

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 porze/ Slow roast
rostbef in the roast leek** 45,00 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 65,00 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)** 39,00 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

Schab z kością smażony na smalcu/ Pork chop ziemniaczane puree/ kapusta zasmażana z podgrzybkim potato puree/ fried cabbage with mushroom	52,00 zł
Rolada śląska/ Roulade kluski śląskie/ modra kapusta silesian noodles/ red cabbage	63,00 zł
Gęsie żółądki/ Goose stomachs warzywa korzeniowe / krokiety z kaszy perłowej z borowikiem /piklowana cebula vegetables/pearl barley croquette with mushroom/ pickle onion	49,00 zł
Stek z Antrykotu sezonowany na sucho /Dry aged entrecote steak frytki z batatów/ selekcja sałat z olejem z ostropestu Sweet potato chips/ salads selection	135,00 zł
Ozorki z dzika/Wild boar tongues puree z pasternaku / kurki/ chrust z pora/ demi glace z trawą żubrową parsnip puree/ mushroom/ leek chips/ demi - glace souse	59,00 zł
Pierś z kurczaka z musem z pieczarki brunatnej /Chicken breast with mushroom mousse smażone kopytka/ karmelizowane brzoskwinie / pieczony burak /sos demi glace fried dumplings/caramelized peaches/ baked turnip/ demi glace souse	54,00 zł
Filet z okonia /Perch fillet (wegetariański/ vegetarian) puree z dyni / kasza kukurydziana w panko/ smażona sałata rzymska /sos winny pumpkin puree/cornmeal in panko/ fried lettuce	79,00 zł
Pierogi z pieczoną kaczką / Dumplings with roast duck borowiki/ mus z pieczonego buraka/ chipsy z pietruszki/ sos demi glace mushrooms/ baked turnip mousse/ persley chips/ demi glace souse	42,00 zł
Makaron tagiatelle z krewetkami /Tagiatelle with shrimps krewetki black tiger/Ser bursztyn 12 miesięczny/ czerwona cebula/ pomidor koktailowy/ śmietana black tiger shrimps/ bursztyn cheese/ red onion/ cherry tomato/ cream	49,00zł

Restauracja "Orzech i Miód"

SALATY / SALADS

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

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/ 45,00zł
Lettuce with smoked halibut

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

DESERY / DESSERTS

Sernik dyniowy/ Pumpkin cheesecake 23,00zł

Tarta z gruszkami i żurawiną/ Tart with pears 20,00zł
and cranberries

Selekcja lodów / Ice cream 33,00zł

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> Coca-Cola				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, brzoskwińowa z hibiskusem			0,25l	8,00 zł
	Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy			0,25l	8,00 zł
	Napój energetyzujący			0,25l	10,00 zł
Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices					
Pomarańczowy, grejpfrutowy / Orange, grapefruit			0,25l	23,00 zł	

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

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

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

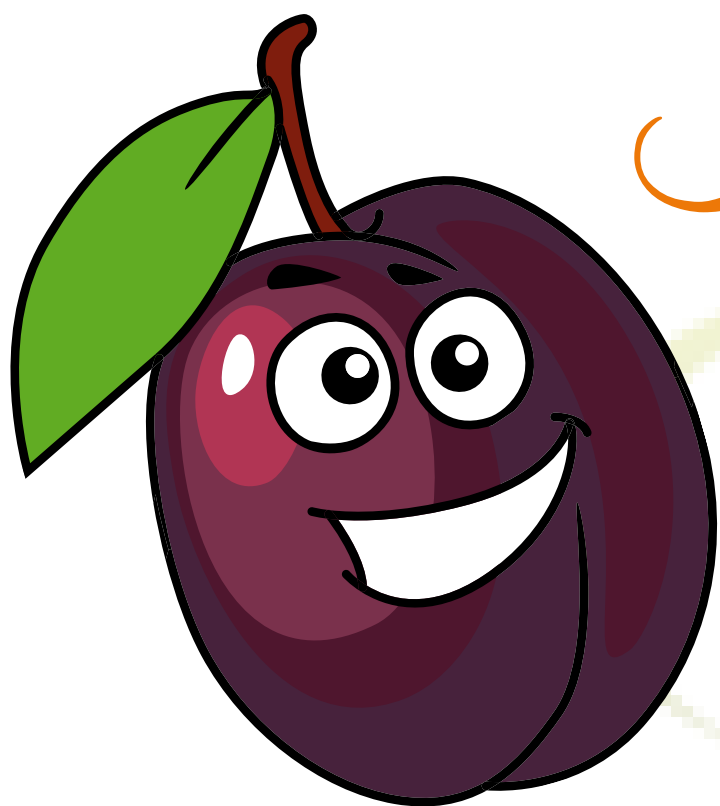
Drink Księżnej

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