

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 /
Beef tenderloin tartare smoked with beechwood smoke** 55,00 zł

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 39,00 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/
Cold beetroot soup with buttermilk** 23,00 zł

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** 67,00 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** 149,00 zł
frytki stekowe / grillowana sałata rzymska
steak fries / grilled romaine lettuce
- Burger wołowy / Beef burger** 55,00 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

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	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 lody,bita śmietana / ice-cream, cream	26,00 zł
Herbata Richmond Richmont Tea	20,00 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 0,75l	9,00 zł 17,00 zł
	Naturalna woda mineralna gazowana			0,33l 0,75l	9,00 zł 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

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

