

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 kielbasa/ ziemniaki/ maślanka
white sausage/ potatoes/ buttermilk



Restauracja "Orzech i Miód"

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/ 159,00 zł
Wet-aged striploin steak

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 / 55,00 zł
Chicken breast with spinach mousse and nuts

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 / 48,00 zł
Dumplings with beef brisket

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

Poławdwica 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

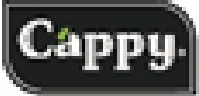
32,00 zł

owoce/ krem mascarpone
fruits / mascarpone cream

KAWY I HERBATY

Espresso	10,00 zł
Espresso Doppio	16,00 zł
Caffe Creme	14,00 zł
Cappucino	16,00 zł
Caffe Latte	20,00 zł
Kawa biała	15,00 zł
Kawa mrożona/ Iced coffee	
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			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
	Cappy sok 100%				
	JABŁKOWY/ POMARAŃCZOWY			0,25l	10,00 zł
	APPLE/ ORANGE				
Lemoniada / Lemonade					
MALINOWA/ CYTRYNOWA/ LAWENDOWA				0,4l	23,00 zł
RASPBERRY/ LEMON/ LAVENDER					
Lemoniada/ Lemonade					
MALINOWA/ CYTRYNOWA/ LAWENDOWA				1l	50,00 zł
RASPBERRY/ LEMON/ LAVENDER					
Soki świeżo wyciskane / Fresh juices					
POMARAŃCZOWY/ GREJFRUTOWY				0,4l	25,00 zł
ORANGE/ GRAPEFRUIT					

Napoje sezonowe

Caffe latte dyniowe/ Pumpkinaffe latte27,00 zł
caffelatte/ puree dyniowe/ cinamon
caffelatte/ pumpkin puree/ cinamon

Kawa Con Panna/ Con Panna Caffee25,00 zł
bita śmietana/ shot espresso / wiórki czekolady
cream/ shot espresso/ chocolate shavings

Czekolada na gorąco/Hot chocolate25,00 zł
bita śmietana/ cinamon
cream/ cinamon

Herbata z rokitnikiem25,00 zł
czarna herbata/ pomarańcza/ sok pomarańczowy/ miód/ cytryna/laska
cinamonu/ goździki
black tea / orange / orange juice / honey / lemon / cinamon stick / cloves

Herbata cytrusowa z rozmarynem25,00 zł
czarna herbata/ pomarańcza/ miód/ cytryna/ imbir/ goździki/ gałązki
rozmarynu
black tea / orange / honey / lemon / ginger / cloves / rosemary sprigs

Herbata jabłkowa z żurawiną25,00 zł
czarna herbata/ żurawina/ suszone jabłko/ rozmaryn/ imbir/ syrop z imbiru/
miód/ goździki
black tea / cranberry / dried apple / rosemary / ginger / ginger syrup / honey/
cloves

Grzane wino0,2l23,00 zł
cinamon/ goździki/ pomarańcza / cytryna/ anyż
cinamon / cloves / orange / lemon / anise

Grzane wino 0%0,2l23,00 zł
cinamon/ goździki/ pomarańcza / cytryna/ anyż
cinamon / cloves / orange / lemon / anise

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
Raciborskie bezalkoholowe 0,5l	16,00 zł
Stella 0,33l	15,00 zł
Becks 0,33l	15,00 zł
Corona 0,33l	16,00 zł

WÓDKI I LIKIERY RACIBORSKIE 40ml	13,00 zł
---	-----------------

WÓDKI

Finlandia 0,5l	150,00 zł
Finlandia 40ml	15,00 zł
Wyborowa 0,5 l	120,00 zł
Wyborowa 40ml	12,00 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	20,00 zł
Martini Bianco	20,00 zł

LIKIERY

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

DRINKI

Aperol Spritz 32,00zł

Aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

Negroni 33,00zł

Campari/ Martini Rosso/ Gin Lubuski

Jagermeister Orange 32,00zł

sok pomarańczowy/ Jagermeister

Margarita 28,00zł

Sok z limonki/ Bols Triple Sec/ Tequilla Gold

Espresso Martini 25,00zł

Espresso/ Martini Bianco/ syrop cukrowy

Mohito 30,00zł

Rum/ woda gazowana/ cukier brązowy/ mięta

Drink Księżnej 35,00zł

Gin Pink/syrop z czarnego bzu/limonka/maliny

DRINKI bezalkoholowe

Aperol Spritz 28,00zł

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

Mohito 20,00zł

sprite/woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta