
Restauracja "Orzech i Miód"



Godziny otwarcia

Poniedziałek-sobota: 12:00-22:00

Niedziela: 12:00-21:00

Menu

"Życie jest nieprzewidywalne. Deser zjedz najpierw"



PRZYSTAWKI

Tatar wołowy

35,00 zł

Siekany rostbef podany z emulsją z żółtka, owinięty ogórkiem marynowanym w asyście grzybków shimeji, cebulki perłowej i pieczonego jarmużu

Łosoś

35,00 zł

Łosoś sous-vide z czarnuszką, podany z sałatą, grejpfrutem, emulsją ze szczypioru i tapioką

Trufla

27,00 zł

Mus z trufli na śmietanie wegańskiej, podany z konfitowanymi szparagami, chipsem z pęczaku i pudrem ze szczypioru

ZUPY

Rosół

13,00 zł

Rosół serwowany na talerzu ze swojskim makaronem, marchwią i pietruszką

Krem z selera

18,00 zł

Krem z selera, aromatyzowany wanilią, podany z czarną soczewicą i marynowaną marchwią

Żur

16,00 zł

Żur cysterski gładki z kawałkiem białej kielbasy pieczonej, palonym ziemniakiem, jajkiem poche i pietruszką

Chłodnik z ogórka

13,00 zł

Chłodnik z ogórka, aromatyzowany czosnkiem i koperkiem, podany z granitą z zielonych jabłek



DANIA GŁÓWNE

Kurczak

29,00 zł

Filet z kurczaka zagrodowego, przygotowany metodą sous-vide, podany z puree z marchwi oraz puree z groszku w asyście blanszowanego groszku i marynowanej marchwi z sosem demi glace

Kaczka

49,00 zł

Filet z kaczki, podany z buraczkami marynowanymi, kluską tymiankową i pudrem z buraka

Karczek

28,00 zł

Karczek podany z puree ziemniaczanym, aromatyzowany chrzanem i rajskimi jabłkami

Stek

68,00 zł

Polędwica wołowa podana z kaszą kukurydzianą, chlebem kukurydzianym, smażonym jarmużem i sosem demi glace

Rolada

39,00 zł

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

Sandacz

51,00 zł

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

Pstrąg

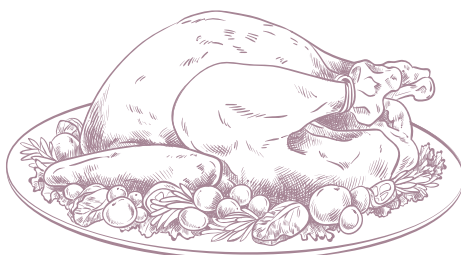
45,00 zł

Smażony filet z pstrąga, podany z puree z palonej kapusty czerwonej w asyście białej kapusty i oliwy z czosnku niedźwiedziego

Soczewica VEGE

25,00 zł

Smażona soczewica biała podana z humusem z selera i wegańską fetą



MAKARONY

Spaghetti ala pomodoro	25,00 zł
<i>Makaron spaghetti/ pomidory/ bazylia/ parmezan</i>	
Tagliatelle ala putanesca	29,00 zł
<i>Makaron tagliatelle / oliwki/ pomidory/ kapary/ suszone pomidory/ czosnek/ cebula</i>	
Linguini di mare	36,00 zł
<i>Makaron linguini/ krewetki/ ostrygi/ mule/ czosnek/ białe wino/ pietruszka zielona</i>	
Penne ala Carbonara	29,00 zł
<i>Makaron penne/ boczek/ cebula/ śmietana/ jajko/ pietruszka zielona</i>	



PIZZA

Margarita	21,00 zł
<i>Mozzarella/ pomidory/ bazylia</i>	
Capriciosa	24,00 zł
<i>Pomidory/ mozzarella/ szynka/ pieczarki</i>	
Diavola	27,00 zł
<i>Pomidory/ mozzarella/ salami łagodne lub pikantne/ oliwki</i>	
Parma	35,00 zł
<i>Pomidory/ parmezan/ szynka parmeńska/ rukola/ pomidorki koktajlowe</i>	
Quattro Formaggi	33,00 zł
<i>Pomidory/ mozzarella/ parmezan/ gorgonzola/ mozzarella bufala</i>	



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



SAŁATKI

Cezar

37,00 zł

Salata rzymska/ pomidory koktajlowe/ parmezan/ grzanki/ boczek/ kurczak/ dressing

Sycylijska

39,00 zł

Mix sałat/ ogórek/ jajko/ polędwica z tuńczyka/ oliwki/ vinegret

DESERY

Miodownik

14,00 zł

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

Mech laskowy

18,00 zł

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

Lody rzemieślnicze w słoiczku

16,00 zł



KAWY I HERBATY

Espresso	8,00 zł
Espresso Doppio	11,00 zł
Caffe Creme	9,00 zł
Cappuccino	10,00 zł
Caffe Latte	12,00 zł
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną	15,00 zł
Herbata Richmond	11,00 zł
<i>Różne smaki</i>	

NAPOJE ZIMNE

 Coca-cola	8,00 zł
 Fanta	8,00 zł
 Sprite	8,00 zł
 Tonic Kinley	8,00 zł
 Woda mineralna Kropla Beskidu	6,00 zł
<i>Gazowana, niegazowana</i>	
 Fuze Tea	6,00 zł
<i>Różne smaki</i>	
 Cappy	6,00 zł
<i>Różne smaki</i>	
Soki świeżo wyciskane	14,00 zł
<i>Pomarańczowy, grejpfrutowy</i>	



PIWA LANE

Żywiec lany 0,3l	6,00 zł
Żywiec lany 0,5l	9,00 zł

PIWA BUTELKOWE

Żywiec 0,5l	9,00 zł
Żywiec białe 0,5l	9,00 zł
Warka Radler 0,5l	8,00 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	8,00 zł
Raciborskie Klasyczne	8,00 zł
Raciborskie Miodowe	8,00 zł
Raciborskie Rżnięte	8,00 zł

WÓDKI I LIKERY RACIBORSKIE 40 ml

Przepalanka	8,00 zł
Śliwka 40%	8,00 zł
Wiśnia	8,00 zł
Dereniówka	8,00 zł
Orzech	8,00 zł
Kwiat Czarnego Bzu	8,00 zł
Raciborska Złota	8,00 zł
Raciborska Górnicza	10,00 zł
Finlandia	10,00 zł
Wyborowa	9,00 zł



RUM/GIN/TEQUILA 40 ml

Bacardi Superior	10,00 zł
Gin Beefeater	12,00 zł
Tequila Silver	12,00 zł

COGNAC/BRANDY 40 ml

Hennessy V.S.	19,00 zł
Martel V.S.	24,00 zł
Delaitre Cognac	16,00 zł
Metaxa 7*	18,00 zł

WHISKY 40 ml

J.W. Red Label	12,00 zł
J.W. Black Label	18,00 zł
Ballantines	10,00 zł
Jack Daniells	16,00 zł
Chivas Regal 12 y.o.	18,00 zł
Chivas Regal 12 y.o.	40,00 zł

WERMUTHY 100 ml

Martini Rosso	12,00 zł
Martini Bianco	12,00 zł

LIKIERY 40 ml

Jagermeister	12,00 zł
Campari	11,00 zł
Malibu	10,00 zł



Drinks Menu

Hugo

18,00 zł

Prosecco/ limonka/ mięta/ syrop z czarnego bzu

Aperol Spritz

20,00 zł

Aperol/ Prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza

Martini Negroni

21,00 zł

Martini/ Campari/ gin/ pomarańcza/ lód

Apple Whisky

18,00 zł

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

Mohito

22,00 zł

Limonka/ mięta/ cukier brązowy/ lód kruszony/ rum/ woda gazowana

Long Island Iced Tea

26,00 zł

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

Sangria biała/ czerwona

18,00 zł

*Białe lub czerwone wino/ sok jabłkowy/ sok pomarańczowy/ sok z cytryny/
pomarańcza/ grejpfrut*

Strawberry daiquiri

24,00 zł

Rum/ truskawki/ bazylia/ sok z cytryny/ lód

