



WYSZAK

BROWAR RODZINNY



*O jakości naszych dań świadczy przynależność do sieci
Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego.*

Brak możliwości dzielenia rachunków.



PIWA

**Wszystkie piwa warzone są na miejscu.
O rodzaju dostępnych piw prosimy pytać obsługę.**

Zestaw degustacyjny

Wszystkie piwa dostępne w browarze

ZDOBYLIŚMY NAGRODY



Piwowar Browaru Wyszak dokłada wszelkich starań, aby piwa były warzone zgodnie z najlepszą tradycją piwowarską. Do ich produkcji używamy tylko naturalnych składników, słodów jęczmiennych, słodów pszenicznych, chmielu, wody i drożdży.

OCEŃ NAS



Użyj kodu QR do szybkiego wejścia:



PRZYSTAWKI

Deska wyselekcjonowanych polskich serów (310 g)  99 zł

podawana z paluchami z ciasta drożdżowego, konfiturą, owocami i orzechami

(porcja dla dwóch do czterech osób) Alergeny: 1, 7, 8

Krewetki w maślanej emulsji (6 szt.) 72 zł

z pomidorkami cherry, młodym szpinakiem i nitkami chilli Alergeny: 2, 7

Carpaccio wołowe (90 g) 72 zł

z pomidorem cherry, rukolą, kaparami, parmezanem oraz sosem balsamico

Alergeny: 7

Tatar z polskiej połównicy wołowej (100 g) 69 zł

z marynowanym borowikiem, korniszonem, czerwoną cebulką i żółtkiem,

podawany z pieczywem Alergeny: 1, 10

Tatar z łososia (100 g) 64 zł

na guacamole Alergeny: 4

Ślimaki po burgundzku (6 szt.) 59 zł

podane z grzanką z masłem ziołowym Alergeny: 7, 14

Burak pieczony (200 g)  44 zł

z kozim serem, pomarańczą, orzechem włoskim w miodzie,

sałatkami oraz sosem vinaigrette Alergeny: 7, 8, 10

Tradycyjny śledź (120 g) 39 zł

w oleju rzepakowym z cebulą i koprem podawany z pieczywem

Alergeny: 1, 4

Kiszone pomidory (280 g)  32 zł

podawane z kwaśną śmietaną, sosem z rukoli i kozim serem

Alergeny: 7

ZUPY

Zupa rybna (320 ml)  59 zł

na długo gotowanym wywarze pomidorowym z krewetkami, małżami,

łososiem i morskazukiem Alergeny: 2, 4, 14

Tradycyjny polski żurek (320 ml) 33 zł

podawany na zakwasie własnego wyrobu oraz białą kiełbasą i jajkiem

Alergeny: 1, 3, 7, 9, 10

SALATKI

Salatka Cezar na rzymskiej sałacie 45 zł / 62 zł / 79 zł

z chrupiącym bekonem, grzankami, czerwoną cebulą, parmezanem i klasycznym sosem Cezar z anchois

klasyczna (340 g) / **z kurczakiem** (150 g) / **z krewetkami** (90 g) Alergeny: 1, 2, 3, 4, 7, 10

Kremowa burrata (240 g)  59 zł

z kiszonym pomidorem, świeżym pomidorem, melonem, czerwoną cebulą i kruszonką bazyliową

Alergeny: 1, 7, 10

DANIA GŁÓWNE

T-BONE (około 700 g) 52 zł / 100 g

sezonowany stek z pieczonymi ziemniakami, szpinakiem i sosem béarnaise

Alergeny: 1, 3, 7

Stek z polskiej polędwicy wołowej (210 g) 168 zł

z frytkami, sałatką sezonową i chutneyem paprykowym Alergeny: 1, 10

Półowa pieczonej kaczki (320 g) 96 zł

podawana z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem śliwkowym z dodatkiem trawy żubrowej

Alergeny: 3, 7

Golonka wieprzowa (800 g) 89 zł

pieczona w piwie podawana z purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą

Alergeny: 1, 7, 9, 10

Żebro wieprzowe pieczone w sosie BBQ (370 g)  86 zł

z frytkami i sałatką sezonową Alergeny: 1, 10

Polędwiczki wieprzowe (210 g) 81 zł

z pieczonymi ziemniakami, warzywami na parze i sosem pieczarkowym

Alergeny: 1, 6, 7

Szaszłyk z kurczaka (350 g) 76 zł

z bekonem, warzywami, podawany z frytkami, z sosem tzatziki i sosem BBQ Alergeny: 1, 7

Kanapka „Reuben” z pastrami własnego wyrobu (200 g)  72 zł

kanapka z chleba żytniego z pastrami własnego wyrobu, żółtym serem i korniszonem

Alergeny: 1, 7, 10

Zapiekany bakłazan (240 g)  60 zł

w sosie z pomidorów malinowych, z greckim jogurtem, papryką jalapeño i serem Mazuriano,

podawany z chałką Alergeny: 1, 7

Polskie pierogi (6 szt.)

O szczegóły zapytaj obsługę Alergeny: 1, 3, 7

RYBY

Pieczony łosoś na purée ziemniaczanym (180 g) 81 zł

ze szpinakiem, salsą z pomidorów i trawy cytrynowej oraz miętowym sosem jogurtowym

Alergeny: 4, 7

Fish and Chips (180 g) 79 zł

ryba w cieście piwnym z frytkami, sałatką coleslaw i sosem tatarskim Alergeny: 1, 3, 4, 7, 10

DESERY

Fondant czekoladowy (150 g) 49 zł

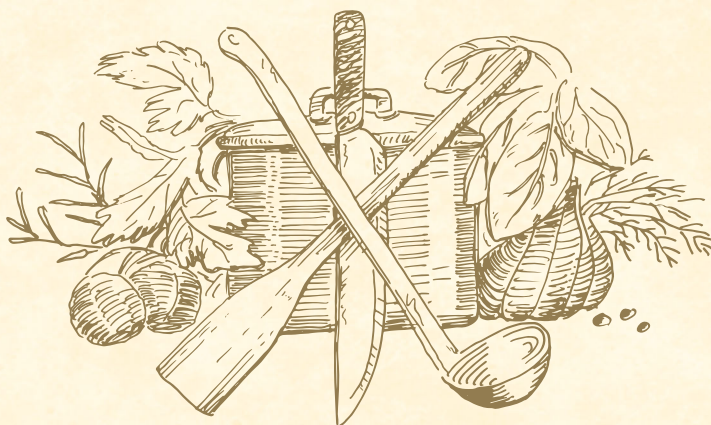
podawany na ciepło z lodami śmietankowymi i liofilizowaną maliną Alergeny: 3, 7, 8

Tiramisu (150 g) 46 zł

klasyczny włoski deser Alergeny: 1, 3, 7, 8

Jabłka pod maślaną kruszonką (170 g) 38 zł

z migdałami podawane na ciepło z lodami śmietankowymi Alergeny: 1, 7, 8



HERBATY

Herbata „Wyszak” 32 zł

Ciemny rum, herbata czarna, miód, przyprawy, cytryna, pomarańcza

Herbata „Siesta” 24 zł

Czarna herbata z dodatkiem świeżych owoców z syropem z granatu

Ice Tea 24 zł

Czarna herbata, sok z cytryny, purée brzoskwińowe, lód, woda

Napar imbirowy 18 zł

Imbir, cytryna, miód

Herbata 14 zł

Czarna, Earl Grey, zielona, biała, miętowa, owocowa, jaśminowa, rooibos

KAWY

Irish Coffee 45 zł

Whisky, cukier trzcinowy, espresso, śmietanka 30%

Gorąca czekolada 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

NAPOJE

Lemoniady „homemade” 25 zł (0,35 l) / 42 zł (1 l)

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Sok ze świeżo wyciskanych owoców 30 zł (0,3 l)

pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

Red Bull 25 zł (0,25 l)

Fever Tree Tonic 20 zł (0,2 l)

Sok 12 zł (0,2 l)

jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, pomidor, grejpfrut, żurawina, banan, ananas

Pepsi, Pepsi Zero, 7up, Lipton Lemon,

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

Cisowianka woda mineralna 9 zł (0,3 l) / 15 zł (0,7 l)

WINA

Grzane wino 27 zł (0,2 l)

Wino z przyprawami korzennymi, cynamonem, miodem i pomarańczą

Wino domu białe lub czerwone 21 zł (0,15 l) / 99 zł (0,75 l)

francuskie wino białe szczep Colombard, francuskie wino czerwone szczep Carignan

Karta win

Posiadamy szerszy asortyment, prosimy pytać obsługę o kartę win i alkoholi

BEZALKOHOLOWE KOKTAJLE

Aperol Spritz 0% 33 zł

Wermut bezalkoholowy, syrop pomarańczowo-ziołowy, prosecco 0%, pomarańcza, woda gazowana

Hugo Spritz 0% 33 zł

Prosecco 0%, syrop z kwiatu bzu, mięta, limonka, woda gazowana

Bitter Orange Sour 0% 33 zł

Syrop pomarańczowo-ziołowy, sok z cytryny, pomarańcza, grejpfrut, białko jaja

Dark 'N Stormy 0% 33 zł

Ginger beer (homemade), syrop przyprawowy, limonka, woda gazowana

Pornstar Martini 0% 33 zł

Marakuja, sok z limonki, syrop waniliowy, prosecco 0%

Spritzer 0% 27 zł

Prosecco 0%, woda gazowana, cytryna

KOKTAJLE BEZ CUKRU

Old Cuban 43 zł

Rum, sok z limonki, ksylitol, Angostura Bitters, mięta, prosecco

Mojito 40 zł

Rum, limonka, ksylitol, mięta, woda gazowana

Wódka / Whisky Sour 40 zł

Wódka / Whisky, sok z cytryny, białko jaja*, ksylitol, Angostura Bitter

Tom Collins 39 zł

Gin, sok z cytryny, ksylitol, woda gazowana

KOKTAJLE

Long Island Iced Tea	48 zł
Gin, wódka, rum, tequila, likier pomarańczowy, sok z cytryny, Pepsi	
Royal Mojito	48 zł
Spiced rum, jeżyny, limonka, mięta, syrop miodowy, prosecco	
Mai Tai	42 zł
Spiced rum, biały rum, likier pomarańczowy, sok z limonki, orszada, sok z ananasa	
Espresso Martini	42 zł
Wódka waniliowa (homemade), espresso, likier kawowy, syrop cukrowy	
Pornstar Martini	42 zł
Wódka waniliowa (homemade), marakuja, syrop cukrowy, prosecco	
Old Cuban	42 zł
Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, Angostura Bitters, mięta, prosecco	
Wódka / Whisky Sour	39 zł
Wódka / Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura Bitters, białko jaja	
Negroni	39 zł
Gin, czerwony wermut, Campari, skórka pomarańczy	
Old Fashioned	39 zł
Bourbon, Angostura Bitter, cukier trzcinowy, skórka pomarańczy	
Mojito	39 zł
Rum, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana	
Margarita	36 zł
Tequila, likier pomarańczowy, sok z limonki, syrop z agawy	
Cosmopolitan	36 zł
Wódka, likier pomarańczowy, sok z limonki, sok żurawinowy	
Moscow Mule	36 zł
Wódka, limonka, ginger beer (homemade)	
Caipirinha	36 zł
Cachaça, cukier trzcinowy, limonka	

KOKTAJLE NA PIWIE WYSZAK

Tropical Weizen 39 zł

Wyszak Pszeniczne, rum, syrop z marakui, sok z limonki

Witte Pear 39 zł

Wyszak Pszeniczne, wódka gruszkowa, syrop ananasowy, sok ananasowy

Mojito Beer 39 zł

Wyszak Pils, rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta

SPRITZERY

Hugo Spritz 36 zł

Prosecco, mięta, limonka, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana

Aperol Spritz 36 zł

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Limoncello Spritz 35 zł

Domowa cytrynówka, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Wyszak Spritz 32 zł

Białe wino, woda gazowana, cytryna

WÓDKI WYSZAK

Wódka Orkisz z 23-karatowym złotem	35 zł (40 ml) / 490 zł (0,7 l)
Wódka Pszenica	20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)
Wódka Orkisz	20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)
Wódka Żyto	20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)
Wódka Ziemniak	20 zł (40 ml) / 240 zł (0,7 l)

*Wódki Wyszak to doskonałe produkty oparte na tradycji
i rzemieślniczym podejściu do produkcji alkoholu.
Powstają z najlepszych składników, starannie dobranych surowców
i lokalnej wody, co zapewnia ich wyjątkowy smak i czystość.
Nasze wódki charakteryzują się łagodnością i subtelną gładkością,
dzięki czemu doskonale sprawdzają się zarówno w czystej postaci,
jak i jako składnik koktajli. W ofercie znajdują Państwo szeroki wybór wódek,
które zachwycą każdego konesera wysokogatunkowych alkoholi.*

ZESTAWY DEGUSTACYJNE

O rodzaje alkoholi oraz ceny zapytaj obsługę

Zestaw degustacyjny Wódek Wyszak (20 ml / 40 ml)

Selekcja polskich wódek rzemieślniczych

Zestaw degustacyjny Whisky (20 ml / 40 ml)

Selekcja whisky z różnych regionów

Zestaw degustacyjny Rumu (20 ml / 40 ml)

Selekcja rumu z różnych regionów

WÓDKA INNA I LIKIERY

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

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)
Clarin 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

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)

WHISKY SZKOCKA I IRLANDZKA

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)

JAPOŃSKA 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 I 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 I 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)

*Alkohole powyżej to jedynie część naszej oferty.
Posiadamy szerszy wybór alkoholi, który chętnie zaprezentuje Państwu
nasza obsługa. Zapraszamy do baru – z przyjemnością doradzimy
i pomożemy w wyborze.*

SZEF KUCHNI

Sebastian Zgłobiś

PIWOWAR

Tomasz de Weyher

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne, czyli arachidowe, i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne, łącznie z laktozą
8. Orzechy i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne