

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

Tatar z pieczonych warzyw z oliwkami/ 35,00 zł
Roasted vegetable tartare

pomidor/cukinia/ bakłażan/ papryka czerwona/ oliwki/ pieczywo własnego wypieku
tomato/ zucchini/ eggplant/ red pepper/ olives/ home-made bread

Podwędzany tatar wołowy dymem bukowym / 55,00 zł
Smoked beef tartare with beechwood smoke

cebula szalotka/korniszony/ borowik/ szczypiorek/ żółtko przepiórcze/
majonez grzybowy/ pieczywo własnego wypieku
shallot/gherkins/ boletus/ chives/ quail egg yolk/ mushroom mayonnaise/
home-made bread

Krewetki zapiekane w sosie maślano - czosnkowym/ 49,00 zł
Baked shrimps in butter and garlic sauce

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

Ślimaki po burgundzku/ Burgundy-style snails 59,00 zł

masło czosnkowe/ natka pietruszki/ pieczywo własnego wypieku
garlic butter/ 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 28,00 zł

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

Zupa minestrone/ Minestrone soup 25,00 zł

warzywa korzeniowe/ drobny makaron
root vegetables/ fine pasta

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sznycel cielęcy/ Veal schnitzel ziemniaczane puree/ mizeria z koperkiem potato puree/ cucumber with cream and dill	69,00 zł
Rolada śląska/ Roulade kluski śląskie/ modra kapusta silesian noodles/ red cabbage	65,00 zł
Policzki wołowe/ Beef cheeks ziemniczane puree/ zielona kapusta z boczkiem i pomidorem/ sos własny potato puree/ cabbage with bacon and tomato/ sauce	73,00 zł
Antrykot z polskiej sezonowanej wołowiny/ Dry aged entrecote steak frytki/ majonez szczypiorkowy/ grillowane warzywa chips/ mayonnaise/ grilled vegetables	89,00 zł
Burger wołowy/ Beef burger wołowina/ sałata/ pomidor/ ogórek szwedzki/ majonez/ BBQ/ frytki beef/ lettuce/ tomato/ swedish cucumber/ mayonnaise/ BBQ/ chips	48,00 zł
Pierś z kaczki SV/Duck breast kopytka z bryndzą/ karmelizowana mini marchew/ bimi brokuł/ sos demi glace dumplings with bryndza cheese/ caramelized mini carrot/ bimi broccoli/ demi - glace sauce	65,00 zł
Filet z pstrąga z Zielenicy/  Perch fillet (wegetariański/ vegetarian) puree z kalafiora/ fasolka szparagowa/ seler naciowy/ piklowany ogórek/ sos maślany z szijkami rakowymi cauliflower puree/ green beans/ celery stalk/ pickle/ butter sauce with crayfish necks	79,00 zł
Pierogi z żeberkiem/ Dumplings with pork ribs pesto z czosnku niedźwiedziego/ piklowana marchew/ natka pietruszki/ demi glace wild garlic pesto/ pickled carrot/ parsley/ demi-glace sauce	45,00 zł
Makaron tagliatelle z boczniakiem i szpinakiem/  Tagliatelle with mushroom and spinach boczniaak łyżkowaty/szpinak/ orzech/ gorgonzola/ natka pietruszki mushroom/ spinach/ nut/ gorgonzola/ parsley	45,00 zł
Stek z kalafiora/ Cauliflower steak  puree z kalafiora/ kapusta pack choi/ sos chimichurri cauliflower puree/ pak choi cabbage/ chimichurri sauce	55,00 zł

SALATY / SALADS

Selekcja sałat z halloumi z grzankami/ 49,00 zł

Salad selection with halloumi and croutons

rukola/ zielony ogórek/ pomidor koktajlowy/ czerwona cebula/
suszone pomidory/ prażony słonecznik/ oliwa z ostropestu
arugula/ cucumber/ cherry tomato/ red onion/ dry tomato/
sunflower seed/ herb oil

Sałata rzymska z burattą z gruszką/ 57,00 zł

Lettuce with buratta and pear

czerwona papryka/ oliwki/ pomidory koktajlowe/ rzodkiewka/
roszponka/ sos winegrett
red pepper/ olives/ cherry tomato/ radish/corn salad/
vinaigrette sauce

DESERY / DESSERTS

Sernik baskijski z pistacją/ Basque pistachio cheesecake 27,00 zł

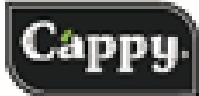
Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych/ 25,00 zł
Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice
cream

Krem brulee (w sezonie z lawendą)/ 25,00 zł
Creme brulee (with lavender when in season)

KAWY I HERBATY

Espresso	10,00 zł
Espresso Doppio	15,00 zł
Caffe Creme	14,00zł
Cappucino	15,00 zł
Caffe Latte	18,00 zł
Kawa mrożona/Ice coffe lody,bita śmietana / ice-cream, cream	26,00 zł
Herbata Richmond Richmont Tea	15,00 zł

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

PIWA LANE

Żywiec lany 0,3l	12,00zł
Żywiec lany 0,5l	15,00zł

PIWA BUTELKOWE

Żywiec 0,5l	14,00zł
Żywiec białe 0,5l	14,00zł
Żywiec 0% lemonż 0,5l	14,00zł
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	14,00zł
Raciborskie :	
Klasyczne/Miodowe/Rznięte	14,00zł
Franziskaner 0,5l	16,00zł
Stella 0,33l	13,00zł

WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE

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

WÓDKI

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

RUM / GIN / TEQUILA

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

COGNAC / BRANDY

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

WHISKY

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

WERMUTH

	100ml
Martini Rosso	15,00zł
Martini Bianco	15,00zł

LIKIERY

	40ml
Jägermeister	15,00zł
Campari	15,00zł
Bailey's	15,00zł

DRINKI

Aperol Spritz

30,00zł

Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

Fiołek z charakterem

28,00zł

Biały rum/syrop fiołkowy/sok jabłkowy

Laskowy zachód słońca

32,00zł

Tequilla silver/martini rosso/sok ananasowy

Mohito

30,00zł

Rum/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta

Drink porzeczkowy

28,00zł

Prosecco/likier z czarnej porzeczki

Malibu

22,00zł

Malibu/mleko/lód

Drink Księżnej

35,00zł

Gin/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny

Restauracja "Orzech i Miód"

Menu dla dzieci

Kid's menu

Zupa pomidorowa/ Tomato soup

makaron
pasta

15,00 zł

Sznycel z indyka/ Turkey schnitzel

frytki/ surówka colesław
chips/ coleslaw salad

32,00zł

Makaron penne/ Penne pasta

sos pomidorowo mięsny/ natka pietruszki
tomato sauce/ parsley

25,00 zł

Racuchy z truskawkami/ Pancakes with strawberries 25,00 zł

