



## PRZYSTAWKI

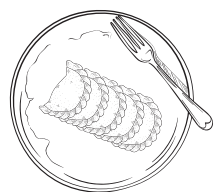


|                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Pałeczki krabowe z sosem Gribiche 130 g</b> .....          | <b>20 zł</b> |
| <b>Samosa - indyjskie pierożki z warzywami</b> ....           | <b>25 zł</b> |
| podane z sosem                                                |              |
| <b>Carpaccio wołowe 80 / 150 g</b> .....                      | <b>30 zł</b> |
| podane z kromkami pieczywa z patelni z masłem czosnkowym      |              |
| <b>Salata grecka 330 g</b> .....                              | <b>32 zł</b> |
| sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, feta |              |



## ZUPY

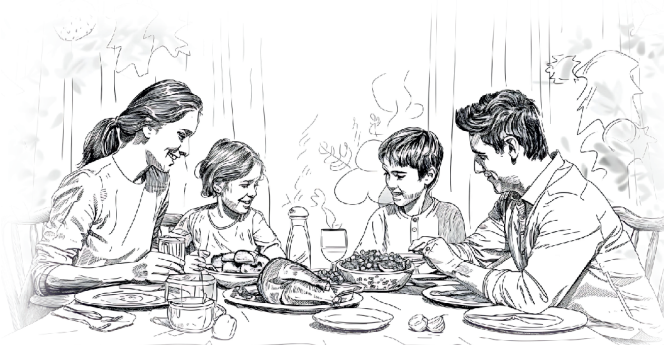
|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tradycyjny rosół z makaronem 300 ml</b> ..... | <b>18 zł</b> |
| <b>Żurek na zakwasie 300 ml</b> .....            | <b>20 zł</b> |
| z białą kiełbasą i ziemniakami                   |              |
| <b>Barszcz czerwony 200 ml</b> .....             | <b>20 zł</b> |
| podany z dwoma krokietami z mięsem 100 g         |              |



## U NAS LEPIONE



|                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Misa pierogów z cebulką<br/>z kapustą i pieczarkami / ruskie / z mięsem</b> ..... | <b>34 zł</b> |
| 5 sztuk / 300 g                                                                      |              |
| <b>Pierogi ze szpinakiem na gorgonzoli</b> .....                                     | <b>42 zł</b> |
| 5 sztuk / 300 g                                                                      |              |



## DANIA GŁÓWNE

|                                                                                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Filet z kurczaka z grilla 160 g na gorgonzoli</b> .....                        | <b>55 zł</b>    |
| podany z dwoma gratinami z brokułem oraz sałatami                                 |                 |
| <b>Rolada wieprzowa/wołowa 130 g</b> .....                                        | <b>46/54 zł</b> |
| podana z kluskami, sosem pieczeniowym i modrą kapustą                             |                 |
| <b>Stek z polędwicy wołowej 190 g</b> .....                                       | <b>120 zł</b>   |
| podany z sosem grzybowym, fasolką szparagową<br>oraz serowymi kuleczkami jalapeño |                 |
| <b>Piersi kaczki duszone z jabłkiem i cebulką 150 g</b> ....                      | <b>55 zł</b>    |
| podane z ziemniakami, buraczkami i żurawiną                                       |                 |
| <b>Kotlet schabowy lub filet z kurczaka 170 g</b> .....                           | <b>45 zł</b>    |
| podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną                                          |                 |
| <b>De volaille 170 g</b> .....                                                    | <b>47 zł</b>    |
| podany z frytkami oraz surówką z kapusty pekińskiej                               |                 |
| <b>Świeżo starte placki ziemniaczane</b> .....                                    | <b>55 zł</b>    |
| z sosem kurkowym i polędwiczką wieprzową 150 g                                    |                 |
| <b>Policzki wołowe 200 g</b> .....                                                | <b>58 zł</b>    |
| duszone w winie z warzywami<br>podane z ziemniakami pureé i romanesco             |                 |
| <b>Żeberka 250 g lub golonko 420 g</b> .....                                      | <b>50 zł</b>    |
| podane z pańckrautem                                                              |                 |
| <b>Dorsz panierowany 190 g</b> .....                                              | <b>55 zł</b>    |
| podany z frytkami stekowymi oraz sałatami                                         |                 |
| <b>Łosoś na szpinaku 190 g</b> .....                                              | <b>58 zł</b>    |
| podany z warzywami duszonymi                                                      |                 |
| <b>Tagliatelle z zielonym pesto i kurczakiem</b> .....                            | <b>50 zł</b>    |
| <b>Makaron ryżowy z krewetkami w tempurze<br/>i zielonym groszkiem</b> .....      | <b>58 zł</b>    |

## DESERY



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



## MENU SEZONOWE

### PRZYSTAWKA

|                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Suszone śliwki owinięte boczkiem (7 szt.)<br/>na rukoli z sosem jogurtowym</b> ..... | <b>25 zł</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

### ZUPA

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>Toskańska zupa pomidorowa</b> ..... | <b>25 zł</b> |
| <b>- z krewetkami (5 szt.)</b> .....   | <b>45 zł</b> |

### DANIE GŁÓWNE

|                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Czerwona papryka faszerowana<br/>soczewicą, warzywami i mozzarellą</b> ..... | <b>30zł</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|

|                                                                                                |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Pierś z kurczaka w curry</b> .....                                                          | <b>50 zł</b> |
| podana z pieczonymi ziemniakami z czerwonym pesto,<br>sałatami z sosem ogrodowym i pomidorkami |              |

### DESER

|                                                  |             |
|--------------------------------------------------|-------------|
| <b>Lody piernikowe z ciepłymi wiśniami</b> ..... | <b>25zł</b> |
| <b>Jabłka z Bacardi</b> .....                    | <b>25zł</b> |
| podane z lodami śmietankowymi                    |             |

## POLECAMY

**BIAŁE WINO Z PRAŻONYMI JABŁKAMI, GOŹDZIKAMI,  
LASKĄ CYNAMONU I WANILIĄ  
LUB CZERWONE Z POMARAŃCZĄ, GOŹDZIKAMI  
I CYNAMONEM**

- Białe wino grzane alkoholowe lub bezalkoholowe
  - Czerwone wino grzane alkoholowe
- ok. 250ml / 30zł

- Herbata zimowa .....
  - Herbata zimowa .....
- 0,2l / 20zł  
1,5l / 58zł



## MENU DLA DZIECI

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rosół z makaronem 250 ml</b> .....             | <b>14 zł</b> |
| <b>Kluseczki z sosem pieczeniowym 180 g</b> ..... | <b>14 zł</b> |
| <b>Nuggetsy 100 g</b> .....                       | <b>30 zł</b> |
| 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 |
| Jägermeister        | 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...

