
Restauracja "Orzech i Miód"



Godziny otwarcia

poniedziałek - piątek 13:00 - 21:00

sobota: 13:00-22:00

niedziela: 12:00-20:00

Opening hours

Monday - Friday: 1pm - 9pm

Saturday: 1pm-10pm

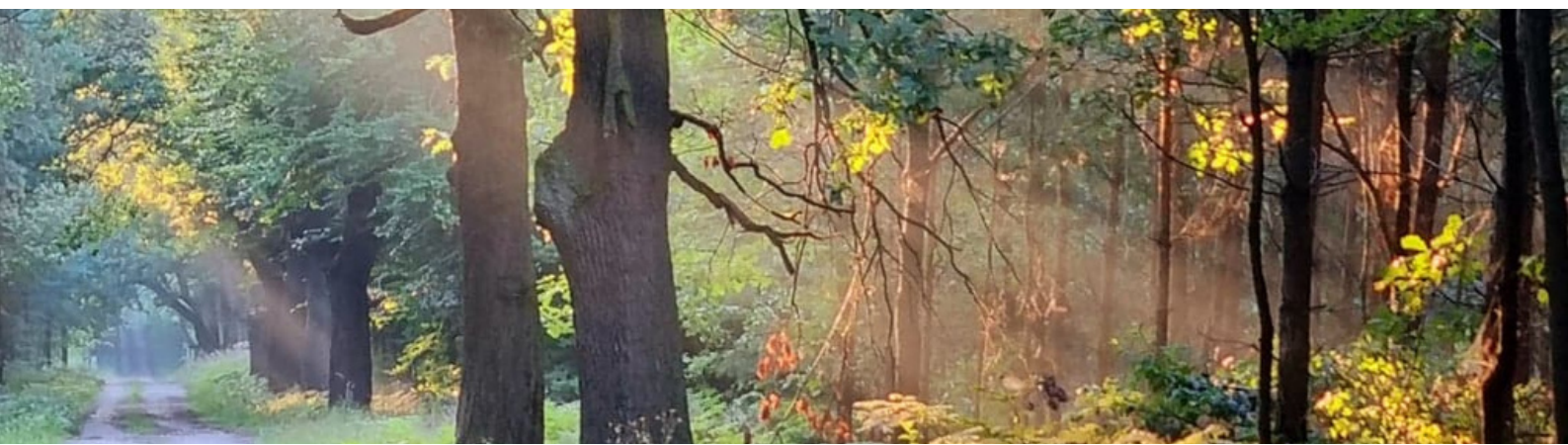
Sunday: 12 pm - 8pm

Menu

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

Salvador Dali

Poleca szef kuchni:



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej / Beef tartare 49,00 zł

czerwona cebula, szczypiorek, marynowana kurka, musztarda francuska,
grzanka maślana

red onion, chive, marinate mushroom, france mustard, butter toast

Łosoś marynowany burakiem / 34,00 zł

Salmon marinated with beetroot

wytrawna tartaletka, piklowana biała rzodkiew, majonez z pietruszki, sos z maślanki
tart cake, pickle white radish, parsley mayonnaise, buttermilk souce

Krewetki / Shrimps 42,00 zł

czosnek, białe wino, pomidor koktajlowy, koper włoski, natka pietruszki, masło, bagietka

garlic, white wine, cocktail tomato, fennel, parsley, butter, baguette

Pasztet z soczewicy / Lentil pate 19,00 zł

piklowane korzenne warzywa, sos miodowo - musztardowy, grzanka maślana

pickle root vegetables, honey-mustard sauce, butter toast

ZUPY / SOUPS

Rosół / Broth 18,00 zł

makaron, warzywa julienne

pasta, julienne vegetables

Żurek na własnym zakwasie/ Sour soup 22,00 zł

biała kiełbasa, ziemniaki, maślanka

white sousage, potatoes, buttermilk

Krem z warzyw białych / White vegetables cream soup 20,00 zł

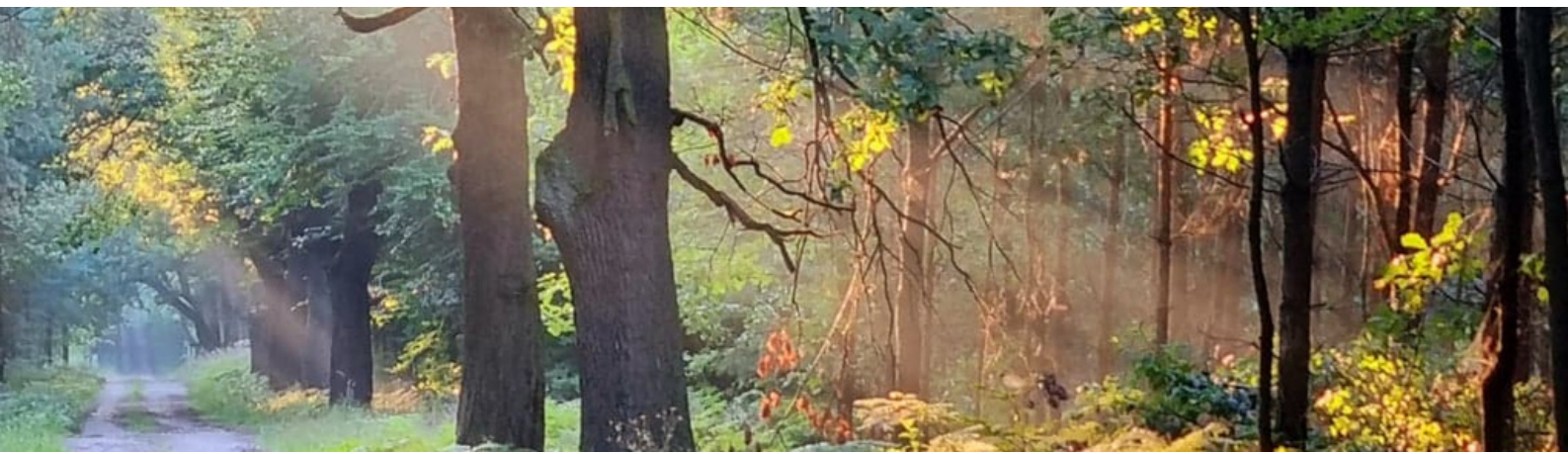
prażony słonecznik, chrust z pietruszki, oliwa z pietruszki (wege)

roasted sunflower seeds, parsley chips, parsley olive (vege)

Krem z dyni / Pumpkin cream soup 20,00 zł

prażone pestki dyni, jarmuż, oliwa z pietruszki (wege)

roasted pumpkin seeds, kale, parsley olive (vege)



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Schab z kością / Pork chop ziemniaczane puree, kapusta zasmażana <i>potato puree, fried cabbage</i>	42,00 zł
Rolada śląska/ Roulade kluski śląskie, modra kapusta <i>silesian noodles, red cabbage</i>	52,00 zł
Stek z polędwicy wołowej / Sirloin steak puree z pietruszki, panierowany boczniaak, demi glace <i>parsley puree, breaded oyster mushroom, demi glace</i>	109,00zł
Pierś z kaczki / Duck breast puree z batata, karmelizowana nektaryna, krokiet z kaczki, sos demi glace <i>sweet potato puree, caramelized nectarine, duck croquet, demi glace</i>	65,00 zł
Pieczeń z dzika / Roast beast puree ziemniaczane, pieczony burak, sos rozmarynowy <i>potato puree, baked beetroot, rosemary sauce</i>	59,00 zł
Filet z pstrąga łososiowego / Salmon trout zielona fasolka szparagowa, zielony groszek, brokuł, mus z buraka, sos z maślanki (wege) <i>green green beans, green peas, broccoli, beetroot mousse, buttermilk sauce (vege)</i>	49,00 zł
Wegetariańska lazania bolognese / Vege lasagna bolognese sos pomidorowo parmezanowy <i>tomato and parmesan sauce</i>	39,00 zł
Makaron tagiatelle / Tagiatelle pasta pierś z kurczaka, pomidor koktajlowy, czosnek, pesto z rukoli <i>chicken breast, cocktail tomatoes, garlic and rucola pesto</i>	39,00 zł



SALATY/ SALADS

Sałata rzymska z rostbefe / with rostbefe

49,00 zł

wolno pieczony rostbefe, wędzony boczek, pomidor koktajlowy, zielony ogórek,

piklowana dynia, płatki sera, sos cezar

slow roast roastbeef, smoked bacon, cocktail tomato, green cucumber, pickle pumpkin, cheese flakes, ceasar sauce

Selekcja sałat z kozim serem / with goat cheese

45,00 zł

kozi ser, pomidor koktajlowy, zielony ogórek, rzodkiewka, piklowana cukinia, sos vinegret (wege)

goat cheese, cocktail tomato, green cucumber, radish, pickle zucchini, vinaigrette sauce (vege)

Selekcja sałat z burakiem / with beetroot

34,00 zł

gruszka, ser bałkański, pieczony burak, prażony słonecznik, suszona żurawina, sos vinegret

pear, balkanian cheese, baked beetroot, roasted sunflower seeds, dried cranberries, vinaigrette sauce

DESERY / DESSERTS

Creme brulle lawendowe / Lavender creme brulle

20,00 zł

Krem przygotowany na bazie lawendy

Cream prepare with lavender flavor

Beza/ Meringue

25,00 zł

biała czekolada, mascarpone, owoce sezonowe

white chocolate, mascarpone and seasonal fruit

Ciasto Rafaello

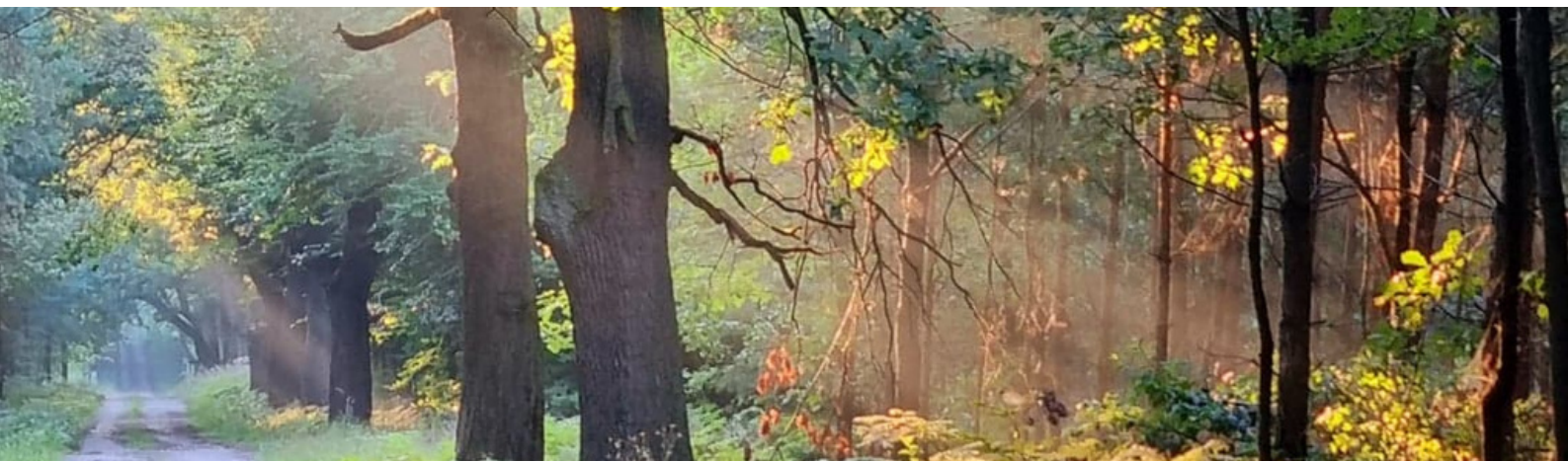
20,00zł

Selekcja lodów / Ice cream

25,00 zł

mus jagodowy, sezonowe owoce

blueberry mousse, seasonal fruit



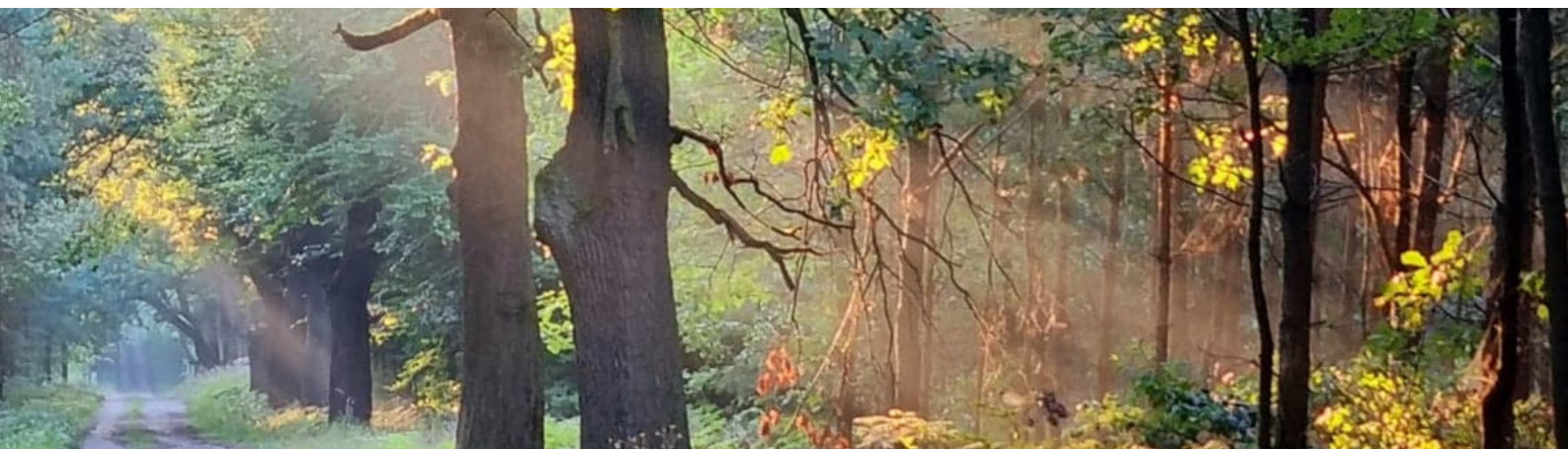
KAWY I HERBATY

Espresso	9,00 zł
Espresso Doppio	14,00 zł
Caffe Creme	11,00 zł
Cappucino	14,00 zł
Caffe Latte	16,00 zł
Herbata Richmond	14,00 zł

Richmont Tea

NAPOJE ZIMNE

				0,25l	8,00 zł
	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Bitter Rose			0,25l	8,00 zł
	naturalna woda mineralna niegazowana			0,33l 0,75l	6,00 zł 13.00zł
	naturalna woda mineralna gazowana			0,33l 0,75l	6,00zł 13,00zł
	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem			0,25l	6,00 zł
	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy			0,25l	6,00 zł
	napój energetyzujący			0,25l	10,00 zł
Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices					20,00 zł
Pomarańczowy, grejfrutowy / Orange, grapefruit					



PIWA LANE

Żywiec lany 0,3l	10,00zł
Żywiec lany 0,5l	13,00zł

PIWA BUTELKOWE

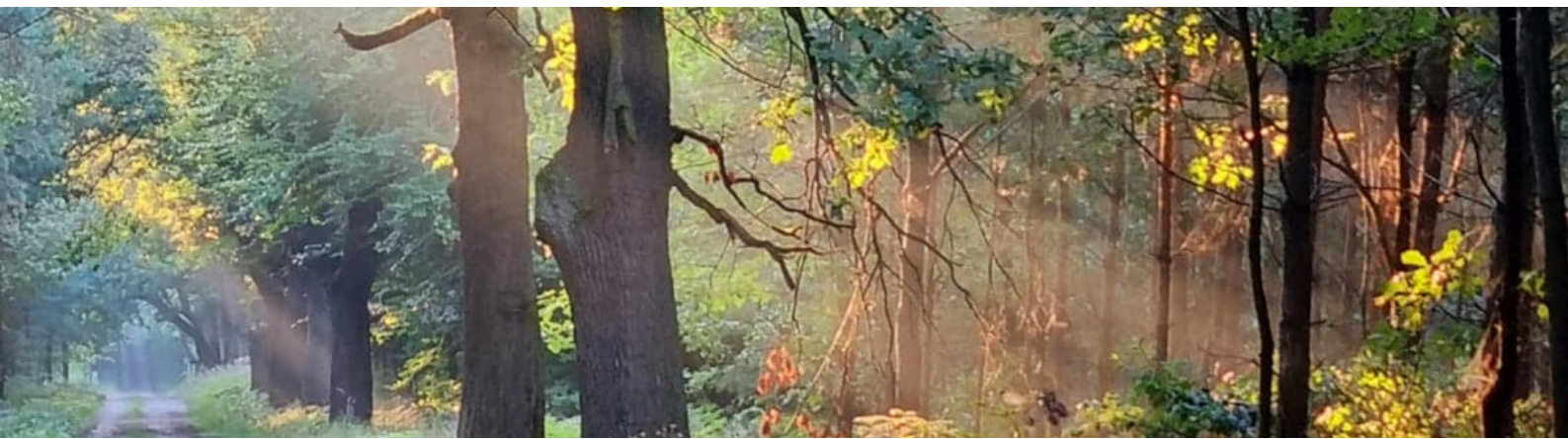
Żywiec 0,5l	12,00zł
Żywiec białe 0,5l	12,00 zł
Warka Radler 0,5l	12,00 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	11,00 zł
Raciborskie :	
Klasyczne/Miodowe/Rznięte	12,00zł

WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE

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

WÓDKI

Finlandia 0,5L	100,00zł
Finlandia 40ml	10,00zł
Wyborowa 0,5 ml	80,00zł
Wyborowa 40ml	9,00zł



RUM / GIN / TEQUILA

40ml

Bacardi Black/Superior	10,00zł
Gin Beefeater	13,00zł
Tequila Silver	14,00zł
Tequila Gold	19,00zł

COGNAC / BRANDY

40ml

Hennessy V.S.	28,00zł
Martel V.S.	30,00zł
Delaitre V.S. Cognac	20,00zł
Metaxa 7*	23,00zł

WHISKY

40ml

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	22,00zł
Chivas Regal 18 YO Blended Scotch Gold Signature	55,00zł

WERMUTH

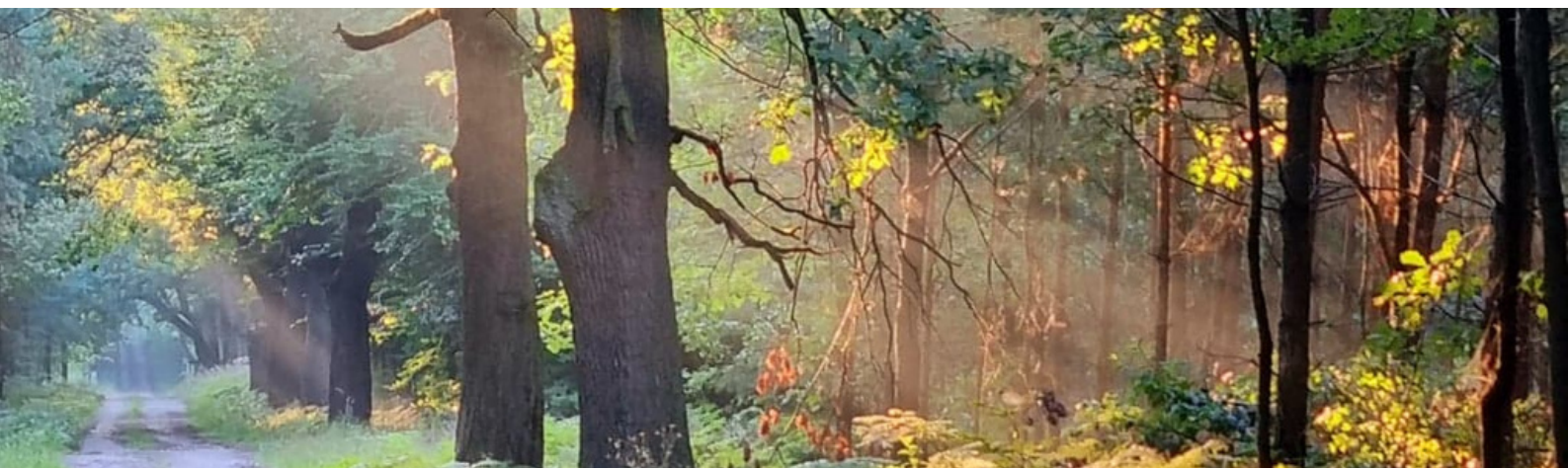
100ml

Martini Rosso	15,00zł
Martini Bianco	15,00zł

LIKIERY

40ml

Jägermeister	15,00zł
Campari	15,00zł
Bailey's	15,00zł



KARTA WIN



Wina musujące

Piu Fizz Frizzante 1l. Vinicola Serena, *półwytrawne*, WŁOCHY

14 zł 60 zł

GostArt Cuvee, Winnica Gostchorze, *półwytrawne*, POLSKA

- 140 zł

Wina białe

Chablis Domaine Gautheron, *wytrawne*, FRANCJA

35zł 230 zł

Bachus, Rudi Ruttger, *wytrawne*, NIEMCY

18 zł 90 zł

Vinho Verde DOC Reserva Portal da Calcada,
Quinta da Calcada, *wytrawne*, PORTUGALIA

18 zł 90zł

Riesling feinherg 1l., Rudi Ruttger, *półwytrawne*, NIEMCY

- 100 zł

The Nest Sauvignon Blanc, *wytrawne*, NOWA ZELANDIA

26zł 140zł

Wina czerwona

Primitivo di Manduria Terra Rossa, Feline, *wytrawne*, WŁOCHY

27zł 140zł

Clos de Tafall, Clos Berenguer, *wytrawne*, HISZPANIA

23zł 120zł

Pinotage, Survivor, *wytrawne*, RPA

26zł. 140zł

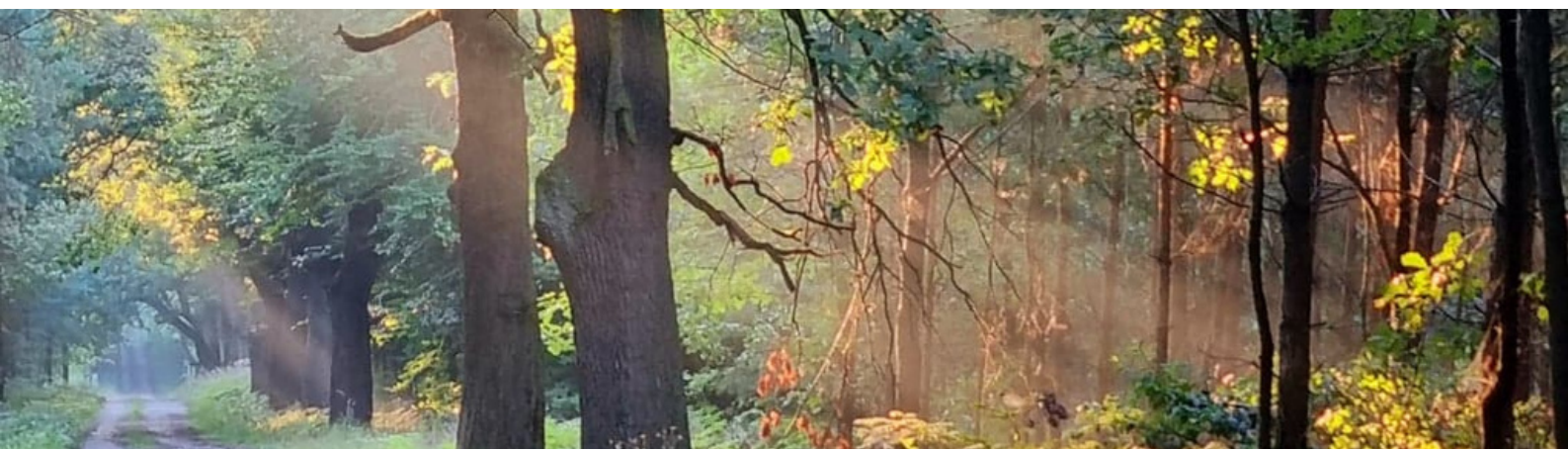
Saint Clair Marlborough Origin Pinot Noir, NOWA ZELANDIA

150zł

Wina różowe

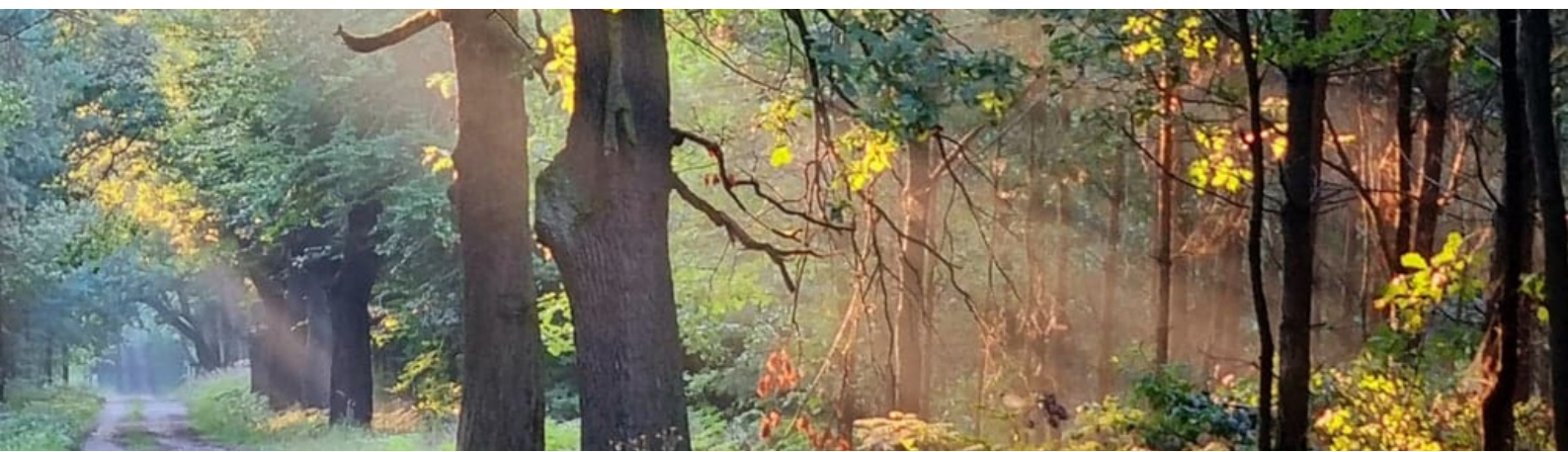
Rose Cyclist, *półsłodkie*, CHORWACJA

18zł 90zł



DRINKI

Aperol Spritz	26zł
Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza	
Hugo	24zł
Prosecco/limonka/mięta/syrop z czarnego bzu	
Apple Whisky	24zł
Whisky/sok jabłkowy/likier pomarańczowy/cytryna/pomarańcza/sok z cytryny/ mięta	
Mohito	26zł
Rum/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta	
Long Island Iced Tea	35zł
Wódka/tequila/rum/gin/triple sec/sok z cytryny/cola/lód/cytryna	
Malibu	22zł
Malibu/mleko/lód	
Drink Księżnej	30zł
Gin/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny	



Menu dla dzieci

Kid's menu

Zupa pomidorowa / Tomaten soup

Pasta

10,00 zł

Nuggetsy z frytkami i surówką z jabłkiem i marchewką

Nuggets with chips and carrot and apple salad

25,00 zł

Naleśniki z nutellą 2 szt.

Pancakes with nutella

15,00 zł

Bajkowe lody

Fairytale ice cream

16,00 zł

