



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

ZUPY



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

MAKARONY



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



U NAS LEPIONE

1. Misa pierogów z cebulką 6 szt. / 350g:
 - ruskie 32 zł
 - z mięsem 32 zł
2. Pierogi ze szpinakiem na sosie z gorgonzoli 6 szt. / 350g 39 zł
3. Pierogi z kapustą i pieczarkami opiekane, podane z sosem czosnkowym 37 zł

ME NU

DANIA GŁÓWNE



1. Filet z kurczaka z grilla 180g na gorgonzoli, z dwoma gratinami z brokułem, oraz z sałatami 50 zł
2. Rolada wieprzowa/wołowa 130g, kluski, sos pieczeniowy, modra kapusta 42/49 zł
3. Stek z polędwicy wołowej 190-220g na sosie grzybowym, jalapeno, zielona fasolka 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, zestaw surówek 40 zł
7. wieżo starte placki ziemniaczane z sosem kurkowym i polędwiczką wieprzową 150g 50 zł
8. Policzki wołowe duszone w winie z warzywami 200g, ziemniaki pure, romanesco 55 zł
9. Żeberka 250g lub golonko 400-450g z pańkrautem 45 zł
10. Dorsz panierowany ok. 190g, frytki stekowe, sałaty 50 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
7. Kawa mrożona 20 zł

30 lat



MENU LETNIE

PRZYSTAWKA

Letni camembert 30 zł

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą 20 zł

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w marynacie na zielonym puree, u boku sałatki 40 zł

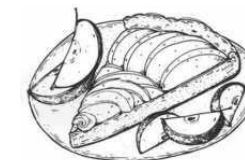
Ziemniaki z dwoma sadzonymi jajkami, mizerią i kefirem oleskim 25 zł

DESER

Banoffee 20 zł

LEMONIADA

300 ml / 1L 14 zł / 38 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 200 ml	12 zł
5. Espresso 50ml	10 zł
6. Herbata Dilmah 300ml	10 zł

Do naszych produkt6w 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, grejfruta	8 zł
4. Karafka wody niegazowanej z cytryną 1l	14 zł
5. Sok ze świeżo wyciśniętych owoców pomarańczy lub grejfruta 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 kt6rych piwowarstwo to życiowa pasja. Najwyższej jakości surowce, dbałość o szczeg6ły na każdym etapie produkcji to gwarancja wyjątkowości piw z Browaru Nyskiego.

1. Regionalne piwa Nyskie 0,5l	14 zł
- Jasne Kolońskie	
- Pszeniczne	
2. Piwo beczkowe Żywiec 0,33l / 0,5l	8 zł / 10 zł
3. Piwo bezalkoholowe	
Nyskie bezalkoholowe 0,5l	14 zł
Żywiec 0,5l	10 zł
Heineken 0,5l	12 zł
4. 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	7 zł / 50ml
2. Wisniówka	7 zł / 50ml
3. Finlandia	8 zł / 50ml
4. Żołądkowa Gorzka	7 zł / 50ml
5. Bocian	7 zł / 50ml
6. Miodula staropolska	17 zł / 50ml
7. Tequila	12 zł / 50 ml

8. Krupnik Miodowy	6 zł / 50ml
9. Jägermeister	15 zł / 50 ml

1. Aperol Spritz	30 zł / 220ml
2. Mysliwski	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.

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

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 remont6w 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 Sp6łdzielni Produkcyjnej w Borkach Małych.

1999 rok – umiera Pan Piotr Sklorz, a Pani Emilia wraz z dziećmi decydują o realizacji wsp6lnych 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. Od tej chwili restauracje prowadzone są przez Panią Emilię z córkami Aleksandrą Czech i Karoliną Sklorz-Kowalską.

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

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

2022 rok – popandemiczna rzeczywistość pozwala firmie Alexandra wr6cić do działania na pełnych obrotach, co dodaje wiatru w żagle właścicielom i pracownikom.

2023 rok – obchody 30-lecia działalności firmy.
CDN...

