# *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*

*Restauracja "Orzech i Miód"*

# PRZYSTAWKI / STARTERS

**Podwędzany tatar z polędwicy wołowej dymem bukowym/ Beef tenderloin tartare smoked with beechwood smoke** 62,00 zł

*marynowana opieńka/ szalotka/ szczypiorek/ musztarda francuska / żółtko przepiórcze/ pieczywo własnego wypieku*
*shallot / pickled mushroom / chives / french mustard / home-made bread*

**Pieczona dynia Hokkaido / Smoked vegetables** 45,00 zł

wegański ser feta / konfitura za śliwki / mus z batata / piklowana czerwona rzodkiewka / prażone pestki dyni/ miód wrzosowy/ rukola
vegan feta cheese / plum jam/ sweet potato muse/ pickled red radish/ roasted pumpkin seeds/ heather honey/arugula

# ZUPY / SOUPS

**Rosół / Broth** 25,00 zł

makaron/ marchew / natka pietruszki
pasta/ carrot / parsley

**Żurek na maślance z jajkiem/ Sour soup with egg** 27,00 zł

biała kiełbasa/ ziemniaki/ maślanka
white sausage/ potatoes/ buttermilk

**Krem z borowika/** 32,00 zł

grzanki/ śmietana creme fraiche / natka pietruszki
croutons/ cream / parsley

*Restauracja "Orzech i Miód"*

# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

## Sznycel cielęcy/ Veal schnitzel — 69,00 zł

ziemniaczane puree/ selekcja sałat
potato puree/salad's selection

## Rolada śląska/ Silesian roulade — 73,00 zł

kluski śląskie / modra kapusta
silesian dumplings / red cabbage

## Skoki z królika/ Rabbit jumping — 79,00 zł

ziemniaczane puree z musztardą francuską/ pieczone warzywa/ krokiet z kaszanki/ sos własny
potato puree with french mustard/ roasted vegetables/ black pudding croquette

## Stek z daniela/ Fallow deer steak — 99,00 zł

gratin z warzyw korzennych/ blanszowany jarmuż z kurkami/ burak z orzechem włoskim/ demi glace z jałowcem
gratin of root vegetables/ blanched kale with mushrooms/ beetroot with walnuts/ demi glace

## Burger wołowy / Beef burger — 65,00 zł

wołowina/ wędzony boczek/ser cheddar / sałata rzymska / pomidor / chutney z czerwonej cebuli / majonez / BBQ / frytki
beef / smoked bacon / cheddar cheese / romaine lettuce / tomato / red onion chutney / mayonnaise / BBQ / fries

## Pieczone udko z kaczki/ Baked duck leg — 69,00 zł

kopytka smażone na maśle z tymiankiem / modra kapusta/ sos własny
potato dumplings fried in butter with thyme/ red cabbage / sauce

## Filet z halibuta/ Halibut fillet — 69,00 zł

kuskus perłowy z włoszczyzną/lubczyk/ szpinak/ sos borowikowy
pearl couscous with wegetables / herb/ spinech/ mashroom sauce

## Makaron tagliatelle / Tagliatelle pasta — 52,00 zł

wegańskie klopsy warzywne/ pesto z jarmużu/ wegański ser Prosociano
vegan vegetable meatballs / kale pesto / vegan cheese Prosociano

*Restauracja "Orzech i Miód"*

# SAŁATY / SALADS

**Sałata rzymska z kurczakiem/**
**Romaine lettuce with chicken** — **49,00 zł**

parmezan / jajko / grzanki / sos cezar
parmesan chees / egg / croutons / caesar dressing

# DESERY / DESSERTS

**Creme brulee z korzennymi przyprawami/**
**creme brulee with warming spices** — **28,00 zł**

**Fondat czekoladowy z lodami waniliowymi/**
**chocolate fondant with vanilla ice cream** — **32,00 zł**

**Szyszka z musem czekoladowo-orzechowym/**
**chocolate and hazelnut mousse pine cone** — **35,00 zł**

*Restauracja "Orzech i Miód"*

# KAWY I HERBATY

| | |
|---|---|
| **Espresso** | **10,00 zł** |
| **Espresso Doppio** | **16,00 zł** |
| **Caffe Creme** | **14,00 zł** |
| **Cappucino** | **16,00 zł** |
| **Caffe Latte** | **20,00 zł** |
| **Kawa biała** | **15,00 zł** |
| **Kawa mrożona/ Iced coffee**<br>**lody/ bita śmietana**<br>**ice-cream/ cream** | **26,00 zł**<br>**20,00 zł** |
| **Herbata Richmont**<br>**Richmont Tea** | |

# ZIMNE NAPOJE

| | | | |
|---|---|---|---|
| zero CUKRU Coca-Cola / Coca-Cola zero / FANTA / Sprite | | 0,25l | **10,00 zł** |
| KINLEY | **Tonic Water** | 0,25l | **10,00 zł** |
| Kropla Beskidu | **Naturalna woda mineralna niegazowana** | 0,33l<br>0,75l | **9,00 zł**<br>**17,00 zł** |
| Kropla Délice | **Naturalna woda mineralna gazowana** | 0,33l<br>0,75l | **9,00 zł**<br>**17,00 zł** |
| Cappy | **Cappy sok 100%**<br>**JABŁKOWY/ POMARAŃCZOWY**<br>**APPLE/ ORANGE** | 0,25l | **10,00 zł** |
| **Lemoniada / Lemonade**<br>**MALINOWA/ CYTRYNOWA/ LAWENDOWA**<br>**RASPBERRY/ LEMON/ LAVENDER** | | 0,4l | **23,00 zł** |
| **Lemoniada/ Lemonade**<br>**MALINOWA/ CYTRYNOWA/ LAWENDOWA**<br>**RASPBERRY/ LEMON/ LAVENDER** | | 1l | **50,00 zł** |
| **Soki świeżo wyciskane / Fresh juices**<br>**POMARAŃCZOWY/ GREJFRUTOWY**<br>**ORANGE/ GRAPEFRUIT** | | 0,4l | **25,00 zł** |

# Napoje sezonowe

## Caffe latte dyniowe/ Pumpkin caffe latte — 27,00 zł

caffe latte/ puree dyniowe/ cynamon
caffe latte/ pumpkin puree/ cinnamon

## Kawa Con Panna/ Con Panna Caffe — 25,00 zł

bita śmietana/ shot espresso / wiórki czekolady
cream/ shot espresso/ chocolate shavings

## Czekolada na gorąco/Hot chocolate — 25,00 zł

bita śmietana/ cynamon
cream/ cinnamon

## Herbata z rokitinikiem — 25,00 zł

czarna herbata/ pomarańcza/ sok pomarańczowy/ miód/ cytryna/laska cynamonu/ goździki
black tea / orange / orange juice / honey / lemon / cinnamon stick / cloves

## Herbata cytrusowa z rozmarynem — 25,00 zł

czarna herbata/ pomarańcza/ miód/ cytryna/ imbir/ goździki/ gałązki rozmarynu
black tea / orange / honey / lemon / ginger / cloves / rosemary sprigs

## Herbata jabłkowa z żurawiną — 25,00 zł

czarna herbata/ żurawina/ suszone jabłko/ rozmaryn/ imbir/ syrop z imbiru/ miód/ goździki
black tea / cranberry / dried apple / rosemary / ginger / ginger syrup / honey/ cloves

## Grzane wino — 0,2l — 23,00 zł

cynamon/ goździki/ pomarańcza / cytryna/ anyż
cinnamon / cloves / orange / lemon / anise

## Grzane wino 0% — 0,2l — 23,00 zł

cynamon/ goździki/ pomarańcza / cytryna/ anyż
cinnamon / cloves / orange / lemon / anise

*Restauracja "Orzech i Miód"*

## PIWA LANE

| | |
|---|---|
| Żywiec lany 0,3l | 15,00 zł |
| Żywiec lany 0,5l | 17,00 zł |

## PIWA BUTELKOWE

| | |
|---|---|
| Żywiec 0,5l | 17,00 zł |
| Żywiec białe 0,5l | 17,00 zł |
| Żywiec 0% lemonż 0,5l | 17,00 zł |
| Żywiec bezalkoholowy 0,5l | 17,00 zł |
| Raciborskie : | |
| Klasyczne/Miodowe/Rżnięte | 17,00 zł |
| Raciborskie bezalkoholowe 0,5l | 17,00 zł |
| Stella 0,33l | 15,00 zł |
| Becks 0,33l | 15,00 zł |
| Corona 0,33l | 16,00 zł |

WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE 40ml 13,00 zł

## WÓDKI

| | |
|---|---|
| Finlandia 0,5l | 150,00 zł |
| Finlandia 40ml | 15,00 zł |
| Wyborowa 0,5 l | 120,00 zł |
| Wyborowa 40ml | 12,00 zł |

*Restauracja "Orzech i Miód"*

## RUM / GIN / TEQUILA

| | *40ml* |
|---|---|
| Bacardi Black/Superior | 12,00 zł |
| Gin Beefeater | 14,00 zł |
| Tequila Silver | 14,00 zł |
| Tequila Gold | 17,00 zł |
| Gin Gordons | 14,00 zł |

## COGNAC / BRANDY

| | *40ml* |
|---|---|
| Hennessy V.S. | 30,00 zł |
| Martel V.S. | 30,00 zł |
| Delaitre V.S. Cognac | 20,00 zł |
| Metaxa 7* | 23,00 zł |

## WHISKY

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

## WERMUTH

| | *100ml* |
|---|---|
| Martini Rosso | 20,00 zł |
| Martini Bianco | 20,00 zł |

## LIKIERY

| | *40ml* |
|---|---|
| Jägermeister | 15,00 zł |
| Campari | 15,00 zł |
| Bailey's | 15,00 zł |

*Restauracja "Orzech i Miód"*

# DRINKI

**Aperol Spritz** — 32,00zł
Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

**Negroni** — 33,00zł
Campari/ Martini Rosso/ Gin Lubuski

**Jagermeister Orange** — 32,00zł
sok pomarańczowy/ Jagermeister

**Margarita** — 28,00zł
Sok z limonki/ Bols Triple Sec/ Tequilla Gold

**Espresso Martini** — 25,00zł
Espresso/ Martini Bianco/ syrop cukrowy

**Mohito** — 30,00zł
Rum/ woda gazowana/ cukier brązowy/ mięta

**Drink Księżnej** — 35,00zł
Gin Pink/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny

## DRINKI bezalkoholowe

**Aperol Spritz** — 28,00zł
Aperol 0%/prosecco 0%/woda gazowana/pomarańcza

**Mohito** — 20,00zł
sprite/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta

*Restauracja "Orzech i Miód"*

# Menu dla dzieci

## Kid's menu





**Zupa pomidorowa/Tomato soup** — **20,00 zł**

makaron
pasta

**Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce /** — **29,00zł**
**Chicken breast in crispy breading**

frytki/ surówka z marchewki
chips/ carott salad

**Kluski śląskie z sosem pieczeniowym /** — **20,00zł**
**Silesian dumplings with gravy**

sos pieczeniowy
gravy







