
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

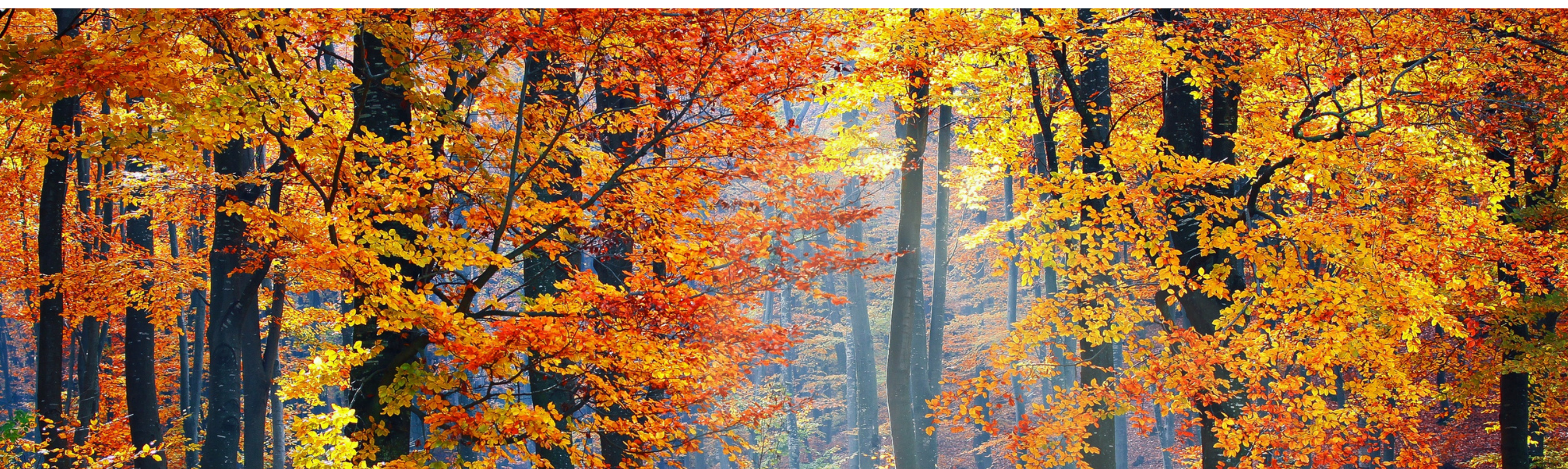
Sunday: 12 pm - 8pm

Menu

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

Salvador Dali

Poleca szef kuchni:
Sebastian Humski



PRZYSTAWKI / STARTERS

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 połównicy wołowej/ 59,00 zł

Smoked beef sirloin tartare

smażone żółtko/ borowik/ szczypiorek/ maga z czarnego czosnku/ chips z pietruszki/ grzanka maślano - pieprzowa
fried yolk/ boletus / chive/ black garlic maga/ persley chips/ buty pepper toast

Tatar z pieczonych warzyw/ 29,00 zł

Baked vegetables tartare (wegański/ vegan)

mus z ciecierzycy/ ser prosociano/ wegański majonez/ chips z jarmużu/ grzanka maślano - pieprzowa
chickpea muse/ vegan cheese/ vegan mayonnaise/ kale chips/buty pepper toast

Śledź/Herring 29,00zł

creme fresch/ musztarda francuska/ piklowana cukinia/ seler/ gruszka/ marynowane rydze/ grzanka maślano - piperzowa

creme fresh/ french mustard/pikels zucchini/ celery/ pear/ marinate mushroom/buty pepper toast

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 sousage/ potatoes/ buttermilk

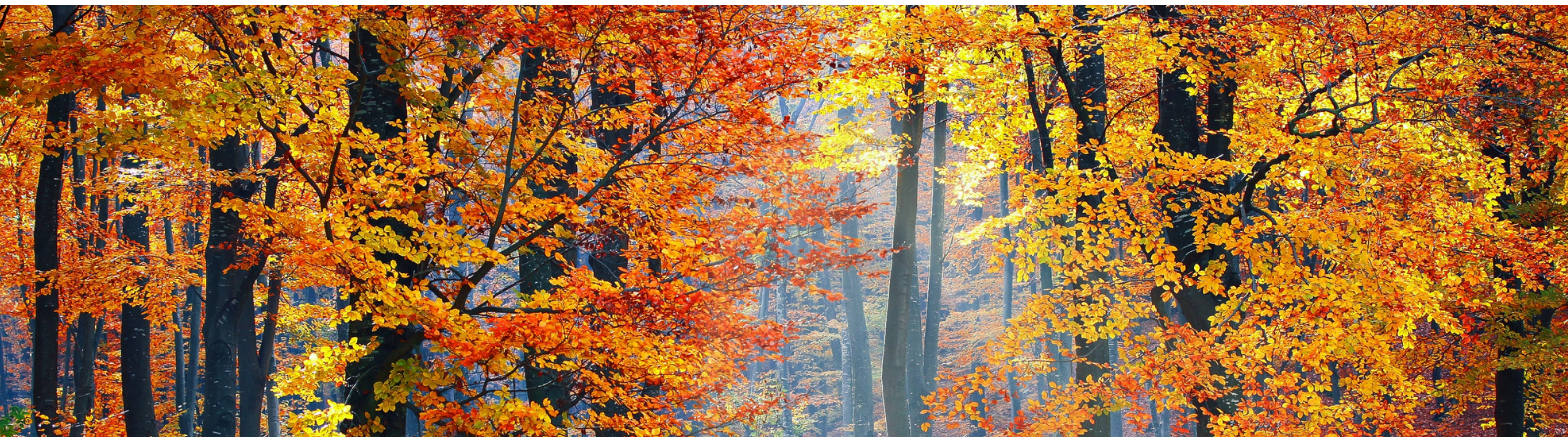
Zupa z botwinki (wegetariańska) /Beetroot soup (vegetarian) 23,00 zł

kwaśna śmietana / koperek
sour cream/dill

Krem z pieczonej papryki i pomidorów/Cream of baked peppers 25,00 zł

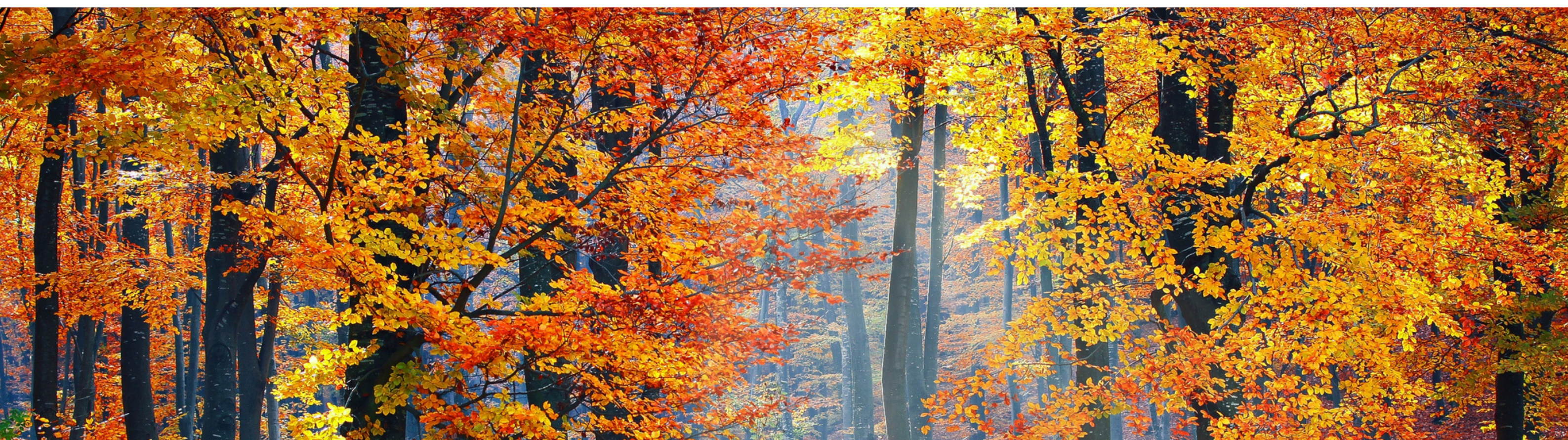
and tomatoes

pierożki z łososiem i marscarpone / oliwa z pietruszki



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Schab z kością smażony na smalcu/ Pork chop	52,00 zł
ziemniaczane puree/ kapusta zasmażana potato puree/ fried cabbage	
Rolada śląska/ Roulade	63,00 zł
kluski śląskie/ modra kapusta silesian noodles/ red cabbage	
Sezonowany stek T Bone/ T Bone steak	145,00zł
stekowe frytki/ sałata masłowa/ piklowany ogórek/ sos demi glace chips/ lettuce/ pikel cucumber/demi glace sauce	
Policzki z dzika duszone w czerwonym winie z włoszczyzną/ Wild boar cheeks in red wine with vegetables	89,00 zł
zapekanka warzywna/ brokuł gałązkowy/ puree z batata/ buchty/ sos własny vegetable casserole/ broccoli/ sweet potato puree/ sauce	
Pierś z kurczaka kukurydzianego z musem z jarmużu/ Corn chicken breast with kale muse	59,00 zł
puree z dyni/ jarmuż/ pieczarka brunatna/ smażona cykorja z miodem lipowym/ mini marchew/ sos demi glace pumpkin puree/ kale/ mushroom/ fried chicory in lime honey/ mini carrot/ demi glace sauce	
Pierogi z szarpanym żeberkiem wieprzowym/ Dumplings with cut pork rib	45,00 zł
czerwona piklowana cebula/ warzywne chipsy/ mus z pieczonego buraka/ sos demi glace red onion pikel/ vegetables chips/ baked turnip muse/ demi glace sauce	
Halibut/ Halibut (wegetariańskie/ vegetarian)	69,00zł
puree z batata/ fasola edamame/pieczony burak/ sos z sałaty masłowej sweet potato puree/ edamame bean/ baked turnip/ lettuce sauce	
Tagiatelle z grzybami/ Tagiatelle with mushroom (wegetariańskie/ vegetarian)	47,00 zł
borowik/ bocznik/ czosnek/ białe wino/ natka pietruszki mushroom/ garlic/white wine/ persley	
Gołąbek z kapusty włoskiej z mięsem sojowym/ Cabbage rolls with soya meat (wegańskie/ vegan)	39,00 zł
sos grzybowy/ mushroom sauce	



SALATY/ SALADS

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

*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

55,00 zł

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

22,00 zł

Tarta jabłkowa na ciepło/Warm apple tart

25,00 zł

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

