

*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:*

*Sebastian Humski*

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Carpaccio z jelenia/ Deer carpatio** 85,00 zł  
mus truflowy/ marynowane kurki/ ser bursztyn/ orzeszki pini/ rukola/ sos limonkowy / grzanka maślano - piperzowa truffel muse/ marinate mushroom/ cheese/ pini nuts/ rukola/ lime sauce/ buty pepper toast
- Podwędzany tatar z polędwicy wołowej/ Smoked beef sirloin tartare** 59,00 zł  
cebula szalotka / marynowany borowik / musztarda francuska / szczypiorek / świeże zioła / pieczywo własnego wypieku  
onion shallot / marinated boletus / French mustard / chives / fresh herbs / home-baked bread
- Tatar z czerwonej fasoli/ Red bean tartare (wegański/ vegan)** 39,00zł  
msuszone pomidory / szczypiorek / ser prosociano / wędzona papryka / chrips z pietruszki / oliwa z pietruszki / pieczywo własnego wypieku  
dried tomatoes / chives / prosociano cheese / smoked paprika / parsley crisps / parsley oil / home-baked bread
- ZUPY / SOUPS**
- Rosół / Broth** 22,00 zł  
makaron/ warzywa julienne  
pasta/ julienne vegetables
- Żurek na własnym zakwasie/ Sour soup** 26,00 zł  
biała kiełbasa/ ziemniaki/ maślanka  
white sousage/ potatoes/ buttermilk
- Zupa z botwinki (wegetariańska) /Beetroot soup (vegetarian)** 22,00 zł  
kwaśna śmietana / koperek  
sour cream/dill
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów/ Cream of baked peppers and tomatoes** 25,00 zł  
pierożki z łososiem i marscarpone / oliwa z pietruszki  
ravioli with salmon and marscarpone / parsley oil

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Schab z kością smażony na smalcu/ Pork chop** 52,00 zł  
ziemniaczane puree/ mizeria  
potato puree/ cucumber with sour cream
- Rolada śląska/ Roulade** 63,00 zł  
kluski śląskie/ modra kapusta  
silesian noodles/ red cabbage
- Sezonowany stek z antrykotu/ Rib eye steak** 125,00zł  
stekowe frytki/ selekcja sałat/ sos demi glace  
chips/ lettuce/ demi glace sauce
- Karkówka z dzika szpikowana wędzoną słoniną  
Wild boar neck with smoked lard** 69,00 zł  
ziemniaczane puree/ kapusta zasmażana/ sos własny  
mashed potatoes /fried cabbage/ sauce
- Udło z kaczki confit/ Confit duck leg** 59,00 zł  
kluski śląskie z pesto z czosnku niedźwiedziego/ pieczony burak/  
piklowana rzodkiewka/ posypka z boczku/ sos demi glace  
silesian dumplings with wild garlic pesto/ baked turnip/  
pickled radish/ demi glace sauce
- Pierogi z wędzonym twarogiem/  
Dumplings with smoked curd cheese** 30,00 zł  
pesto z jarmużu/ czerwona piklowana cebula/ chipsy z pietruszki/  
sos demi glace  
rkale pesto/ red onion pikel/ parsley chips/ / demi glace sauce
- Łosoś z groszkiem cukrowym/  
Salmon with sugar snap peas (wegetariańskie/  
vegetarian)** 69,00 zł  
puree z batata/ karmelizowana młoda marchew/zielony groszek/  
salsa z kolendry  
sweet potato puree/ edamame bean/ baked turnip/ lettuce sauce
- Tagliatelle z cukinią/ Tagliatelle with zucchini  
(wegetariańskie/ vegetarian)** 39,00zł  
pomidor koktailowy/ czerwona cebula/ czosnek/ białe wino/  
natka pietruszki  
cherry tomato/ red onion/ garlic/white wine/ persley

## SALATY / SALADS

**Selekcja sałat z kurczakiem/ Salad selection  
with chicken** 45,00zł

rukola / szpinak / pomidor koktajlowy / ogórek zielony /  
szczypiorek / piklowana rzodkiewka/ sos tymiankowy  
arugula/ spinach/ cherry tomato/ green cucumber/ chives/  
pickled radish/ thyme sauce

**Sałata rzymska z wędzonym łososiem /  
Romaine lettuce with smoked salmon** 55,00zł

ser bursztyn/ pomidor koktajlowy/ ogórek zielony/ rzodkiewka/szczypiorek/  
sos jogurtowy  
amber cheese/ cherry tomato/ green cucumber/ radish/ chives/ yogurt sauce

## DESERY / DESSERTS

**Sernik wiedeński / Viennese cheesecake** 22,00zł

**Tarta jabłkowa / Warm apple tart** 25,00zł

lody waniliowe  
vanilla ice cream

**Selekcja lodów / Ice cream** 33,00zł

krem mascarpone/sos malinowy/sezonowe owoce/mięta  
mascarpone cream/raspberry sauce/seasonal fruits/mint