



PRZYSTAWKI

- 1. Wrap z grillowanym kurczakiem 130g 30 zł
- 2. Paluchy mozzarella na sałatach z żurawiną 5 szt. / 120g 25 zł
- 3. Pączki z krabów z sosem Gribiche 130g 20 zł
- 4. Carpaccio wołowe 80g/150g, podane z kromkami z patelni z masłem czosnkowym 30 zł

ZUPY

- 1. Tradycyjny rosół z makaronem 300ml 14 zł
- 2. Żurek na zakwasie z kiełbasą i jajkiem sadzonym 300ml 17 zł
- 3. Chłodnik z zielonego ogórka z dodatkiem ziemniaków puree 300ml 20 zł
- 4. Barszcz czerwony 200ml / 100g z dwoma krokietami z mięsem 15 zł



MAKARONY

- 1. Tagliatelle z czerwonym pesto i warzywami 450g 32 zł
- 2. Tagliatelle z zielonym pesto i grillowanym filetem z kurczaka 36 zł
- 3. Tagliatelle z krewetkami, szpinakiem i suszonymi pomidorami 57 zł

U NAS LEPIEJ

- 1. Misa pierogów z cebulką 6 szt. / 350g:
 - z kapustą i pieczarkami 32 zł
 - z ziemniakami, twarogiem, boczkiem i cebulką 32 zł
 - z mięsem 32 zł
- 2. Pierogi ze szpinakiem na sosie z gorgonzoli 6 szt. / 350g 37 zł



DANIA GŁÓWNE

- 1. Filet z kurczaka z grilla 180g, na śmietankowym sosie z gorgonzolą oraz dwoma gratinami z brokułem oraz zieloną sałatką 42 zł
- 2. Rolada wieprzowa/wołowa 130g, kluski, sos pieczeniowy, modra kapusta 37/45 zł
- 3. Stek z polędwicy wołowej 190-200g na sosie grzybowym, serowe kuleczki jalapenio, fasolka szparagowa 90 zł
- 4. Piersi kaczki duszone z jabłkiem i cebulką 150g, żurawina, ziemniaki, buraczki 50 zł
- 5. Kotlet schabowy lub filet z kurczaka 170g, smażony na smalcu, ziemniaki, kapusta zasmażana 34 zł
- 6. De volaille 170g, frytki, surówka z kapusty pekińskiej 37 zł
- 7. Świeżo starte placki ziemniaczane z sosem kurkowym i polędwiczką wieprzową 150g 50 zł
- 8. Policzki wołowe duszone w winie z warzywami 200g, ziemniaki pure, brokuły 50 zł
- 9. Żeberka 250g lub golonko 400-450g z pańkkrutem 42/45 zł
- 10. Dorsz panierowany ok. 190g, frytki stekowe, sałaty 40 zł
- 11. Łosoś na szpinaku 190g, u boku duszonych warzyw 50 zł



DESERY

- 1. Sernik wiedeński z bitą śmietaną 130g 18 zł
- 2. Szarlotka z lodami i bitą śmietaną 130g 20 zł
- 3. Tort lodowo – bezowy z bakaliami 120g 20 zł
- 4. Lody Maxa z sosem ze świeżymi truskawkami 270g (lody śmietankowe, bita śmietana, mus z truskawek) 20 zł
- 5. Lody kokosowe w łupinie 180g 20 zł
- 6. Pieczone ciasto czekoladowe z płynnym środkiem 80g/130g, podane z lodami i bitą śmietaną 20 zł



SALATY

- 1. Sałatka grecka z serem feta 330g 27 zł
- 2. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem 100g / krewetkami 8 szt. 34/49 zł
- 3. Sałatka z grillowanym łososiem 37 zł



MENU DLA DZIECI

- 1. Rosółek z makaronem 250ml 10 zł
- 2. Kluseczki z sosem pieczeniowym 180g 10 zł
- 3. Nuggetsy 100g, frytki, ketchup, surówka z marchewki i jabłka 25 zł



NAPOJE CIEPŁE

1. Kawa po olesku 150ml	18 zł
2. Kawa 150ml	10 zł
3. Cappuccino 150ml	11 zł
4. Latte Macchiato 200ml	12 zł
5. Espresso 50ml	10 zł
6. Herbata Dilmah 300ml	10 zł

Do naszych produktów używamy kawy ekologicznej.

NAPOJE ZIMNE

1. Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,25l	8 zł
2. Woda gazowana, niegazowana Kropla Beskidu 0,33l	8 zł
3. Sok Cappy jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, grejpfruta 0,25l	8 zł
4. Karafka wody niegazowanej z cytryną 1l	14 zł
5. Sok ze świeżo wyciśniętych owoców pomarańczy lub grejpfruta 0,2l	16 zł
6. Sok Cappy 1l	20 zł

PIWA

Książęcy Browar Nysa to niewielki browar rzemieślniczy zlokalizowany w Nysie, siedzibie dawnego Księstwa Nyskiego. W Browarze Nyskim łączy się wiedzę i doświadczenie ludzi, dla których piwowarstwo to życiowa pasja. Najwyższej jakości surowce, dbałość o szczegóły na każdym etapie produkcji to gwarancja wyjątkowości piw z Browaru Nyskiego. Szeroka gama dostępnych rodzajów piwa Browaru Nyskiego pozwoli zadowolić wielu smakoszy złotego trunku, a na pewno ugasi niejedno pragnienie.

1. Regionalne piwa Nyskie 0,5l	14 zł
2. Piwo beczkowe Żywiec 0,33l / 0,5l	8 zł / 10 zł
5. Lech 0,5l	10 zł
6. Paulaner 0,5l	12 zł
7. Warka Radler Cytrynowy 0,5l	10 zł
8. Piwo bezalkoholowe Żywiec 0,5l	10 zł
Heineken 0,5l	12 zł
9. Karmi 0,5l	10 zł



KONIAKI ♥ BRANDY

1. Metaxa 5*	15 zł / 50ml
2. Metaxa 7*	16 zł / 50ml
3. Hennessy V.S.	25 zł / 50ml

WHISKY

1. Ballantine`s	12 zł / 50ml
2. Johnnie Walker Red Label	12 zł / 50ml
3. Johnnie Walker Black	18 zł / 50ml

WHISKEY

1. Jack Daniel`s	15 zł / 50ml
2. Jim Beam	14 zł / 50ml

WÓDKI

1. Wyborowa	6 zł / 50ml
2. Wiśniówka	6 zł / 50ml
3. Finlandia	7,5 zł / 50ml
4. Żołądkowa Gorzka	6 zł / 50ml
5. Bocian	6 zł / 50ml
6. Miodula staropolska	17 zł / 50ml
7. Tequila	12zł / 50ml
8. Krupnik Miodowy	6 zł / 50ml
9. Jägermeister	15 zł / 50ml

DRINKI

1. Aperol Spritz L	20 zł / 150ml
Aperol Spritz XL	30 zł / 220ml
2. Myśliwski	15 zł / 150ml
3. Campari z sokiem pomarańczowym	20 zł / 250ml
4. Passoa tropikalna	20 zł / 300ml

DOMOWE WINO

1. Białe lub czerwone - lampka	17 zł / 150ml
- butelka	60 zł / 750ml



30 LAT RESTAURACJI I HOTELU ALEXANDRA

od **1890** roku – w kamienicy obecnego hotelu *Alexandra* mieści się gospoda *Gasthaus Josef Nagel*.

1945 rok – w powojennej Polsce Ludowej poprzez upaństwowienie powstaje *Bar Ślązak*.

1986 rok – Emilia i Piotr Sklorz odzyskują kamienicę w Oleśnie, w której obecnie znajduje się *hotel Alexandra*. Parter budynku jest wynajmowany na przyjęcia okolicznościowe.

1993 rok – po latach remontów następuje otwarcie restauracji *Alexandra* w Oleśnie, a później kolejne piętra budynku są adaptowane na pokoje hotelowe.

1996 rok – Emilia i Piotr Sklorz kupują obiekt po Rolniczej Spółdzielni Produkcyjnej w Borkach Małych.

1999 rok – umiera Pan Piotr Sklorz, a Pani Emilia wraz z dziećmi decydują o realizacji wspólnych marzeń o stworzeniu wyjątkowego miejsca *Na Kamieniu* w Borkach Małych i otwierają sezonową restaurację i stadninę koni.

2003 rok – zostaje wybudowana sala weselna, a nad nią część hotelowa *Na Kamieniu* w Borkach Małych.

2010 rok – po uzyskaniu wsparcia funduszy unijnych do kompleksu *Na Kamieniu* w Borkach Małych dołącza sala bankietowa, SPA oraz dodatkowa część hotelowa.

2020 rok – wybucha pandemia COVID-19 i świat zmienia się na zawsze, a dla firmy *Alexandra* jest to bardzo trudny okres działalności.

2022 rok – popandemiczna rzeczywistość pozwala firmie *Alexandra* wrócić do działania na pełnych obrotach,

co dodaje wiatru w żagle właścicielom i pracownikom.

CDN...

