

*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 z polędwicy wołowej dymem bukowym/ 55,00 zł**  
**Beef tenderloin tartare smoked with beechwood smoke**

cebula szalotka/ marynowany borowik/ szczypiorek/ majonez lubczykowy /  
pieczywo własnego wypieku  
shallot / pickled boletus / chives / lovage mayonnaise / home-made bread

**Łosoś marynowany burakiem / Beetroot-marinated salmon 45,00 zł**

rzodkiewka/ koperek/ zest z limonki/ majonez pietruszkowy /pieczywo  
własnego wypieku  
radish/ dill/ lime zest/ parsley mayonnaise/ homemade bread

**Pieczone warzywa / Smoked vegetables 35,00 zł**

pasta z ciecierzycy / wegański ser feta / sałata endywia / natka pietruszki/  
pieczywo własnego wypieku  
chickpea paste/ vegan feta cheese / endive salad / parsley/ home-made  
bread

**ZUPY / SOUPS**

**Rosół / Broth 23,00 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 młodej kapusty/ Young cabbage cream soup 25,00 zł**

por/ koperek / mikro zioła  
leek/ dill/ micro herbs

**Chłodnik z botwinki z maślanką/ 23,00 zł**  
**Cold beetroot soup with buttermilk**

jajko / koperek/  
egg / dill

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES**

- Schab z kością/ Bone-in pork loin** 59,00 zł  
młode ziemniaki z koperkiem/ młoda kapusta zasmażana  
new potatoes with dill/ young fried cabbage
- Sznicel cielęcy/ Veal schnitzel** 69,00 zł  
ziemniaczane puree/ mizeria  
potato puree/cucumber salad
- Rolada śląska/ Silesian roulade** 69,00 zł  
kluski śląskie / modra kapusta  
silesian dumplings / red cabbage
- Pieczony udziec z sarny/ Roasted venison leg** 89,00 zł  
ziemniaczane puree/ buraki z chrzanem / sos własny  
puree/beetroot with horseradish / homemade sauce
- Stek z rostbefu sezonowanego na mokro/  
Wet-aged striploin steak** 159,00 zł  
frytki stekowe / grillowana sałata rzymska  
steak fries / grilled romaine lettuce
- Burger wołowy / Beef burger** 59,00 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
- Pierś z kurczaka z musem ze szpinaku z orzechami /  
Chicken breast with spinach mousse and nuts** 55,00 zł  
puree z selera / brokuł / mus z malin i pieczonego buraka/ orzechy włoskie / sos  
demi glace  
celery puree / broccoli / raspberry and roasted beetroot mousse / walnuts /  
demi-glace sauce
- Pierogi ze szpondrem wołowym /  
Dumplings with beef brisket** 48,00 zł  
sos demi glace z kolorowym pieprzem/ panierowany boczniak / natka pietruszki /  
oliwa z pietruszki  
demi-glace sauce with colored pepper / breaded oyster mushroom / parsley / parsley  
oilve
- Połędwica z dorsza / Cod loin** 69,00 zł  
puree z pieczonego kalafiora /zielony groszek/ młoda marchew/ sos śmietanowy z  
pomidorem koktailowym   
baked cauliflower puree / green peas / young carrots / cream sauce with cherry  
tomatoes
- Makaron tagliatelle / Tagliatelle pasta** 49,00 zł   
groszek cukrowy / suszone pomidory / żółta cukinia / seler naciowy / natka  
pietruszki / sos śmietanowy  
sugar snap peas / dried tomatoes / yellow zucchini / celery / parsley / cream sauce

---

*Restauracja "Orzech i Miód"*

**SALATY / SALADS**

**Sałata rzymska z kurczakiem/  
Romaine lettuce with chicken**

**49,00 zł**

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

**Selekcja sałat z halloumi/  
Selection of salads with halloumi chees**

**49,00 zł**

pomidor koktajlowy/ ogórek gruntowy / czerwona cebula /czerwona papryka /  
prażony słonecznik/ sos winegret  
cherry tomato / field cucumber / red onion / red pepper / roasted sunflower seeds /  
vinaigrette dressing

**DESERY / DESSERTS**

**Mus z białej czekolady / White chocolate mousse**

**29,00 zł**

rabarbar/ sezonowe owoce/ krem ciasteczkowy/ mięta z naszego ogrodu  
rhubarb/ seasonal fruits / cookie cream/ mint from our garden

**Sernik / Cheesecake**

**25,00 zł**

**Selekcja lodów / Ice cream selection**

**32,00 zł**

owoce/ krem mascarpone  
fruits / mascarpone cream

*Restauracja "Orzech i Miód"*

**KAWY I HERBATY**

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

**ZIMNE NAPOJE**

|   |   |   |   |       |                 |
|---|---|---|---|-------|-----------------|
|  <small>zero CUKRU</small> |  |  |  | 0,25l | <b>10,00 zł</b> |
|                            | Tonic Water, Virgin Mojito,<br>Bitter Lemon, Bitter Rose                            |   |   | 0,25l | <b>10,00 zł</b> |
|                            | Naturalna woda mineralna niegazowana  |   |   | 0,33l | <b>9,00 zł</b>  |
|   |   |   |   | 0,75l | <b>17,00 zł</b> |
|                            | Naturalna woda mineralna gazowana   |   |   | 0,33l | <b>9,00 zł</b>  |
|   |   |   |   | 0,75l | <b>17,00 zł</b> |
|                            | Fuzetea   |   |   | 0,25l | <b>10,00 zł</b> |
|                            | Cappy sok 100%  |   |   | 0,25l | <b>10,00 zł</b> |
| <b>Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices</b>  |   |   |   |       |                 |
| Pomarańczowy, grejfrutowy / Orange, grapefruit  |   |   |   | 0,25l | <b>23,00 zł</b> |

*Restauracja "Orzech i Miód"*

**PIWA LANE**

|                  |          |
|------------------|----------|
| Żywiec lany 0,3l | 13,00 zł |
| Żywiec lany 0,5l | 17,00 zł |

**PIWA BUTELKOWE**

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

**WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE**

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

**WÓDKI**

|                |           |
|----------------|-----------|
| Finlandia 0,5l | 120,00 zł |
| Finlandia 40ml | 10,00 zł  |
| Wyborowa 0,5 l | 100,00 zł |
| Wyborowa 40ml  | 9,00 zł   |

**RUM / GIN / TEQUILA**

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

**COGNAC / BRANDY**

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

**WHISKY**

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

**WERMUTH**

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
|                       | <i>100ml</i>    |
| <b>Martini Rosso</b>  | <b>20,00 zł</b> |
| <b>Martini Bianco</b> | <b>20,00 zł</b> |

**LIKIERY**

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

*Restauracja "Orzech i Miód"*

**DRINKI**

**Aperol Spritz**

Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

**32,00zł**

**Negroni**

Campari/ Martini Rosso/ Gin Lubuski

**33,00zł**

**Jagermeister Orange**

sok pomarańczowy/ Jagermeister

**32,00zł**

**Margarita**

Sok z limonki/ Bols Triple Sec/ Tequilla Gold

**28,00zł**

**Espresso Martini**

Espresso/ Martini Bianco/ syrop cukrowy

**25,00zł**

**Mohito**

Rum/ woda gazowana/ cukier brązowy/ mięta

**30,00zł**

**Drink Księżnej**

Gin Pink/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny

**35,00zł**

**DRINKI bezalkoholowe**

**Aperol Spritz**

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

**28,00zł**

**Mohito**

sprite/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta

**20,00zł**

# 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

