

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

Podwędzany tatar wołowy /
Smoked steak tartare

55,00 zł

cebula szalotka/ borowik/ szczypiorek/ czarny czosnek/dynia/masło
pietruszkowe/ pieczywo własnego wypieku
shallot/ boletus/ chives/black garlic/ pumpkin/parsley butter/ home-made bread

Carpaccio z buraka z kremowym serem/
Beetroot carpatio with cream cheese

42,00 zł

pesto z jarmużu/ kruszonka z chleba/ prażone orzechy piniowe/ rukola/
natka pietruszki/ olej z orzechów włoskich/ pieczywo własnego wypieku
kale pesto/bread crumbs/roasted pine nuts/ arugula/parsley/ walnut oil/
home-made bread

Krewetki zapiekane w sosie maślano - czosnkowym/
Baked shrimps in butter and garlic sauce

49,00 zł

pomidor koktajlowy/ czosnek/ białe wino/ natka pietruszki/ pieczywo
własnego wypieku
cherry tomato/ garlic/ white wine/ parsley/ home-made bread

ZUPY / SOUPS

Rosół / Broth

23,00 zł

makaron/ warzywa julienne
pasta/ julienne vegetables

Żurek na maślance z jajkiem/ Sour soup with egg

29,00 zł

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

Krem borowikowy/ Mashroom cream soup

30,00 zł

kwaśna śmietana/ natka pietruszki/ oliwa z pietruszki
sour cream/parsley/ parsley oil

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sznycel cielęcy/ Veal schnitzel 69,00 zł
ziemniaczane puree/ colesław z czerwonej kapusty
potato puree/ red cabbage coleslaw

Rolada śląska/ Roulade 65,00 zł
kluski śląskie/ modra kapusta
silesian noodles/ red cabbage

Rolada z jelenia z borowikami/ Deer roulade with boletus 89,00 zł
ziemniczane puree/ karmelizowane buraczki/ sos własny
potato puree/ caramelized beets / sauce

Antrykot z polskiej sezonowanej wołowiny/ Dry aged entrecote steak 110,00 zł
frytki/ ser bursztyn 9 mies. / grillowana sałata rzymska/ masło smakowe
chips/9 mounth bursztyn cheese/ grilled romaine lettuce/flavored butter

Burger wołowy/ Beef burger 55,00 zł
wołowina/ wędzony boczek/ ser cheddar/sałata rzymska/ pomidor/ chutnej z czerwonej cebuli/ majonez/ BBQ/ frytki
beef/smoked bacon/ cheddar/ ramaine lettuce/ tomato/ red onion chutney/ mayonnaise/ BBQ/ chips

Supreme z kurczaka zagrodowego/Free- range chicken supreme 59,00 zł
puree ziemniaczane/ brunatna pieczarka/pieczona marchew z rozmarynem/ sos demi glace
potato puree/ brown mushroom/baked carrot with rosemary/ demi - glace sauce

Pierogi z policzkiem z dzika/ Dumplings with wild boar cheek 55,00 zł
sos borowikowy/ mus z chrzanu i pieczonego buraka/ chipsy z jarmużu/ natka pietruszki/ oliwa z pietruszki
boletus sauce /horseradish and baked root mousse/kale chips/ parsley/ parsley oil

Pieczony łosoś z sałatką z białej rzodkwi/ Baked salmon with white radish salad (wegetariański/ vegetarian) 63,00 zł
puree z pieczonego batata/ smażona czerwona cykoria/ sos śmietanowy
baked sweet potato puree/fried red chicory/ cream sauce

Makaron tagliatelle z cukinią / Tagliatelle with zucchini 49,00 zł
fasola edamame/cukinia/ czerwona cebula/ pomidor koktailowy/ natka pietruszki/ sos śmietanowy
edamame beans/zucchini/red onion/ cherry tomato/ parsley/ cream sauce

Płaty makaronu zapiekane z mięsem wege i warzywami/ Pasta sheets baked with vege meat and vegetables 49,00 zł
makaron/ mięso wege/ warzywa/ sos beszamel
pasta / vege meat/ vegetables/ bechamel sauce

SALATY / SALADS

Sałata rzymska z kurczakiem/

49,00 zł

Romaine lettuce with chicken

parmezan/ jajko/ grzanki/ sos cezar

parmesan/ egg/ croutons/ Caesar dressing

Selekcja sałat z wędzonym łososiem/

59,00 zł

Selection of salads with smoked salmon

kapary/ oliwki / pomidory koktajlowe /czerwona papryka /

natka pietruszka/ sos winegret

kapary / olives / cherry tomatoes / red pepper / parsley / vinaigrette dressing

DESERY / DESSERTS

Sernik nowojorski/ New York cheesecake

25,00 zł

Pistacjowe tiramisu / Pistachio tiramisu

30,00 zł

Lody z owocami sezonowymi i kremem mascarpone/

32,00 zł

Ice cream with seasonal fruits and mascarpone

Restauracja "Orzech i Miód"

KAWY I HERBATY

Espresso	10,00 zł
Espresso Doppio	16,00 zł
Caffe Creme	14,00 zł
Cappucino	15,00 zł
Caffe Latte	20,00 zł
Kawa mrożona/Ice coffe	26,00 zł
lody,bita śmietana / ice-cream, cream	
Herbata Richmond	20,00 zł
Richmont Tea	

ZIMNE NAPOJE

				0,25l	10,00 zł
	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Bitter Rose			0,25l	10,00 zł
	Naturalna woda mineralna niegazowana			0,33l	9,00 zł
				0,75l	17,00 zł
	Naturalna woda mineralna gazowana			0,33l	9,00 zł
				0,75l	17,00 zł
	Fuzetea			0,25l	10,00 zł
	Cappy sok 100%			0,25l	10,00 zł
	Napój energetyzujący			0,25l	10,00 zł
	Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices				
	Pomarańczowy, grejfrutowy / Orange, grapefruit			0,25l	23,00 zł

Restauracja "Orzech i Miód"

PIWA LANE

Żywiec lany 0,3l	12,00 zł
Żywiec lany 0,5l	16,00 zł

PIWA BUTELKOWE

Żywiec 0,5l	15,00 zł
Żywiec białe 0,5l	15,00 zł
Żywiec 0% lemonż 0,5l	15,00 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	15,00 zł
Raciborskie :	
Klasyczne/Miodowe/Rznięte	15,00 zł
Franziskaner 0,5l	17,00 zł
Stella 0,33l	13,00 zł

WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE

Przepalanka	12,00 zł
Śliwka 40%	12,00 zł
Dereniówka	12,00 zł

WÓDKI

Finlandia 0,5l	110,00 zł
Finlandia 40ml	10,00 zł
Wyborowa 0,5 l	100,00 zł
Wyborowa 40ml	9,00 zł

RUM / GIN / TEQUILA

	<i>40ml</i>
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

	<i>40ml</i>
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

	<i>40ml</i>
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

	<i>100ml</i>
Martini Rosso	15,00 zł
Martini Bianco	15,00 zł

LIKIERY

	<i>40ml</i>
Jägermeister	15,00 zł
Campari	15,00 zł
Bailey's	15,00 zł

DRINKI

Aperol Spritz

Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

30,00zł

Fiołek z charakterem

Biały rum/syrop fiołkowy/sok jabłkowy

28,00zł

Laskowy zachód słońca

Tequilla silver/martini rosso/sok ananasowy

32,00zł

Mohito

Rum/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta

30,00zł

Drink porzeczkowy

Prosecco/likier z czarnej porzeczki

28,00zł

Malibu

Malibu/mleko/lód

22,00zł

Drink Księżnej

Gin/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny

35,00zł

DRINKI bezalkoholowe

Aperol Spritz

Aperol 0%/prosecco 0%/woda gazowana/pomarańcza

28,00 zł

Mohito

sprite/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta

20,00 zł

Restauracja "Orzech i Miód"

Menu dla dzieci

Kid's menu

Zupa pomidorowa/ Tomato soup

makaron
pasta

15,00 zł

Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce /

Chicken breast in crispy breading

frytki/ surówka z marchewki
chips/ carott salad

25,00zł

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym /

Silesian dumplings with gravy

sos pieczeniowy
gravy

18,00zł



Lemoniady



LASKOWO

HOTEL
RESTAURACJA
SPA

Cytrynowa 16 zł

Lawendowa 16 zł

Malinowa 16 zł



Lawendowo
LASKOWO

GOSPODARSTWO
ROLNE
2021

Lemoniady



Malinowa 16 zł

Lawendowa 16 zł

Cytrynowa 16 zł

*dopłać 10zł, a zamienimy Twoją
lemoniade w drinka