

Przystawki

- Carpaccio wołowe

28 zł
- podane na rukoli z kaparami, parmezanem, oliwą i bagietką.
Pasuje do Primitivo Doppio Passo
- Szaszłyki z krewetkami (4 szt.)

22 zł
- podane na miksie sałat z sosem wasabi i bagietką.
Pasuje do Audentia Sauvignon Blanc & Muscat

Zupy

- Rosół

9 zł
- z domowym makaronem.
- Żurek tradycyjny

11 zł
- jajko, biała kiełbasa, świeże pieczywo.
- Krem dyniowy

10 zł
- oliwa z pestek dyni, pestki dyni, rosół wege, imbir marynowany.
- Krem z pieczonego buraka

10 zł
- z mlekiem kokosowym i chrzanem

Sałatki

- Sałatka grecka

19 zł
- pomidor, ogórek, papryka, feta, oliwki, oliwa, bagietka, cebula.
- Sałatka Cezar

22 zł
- chrupiąca sałata rzymska, filet z kurczaka, boczek, sos cezar, jajko, pomidorki koktajlowe, bagietka.
- Sałatka Cezar z krewetkami (4 szt.)

29 zł
- chrupiąca sałata rzymska,, jajko, pomidorki, sos cezar, parmezan i bagietka.

Dania główne

- Paluszki z kurczaka

18 zł
- podane z frytkami i miksem sałat z sosem winegret.
Pasuje do Audentia Sauvignon Blanc & Muscat
- Tradycyjny kotlet schabowy

19 zł
- podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną.
Pasuje do Neblina Merlot
- Grillowana pierś z kurczaka

23 zł
- z grillowanymi warzywami z pesto bazyliowym podana z frytkami.
Pasuje do Galeam Monastrell Organic Wine
- Grillowana polędwiczka wieprzowa

27 zł
- z sosem grzybowym podana z kluskami śląskimi i miksem sałat z sosem winegret.
Pasuje do Primitivo Doppio Passo
- Pierogi ruskie "Jak u Mamy" (10 szt.)

17 zł
- ze skwarkami i śmietaną.
- Stek z antrykotu

39 zł
- sos pieprzowy ziemniaki pieczone, miks sałat z sosem winegret.
Pasuje do Neblina Merlot
- Pieczona golonka

29 zł
- pieczone ziemniaki, kapusta zasmażana, sos musztardowy, chrzan
Pasuje do *PROST PILS*
- Polędwica z dorsza

32 zł
- podany z purée z selera i warzywami na parze.
Pasuje do Neblina Chardonnay

Zapytaj kelnera o nasz wybór win

— Wino czerwone — Wino białe

- Potrawa wegetariańska

Makarony Risotto

- Makarony własnej produkcji (10 jajek na 1 kg mąki)
- Tagliatelle z sosem Marinara

17 zł
- pomidor, czosnek, świeże zioła, parmezan.
Pasuje do Galeam Monastrell Organic Wine
- Tagliatelle z krewetkami (6 szt.)

28 zł
- pomidor, czosnek, świeże zioła, parmezan.
Pasuje do Neblina Chardonnay
- Tagliatelle z polędwicą i grzybami

24 zł
- podgrzybki, borowiki, cebula, czosnek, śmietanka, parmezan.
Pasuje do Primitivo Doppio Passo
- Risotto z krewetkami (6 szt.)

29 zł
- sos śmietankowy, cebula, czosnek, parmezan.
Pasuje do Audentia Sauvignon Blanc & Muscat
- Risotto grzybowe

21 zł
- podgrzybki, borowiki, cebula, czosnek, śmietanka, parmezan.
Pasuje do Primitivo Doppio Passo

Desery

- Tiramisu

12 zł
- tradycyjne włoskie tiramisu z mascarpone, z nasączoneymi w likierach i espresso biszkoptami.
Pasuje do Ocabianca Val d'Oca
- Brownie

12 zł
- orzechy w słonym karmelu, konfitura z wiśni.
Pasuje do Ocabianca Val d'Oca
- Puchar lodowy z owocami

12 zł
- podany z bitą śmietaną i sosem

Nasze potrawy zawierają: mleko, jaja, soję, zboża, skorupiaki, ryż, seler, marchew, ryby, ziemniaki, pomidory, banany, jabłka, cytrusy, truskawki, łososia. O alergie w danej potrawie zapytaj obsługę.



Kawy

Espresso / Doppio	6/8 zł	Americano	9 zł
Espresso macchiato	7 zł	Cappuccino	10 zł
Kawa parzona (po turecku)	8 zł	Latte macchiato	12 zł



Herbaty

Dzbanek herbaty Richmond	7 zł
	400 ml

Dzbanek herbaty sypanej	12 zł
Zielona Jaśminowa / Zielona cytrynowa / Czarna Owocowa "Opowieść Wigilijna" / Czarna "Blue Earl Grey"	1000 ml

Herbata zimowa	12 zł
Czarna herbata z sokiem malinowym, imbirem, gałką muskatołową, cynamonem, goździkami i pomarańczą	400 ml

Napoje



Pepsi / Tonic / Mirinda / 7 Up	5 zł
	200 ml

Pepsi / Mirinda / 7 Up	12 zł
	1 l

Sok Toma	5 zł
jabłkowy / pomarańczowy/ porzeczkowy	200 ml

Woda niegazowana / gazowana	5 zł
	300 ml

Piwa



Lane	1000ml	500 ml	300 ml
Namysłów Pils (jasne)	13 zł	7 zł	5 zł
Holba (jasne premium)	13 zł	7 zł	5 zł

Butelkowe	
Corona Extra (meksykańskie jasne)	9 zł / 355 ml
Desperados (o smaku tequili)	8 zł / 500 ml
Żywiec 0% (jasne)	7 zł / 500 ml
Warka Radler Cytrynowy 0% / 2%	7 zł / 500 ml
Namysłów Pils (jasne)	6 zł / 500 ml

Rzemieślnicze

Piwo regionalne PROST

- Pils- Klasyczny pils
- Full- Tradycyjny lager
- Gold- Piwo à la "Marcowe"
- Hefe- Pszeniczne bananowo-goździkowe

8 zł / 500 ml

- Nero- Ciemne piwo
- Apa- Jasne, cytrusowe
- Ipa- Jasne, cytrusowe
- Ahop- Cytrusowy lager



Alkohole

	40 ml	500 ml
Wódka Żubrówka / Wyborowa / Żołądkowa	7 zł	40 zł
Wódka Pan Tadeusz	7 zł	55 zł
Wódka Finlandia	8 zł	70 zł
Rum Bacardi White / Black	10 zł	
Tequila Sierra Silver	10 zł	
Whisky Johnnie Walker Red Label	13 zł	100 zł
Whisky Ballantine's	14 zł	110 zł
Bourbon Whisky Jim Beam	15 zł	120 zł
Whisky Jack Daniel's Tennessee	15 zł	120 zł
Brandy Metaxa 7*	20 zł	200 zł

Pepsi / Tonic / Mirinda / 7 Up / Sok + 4 zł

Drinki



Mojito	13 zł
Imprezowy, orzeźwiający, świeży — biały rum 40 ml, limonka, cukier brązowy, mięta, woda gazowana	

Virgin
10 zł

Cuba Libre	13 zł
Prosty, rewolucyjny, idealny — biały rum 40 ml, limonka, Pepsi	

Sex on the Beach	15 zł
Klasyczny, owocowy, dwuwarstwowy — wódka 40 ml, likier brzoskwiniowy 20 ml, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, grenadyna	

Aperol Spritz	13 zł
Słynny, wytworny, włoski — Prosecco 160 ml, Aperol 80 ml, woda gazowana, pomarańcza	

Blue Lagoon	14 zł
Niebieski, tropikalny, musujący — wódka 60 ml, 7 Up, syrop Blue Curaçao	

Green Garden	15 zł
Zielony, nasz oryginalny, cytrusowy — wódka 60 ml, sok pomarańczowy, limonka, syrop Blue Curaçao	



Menu

Godziny otwarcia

Pn - Sob / Mon - Sat 13:00 - 22:00
Ostatnie zamówienie do 21:30

Nd / Sun 13:00 - 20:00
Ostatnie zamówienie do 19:30

MENU LUNCHOWE

Od poniedziałku do piątku 13:00 - 16:30

Zupa 6 zł

Danie główne 14 zł

Zestaw 18,90 zł

ZAPYTAJ KELNERA O DZISIEJSZE MENU

Zamówienia z dowozem / rezerwacje stolika

+48 500 407 722

Restauracja Magnolia
Hotel Garden

ul. Podchorążych 2a 56-400 Oleśnica