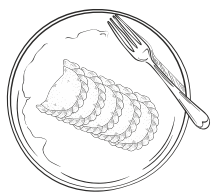




Pałeczki krabowe z sosem Gribiche 130 g	20 zł
Paluchy mozzarella 5 szt.	20 zł
podane na rukoli z żurawiną	
Carpaccio wołowe 80 / 150 g	30 zł
podane z kromkami pieczywa z patelni z masłem czosnkowym	
Salata grecka 330 g	32 zł
sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, feta	
Grillowana pierś z kurczaka 100 g	37 zł
podana na sałatach	
Grillowany filet z łososia 100 g	40 zł
podany na sałatach	



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	



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	



MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKA

Kromki pieczywa z patelni	15 zł
podane ze smalcem i ogórkami	

ZUPA

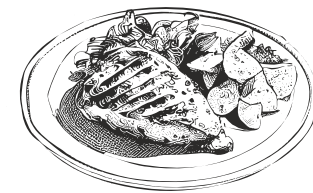
Chłodnik z botwinki	22 zł
z jajkiem	

DANIE GŁÓWNE

Jajko sadzone	35 zł
podane z ziemniakami z koperkiem, mizerią i maślanką	
Karkówka z grilla	48 zł
podana z frytkami, sosem czosnkowym i sałatką ze świeżych ogórków	

DESER

Sorbet cytrynowy lub ananasowy	25zł
---------------------------------------	-------------



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 minimum 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 Kropła Beskidu gazowana/niegazowana 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

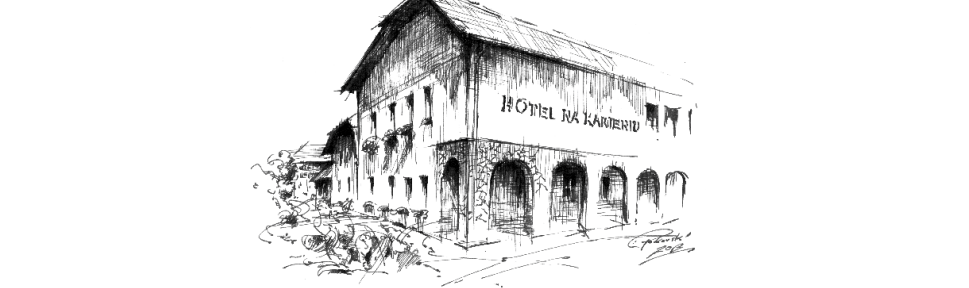
Aperol Spritz	30 zł / 220 ml
Mojito	30 zł / 250 ml
Passoa tropikalna	30 zł / 300 ml

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...

