z musztardy francuskiej  
spinach/ fried pumpkin seeds/ cherry tomato/ cucumber/ chive/  
vinegrette

**Sałata rzymska z wędzonym halibutem/ 49,00 zł**

**Lettuce with smoked halibut**

ciecierzyca/burak/ czerwona cebula/ koperek/ sos winegret  
chickpeas/ turnip/ red onion/ dill/ vinegrette

**DESERY / DESSERTS**

**Mille - Feuilles 25,00 zł**

ciasto francuskie /krem kokosowo - imbirowy/owoce  
puff pastry/ coconut - ginger cream/ fruits

**Sernik baskijski z pistacją/ Basque pistachio cheesecake 27,00 zł**

**Selekcja lodów / Ice cream 33,00 zł**

krem mascarpone/sos wiśniowy  
mascarpone cream/ cherries souce

Restauracja "Orzech i Miód"

KAWY I HERBATY

Espresso	10,00 zł
Espresso Doppio	15,00 zł
Caffe Creme	12,00zł
Cappucino	15,00 zł
Caffe Latte	18,00 zł
Kawa mrożona/Ice coffe lody,bita śmietana / ice-cream, cream	25,00 zł
Herbata Richmond Richmont Tea	15,00 zł

ZIMNE NAPOJE

 <small>zero CUKRU</small> <b>Coca-Cola</b>				0,25l	10,00 zł
	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Bitter Rose			0,25l	10,00 zł
	Naturalna woda mineralna niegazowana			0,33l 0,75l	8,00 zł 16,00 zł
	Naturalna woda mineralna gazowana			0,33l 0,75l	8,00 zł 16,00 zł
	Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiowa z hibiskusem			0,25l	9,00 zł
	Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy			0,25l	9,00 zł
	Napój energetyzujący			0,25l	10,00 zł
Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices					
Pomarańczowy, grejpfrutowy / Orange, grapefruit			0,25l	23,00 zł	

*Restauracja "Orzech i Miód"*

**PIWA LANE**

Żywiec lany 0,3l	10,00zł
Żywiec lany 0,5l	14,00zł

**PIWA BUTELKOWE**

Żywiec 0,5l	13,00zł
Żywiec białe 0,5l	13,00zł
Żywiec 0% lemonż 0,5l	13,00zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	13,00zł
Raciborskie :	
Klasyczne/Miodowe/Rznięte	13,00zł
Franziskaner 0,5l	16,00zł
Stella 0,33l	13,00zł

**WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE**

Przepalanka	12,00 zł
Śliwka 40%	12,00 zł
Dereniówka	12,00 zł

**WÓDKI**

Finlandia 0,5l	110,00zł
Finlandia 40ml	10,00zł
Wyborowa 0,5 l	90,00zł
Wyborowa 40ml	9,00zł



**RUM / GIN / TEQUILA**

	<i>40ml</i>
Bacardi Black/Superior	12,00zł
Gin Beefeater	14,00zł
Tequila Silver	14,00zł
Tequila Gold	19,00zł
Gin Gordons	14,00zł

**COGNAC / BRANDY**

	<i>40ml</i>
Hennessy V.S.	30,00zł
Martel V.S.	30,00zł
Delaitre V.S. Cognac	20,00zł
Metaxa 7*	23,00zł

**WHISKY**

	<i>40ml</i>
J.W. Red Label	14,00zł
J.W. Black Label	20,00zł
Ballantine's Finest	14,00zł
Jack Daniel's Old No.7	20,00zł
Chivas Regal 12 YO Blended Scotch	20,00zł
Chivas Regal 18 YO Blended Scotch Gold Signature	55,00zł

**WERMUTH**

	<i>100ml</i>
Martini Rosso	15,00zł
Martini Bianco	15,00zł

**LIKIERY**

	<i>40ml</i>
Jägermeister	15,00zł
Campari	15,00zł
Bailey's	15,00zł

**DRINKI**

**Aperol Spritz**

Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

30zł

**Hugo**

Prosecco/limonka/mięta/syrop z czarnego bzu

28zł

**Apple Whisky**

Whisky/sok jabłkowy/likier pomarańczowy/cytryna/pomarańcza/  
sok z cytryny/ mięta

28zł

**Mohito**

Rum/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta

28zł

**Long Island Iced Tea**

Wódka/tequila/rum/gin/triple sec/sok z cytryny/cola/lód/cytryna

40zł

**Malibu**

Malibu/mleko/lód

22zł

**Drink Księżnej**

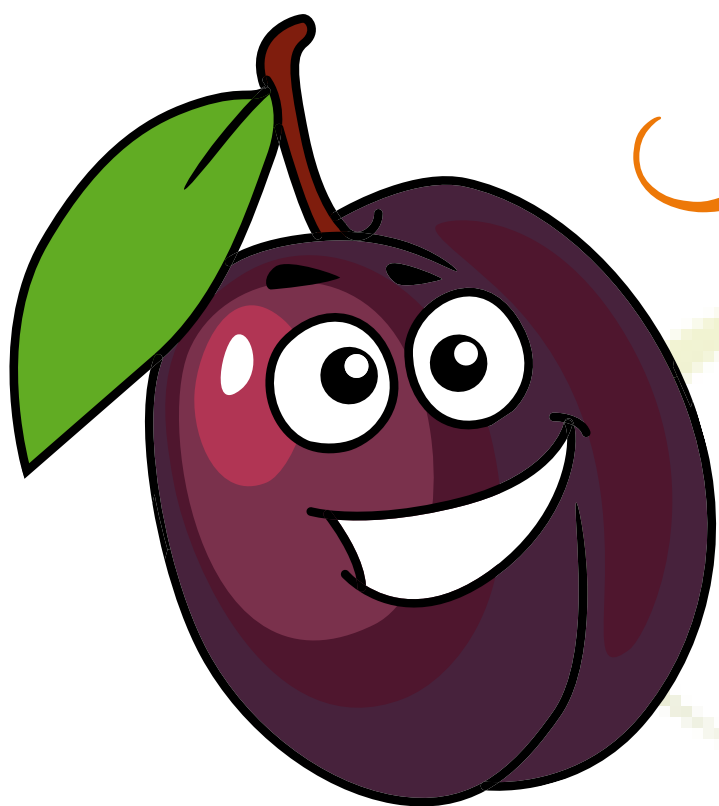
Gin/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny

35zł



# Menu dla dzieci

## Kid's menu



Zupa pomidorowa/Tomato soup

Makaron  
pasta

15,00 zł

Knedle ze śliwkami/ Dumplings with plums

masło /cynamon  
butter/ cinamon

20,00zł

Kąski kurczaka w panierce/ chicken pieces

frytki/ surówka colesław  
fries/ coleslaw salad

25,00 zł





## N A P O J E R O Z G R Z E W A J A C E

Rozgrzewająca herbata malinowa  
z imbirem, pomarańczą

i goździkami

**16,00 zł**



Szarlotka z jabłkiem, cynamonem

i goździkami

**15,00 zł**

Szarlotka z prądem

**20,00 zł**



Czekolada na gorąco z bitą

śmietaną

**18,00 zł**

Dyniowe Cafe Latte

**20,00zł**

Grzane wino z dodatkiem  
goździków i pomarańczy

**16,00zł**



Grzane wino 0% z dodatkiem  
goździków i pomarańczy

**15,00zł**