

Czas oczekiwania na dania przygotowywane na bieżąco
wynosi 20-40 minut.
W weekendy i dni świąteczne czas oczekiwania może się
wydłużyć.

PRZYSTAWKI



- Wrap ze stripsam z kurczaka 130 g** **30 zł**
Pałeczki krabowe z sosem Gribiche 130 g **20 zł**
Carpaccio wołowe 80 / 150 g **30 zł**
podane z kromkami pieczywa z patelni z masłem czosnkowym



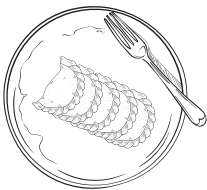
ZUPY

- Tradycyjny rosół z makaronem 300 ml** **16 zł**
Żurek na zakwasie 300 ml **17 zł**
z kiełbasą i jajkiem sadzonym
Barszcz czerwony 200 ml **18 zł**
podany z dwoma krokietami z mięsem 100 g

MAKARONY



- Tagliatelle z zielonym pesto 300 g** **38 zł**
z grillowanym filetem z kurczaka 100 g
Tagliatelle z krewetkami 400 g **57 zł**
ze szpinakiem i suszonymi pomidorami



U NAS LEPIONE

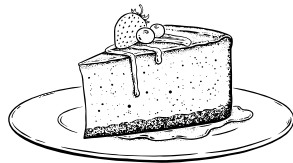


- Misa pierogów z cebulką
z kapustą i pieczarkami / ruskie / z mięsem** **32 zł**
5 sztuk / 300 g
Pierogi ze szpinakiem na gorgonzoli **39 zł**
5 sztuk / 300 g



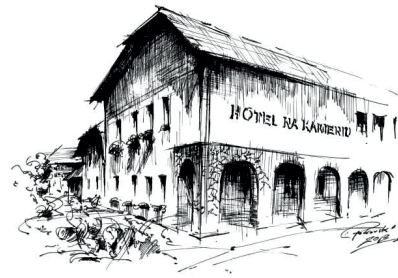
DANIA GŁÓWNE

- Filet z kurczaka z grilla 160 g na gorgonzoli** **50 zł**
podany z dwoma gratinami z brokułem oraz sałatami
Rolada wieprzowa/wołowa 130 g **44/49 zł**
podana z kluskami, sosem pieczeniowym i modrą kapustą
Stek z polędwicy wołowej 190 g **110 zł**
podany z sosem grzybowym, jalapeño i zieloną fasolką
Piersi kaczki duszone z jabłkiem i cebulką 150 g **50 zł**
podane z ziemniakami, buraczkami i żurawiną
Kotlet schabowy lub filet z kurczaka 170 g **40 zł**
podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
De volaille 170 g **42 zł**
podany z frytkami oraz zestawem surówek
Świeżo starte placki ziemniaczane **50 zł**
z sosem kurkowym i polędwiczką wieprzową 150 g
Policzki wołowe 200 g **55 zł**
duszone w winie z warzywami
podane z ziemniakami puree i romanesco
Żeberka 250 g lub golonko 420 g **47 zł**
podane z pańckrautem
Dorsz panierowany 190 g **50 zł**
podany z frytkami stekowymi i sałatami
Łosoś na szpinaku 190 g **55 zł**
podany z czarnym ryżem



DESERY

- Sernik wiedeński z bitą śmietaną 130 g** **20 zł**
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną 130 g **20 zł**
Lody Maxa z sosem truskawkowym 270 g **20 zł**
lody śmietankowe, bita śmietana, mus z truskawek
Lody kokosowe w łupinie 180 g **20 zł**
Pieczone ciasto czekoladowe 80 / 130 g **20 zł**
ciasto czekoladowe z płynnym środkiem podane z lodami,
bitą śmietaną i sosem z truskawek



MENU ZIMOWE

PRZYSTAWKA

- Sałatka Cezar**
z kurczakiem / z krewetkami **38/54 zł**

ZUPA

- Barszcz czerwony**
z uszkami z podgrzybkami /4 sztuki/ **20 zł**

DANIE GŁÓWNE

- Pieczeń z jelenia**
podana z kluskami ciemnymi i białą duszoną kapustą **65 zł**
Karp duszony w śmietanie z pieczarką i cebulką
podany z ziemniakami puree i surówką z kapusty kiszonej **55 zł**

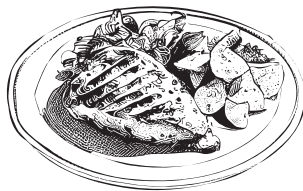
DESER

- Lody piernikowe 100 g z ciepłymi wiśniami** **20 zł**

POLECAMY

Białe grzane wino

- z laską wanilii, miodem i dżemem jabłkowym 350 ml
alkoholowe lub bezalkoholowe **30 zł**



MENU DLA DZIECI

- Rosółek z makaronem 250 ml** **10 zł**
Kluseczki z sosem pieczeniowym 180 g **10 zł**
Nuggetsy 100 g **25 zł**
podane z frytkami i surówką z marchewki i jabłka

NAPOJE CIEPŁE

Kawa po olesku 150 ml	18 zł
z oleską śmietankówką (17%)	
Kawa 150 ml	10 zł
Cappuccino 150 ml	11 zł
Latte Macchiato 150 ml	12 zł
Espresso 50 ml	10 zł
Herbata Dilmah 300 ml	10 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,25 l	8 zł
Woda gazowana, niegazowana	
Kropla Beskidu 0,33 l	8 zł
Sok / nektar Cappy 0,25 l	8 zł
jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, grejpfrutowy	
Karafka wody niegazowanej 1 l	14 zł
Sok Cappy 1 l	20 zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców 0,3 l	24 zł
owoce pomarańczy lub grejpfruta	

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.

Regionalne piwa Nyskie 0,5 l	
• Jasne Kolońskie	14 zł
• Pszeniczne	14 zł
Piwo beczkowe Żywiec 0,33 l / 0,5 l	8/10 zł
Karmi 0,5 l	10 zł
Piwo bezalkoholowe	
• Nyskie 0,5 l	14 zł
• Żywiec 0,5 l	10 zł
• Heineken 0,5 l	12 zł

KONIAKI & BRANDY

Metaxa ★★★★★	15 zł / 50 ml
Metaxa ★★★★★★	16 zł / 50 ml
Hennessy V.S.	25 zł / 50 ml

WHISKY & WHISKEY

Ballantine’s	12 zł / 50 ml
Johnnie Walker Red Label	12 zł / 50 ml
Johnnie Walker Black	18 zł / 50 ml
Jim Beam	14 zł / 50 ml
Jack Daniel’s	15 zł / 50 ml

DRINKI

Aperol Spritz	30 zł / 220 ml
Mojito	25 zł / 250 ml
Passoa tropikalna	30 zł / 300 ml

WÓDKI

Krupnik Miodowy	6 zł / 50 ml
Wyborowa	7 zł / 50 ml
Wiśniówka	7 zł / 50 ml
Żołądkowa Gorzka	7 zł / 50 ml
Bocian	7 zł / 50 ml
Finlandia	8 zł / 50 ml
Tequila	12 zł / 50 ml
Jägermaister	15 zł / 50 ml
Miodula staropolska	17 zł / 50 ml

DOMOWE WINO

Białe lub czerwone	
• lampka	20 zł / 150 ml
• butelka	70 zł / 750 ml
Prosecco	
• lampka	20 zł / 150 ml
• butelka	70 zł / 750 ml



30 LAT RESTAURACJI I HOTELU ALEXANDRA

Historia hoteli Alexandra i Na Kamieniu w pigułce:

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

Okres międzywojenny – właścicielem obiektu zostaje Josef Nagel, wieloletni król kurkowy oleskiego Bractwa Strzeleckiego, prowadząc tam Gasthaus.

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

1986 rok – Emilia i Piotr Sklorz otrzymują w drodze spadku kamienicę w Oleśnie (w której obecnie znajduje się Hotel Alexandra), a Gmina zrzeka się praw po długich negocjacjach. Parter budynku jest wynajmowany na przyjęcia okolicznościowe.

1993 rok – po latach remontów, 1 maja następuje otwarcie restauracji Alexandra w Oleśnie, później kolejne piętra budynku są adoptowane na pokoje hotelowe. Od początku istnienia restauracji razem z rodzicami firmę współtworzą dzieci: Aleksandra, Piotr, Katarzyna, Karolina i Dominika.

1996 rok – Emilia i Piotr nabywają teren po Rolniczej Spółdzielni Produkcyjnej w Borkach Małych. Miejsce to stanowi kilka budynków po magazynach i warsztatach oraz zaniedbany park, który nie był rewitalizowany od 1945 roku.

1999 rok – umiera Piotr, a Emilia wraz z dziećmi decydują o realizacji wspólnych marzeń o stworzeniu wyjątkowego miejsca Na Kamieniu w Borkach Małych. Otwierają sezonową restaurację przy istniejącej już stadninie koni.

2003 rok – zostaje wybudowana tam sala weselna, a nad nią część hotelowa (8 pokoi).

2004 rok - od tej chwili firma Alexandra jest zarządzana przez trzy kobiety: mamę Emilię oraz córki Aleksandrę i Karolinę. Reszta rodzeństwa wcześniej wybrała inne ścieżki rozwoju zawodowego.

2006 rok – powstaje kolejna część hotelowa Na Kamieniu (13 pokoi).

2010 rok – po uzyskaniu wsparcia funduszy unijnych do kompleksu Na Kamieniu dołącza sala bankietowa, w miejscu dawnej stajni, SPA oraz dodatkowa część hotelowa (9 pokoi).

2020 rok – wybucha pandemia COVID-19, dla firmy Alexandra jest to bardzo trudny okres działalności.

2022 rok – popandemiczna rzeczywistość pozwala firmie Alexandra wrócić do działania na pełnych obrotach właścicielom i pracownikom.

2023 rok – firma Hotel Alexandra obchodzi jubileusz 30-lecia działalności. Jego uwieńczeniem jest przyznanie Emilii Sklorz, pierwszej kobiecie w powiecie, Czarnej Perły Powiatu za 30 lat prowadzenia działalności i ciągły jej rozwój, stanowiący ogromny wkład w rozwój przedsiębiorczości regionu.

2024 rok – styczeń, Koncert Kolęd w restauracji „Na Kamieniu”, kończący obchody roku jubileuszowego.

cdn...

