
Restauracja "Orzech i Miód"



Godziny otwarcia

Niedziela - czwartek: 12:00-21:00

Piątek - sobota: 12:00-22:00

Opening hours

Sunday - Thursday: 12pm-9pm

Friday - Saturday: 12pm-10pm

Menu

"Życie jest nieprzewidywalne. Deser zjedz najpierw"



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy / Beef tartare

36,00zł

Siekana polędwica podana z emulsją z żółtka, grzybkami marynowanymi, cebulą i ogórkiem
Chopped raw beef served with emulsion of egg yolk, wrapped in cucumber accompanied by shimeji mushrooms, pearl onion and roasted kale

Pescaccio z łososia jurajskiego / Jurassic salmon pescaccio

32,00zł

Łosoś marynowany w cytrusach, podany z mixem sałat, koperkiem i miodem
Salmon marinated in citrus, served with a mix of lettuce, dill, and honey

Krewetki Black Tiger / Black Tiger Shrimps

32,00zł

Krewetki smażone na maśle i czosnku z pietruszką, podane z mixem sałat i grzankami maślano-czosnkowymi
Garlic butter shrimps with parsley, served with mixed salad and croutons

ZUPY / SOUPS

Rosół / Broth

13,00 zł

Rosół serwowany na talerzu ze swojskim makaronem, marchwią i pietruszką
Broth served with homemade pasta with carrot and parsley.

Krem z selera / Cream of celery soup

18,00 zł

Krem z selera, aromatyzowany wanilią, podany z czarną soczewicą i marynowaną marchwią
Celery cream flavored with vanilla, served with black lentils and marinated carrots.

Żur / Sour soup

16,00 zł

Żur cysterski gładki z kawałkiem białej kielbasy pieczonej, palonym ziemniakiem, jajkiem poche i pietruszką
Traditional Cisterian sour soup with roasted white sausage, roasted potato, poche egg, and parsley.

Chłodnik z ogórka / Cucumber cold soup

13,00 zł

Chłodnik z ogórka, aromatyzowany czosnkiem i koperkiem, podany z granitą z zielonych jabłek
Cucumber cold soup, flavored with garlic and dill, served with green apples granita

Zupa rybna / Fish soup

27,00zł

Francuska zupa rybna z owocami morza ze świeżymi pomidorami i ciabatką
French seafood fish soup with fresh tomatoes and ciabatta



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kurczak / Chicken

29,00zł

Filet z kurczaka zagrodowego, przygotowany metodą sous-vide, podany z ziemniakami gratin w asyście marynowanej marchewki i blanszowanego groszku z sosem demi glace

Farm chicken fillet, prepared with the sous-vide method, served with gratin potatoes, marinated carrots and blanched peas with demi glace sauce

Kaczka pieczona po staropolsku / Duck roasted in old Polish style

54,00zł

Pół kaczki pieczonej z jabłkiem i sosem żurawinowym, podanej z kopytkami i duszonymi w maśle i śmietanie buraczkami

Half of a roasted duck with apple and cranberry sauce, served with potato dumplings and stewed beetroots in butter and cream

Golonka pieczona / Pork knuckle

48,00zł

Golonka pieczona w piwie, podana z ziemniakami z koperkiem i kapustą zasmażaną

Pork knuckle baked in beer, served with potatoes with dill and fried cabbage

Stek z polędwicy / Sirloin steak

70,00zł

Polędwica sezonowa smażona z rozmarynem, czosnkiem i sosem borowikowym, podana z frytkami belgijskimi owiniętymi boczkiem i mixem sałat

Seasonal sirloin fried with rosemary, garlic and boletus sauce, served with Belgian fries wrapped in bacon and salad mix

Rolada / Roulade

39,00zł

Tradycyjna rolada wołowa z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem pieczeniowym

Traditional beef roulade with dumplings, red cabbage and roast sauce

Schab / Pork chop

37,00zł

Schab panierowany, podany z ziemniakami z koperkiem oraz mizerią

Pork chop served with potatoes with dill and cucumber salad

Sandacz / Zander

51,00zł

Smażony filet z sandacza, podany na risotto z kurkami i pianą z maślanki

Fried zander fillet, served on risotto with chanterelles and buttermilk foam

Sola / Sole

44,00zł

Sola pieczona z duszonym szpinakiem z czosnkiem i cebulką, gnocchi ze świeżą pietruszką i sosem gorgonzola

Roasted sole with stewed spinach with garlic and onion, gnocchi with fresh parsley and gorgonzola sauce



MAKARONY / PASTAS

Spaghetti ala pomodoro

25,00 zł

Makaron spaghetti w sosie pomidorowym z bazylią i dodatkiem parmezanu

Spaghetti in tomato sauce with basil and Parmesan cheese

Tagliatelle ala putanesca

29,00 zł

Makaron tagliatelle z oliwkami, pomidorami, kaparami, suszonymi pomidorami, czosnkiem i cebulą

Tagliatelle pasta with olives, tomatoes, capers, sun-dried tomatoes, and garlic and onion

Tagliatelle z łososiem

39,00zł

Łosoś jurajski oraz krewetki w aromacie czosnku i cebuli, podany ze szparagami, pomidorkami koktajlowymi i sosem bour blanc

Jurassic salmon and shrimps in garlic and onion flavor, served with asparagus, cherry tomatoes and bour blanc sauce

Penne ala Carbonara

29,00 zł

Makaron penne podany z boczkiem w sosie jajeczno-śmietanowym, z dodatkiem cebuli i pietruszki

Penne pasta served with bacon in egg and cream sauce, with the addition of onion and parsley



PIZZA

Margarita

21,00 zł

Mozzarella/ pomidory/ bazylia

Mozzarella/ tomatoes/ basil

Capriciosa

24,00 zł

Pomidory/ mozzarella/ szynka/ pieczarki

Tomatoes/ mozzarella/ ham/ mushrooms

Diavola

27,00 zł

Pomidory/ mozzarella/ salami łagodne lub pikantne/ oliwki

Tomatoes/ mozzarella/ mild or spicy salami/ olives

Parma

35,00 zł

Pomidory/ parmezan/ szynka parmeńska/ rukola/ pomidorki koktajlowe

Tomatoes/ parmesan/ parma ham/ arugula/ cherry tomatoes

Quattro Formaggi

33,00 zł

Pomidory/ mozzarella/ parmezan/ gorgonzola/ mozzarella bufala

Tomatoes/ mozzarella/ parmesan/ gorgonzola cheese/ mozzarella bufala

*Wszystkie pizze oraz makarony przygotowujemy w Trattorii Łaskowo
z wykorzystaniem najwyższej jakości włoskich produktów.*



SAŁATKI / SALADS

Cezar / Caesar

37,00 zł

Salata rzymska z boczkiem oraz kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, grzankami i dresingiem

Lettuce with crispy bacon and chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons and dressing

Sycylijska / Siciliana

39,00 zł

Mix sałat z polędwicą z tuńczyka, ogórkiem, jajkiem, oliwkami i sosem vinegret

Mix of salads with tuna, cucumber, egg, olives and vinaigrette sauce

DESERY / DESSERTS

Miodownik / Honey cake

18,00 zł

Biskopt miodowy, przełożony kremem z kwaśnej śmietany w asyście compote z wiśni, podany z plastrem miodu

Honey sponge cake with sour cream and cherry compote, served with a honeycomb

Mech laskowy / Hazelnut moss

18,00 zł

Mus na bazie mlecznej czekolady i pieczonych orzechów laskowych, podany z gąbką biszkoptową i gałkami czekoladowymi

Milk chocolate and roasted hazelnut mousse, served with a sponge and chocolate sprigs

Szarlotka / Apple pie

18,00 zł

Chrupiące jabłka na cieście francuskiegm podane na ciepło z musem brzoskwiniowym i gałką lodów waniliowych

Crispy apples on puff pastry served warm with peach mousse and a scoop of vanilla ice cream

Sernik wiedeński / Vienna cheesecake

18,00 zł

Sernik z czekoladą oraz gałką lodów lawendowych

Cheesecake with chocolate and a scoop of lavender ice cream

Puchar lodowy / Ice cream

20,00 zł

Lody podane z sezonowymi owocami oraz śmietaną lawendową

Ice cream served with seasonal fruit and lavender cream



Menu dla dzieci

Kid's menu

Wesoły rosółek <i>Broth soup</i>	9,00 zł
Zupa pomidorowa <i>Tomatoes soup</i>	12,00 zł
Nuggetsy z frytkami i surówką z jabłkiem i marchewką <i>Nuggets with chips and carrot and apple salad</i>	19,00 zł
Pupleciki w sosie pomidorowym z ziemniakami <i>Meatballs in tomato sauce with potatoes</i>	19,00 zł
Naleśniki na słodko <i>Pancakes</i>	18,00 zł
Dinozaurowe lody <i>Ice cream</i>	16,00 zł

