

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

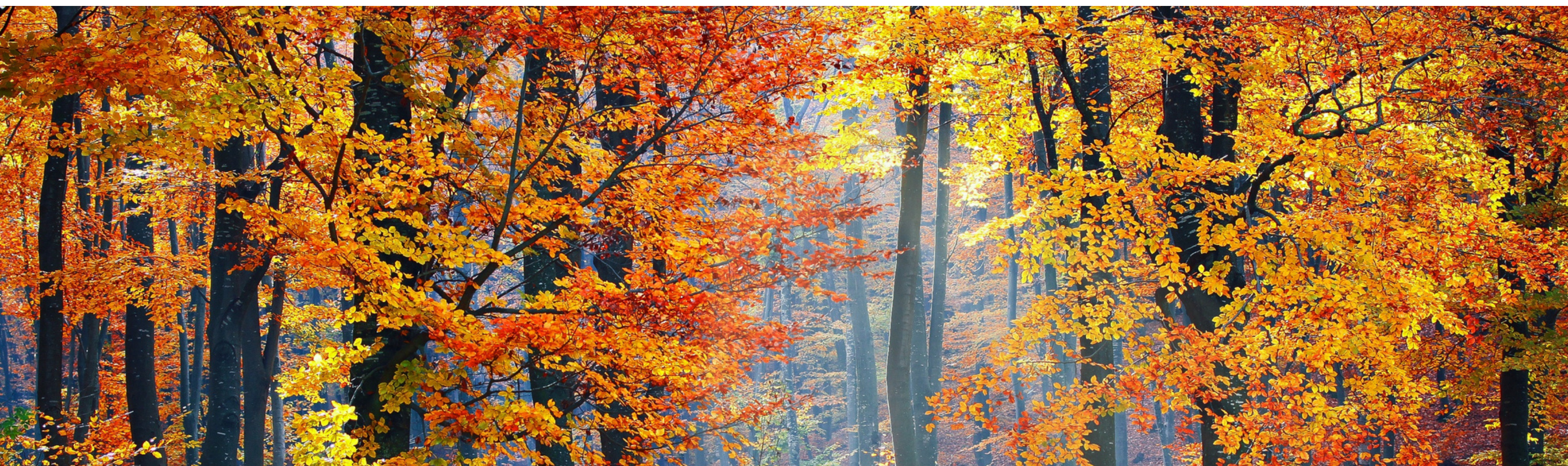
Sunday: 12 pm - 8pm

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 połówicy 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/

Baked vegetables tartare (wegański/ vegan) 29,00 zł

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

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

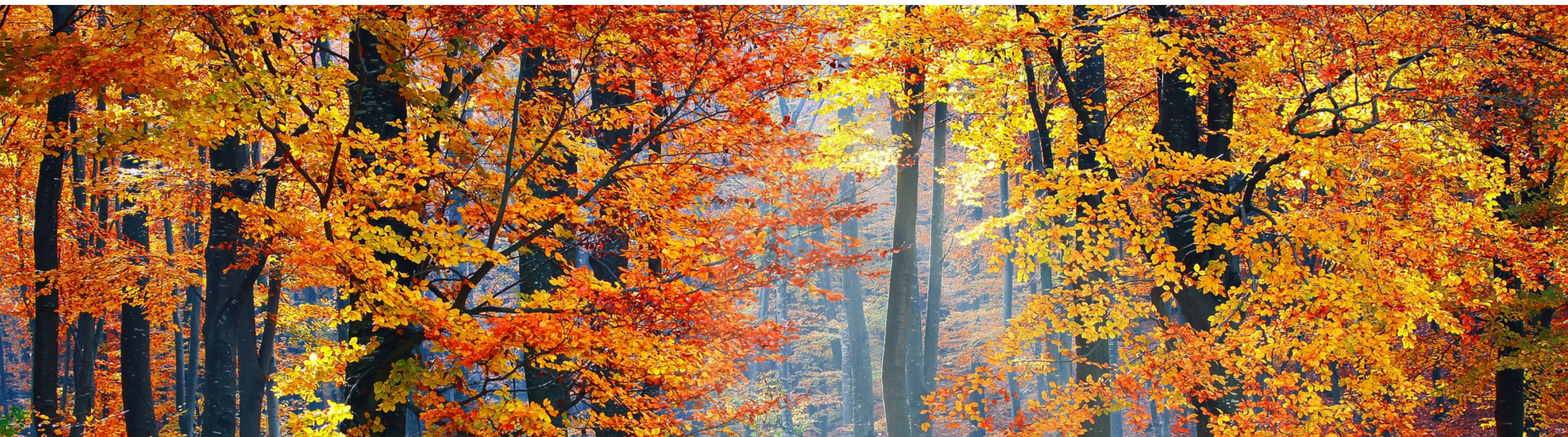
biała kiełbasa/ ziemniaki/ maślanka
white sausage/ potatoes/ buttermilk

Krem z dyni / Pumpkin cream soup (wegetariańskie/ vegetarian) 26,00 zł

pierożki z gruszką i serem/ piklowana dynia/ oliwa z pietruszki
dumplings with pear and cheese/ pikel pumpkin/ persley olive

Krem grzybowy/ Mushroom cream soup (wegański/ vegan) 29,00 zł

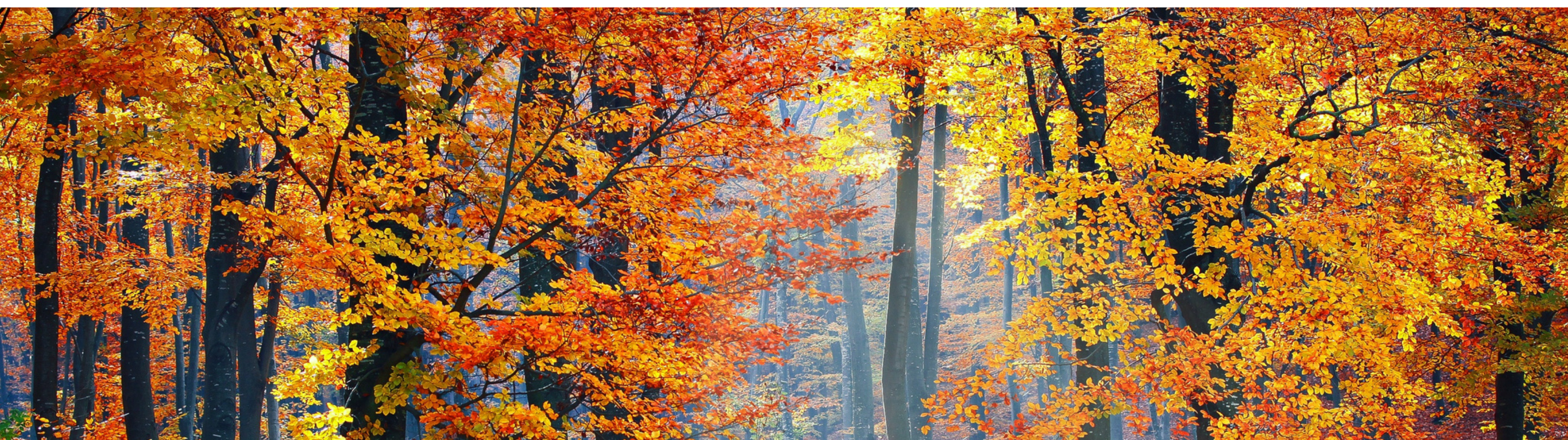
smażone boczniaki/ natka pietruszki
ried mushroom/ persley



Restauracja "Orzech i Miód"

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

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



SALATY/ SALADS

Selekcja sałat z łososiem/ Salad selection with salmon 59,00 zł

*plastry wędzonego łososia/ pieczony burak/ dynia/ pomidor koktajlowy/piklowana
rzodkiewka/ sos vinegret*

smoked salmon/ baked turnip/ pumpkin/ cherry tomato/ vinegret souse

Selekcja sałat z półgęskiem / Salad selection with goose meat 59,00 zł

*półgęsek/ser bursztyn/ pomidor koktajlowy/ prażone pestki dyni/ ogórek zielony/
natka pietruszki/ sos jogurtowo - ziołowy*

goose meat/cheese/ cherry tomato/baked pumpkin seeds/cucumber/green persley/yoghurt sauce

DESERY / DESSERTS

Sernik dyniowy/Cheesecake with pumpkin 25,00 zł

kruszonka piernikowa/ sezonowe owoce

Gingerbread crumble/ sezonal fruits

Wegański mus czekoladowy/ Chocolate muse (vegan) 18,00 zł

sezonowe owoce/ mięta

fruits/mint

Selekcja lodów/Ice cream 33,00zł

krem mascarpone/sos malinowy/sezonowe owoce/mięta

mascarpone cream/raspberry sauce/seasonal fruits/mint

Tarta ze śliwkami/ Tart cake with plums 22,00zł

śliwki

plums

