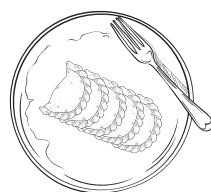




Pałeczki krabowe z sosem Gribiche 130 g	20 zł
Paluchy mozzarella 5 szt.	20 zł
podane na rukoli z żurawiną	
Carpaccio wołowe 80 / 150 g	30 zł
podane z kromkami pieczywa z patelni z masłem czosnkowym	
Sałata grecka 330 g	32 zł
sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, feta	



Tradycyjny rosół z makaronem 300 ml	18 zł
Żurek na zakwasie 300 ml	20 zł
z białą kiełbasą i ziemniakami	
Barszcz czerwony 200 ml	20 zł
podany z dwoma krokietami z mięsem 100 g	



U NAS LEPIONE



Misa pierogów z cebulką z kapustą i pieczarkami / ruskie / z mięsem	34 zł
5 sztuk / 300 g	
Pierogi ze szpinakiem na gorgonzoli	42 zł
5 sztuk / 300 g	



DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka z grilla 160 g na gorgonzoli	55 zł
podany z dwoma gratinami z brokułem oraz sałatami	
Rolada wieprzowa/wołowa 130 g	46/54 zł
podana z kluskami, sosem pieczeniowym i modrą kapustą	
Stek z polędwicy wołowej 190 g	120 zł
podany z sosem grzybowym, fasolką szparagową oraz serowymi kuleczkami jalapeño	
Piersi kaczki duszone z jabłkiem i cebulką 150 g	55 zł
podane z ziemniakami, buraczkami i żurawiną	
Kotlet schabowy lub filet z kurczaka 170 g	45 zł
podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną	
De volaille 170 g	47 zł
podany z frytkami oraz surówką z kapusty pekińskiej	
Świeżo starte placki ziemniaczane	55 zł
z sosem kurkowym i polędwiczką wieprzową 150 g	
Policzki wołowe 200 g	58 zł
duszone w winie z warzywami podane z ziemniakami puree i romanesco	
Żeberka 250 g lub golonko 420 g	50 zł
podane z pańckrautem	
Dorsz saute 190 g	55 zł
podany z ziemniakami oraz mizerią	
Łosoś na szpinaku 190 g	58 zł
podany z paluchami z cukimi	
Tagliatelle z czerwonym pesto z cukinią i papryką	50 zł
Czarny makaron z krewetkami	55 zł
podany z suszonymi pomidorami i pomidorkami koktajlowymi	

DESERY

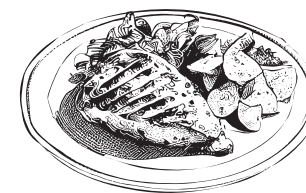


Sernik wiedeński z bitą śmietaną 130 g	25 zł
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną 130 g	25 zł
Lody Maxa z sosem truskawkowym 270 g	25 zł
lody śmietankowe, bita śmietana, mus z truskawek	
Lody kokosowe w łupinie 180 g	25 zł
Czekoladowe ciasteczko 80g/150g	25 zł
podane z bitą śmietaną, lodami oraz sosem z truskawek	



LETNIE MENU

PRZYSTAWKA	
Camembert w boczku	25 zł
podany na rukoli	
ZUPA	
Toksańska zupa pomidorowa	30 zł
z krewetkami (4 sztuki)	
DANIE GŁÓWNE	
Grillowane warzywa	40 zł
podane z serem halloumi	
Schab z boczkiem	55 zł
podany z frytkami z batatów, sosem czosnkowym oraz zieloną fasolką szparagową	
DESER	
Lody pistacjowe z sosem pistacjowym	25 zł



MENU DLA DZIECI

Rosółek z makaronem 250 ml	14 zł
Kluseczki z sosem pieczeniowym 180 g	14 zł
Nuggetsy 100 g	30 zł
podane z frytkami i surówką z marchewki i jabłka	

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

Smacznego!

NAPOJE CIEPŁE

Kawa po olesku 150 ml	18 zł
z oleską śmietankówką (17%)	
Kawa 150 ml	12 zł
Cappuccino 150 ml	13 zł
Latte Macchiato 150 ml	14 zł
Espresso 50 ml	12 zł
Herbata Dilmah 300 ml	12 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,25 l	10 zł
Woda gazowana, niegazowana	
Kropla Beskidu 0,33 l	10 zł
Sok / nektar Cappy 0,25 l	10 zł
jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, grejpfrutowy	
Karafka wody niegazowanej 1 l	16 zł
Sok Cappy 1 l	20 zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców 0,3 l	26 zł
owoce pomarańczy lub grejpfruta	
Lemoniada cytrynowa 230ml / 1l *	16/44 zł
* zapytaj o smaki	

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	15 zł
• Pszeniczne	15 zł
Piwo beczkowe Żywiec 0,33 l / 0,5 l	10/12 zł
Karmi 0,5 l	12 zł
Piwo bezalkoholowe	
• Nyskie 0,5 l	15 zł
• Żywiec 0,5 l	12 zł
• Heineken 0,5 l	14 zł

KONIAKI & BRANDY

Metaxa ★★★★★	17 zł / 50 ml
Metaxa ★★★★★★	18 zł / 50 ml
Hennessy V.S.	27 zł / 50 ml

WHISKY & WHISKEY

Ballantine’s	14 zł / 50 ml
Johnnie Walker Red Label	14 zł / 50 ml
Johnnie Walker Black Label	20 zł / 50 ml
Jim Beam	16 zł / 50 ml
Jack Daniel’s	17 zł / 50 ml

DRINKI

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

WÓDKI

Krupnik Miodowy	8 zł / 50 ml
Wyborowa	8 zł / 50 ml
Wiśniówka	8 zł / 50 ml
Żołądkowa Gorzka	8 zł / 50 ml
Bocian	8 zł / 50 ml
Finlandia	9 zł / 50 ml
Tequila	14 zł / 50 ml
Jägermaister	17 zł / 50 ml
Miodula staropolska	19 zł / 50 ml

DOMOWE WINO

Białe lub czerwone	
• kieliszek wina	20 zł / 150 ml
• butelka	70 zł / 750 ml
Prosecco	
• kieliszek wina	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...

