

PRZYSTAWKI

1. Śledź w śmietanie 100/150g pieczywo 20 zł
2. Kalmary w cieście na rukoli z sosem curry 25 zł
3. Carpaccio wołowe 80g/150g, pieczywo z patelni, masło czosnkowe, kapary, rukola, oliwki, parmezan 30 zł
4. Tatar wołowy 200g, pieczywo, masło oleskie, biała cebula, ogórek konserwowy* 35 zł
5. Pałeczki z krabów z sosem Gribiche 130g 20 zł

*w każdy czwartek i piątek

ZUPY

1. Stracciatella 300ml - rosół z delikatnymi kluseczkami z jajka i Grana Padano 20 zł
2. Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem z pietruską i marchewką 300ml 16 zł
3. Tradycyjny barszcz czerwony 200ml/100g, z chrupiącymi krokietami z mięsem 18 zł
4. Żurek po olesku 300ml, na domowym zakwasie z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami z patelni z boczkiem i cebulką 23 zł
5. Flaczki 300ml 16 zł
6. Krem z dyni 300ml 20 zł

SALATY

1. Grecka 330g, sałata lodowa, ogórek pomidor, oliwki, czerwona cebula, feta 29 zł
2. Grillowana pierś z kurczaka 100g, na mixie sałat 34 zł
3. Grillowany filec z łososia 100g, na mixie sałat 37 zł

U NAS LEPIONE

1. Pierogi ruskie 6szt./350g polane masłem z cebulką 32 zł
2. Pierogi z mięsem 6szt./350g okraszone cebulką i boczkiem 32 zł
3. Pierogi z kapustą i pieczarkami 6szt./350g 32 zł
4. Pierogi ze szpinakiem na sosie z gorgonzoli 6szt./350g 37 zł

PLACKI ZE ŚWIEŻO STARTYCH ZIEMNIAKÓW

1. Placki ziemniaczane 250g 18 zł
2. Placki ziemniaczane 250g, kwaśna śmietana, cukier 24 zł
3. Placki ziemniaczane z sosem kurkowym 370g 32 zł
4. Bitki z polędwiczek wieprzowych 150g, sos kurkowy, placki ziemniaczane 50 zł

WOŁOWINA

1. Rolada wołowa 130g, kluski białe lub ciemne, sos pieczeniowy, modra kapusta 47 zł
2. Stek z polędwicy wołowej 190-200g, sos szpinakowy, serowe kuleczki jalapenio, frytki 110 zł
3. Paski z polędwicy wołowej 140-150g, warzywa z grilla, bataty, sos śmietankowy 90 zł



1. MARGHERITA WNUCZKI EMILKI 35 zł
sos pomidorowy, mozzarella, domowa szynka
2. GÓRALSKA 39 zł
sos śmietankowy, serek góralski, żurawina, boczek, cebula
3. MARGHERITA 31 zł
sos pomidorowy, mozzarella
4. FIRMOWA 42 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka długo dojrzewająca, parmezan, pomidorki koktajlowe, rukola
5. CAPRICIOSA 38 zł
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka, oliwki
6. DIAVOLA 36 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne
7. VEGETARIANA 40 zł
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, cebula, kolorowe papryki, pomidor, oregano
8. SPINACI 39 zł
sos śmietankowy, mozzarella, ser typu greckiego, czarne oliwki, szpinak, czosnek, oregano
9. QUATTRO FORMAGGI 40 zł
sos śmietankowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan, miód, orzechy, oregano
10. GIANCARLO 40 zł
śmietana, mozzarella, szynka parmeńska, rukola
11. TONNO E CIPOLLA 38 zł
sos pomidorowy, tuńczyk, mozzarella, cebula
12. PROSCIUTTO DI PARMA E TALEGGIO 44 zł
sos pomidorowy, mozzarella, taleggio, szynka parmeńska
13. CALZONE 40 zł
sos pomidorowy, mozzarella, domowa szynka, pieczarki
14. PIZZA Z GYROSEM 45 zł
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, kukurydza, czerwona cebula, ogórek kiszony, sos czosnkowy, sałata lodowa
15. mini margherita ALEXA 25 zł
16. BBQ 40 zł
sos BBQ, mozzarella, kurczak, czerwona cebulka, kukurydza
17. SUSZONE POMIDORY 44 zł
sos z suszonych pomidorów, mozzarella, szynka długo dojrzewająca, feta, czarne oliwki, rukola, czerwona cebula

WIEPRZOWINA

1. Tradycyjny kotlet schabowy (lub filec z kurczaka) 170g, ziemniaki, mizeria 38 zł
2. Tradycyjny kotlet schabowy 170g, kluski, sos pieczeniowy, zestaw surówek 40 zł
3. Golonko z kością ok. 400-450g duszone w zalewie piwnej, pańkraud, musztarda, chrzan 45 zł
4. Rolada wieprzowa 130g, kluski białe lub ciemne, sos pieczeniowy, modra kapusta 39 zł

DRÓB

1. Pierś z kaczki 150g, żurawina, ziemniaki, buraczki 50 zł
2. Roladka z kurczaka w chrupiącej panierce z włoską szynką, suszonymi pomidorami i mozzarellą 180g, ziemniaki, bukiet sałat 48 zł
3. Filec z kurczaka zapiekany z pieczarkami i serem 180g, frytki, surówka z białej kapusty 39 zł
4. De volaille 170g, frytki, surówka z kapusty pekińskiej 40 zł

RYBY

1. Łosoś duszony ok. 190g, w cebuli, sos koktajlowy, ziemniaki pure, warzywa duszone 58 zł
2. Dorsz soute ok. 190g, sos śmietankowy z pieczarkami, ziemniaczany gratin z brokułami 48 zł

MAKARONY

1. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 250-280g spaghetti z oliwą z oliwek, czosnkiem i ostrą papryką 29 zł
2. SPAGHETTI BOLOGNESE 450g 38 zł
3. PAPPARDELLE, z zielonym pesto i parmezanem 300g, kurczakiem 100g 38 zł
4. Czarny makaron z krewetkami i cukinią* 450g 47 zł
5. PAPPARDELLE CON ZUCCHINE VERDI E SALOMONE* 350g makaron pappardelle z cukinią i łososiem 42 zł
6. PAPPARDELLE z suszonymi pomidorami 420g 35 zł

*bezglutenowy, pełnoziarnisty lub zwykły

DESERY

1. Sernik wiedeński z bitą śmietaną 130g 18 zł
2. Szarlotka z lodami i bitą śmietaną 130g 20 zł
3. Puchar z lodów Alexandra 100g - lody śmietankowe z owocami, bakaliami, bitą śmietaną, i adwokatem 20 zł
4. Śmietankowe lody Maxa, z sosem z truskawek i bitą śmietaną 20 zł
5. Czekoladowe ciasteczko 80g/150g z bitą śmietaną, śmietankowymi lodami i sosem truskawkowym 20 zł
6. Lody piernikowe z ciepłymi wiśniami 100g 20 zł
7. Tort lodowo-bezowy z bakaliami 120g 20 zł

Za dobrą kuchnią zawsze stoi pasja oraz składniki najlepszej jakości.

Pracujemy na oryginalnych włoskich produktach oraz zaopatrujemy się u lokalnych dostawców.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA POŁOWY PORCJI WYBRANYCH POTRAW (75% CENY DAŃ Z KARTY).

KARTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U KELNERA

MENU DLA DZIECI

1. Rosółek 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
4. Frytki 100g z ketchupem 10 zł
5. Mini margherita ALEXA 25 zł



BLACK BURGER



Podstawą naszych burgerów jest najwyższej jakości wołowina 200g. Ważnym elementem są czarne butki, które swój kolor zyskują dzięki dodaniu sepji.*

* Istnieje możliwość zamówienia burgerów w jasnej butce.

1. Włoski/klasyczny 35 zł
2. Junior 25 zł
3. Cheeseburger 35 zł
4. Papryczki jalapeno 30g 4 zł
5. Frytki 8 zł
6. Chickenburger w białej butce 30 zł

NAPOJE CIEPŁE

1. Kawa po olesku 150ml 18 zł
2. Kawa 150ml 10 zł
3. Cappuccino 150ml 11 zł
4. Latte Macchiato 200ml 12 zł
5. Espresso 50ml 10 zł
6. Herbata Dilmah 300ml 10 zł
7. Cappuccino mrożone 300ml 15 zł

Do naszych produktów używamy kawy ekologicznej.

NAPOJE ZIMOWE

1. Herbata zimowa ŻURAWINOWY CZAR 300ml 18 zł
2. Piwo grzane z dodatkiem miodu, cytryny i goździków 0,5l 15 zł
3. Wino grzane 200ml 25 zł



NAPOJE ZIMNE

1. Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,25l 8 zł
2. Woda gazowana, niegazowana 0,33l 8 zł
3. Sok/nektar owocowy CAPPY 0,25l 8 zł
4. Karafka wody niegazowanej z cytryną 1l 14 zł
5. Świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejpfruta 0,2l 16 zł
6. Sok z bio marchewki 0,2l 16 zł
7. 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 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.

1. Regionalne piwa Nyskie 0,5l 14 zł
2. Piwo beczkowe Żywiec 0,33l / 0,5l 8 zł / 10 zł
3. Heineken 0,33l 10 zł
4. Tyskie 0,5l 10 zł
5. Lech 0,5l 10 zł
6. Paulaner 0,5l 12 zł
7. Warka Radler 0,5l 12 zł
8. Piwo bezalkoholowe Żywiec 0,5l 10 zł
- Heineken 0,5l 12 zł
9. Karmi 0,5l 10 zł
10. Książęce Złote Pszeniczne 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 6 zł / 50ml
2. Wiśniówka 6 zł / 50ml
3. Finlandia 7,5 zł / 50ml
4. Żołądkowa gorzka 6 zł / 50ml
5. Pan Tadeusz 6 zł / 50ml
6. Miodula staropolska 17 zł / 50ml
7. Tequila 12zł / 50ml
8. Krupnik 6 zł / 50ml
9. Jägermeister 15zł / 50ml
10. Żubrówka 6 zł / 50ml

DRINKI

1. Aperol Spritz 30 zł / 220ml
2. Myśliwski 18 zł / 150ml
3. Campari z sokiem pomarańczowym 20 zł / 250ml
4. Passoa tropikalna 20 zł / 300ml
5. Martini 15 zł / 150ml

DOMOWE WINO

1. Białe lub czerwone - lampka 17 zł / 150ml
- butelka 60 zł / 750ml

30 LAT RESTAURACJI I HOTELU ALEXANDRA

od **1890** roku – w kamienicy obecnego hotelu *Alexandra* mieści się gospoda *Gasthaus Josef Nagel*.

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

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 remontów 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 Spółdzielni Produkcyjnej w Borkach Małych.

1999 rok – umiera Pan Piotr Sklorz, a Pani Emilia wraz z dziećmi decydują o realizacji wspólnych 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.

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

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

2022 rok – popandemiczna rzeczywistość pozwala firmie *Alexandra* wrócić do działania na pełnych obrotach,

co dodaje wiatru w żagle właścicielom i pracownikom. **CDN...**