



PRZYSTAWKI



1. Wrap ze stripsem z kurczaka 130g..... 30 zł
2. Pałeczki z krabów z sosem Gribiche 130g 20 zł
3. Carpaccio wołowe 80g/150g, podane z kromkami pieczywa z patelni z masłem czosnkowym 30 zł
4. Sałatka grecka 330g, sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, feta, grillowany kurczak 38 zł

ZUPY

1. Tradycyjny rosół z makaronem 300ml 16 zł
2. Żurek na zakwasie z kiełbasą i jajkiem sadzonym 300ml 17 zł
3. Barszcz czerwony 200ml / 100g z dwoma krokietami z mięsem 18 zł



MAKARONY



1. Spaghetti bolognese..... 38 zł
2. Tagliatelle z zielonym pesto i grillowanym filetem z kurczaka 38 zł
3. Tagliatelle z krewetkami, szpinakiem i suszonymi pomidorami..... 57 zł

U NAS LEPIONE



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 sosie z suszonymi pomidorami oraz dwoma gratinami z brokułem i zieloną sałatką 48 zł
2. Rolada wieprzowa/wołowa 130g, kluski, sos pieczeniowy, modra kapusta 39/47 zł
3. Stek z polędwicy wołowej 190-220g z masłem czosnkowym, grillowanymi warzywami i frytkami stekowymi 110 zł
4. Piersi kaczki duszone z jabłkiem i cebulką 150g, żurawina, ziemniaki, buraczki 50 zł
5. Kotlet schabowy lub filet z kurczaka 170g, ziemniaki, kapusta zasmażana..... 38 zł
6. De volaille 170g, frytki, colesław..... 40 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, romanesco 50 zł
9. Żeberka 250g lub gołonko 400-450g z pańkraudem..... 45 zł
10. Pstrąg z grilla, ziemniaki opiekane, ogórek kiszony..... 45 zł
11. Łosoś na szpinaku 190g, czarny ryż 55 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 z truskawek 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, bitą śmietaną i sosem z truskawek 20 zł

WWW.NAKAMIENIU.PL



MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKA

- Kromka pieczywa zapieczona mozzarellą i włoską szynką podana na rukoli 25 zł

ZUPA

- Botwinka podana na zimno z jajkiem..... 20 zł

DANIE GŁÓWNE

- Karkówka pod pierzynką, podana z frytkami i sałatką ze świeżego ogórka 40 zł

- Makaron ryżowy z groszkiem i krewetkami w tempurze..... 55 zł

DESER

- Sernik pistacjowy podany na ciepło 20 zł

DRINKI 1L

- Aperol 1L (aperol, prosecco, pomarańcza, woda gazowana) 85 zł

- Szarlotka 1L (żubrówka, sok jabłkowy, jabłka) 85 zł

MENU DLA DZIECI

1. Rosół 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
- Jasne Kolońskie	
- Bogate EIPA	
- Pszeniczne	
2. Piwo beczkowe Żywiec 0,33l / 0,5l	8 zł / 10 zł
3. Warka Radler Cytrynowy 0,5l	10 zł
4. Piwo bezalkoholowe	
Nyskie bezalkoholowe 0,5l	14 zł
Żywiec 0,5l	10 zł
Heineken 0,5l	12 zł
5. 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	30 zł / 220ml
2. Myśliwski	18 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
2. Prosecco - lampka	17 zł / 150ml
- butelka	60 zł / 750ml



30 LAT RESTAURACJI I HOTELU ALEXANDRA

Koniec XIX w. – w kamienicy obecnego hotelu Alexandra mieści się gospoda Petera Kniejskiego

Okres międzywojenny – właścicielem obiektu zostaje Josef Nagel prowadząc tam Gasthaus. Josef Nagel był wieloletnim królem kurkowym oleskiego Bractwa Strzeleckiego

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

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...

