Restauracja "Orzech i Miód"

LASKOWO

HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Godziny otwarcia

Poniedziałek - Piątek 13:00 - 22:00

Sobota: 12:00-22:00

Niedziela 12:00 - 21:00

Opening hours

Monday - Friday 1:00 pm - 10:00 pm

Saturday: 12:00 pm-10:00 pm

Sunday: 12:00pm - 9:00 pm

Menu

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

Salvador Dali

Restauracja "Orzech i Miód"

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy / Beef tartare — 45,00zł

podawany w towarzystwie grzybków marynowanych, ogórka i żółtka. Podany z pieczywem

Chopped raw beef served with marinated mushrooms, cucumber and egg yolk. Served with bread

Krewetki / Shrimps — 32,00zł

w sosie mango i sambal oelek. Podawane z chipsem z tortilli

in mango and sambal oelek sauce Served with a tortilla chips

Wołowina/ Beef — 32,00zł

w sosie teriayki. Podawana z chipsami z tortilli

in teriayki sauce. Served with tortilla chips

ZUPY / SOUPS

Rosół / Broth — 15,00 zł

Rosół serwowany na talerzu z makaronem, marchwią i pietruszką

Broth served with pasta, carrot and parsley

Żurek / Sour soup — 20,00 zł

Na maślance z jajkiem i kiełbasą

On buttermilk with horseradish puree, egg and sausage

Zupa orientalna — 24,00 zł

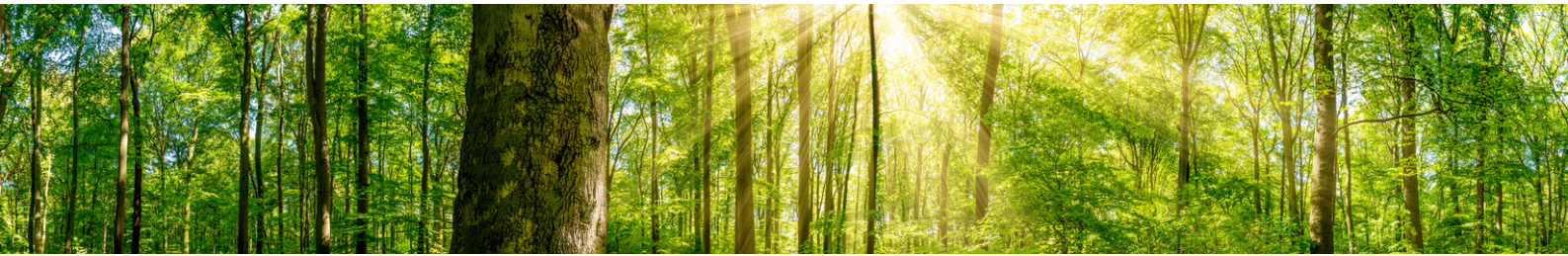
z kurczakiem i świeżą kolendrą

with chicken and fresh coriander

Chłodnik z botwinki/cold beet green soup — 20,00 zł.

botwinka/jajko przepiórcze

young beet greens/quail egg



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kurczak / Chicken — 36,00zł

Filet z kurczaka z orientalnymi przyprawami z dodatkiem sosu sweet-chilli
podawany z sypkim ryżem z dodatkiem wiórek kokosowych
Chicken fillet with oriental spices and sweet-chilli sauce served with rice with coconut flakes

Rolada / Roulade — 48,00zł

Tradycyjna rolada wołowa z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem pieczeniowym
Traditional beef roulade with dumplings, red cabbage and roast sauce

Schab / Pork chop — 39,00zł

Schab z kością podany z młodymi ziemniakami i mizerią
Pork chop served with new potatoes and cucumber salad

Stek z polędwicy / Sirloin steak — 85,00zł

Polędwica wołowa w towarzystwie frytek belgijskich i grillowanych warzyw
Sirloin steak *with Belgian fries and grilled vegetables*

Kaczka/ Duck — 47,00zł

Udko z kaczki/ gnocci/ buraczki
D*rumstick* of duck*/ gnocci/ beetroots*

Tagliatelle z kurczakiem / Tagliatelle with chicken — 32,00zł

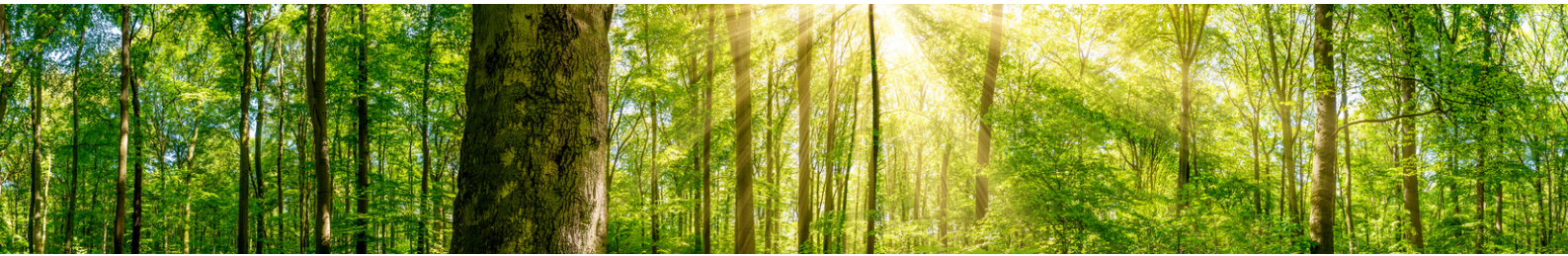
Makaron tagliatelle z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi
z dodatkiem szpinaku, czosnku i cebuli
Tagliatelle with chicken, cherry tomatoes, spinach, garlic and onion

Penne arrabbiata — 32,00zł

Makaron penne z pikantnym sosem pomidorowym i kurczakiem. Podawany z parmezanem.
Penne pasta with spicy tomato sauce and chicken. Served with Parmesan cheese.

Łosoś / Salmon — 57,00zł

Stek z łososia w glazurze miodowej, podawany z placuszkami rösti
w akompaniamencie grillowanych warzyw
Honey glazed salmon steak served with rösti fritters
accompanied by grilled vegetables



SAŁATKI / SALADS

Z kurczakiem / with chicken — 32,00 zł

Mix sałat z vinegrette i z piersią z kurczaka w sosie teriayki, w towarzystwie pomidorków koktajlowych, zielonego ogórka i rzodkiewki

Lettuce with vinaigrette and chicken in teriayki sauce, accompanied by cherry tomatoes, green cucumber and radish.

Z krewetkami / with shrimps — 39,00 zł

Mix sałat, z krewetkami w sosie mango i sambal oelek wraz pomidorkami koktajlowymi, zielonym ogórkiem i rzodkiewką.

Mix of lettuces, with shrimps in mango sauce and sambal oelek with cherry tomatoes, green cucumber and radish.

DESERY / DESSERTS

Fondant / Fondant — 23,00 zł

Z sorbetem malinowym i jadalną ziemią

With raspberry sorbet and crumble

Beza/ Meringue — 25,00 zł

z mascarpone i świeżymi owocami podawana z sosem brzoskwiniowym

with mascarpone and fresh fruit, served with peach sauce

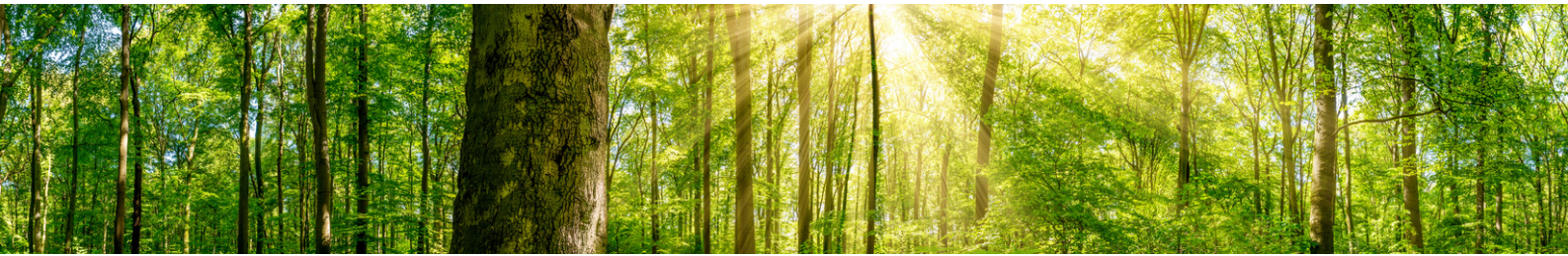
Gajar Halwa - marchewkowy deser / carrot dessert — 18,00 zł

delikatnie karmelizowana marchewka, z lekkim posmakiem kardamonu podawana z lodami waniliowymi

delicately caramelized carrot with a slight aftertaste of cardamom served with vanilla ice cream

Puchar lodowy / Ice cream — 25,00 zł

Szarlotka z lodami waniliowymi/ Apple pie with ice cream — 23,00 zł



KAWY I HERBATY

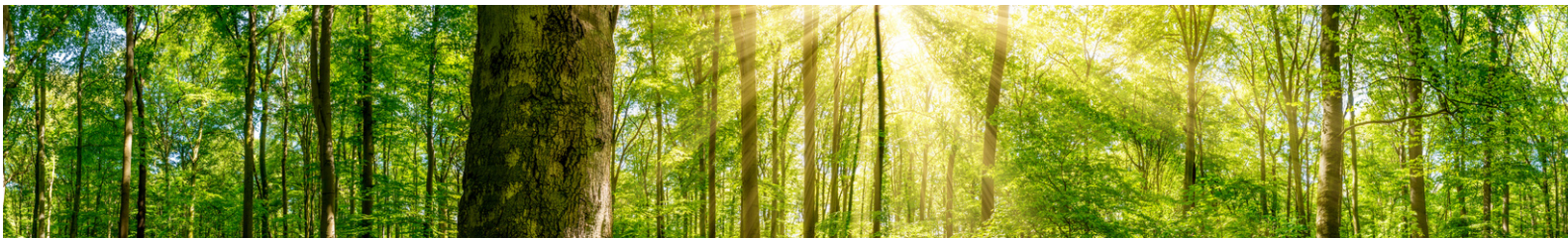
Espresso	9,00 zł
Espresso Doppio	14,00 zł
Caffe Creme	11,00 zł
Cappucino	13,00 zł
Caffe Latte	15,00 zł
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną	17,00 zł
Herbata Richmont *Różne smaki*	13,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola zero cukru, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite		0,25l	8,00 zł
KINLEY	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Bitter Rose	0,25l	8,00 zł
Kropla Beskidu	naturalna woda mineralna niegazowana	0,33l	6,00 zł
Kropla Délice	naturalna woda mineralna gazowana	0,33l	
fuzetea	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	0,25l	6,00 zł
Cappy	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy	0,25l	6,00 zł
BURN ENERGY DRINK	napój energetyzujący	0,25l	10,00 zł

Soki świeżo wyciskane
Pomarańczowy, grejfrutowy — 18,00 zł

Polecamy do każdego posiłku Coca-Cola zero 0,25l w cenie 8,00 zł



PIWA LANE

Żywiec lany 0,3l	8,00 zł
Żywiec lany 0,5l	11,00 zł

PIWA BUTELKOWE

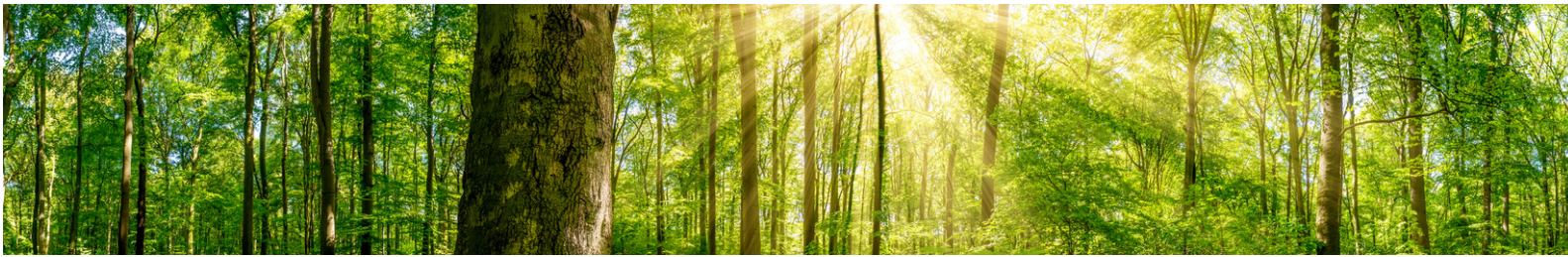
Żywiec 0,5l	11,00 zł
Żywiec białe 0,5l	11,00 zł
Warka Radler 0,5l	9,00 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	9,00 zł
Raciborskie :	11,00 zł
-Klasyczne/Miodowe/Rżnięte	

WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE

Przepalanka	11,00 zł
Śliwka 40%	11,00 zł
Dereniówka	11,00 zł

WÓDKI

Wyborowa	80,00 zł
Finlndia	100,00 zł



RUM/ GIN/ TEQUILA

	40ml
Bacardi Black/ Superior	12,00 zł
Gin Beefeater	14,00 zł
Tequila Silver	14,00 zł

COGNAC/ BRANDY

	40ml
Hennessy V.S.	28,00 zł
Martel v.s.	30,00 zł
Delaitre VS Cognac	20,00 zł
Metaxa 7*	23,00 zł

WHISKY

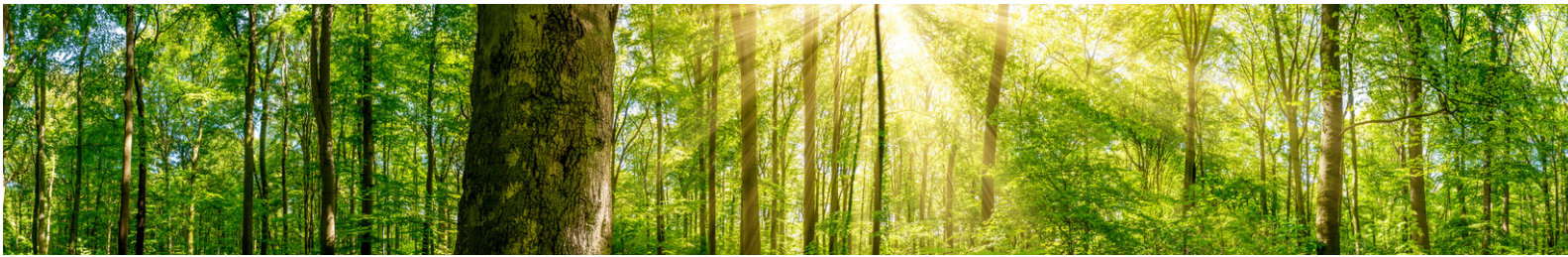
	40ml
J.W. Red Label	14,00 zł
J.W. Black Label	20,00zł
Ballantine's Finest	14,00zł
Jack Daniel's Old No.7	20,00zł
Chivas Regal 12 Yo Blended Scotch	22,00zł
Chivas Regal 18 Yo Blended Scotch Gold Signature	55,00zł

WERMUTHY

	100ml
Martini Rosso	15,00zł
Martini Bianco	15,00zł

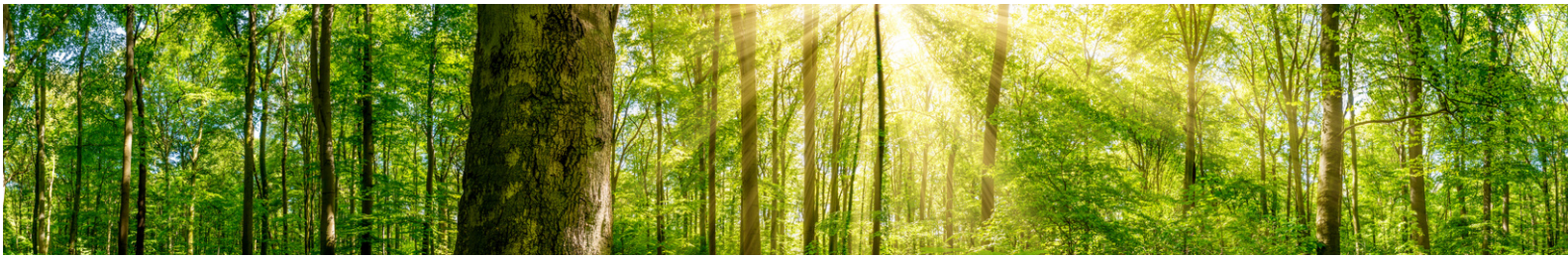
LIKIERY

	40ml
Jägermeister	15,00zł
Campari	15,00zł
Bailey's	15,00zł



Drinki

APEROL SPRITZ Aperol/ prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza	26,00zł
HUGO Prosecco/ limonka/ mięta/ syrop z czarnego bzu	24,00zł
APPLE WHISKY Whisky/ sok jabłkowy/ likier pomarańczowy/ cytryna/ pomarańcza/ sok z cytryny/ mięta	24,00zł
MOJITO Rum/ woda gazowana/ limonka/ cukier brązowy/ mięta	26,00zł
LONG ISLAND ICED TEA Wódka/ tequila/ rum/ gin/ triple sec/ sok z cytryny/ cola/ lód/ cytryna	35,00zł
MALIBU Malibu/ mleko/ lód	22,00zł
DRINK KSIĘŻNEJ Gin/ syrop z czarnego bzu/ limonka/ maliny	26,00zł



Karta win

Wina musujące

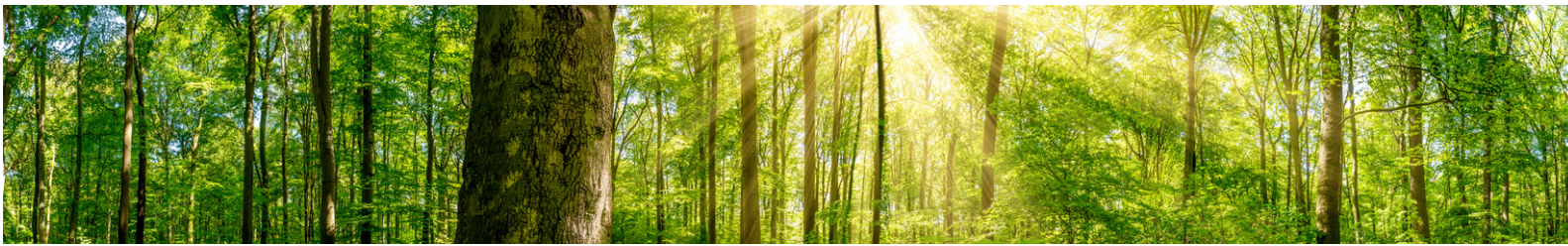
Piu Fizz Frizzante 1L., Vinicola Serena, *półwytrawne*, WŁOCHY	14zł	60zł
GostArt Cuvee, Winnica Gostchorze, *półwytrawne*, POLSKA	–	140zł

Wina białe

Chablis Domaine Gautheron, *wytrawne*, FRANCJA	35zł	230zł
Bachus, Rudi Ruttger, *wytrawne*, NIEMCY	18zł	90zł
Vinho Verde DOC Reserva Portal da Calcada, Quinta da Calcada, *wytrawne*, PORTUGALIA	18zł	90zł
Riesling feinherg 1L., Rudi Ruttger, *półwytrawne*, NIEMCY	–	100zł
The Nest Sauvignon Blanc, *wytrawne*, NOWA ZELANDIA	22zł	120zł

Wina czerwone

Primitivo di Manduria Terra Rossa, Felline, *wytrawne*, WŁOCHY	25zł	120zł
Clos de Tafall, Clos Berenguer, *wytrawne*, HISZPANIA	20zł	100zł
Pinotage, Survivor, *wytrawne*, RPA	22zł	130zł
Saint Clair Marlborough Origin Pinot Noir, NOWA ZELANDIA	–	150zł

Wina różowe

Rose Cyclist, *półsłodkie*, CHORWACJA	18zł	90zł