

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/ Roasted vegetable tartare pomidor/cukinia/ bakłażan/ papryka czerwona/ oliwki/ pieczywo własne tomato/ zucchini/ eggplant/ red pepper/ olives/ home-made bread	35,00 zł
Podwędzany tatar wołowy dymem bukowym / 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	55,00 zł
Krewetki zapiekane w sosie maślano - czosnkowym/ 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	49,00 zł
Ślimaki po burgundzku/ Burgundy-style snails masło czosnkowe/ natka pietruszki/ pieczywo własnego wypieku garlic butter/ parsley/ home-made bread	59,00 zł
ZUPY / SOUPS	
Rosół / Broth makaron/ warzywa julienne pasta/ julienne vegetables	23,00 zł
Żurek na maślance z jajkiem/ Sour soup with egg biała kielbasa/ ziemniaki/ maślanka white sausage/ potatoes/ buttermilk	28,00 zł
Zupa minestrone/ Minestrone soup warzywa korzeniowe/ drobny makaron root vegetables/ fine pasta	25,00 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sznycel cielęcy/ Veal schnitzel 69,00 zł

ziemniaczane puree/ mizeria z koperkiem
potato puree/ cucumber with cream and dill

Rolada śląska/ Roulade 65,00 zł

kluski śląskie/ modra kapusta
silesian noodles/ red cabbage

Policzki wołowe/ Beef cheeks 75,00 zł

ziemniaczane puree/ zielona kapusta z boczkiem
i pomidorem/ sos własny
potato puree/ cabbage with bacon and tomato/ sauce

**Antrykot z polskiej sezonowanej wołowiny/
Dry aged entrecote steak** 99,00 zł

frytki/ majonez szczypiorkowy/ grillowane warzywa
chips/ mayonnaise/ grilled vegetables

Burger wołowy/ Beef burger 52,00 zł

wołowina/ sałata/ pomidor/ ogórek szwedzki/ majonez/ BBQ/ frytki
beef/ lettuce/ tomato/ swedish cucumber/ mayonnaise/ BBQ/ chips

Pierś z kaczki SV/Duck breast 65,00 zł

kopytka z bryndzą/ karmelizowana mini marchew/ bimi brokuł/ sos demi glace
dumplings with bryndza cheese/ caramelized mini carrot/ bimi broccoli/ demi
- glace sauce

Filet z pstrąga z Zielenicy/  Perch fillet (wegetariański/ vegetarian) 79,00 zł

puree z kalafiora/ fasolka szparagowa/ seler naciowy/ piklowany ogórek/
sos maślany z szyszkami rakowymi
cauliflower puree/ green beans/ celery stalk/ pickle/ butter sauce with crayfish
necks

Pierogi z żeberkiem/ Dumplings with pork ribs 48,00 zł

pesto z czosnku niedźwiedziego/ piklowana marchew/ natka pietruszki/
demi glace
wild garlic pesto/ pickled carrot/ parsley/ demi-glace sauce

Makaron tagliatelle z boczniakiem i szpinakiem/  Tagliatelle with mushroom and spinach 45,00 zł

boczniak łyżkowaty/szpinak/ orzech/ gorgonzola/ natka pietruszki
mushroom/ spinach/ nut/ gorgonzola/ parsley

Stek z kalafiora/ Cauliflower steak  55,00 zł

puree z kalafiora/ kapusta pack choi/ sos chimichurri
cauliflower puree/ pak choi cabbage/ chimichurri sauce

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 brzoskwinią/ 57,00 zł

Lettuce with buratta and peach

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**

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

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/Rżnięte	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 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

DRINKI bezalkoholowe

Aperol Spritz 28,00 zł
Aperol 0%/prosecco 0%/woda gazowana/pomarańcza

Mohito 20,00 zł
sprite/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta



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

