



WYSZAK

BROWAR RODZINNY



*The quality of our dishes is confirmed by our membership
in the Culinary Heritage of West Pomerania network /
Die Qualität unserer Gerichte wird durch unsere
Mitgliedschaft im Netzwerk Kulinarisches Erbe
Westpommern bestätigt*

Splitting bills is not possible / Getrennte Rechnungen sind nicht möglich

CHEF / KÜCHENCHEF

Sebastian Zgłobiś

BREWER / BRAUMEISTER

Tomasz de Weyher



BEERS / BIERE

All beers are brewed on site.
Please ask the staff about the available varieties.

Alle Biere werden vor Ort gebraut.
Bitte fragen Sie das Personal nach den verfügbaren Sorten.

Tasting set / Verkostungsset
All beers available at the brewery / Alle Biere sind in der Brauerei erhältlich

WE HAVE WON AWARDS / WIR HABEN AUSZEICHNUNGEN ERHALTEN



RATE US / BEWERTEN SIE UNS



*Use the QR code for quick access /
Nutzen Sie den QR-Code für den schnellen Zugriff*



STARTERS / VORSPEISEN

Selection of Polish cheeses /

Auswahl polnischer Käsesorten (310 g)  99 zł

served with yeast pastry breadsticks, preserve, fruit and nuts (serves 2–4) /

serviert mit Hefeteig-Stangen, Konfitüre, Früchten und Nüssen (für 2–4 Personen)

Allergens / Allergene: 1, 7, 8

Prawns in butter emulsion / Garnelen in Butteremulsion (6 pcs.) 72 zł

with cherry tomato, baby spinach and chili threads /

mit Cherrytomate, jungem Spinat und Chilifäden Allergens / Allergene: 2, 7

Beef carpaccio / Rindercarpaccio (90 g) 72 zł

with cherry tomato, rocket, capers, Parmesan and balsamic sauce /

mit Cherrytomate, Rucola, Kapern, Parmesan und Balsamico-Sauce

Allergens / Allergene: 7

Polish beef tenderloin tartare /

Tatar vom polnischen Rinderfilet (100 g) 69 zł

with marinated porcini mushroom, gherkin, red onion and egg yolk, served with bread /

mit mariniertem Steinpilz, Gewürzgurke, roter Zwiebel und Eigelb, serviert mit Brot)

Allergens / Allergene: 1, 10

Salmon tartare / Lachstatar (100 g) 64 zł

on guacamole / auf Guacamole Allergens / Allergene: 4

Burgundy-style snails / Schnecken nach Burgunder Art (6 pcs.) 59 zł

served with toast and herb butter / serviert mit Toast und Kräuterbutter

Allergens / Allergene: 7, 14

Roasted beetroot / Gebackene Rote Bete (200 g)  44 zł

with goat cheese, orange, honey-glazed walnut, mixed leaves and vinaigrette /

mit Ziegenkäse, Orange, Honig-Walnuss, Blattsalaten und Vinaigrette

Allergens / Allergene: 7, 8, 10

Traditional herring / Traditioneller Hering (120 g) 39 zł

in rapeseed oil with onion and dill, served with bread /

in Rapsöl mit Zwiebeln und Dill, serviert mit Brot

Allergens / Allergene: 1, 4

Pickled tomatoes / Eingelegte Tomaten (280 g)  32 zł

served with sour cream, rocket sauce and goat cheese /

serviert mit Sauerrahm, Rucolasauce und Ziegenkäse)

Allergens / Allergene: 7

SOUPS / SUPPEN

Fish soup / Fischsuppe (320 ml)  59 zł

on a slow-cooked tomato broth with prawns, mussels, salmon and hake /

auf langsam gekochtem Tomatenfond mit Garnelen, Muscheln, Lachs und Seehecht

Allergens / Allergene: 2, 4, 14

Traditional Polish sour rye soup /

Żurek – traditionelle polnische Sauermehlsuppe (320 ml) 33 zł

made with our house-made sour rye starter, served with white sausage and egg /

auf hausgemachtem Sauerteigansatz, mit Weißwurst und Ei

Allergens / Allergene: 1, 3, 7, 9, 10

SALADS / SALATE

Caesar salad with romaine lettuce /

Caesar-Salat mit Römersalat 45 zł / 62 zł / 79 zł

with crispy bacon, croutons, red onion, Parmesan and classic Caesar dressing with anchovies /

mit knusprigem Speck, Croûtons, roter Zwiebel, Parmesan und klassischem Caesar-Dressing mit Anchovis

classic / klassisch (340 g) / **with chicken / mit Hähnchen** (150 g) / **with prawns / mit Garnelen** (90 g)

Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 4, 7, 10

Creamy burrata / Cremige Burrata (240 g)  59 zł

with pickled tomato, fresh tomato, melon, red onion and basil crumble /

mit eingelegter Tomate, frischer Tomate, Melone, roter Zwiebel und Basilikum-Crumble

Allergens / Allergene: 1, 7, 10

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

T-BONE / T-BONE (approx. 700 g) 52 zł / 100 g

dry-aged steak with roasted potatoes, spinach and béarnaise sauce /

gereiftes Steak mit Bratkartoffeln, Spinat und Sauce béarnaise

Allergens / Allergene: 1, 3, 7

Polish beef tenderloin steak /

Steak vom polnischen Rinderfilet (210 g) 168 zł

with fries, seasonal salad and pepper chutney /

mit Pommes frites, Saisonsalat und Paprika-Chutney Allergens / Allergene: 1, 10

Half roast duck / Halbe gebratene Ente (320 g) 96 zł

Silesian dumplings, red cabbage and plum sauce with bison grass /

schlesischen Klößen, Rotkohl und Pflaumensauce mit Bisongras

Allergens / Allergene: 3, 7

Pork knuckle / Schweinshaxe (800 g) 89 zł

roasted in beer, served with potato purée and braised cabbage /

in Bier gebraten, serviert mit Kartoffelpüree und geschmortem Kraut

Allergens / Allergene: 1, 7, 9, 10

BBQ-roasted pork rib / BBQ-gebratene Schweinerippe (370 g)  86 zł

with fries and seasonal salad /

mit Pommes frites und Saisonsalat Allergens / Allergene: 1, 10

Pork tenderloin / Schweinefilet (210 g) 81 zł

with roasted potatoes, steamed vegetables and mushroom sauce /

mit Bratkartoffeln, gedämpftem Gemüse und Champignonsauce

Allergens / Allergene: 1, 6, 7

Chicken skewer / Hähnchenspieß (350 g) 76 zł

with bacon and vegetables, served with fries, tzatziki and BBQ sauce /

mit Speck und Gemüse, serviert mit Pommes frites, Tzatziki und BBQ-Sauce

Allergens / Allergene: 1, 7

“Reuben” sandwich with homemade pastrami /

„Reuben“-Sandwich mit hausgemachtem Pastrami (200 g)  72 zł

rye bread sandwich with homemade pastrami, cheese and gherkin /

Roggenbrotsandwich mit hausgemachtem Pastrami, Käse und Gewürzgurke

Allergens / Allergene: 1, 7, 10

Baked aubergine / Überbackene Aubergine (240 g)  60 zł

in raspberry tomato sauce, with Greek yoghurt, jalapeño and Mazuriano cheese,

served with challah / in Himbeertomatensauce, mit griechischem Joghurt,

Jalapeño und Mazuriano-Käse, serviert mit Challa Allergens / Allergene: 1, 7

Polish pierogi (6 pcs.) / Polnische Pierogi (6 Stk.)

Please ask our staff for details / Bitte fragen Sie unser Personal nach den Details.

Allergens / Allergene: 1, 3, 7

FISH / FISCH

Baked salmon on potato purée /

Gebackener Lachs auf Kartoffelpüree (180 g) 81 zł

with spinach, tomato and lemongrass salsa and mint yoghurt sauce /

mit Spinat, Tomaten-Zitronengras-Salsa und Minz-Joghurt-Sauce

Allergens / Allergene: 4, 7

Fish and Chips / Fish and Chips (180 g) 79 zł

fish in beer batter with fries, coleslaw and tartar sauce /

Fisch im Bierteig mit Pommes frites, Coleslaw und Sauce tartare

Allergens / Allergene: 1, 3, 4, 7, 10

DESSERTS / DESSERTS

Chocolate fondant / Schokoladenfondant (150 g) 49 zł

served warm with cream ice cream and freeze-dried raspberry /

warm serviert mit Sahneeis und gefriergetrockneter Himbeere Allergens / Allergene: 3, 7, 8

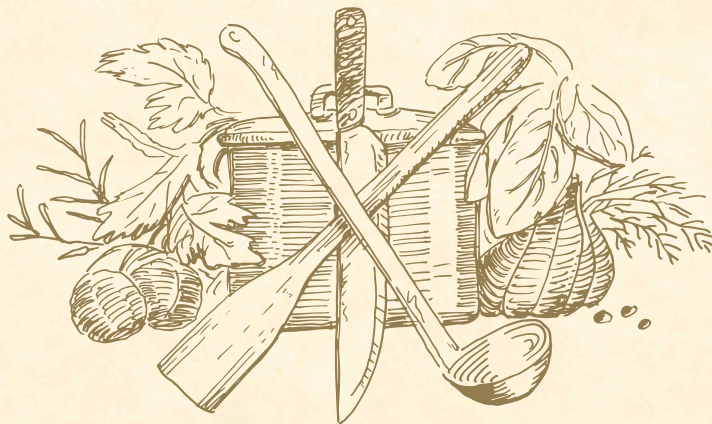
Tiramisu (150 g) 46 zł

classic Italian dessert / klassisches italienisches Dessert Allergens / Allergene: 1, 3, 7, 8

Warm apple crumble / Warmer Apfelcrumble (170 g) 38 zł

with almonds, served warm with vanilla ice cream /

mit Mandeln, warm serviert mit Vanilleeis Allergens / Allergene: 1, 7, 8



TEAS / TEE

“Wyszak” tea / Tee „Wyszak” 32 zł

dark rum, black tea, honey, spices, lemon, orange /

Dunkler Rum, Schwarztee, Honig, Gewürze, Zitrone, Orange

“Siesta” tea / Tee „Siesta” 24 zł

black tea with fresh fruit and pomegranate syrup /

Schwarztee mit frischen Früchten und Granatapfelsirup

Iced Tea / Eistee 24 zł

black tea, lemon juice, peach purée, ice, water /

Schwarztee, Zitronensaft, Pfirsichpüree, Eis, Wasser

Ginger infusion / Ingweraufguss 18 zł

ginger, lemon, honey / Ingwer, Zitrone, Honig

Tea / Tee 14 zł

black, Earl Grey, green, white, mint, fruit, jasmine, rooibos /

Schwarztee, Earl Grey, grüner Tee, weißer Tee, Minze, Früchtetee, Jasmin tee, Rooibos

COFFEES / KAFFEE

Irish Coffee 45 zł

whisky, cane sugar, espresso, 30% cream / Whisky, Rohrzucker, Espresso, Sahne 30 %

Hot chocolate / Heiße Schokolade 21 zł

Flat white 19 zł

Caffè latte 18 zł

Cappuccino 18 zł

Americano 15 zł

Espresso / Espresso Macchiato / Espresso Doppio 9 zł / 9 zł / 15 zł

DRINKS / GETRÄNKE

Homemade lemonades /

Hausgemachte Limonaden 25 zł (0,35 l) / 42 zł (1 l)

Please ask our staff about available flavours /

Bitte fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen.

Freshly squeezed juice / Frisch gepresster Saft 30 zł (0,3 l)

orange / grapefruit / mix / Orange / Grapefruit / Mix

Red Bull 25 zł (0,25 l)

Fever Tree Tonic 20 zł (0,2 l)

Juice / Saft 12 zł (0,2 l)

apple, orange, blackcurrant, tomato, grapefruit, cranberry, banana, pineapple /

Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Lipton Lemon,

Mirinda, Schweppes Tonic 12 zł (0,2 l)

Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Tomate, Grapefruit, Cranberry, Banane, Ananas

Cisowianka mineral water 9 zł (0,3 l) / 15 zł (0,7 l)

WINES / WEINE

Mulled wine / Glühwein 27 zł (0,2 l)

wine with warming spices, cinnamon, honey and orange /

Wein mit Gewürzen, Zimt, Honig und Orange

House wine, white or red /

Hauswein, weiß oder rot 21 zł (0,15 l) / 99 zł (0,75 l)

French white wine, Colombard grape variety, French red wine, Carignan grape variety/

Französischer Weißwein, Rebsorte Colombard, Französischer Rotwein, Rebsorte Carignan

Wine list / Weinkarte

We offer a wider selection. Please ask our staff for the wine and spirits list. /

Wir bieten eine größere Auswahl an. Bitte fragen Sie unser Personal nach der Wein- und Spirituosenkarte.

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Aperol Spritz 0%	33 zł
non-alcoholic vermouth, orange-herbal syrup, 0% prosecco, orange, sparkling water / alkoholfreier Wermut, Orangen-Kräuter-Sirup, Prosecco 0 %, Orange, Sprudelwasser	
Hugo Spritz 0%	33 zł
0% prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water / Prosecco 0 %, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Sprudelwasser	
Bitter Orange Sour 0%	33 zł
orange-herbal syrup, lemon juice, orange, grapefruit, egg white / Orangen-Kräuter-Sirup, Zitronensaft, Orange, Grapefruit, Eiweiß	
Dark 'N Stormy 0%	33 zł
ginger beer (homemade), spiced syrup, lime, sparkling water / Ginger Beer (hausgemacht), Gewürzsirup, Limette, Sprudelwasser	
Pornstar Martini 0%	33 zł
passion fruit, lime juice, vanilla syrup, 0% prosecco / Maracuja, Limettensaft, Vanillesirup, Prosecco 0 %	
Spritzer 0%	27 zł
0% prosecco, sparkling water, lemon / Prosecco 0 %, Sprudelwasser, Zitrone	

SUGAR-FREE COCKTAILS / ZUCKERFREIE COCKTAILS

Old Cuban	43 zł
rum, lime juice, xylitol, Angostura Bitters, mint, prosecco / Rum, Limettensaft, Xylit, Angostura Bitters, Minze, Prosecco	
Mojito	40 zł
rum, lime, xylitol, mint, sparkling water / Rum, Limette, Xylit, Minze, Sprudelwasser	
Vodka / Whisky Sour	40 zł
vodka / whisky, lemon juice, egg white*, xylitol, Angostura Bitters / Wodka / Whisky, Zitronensaft, Eiweiß*, Xylit, Angostura Bitters	
Tom Collins	39 zł
gin, lemon juice, xylitol, sparkling water / Gin, Zitronensaft, Xylit, Sprudelwasser	

COCKTAILS / COCKTAILS

Long Island Iced Tea	48 zł
gin, vodka, rum, tequila, orange liqueur, lemon juice, Pepsi / Gin, Wodka, Rum, Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Pepsi	
Royal Mojito	48 zł
spiced rum, blackberries, lime, mint, honey syrup, prosecco / Spiced Rum, Brombeeren, Limette, Minze, Honigsirup, Prosecco	
Mai Tai	42 zł
spiced rum, white rum, orange liqueur, lime juice, orgeat, pineapple juice / Spiced Rum, weißer Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Orgeat, Ananassaft	
Espresso Martini	42 zł
homemade vanilla vodka, espresso, coffee liqueur, sugar syrup / hausgemachter Vanillewodka, Espresso, Kaffeeликör, Zuckersirup	
Pornstar Martini	42 zł
homemade vanilla vodka, passion fruit, sugar syrup, prosecco / hausgemachter Vanillewodka, Maracuja, Zuckersirup, Prosecco	
Old Cuban	42 zł
rum, lime juice, sugar syrup, Angostura Bitters, mint, prosecco / Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters, Minze, Prosecco	
Vodka / Whisky Sour	39 zł
vodka / whisky, lemon juice, sugar syrup, Angostura Bitters, egg white / Wodka / Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters, Eiweiß	
Negroni	39 zł
gin, red vermouth, Campari, orange peel / Gin, roter Wermut, Campari, Orangenschale	
Old Fashioned	39 zł
bourbon, Angostura Bitters, cane sugar, orange peel / Bourbon, Angostura Bitters, Rohrzucker, Orangenschale	
Mojito	39 zł
rum, cane sugar, lime, mint, sparkling water / Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Sprudelwasser	
Margarita	36 zł
tequila, orange liqueur, lime juice, agave syrup / Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Agavensirup	
Cosmopolitan	36 zł
vodka, orange liqueur, lime juice, cranberry juice / Wodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrysaft	
Moscow Mule	36 zł
vodka, lime, ginger beer (homemade) / Wodka, Limette, Ginger Beer (hausgemacht)	
Caipirinha	36 zł
cachaça, cane sugar, lime / Cachaça, Rohrzucker, Limette	

COCKTAILS WITH WYSZAK BEER / COCKTAILS MIT WYSZAK-BIER

Tropical Weizen 39 zł

Wyszak Wheat Beer, rum, passion fruit syrup, lime juice /

Wyszak Weizenbier, Rum, Maracujasirup, Limettensaft

Witte Pear 39 zł

Wyszak Wheat Beer, pear vodka, pineapple syrup, pineapple juice /

Wyszak Weizenbier, Birnenwodka, Ananassirup, Ananassaft

Mojito Beer 39 zł

Wyszak Pils, rum, lime, cane sugar, mint / Wyszak Pils, Rum, Limette, Rohrzucker, Minze

SPRITZERS / SPRITZER

Hugo Spritz 36 zł

prosecco, mint, lime, elderflower syrup, sparkling water /

Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Sprudelwasser

Aperol Spritz 36 zł

Aperol, prosecco, sparkling water, orange / Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

Limoncello Spritz 35 zł

homemade lemon liqueur, prosecco, sparkling water, orange /

hausgemachter Zitronenlikör, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

Wyszak Spritz 32 zł

white wine, sparkling water, lemon / Weißwein, Sprudelwasser, Zitrone

WYSZAK VODKAS / WYSZAK-WODKAS

Spelt Vodka with 23-karat gold /

Dinkel-Wodka mit 23-karätigem Gold 35 zł (40 ml) / 490 zł (0,7 l)

Wheat Vodka / Weizen-Wodka 20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)

Spelt Vodka / Dinkel-Wodka 20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)

Rye Vodka / Roggen-Wodka 20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)

Potato Vodka / Kartoffel-Wodka 20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)

Wyszak vodkas are exceptional products rooted in tradition and crafted with an artisanal approach to alcohol production. They are made using the finest ingredients, carefully selected raw materials, and local water, which ensures their unique taste and purity. Our vodkas are distinguished by their smoothness and subtle softness, making them perfect both on their own and as a cocktail base. The range includes a wide selection of vodkas that will impress any connoisseur of premium spirits.

Wyszak-Wodkas sind außergewöhnliche Produkte, die auf Tradition basieren und mit handwerklichem Anspruch hergestellt werden. Sie entstehen aus den besten Zutaten, sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und lokalem Wasser, was ihren einzigartigen Geschmack und ihre Reinheit garantiert. Unsere Wodkas zeichnen sich durch ihre Milde und feine Weichheit aus und eignen sich hervorragend sowohl pur als auch als Bestandteil von Cocktails. In unserem Angebot finden Sie eine breite Auswahl an Wodkas, die jeden Liebhaber hochwertiger Spirituosen begeistern werden.

TASTING SETS / VERKOSTUNGSSETS

Please ask our staff about the available spirits and prices. /

Bitte fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Spirituosen und Preisen.

Wyszak Vodka tasting set /

Verkostungsset Wyszak-Wodkas (20 ml / 40 ml)

selection of Polish craft vodkas / Auswahl handwerklich hergestellter polnischer Wodkas

Whisky tasting set / Whisky-Verkostungsset (20 ml / 40 ml)

selection of whisky from different regions / Auswahl von Whiskys aus verschiedenen Regionen

Rum tasting set / Rum-Verkostungsset (20 ml / 40 ml)

selection of rum from different regions / Auswahl von Rum-Sorten aus verschiedenen Regionen

OTHER VODKAS AND LIQUEURS / ANDERE WODKAS UND LIKÖRE

Starka 21	99 zł (40 ml)
Dwór Sieraków Wódka Palona	49 zł (40 ml)
Śliwowica	28 zł (40 ml)
Żubrówka Bison Grass	15 zł (40 ml)

Jägermeister	21 zł (40 ml) / 260 zł (0,7 l)
Punt e mes Wermut	36 zł (100 ml)
Carpano Dry Wermut	32 zł (100 ml)
Apéritif Figue	26 zł (80 ml)
Fernet-Branca	20 zł (40 ml)
Grappa	20 zł (40 ml)
Disaronno Amaretto	17 zł (40 ml)
Amaro Montenegro	17 zł (40 ml)
Luxardo Sambuca	17 zł (40 ml)

RUM / RUM

Flor de Caña 7 YO	23 zł (40 ml) / 300 zł (0,7 l)
Flor de Caña 4 YO	20 zł (40 ml) / 260 zł (0,7 l)
MHOBA Bushfire South Africa	43 zł (40 ml)
Compañero Extra Añejo Panama	33 zł (40 ml)
Clarín Communal Agricole Haiti	31 zł (40 ml)
Bumbu Rum	30 zł (40 ml)
Chairman's Reserve Spiced	24 zł (40 ml)
Millonario Kuytchi Rum	24 zł (40 ml)
Worthy Park 109 Jamaica	24 zł (40 ml)

GIN / GIN

Beefeater	21 zł (40 ml) / 270 zł (0,7 l)
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	45 zł (40 ml)
Ki No Tea Kyoto Dry Gin	40 zł (40 ml)
Heritage Magnolia Gin	33 zł (40 ml)
Tanqueray No. Ten	27 zł (40 ml)
Polish Forest Gin	27 zł (40 ml)
Hendrick's	26 zł (40 ml)

AMERICAN WHISKEY / BOURBON

Jack Daniel's	24 zł (40 ml) / 330 zł (0,7 l)
Wild Turkey 81	18 zł (40 ml) / 261 zł (0,7 l)
Stony Point Griffo	55 zł (40 ml)
Elijah Craig Small Batch	42 zł (40 ml)
Sazerac Straight Rye	30 zł (40 ml)
1792 Small Batch	29 zł (40 ml)

SCOTCH AND IRISH WHISKY / SCHOTTISCHER UND IRISCHER WHISKY

Monkey Shoulder	24 zł (40 ml) / 320 zł (0,7 l)
Jameson	21 zł (40 ml) / 290 zł (0,7 l)
Tullamore Dew	21 zł (40 ml) / 290 zł (0,7 l)
The Macallan 15 YO Double Cask	98 zł (40 ml)
The Balvenie 14 YO Week Of Peat	73 zł (40 ml)
Aberlour A'bunadh	66 zł (80 ml)
Glenfarclas 15 YO	58 zł (100 ml)
Laphroaig 10 YO	45 zł (100 ml)
Edradour 10 YO	42 zł (40 ml)
The Balvenie 12 YO	38 zł (40 ml)
Chivas 12 YO	21 zł (40 ml)
Glenmorangie 10 YO	32 zł (40 ml)
Teeling Single Grain	29 zł (40 ml)

JAPANESE WHISKY / JAPANISCHER WHISKY

Yamazaki Distiller's Reserve	95 zł (40 ml)
Hibiki Harmony Suntory	95 zł (40 ml)
Nikka Taketsuru Pure Malt	50 zł (40 ml)
Togouchi Beer Cask	37 zł (40 ml)

COGNAC AND BRANDY / COGNAC UND BRANDY

Hennessy V.S	29 zł (40 ml) / 440 zł (0,7 l)
Cognac Martell XO	129 zł (40 ml)
Remy Martin 1738 Accord Royal	59 zł (40 ml)
Metaxa Reserve	47 zł (40 ml)
Remy Martin VSOP	47 zł (40 ml)
Lepanto Solera PX Pedro Ximénez	35 zł (40 ml)
Boulard Calvados VSOP	28 zł (40 ml)

TEQUILA, MEZCAL AND SOTOL / TEQUILA, MEZCAL UND SOTOL

Rooster Rojo Reposado	27 zł (40 ml) / 350 zł (0,7 l)
Rooster Rojo Blanco	22 zł (40 ml) / 290 zł (0,7 l)
Nocheluna Sotol Blanco	54 zł (40 ml)
Herradura Añejo	40 zł (40 ml)
Mezcal Del Maguey Vida	37 zł (40 ml)

*The spirits listed above are just part of our selection /
Die oben aufgeführten Spirituosen sind nur ein Teil unseres Sortiments
Our staff will be happy to show you our wider selection. /
Unser Team zeigt Ihnen gerne unsere größere Auswahl.
Feel free to visit the bar – we'll gladly advise and help you choose /
Besuchen Sie unsere Bar – wir beraten Sie gerne bei der Auswahl*

CHEF / KÜCHENCHEF

Sebastian Zgłobiś

BREWER / BRAUMEISTER

Tomasz de Weyher

ALLERGENS / ALLERGENE:

1. Cereals containing gluten and products thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milk and products thereof, including lactose / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
8. Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Mustard and products thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Sulphur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupin and products thereof / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse