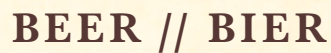




WYSZAK

BROWAR RODZINNY





All beers available in the brewery in glasses // Alle Biersorten in der Brauerei in Gläsern

Wyszak Beer is brewed by brewers who are passionate about making great-tasting beers and keeping the best brewing traditions alive. They put a lot of effort and emphasis on quality and favour by choosing only the finest natural ingredients such as barley malt, wheat malt, hop, water and yeast.

<https://browarwyszak.pl/de/handwerkliches-bier/>



STARTERS // VORSPEISEN

Soused herring (Matjes) // Matjesfilet in Öl	22 zł
in oil with onion and dill / mit Zwiebeln und Dill	
Fried farm cheese Goatsmoke // Gebratener Ziegenhofkäse	38 zł
with almonds and jam / mit knusprigen Mandeln und hausgemachter Konfitüre	
Beef tenderloin tartare // Tatar vom Rinderfilet	48 zł
with pickled mushrooms, gherkins, red onion and egg yolk / mit marinierten Pilzen, Gewürzgurken, roter Zwiebel und Eigelb	
Farm cheese platter // Hofkäseplatte (for 2-4 persons // für 2-4 personen)	64 zł
with breadsticks / mit Hefestangen	
Tiger shrimps // Tigergarnelen	55 zł
in tempura with aioli and sweet chilli sauce (6 pieces) / in Tempura mit Aioli und Suber Chilisauce (6 Stück)	
Pickled tomatoes // Eingelegte Tomaten	28 zł
with rauke sauce and „Kozia rura” cheese / mit Rucolasauce und „Kozia rura” Kase	
Sweet potato fries // Süßkartoffel-Pommes	28 zł
served with aioli and chipotle sauce / serviert mit Aioli und Chipotle Sauce	

SALADS // SALATE

Roasted salmon salad // Gemischter Blattsalat	46 zł
with egg, seasonal vegetables and herb sauce / mit gebackenem Lachsfilet, Ei und saisonalem Gemüse, serviert mit Kräutersoße	
Caesar salad // Cesar	35 zł / 42 zł / 48 zł
with romaine lettuce, bacon, red onion, Parmesan cheese and anchovies sauce / extra chicken or shrimp / serviert auf Römersalat mit Speck, Croutons, roter Zwiebel und gehobelter Parmesan mit Anchoviessiße / extra Hähnchen oder Garnelen	
Beetroot salad // Rote-Bete-Salat	44 zł
with goat cheese, walnuts and orange sprayed with camelina oil and balsamic vinegar / mit Ziegenkäse, Walnüssen und Orange, mit Edel-Reizker-Öl und Balsamico beträufelt	

SOUPS // SUPPEN

Żurek – Polish sour rye soup // Saure Mehlsuppe 28 zł

with white sausage and egg / mit Weißwurst und Ei

Fish soup // Fischsuppe mit Meeresfrüchten 38 zł

with seafood / mit Meeresfrüchten

Soup of the day // Tagessuppe

please ask the service / bitte fragen Sie den Service

FISH // FISCHGERICHTE

Salmon with potato // Gebackenes Lachsfilet 65 zł

and spinach Purée, tomato and lemongrass salsa and mint yoghurt /

auf Kartoffel - Spinat - Püree mit Tomaten - Zitronengras - Salsa und Minzjoghurt

Beer-battered cod // Dorsch im Bierteig 52 zł

with fries and coleslaw salad /

mit Pommes Frites und Coleslaw Salat

Roasted Halibut // Überbackene Halibut 58 zł

with broccoli, mozzarella, tarragon sauce and baked potatoes /

mit brokkoli, Estragonsauce, gebackene Kartoffeln und Mozzarella

Sea bream (Dorada) // Seebrasse (Dorada) 60 zł

with roasted potatoes, pickled lemon, capers and salsa-verde sauce /

mit Bratkartoffeln, eingelegter Zitrone, Kapern und Salsa-Verde-Sauce

PASTA

Raviolini  40 zł

rye raviolini with cauliflower and pear /

Roggenraviolini mit Blumenkohl und Birne

Triangoli 46 zł

with guinea fowl and black truffle /

mit Perlhuhn und schwarzem Trüffel

Spaghetti aglio e olio  38 zł / 48 zł

classic / with prawns

klassisch / mit Garnelen

MAIN COURSES // HAUPTGERICHTE

Pork tenderloin // Schweinfilet 58 zł

with roasted potatoes, steamed vegetables and champignon sauce /
mit gebratenen Kartoffeln, gedünstetem Gemüse und Champignonssoße

Beef tenderloin steak // Rumpsteak..... 118 zł

with fries, seasonal salad and pepper chutney /
mit Pommes Frites, saisonalem Salat und Paprika Chutney

Beef tenderloin steak // Rumpsteak..... 128 zł

with garlic-potato Purée, buttered vegetables and mushroom sauce with black pepper /
auf Kartoffeln - Knoblauch - Püree mit Buttergemüse und Pfeffer - Pilz - Soße

Saddle of lamb // Lammrücken 138 zł

on mashed potatoes with peas and mint, Portobello mushrooms and demi glace /
auf Kartoffelpüree mit Erbsen und Minze, Portobello und Demi Glace Sauce

Duck in oranges // Gebratene Ente mit Orangen..... 66 zł

with Silesian dumplings, red cabbage and plum sauce with holy grass /
in Pflaumen - Mariengras - soße serviert mit schlesischen Klößen und gekochtem Rotkohl

Pork knuckle (Eisbein) roasted in beer // Eisbein mit Bier gebacken .. 58 zł

garlic-potato Purée and fried sauerkraut /
mit Kartoffelpüree und heißem gebratenem Sauerkraut

Breaded pork chop // Schnitzel 49 zł

with fried potatoes and pickles /
mit Bratkartoffeln und Salzgurken

BBQ pork rib // Schweinerippchen 58 zł

with fries and seasonal salad /
mit Pommes Frites und saisonalem Salat

Grilled chicken breast // Gegrillte Hähnchenbrust 48 zł

with herb butter, fries and seasonal salad /
mit Kräuterbutter, Pommes und saisonalem Salat

„Rauben” Sandwich 44 zł

Rye bread sandwich with home - made pastrami, cheese and gherkin /
Roggenbrot sandwich mit hausgemachtem Pastrami, Käse und Essiggurke

Baked eggplant // Aubergine 42 zł

in raspberry tomato sauce with Greek yogurt, jalapeno pepper and Mazuriano cheese /
in Himbeertomatensauce überbacken mit griechischem Joghurt, Jalapeno und Mazuriano-Käse

DESSERTS

Williams pear // Williams - Birne 38 zł

with mascarpone cheese, pistachios, chilli and saffron sauce /

mit Mascarponecreme, Pistazienkernen, roten Pfeffer und Safransoße

Roasted apples // Geröstete Apfel unter Butterstreuseln 25 zł

with streusel and vanilla ice cream topping /

serviert mit Vanilleeis

Plant 28 zł

white chocolate, tarragon, rhubarb, freeze-dried raspberries, ice cream, edible soil /

weiße Schokolade, Estragon, Rhabarber, gefriergetrocknete Himbeeren, Eis, essbare Erde

SOFT DRINKS // ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Schweeps Tonic, Mirinda 10 zł^(0,2l)

Fever Tree Tonic 14 zł^(0,2l)

Fruit juice // Fruchtsäfte 10 zł^(0,2l)

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

Apfel, Orange, Grapefruit, Moosbeere, schwarze Johannisbeere, Banane, Ananas, Tomaten

Cisowianka water // Cisowianka Mineralwasser 7 zł^(0,2l) / 14 zł^(0,7l)

still, perlage / stilles, perlage

Fresh juice // Frisch gepresster Saft 18 zł^(0,3ml)

orange, grapefruit / Orange, Grapefruit

Red Bull 16 zł^(0,25l)

Lemonade „homemade” 14 zł^(0,35ml)

WINE // WEIN

House wine // Unser hauswein 18 zł^(0,15l) / 80 zł^(0,75l)

Mulled wine // Glühwein 18 zł^(0,2l)

red wine with cinnamon, spices and honey /

trockener Rotwein mit Gewürzen, Zimt und Honig

Wine carte // Weinkarte

for a bigger selection of wines please check out our Wine Carte /

machen Sie sich mit dem umfangreichen Weinangebot vertraut, das in der Weinkarte erhältlich ist

TEA // TEE

Tea // Tee 12 zł

Black, Earl Grey, green, white, mint or fruit tea / schwarz, Earl Grey, grün, weiß, Minze, Obst, Rooibos

Ginger tea // Ingwertee 18 zł

Ginger, lemon, and honey / Ingwer, Zitrone und Honig

Rose & White..... 16 zł

White tea, rose jam / Weißer Tee, Rosenmarmelade

Siesta Tea // Siesta Tee 16 zł

Black tea with fresh fruit / ein schwarzer tee mit frischen Früchten

Tea with cinnamon // Tee mit Zimt 16 zł

Black tea, cinnamon stick, cloves, apple, and honey /

Schwarzer Tee, Zimtstange, Nelken, Apfel und Honig

Wyszak Tea // Wyszak Tee 26 zł

Black tea with La factoir Anejo rum, clove, honey and lemon juice /

ein schwarzer Tee mit La factoir Anejo Rum, Honig, Zitronensaft und Gewürznelken

Grog 30 zł

Rum Pusser's, black tea, lime juice, cinnamon stick /

Rum Pusser's, schwarzer Tee, Limettensaft, Zimtstange

COFFEE // KAFFEE

Espresso / Espresso Macchiato / Espresso Doppio 10 zł / 10 zł / 12 zł

Americano 12 zł

Capuccino 14 zł

Latte 16 zł

Flat white 16 zł

Cold Brew 14 zł ^(0,2l)

Hot Chocolate / Heiße Schokolade 18 zł

Irish Coffee / Irischer Kaffee 34 zł

Whiskey, cane sugar, espresso, cream 36% / Whisky, Rohrzucker, Espresso, Sahne 36%

Espresso Martini 30 zł

Vodka, sugar, espresso, coffee liqueur / Wodka, Zucker, Espresso, Kaffeeликör

Black / White Russian 26 zł / 28 zł

Vodka, coffee liqueur / cream 36% / Wodka, Kaffeeликör / Sahne 36%

Brandy Alexander 30 zł

Brandy, Creme de Cacao, cream 36% / Brandy, Creme de Cacao, Sahne 36%

BEER COCKTAILS // BIERCOCKTAILS

Tropical Weizen 22 zł

Rum, passion fruit syrup, lime, wheat beer / Rum, Maracujasirup, Limone, Weizenbiere

Mojito Beer 28 zł

Rum, lime, fresh mint, and lager / Rum, Limette, frische Minze und Lagerbier

Down in Old Mexico 26 zł

Ancho Reyes, lime, ginger, pils / Ancho Reyes, Limette, Ingwer, Pils

Pilsmond 26 zł

Falernum, white rum, lime juice, pils / Falernum, weißer Rum, Limettensaft, Pils

SPRITZERS // SPRITZER

Spritzer Classic 18 zł

white wine, sparkling water, lemon / Weißwein, Mineralwasser, Zitron

Aperol Spritz 30 zł

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

Hugo 30 zł

Prosecco, white lilac syrup, mint / Prosecco, Holundersirup und Minze

„Wyszak” Spritzer 28 zł

Gin, lemon, sugar syrup, hopped water, prosecco / Gin, Zitronen, Zuckersirup, gehopftes Wasser, Prosecco

CLASSIC COCKTAILS // KLASSISCHE COCKTAILS

Cosmopolitan 26 zł

Absolut Lime, Cointreau, lime juice, cranberry juice /

Absolut Lime, Cointreau, Limonensaft, Moosbeerensaft

Manhattan 30 zł

Bourbon Rye, vermut, Angostura, Orange Bitter /

Bourbon Rye, Vermut, Angostura, Orange Bitter

Old Fashioned / Old Fashioned Plum 28 zł / 30 zł

Bourbon, Angostura, cane sugar, orange / plum twist

Bourbon, Angostura, Rohrzucker, Orangen-/Pflaumen-Twist

Vodka / Whisky Sour 28zł

Vodka / Whisky, lemon juice, egg white, brown sugar, Angostura Bitters /

Vodka / Whisky, Zitronensaft, Eiweiß, Rohrzucker, Angostura Bitters

Negroni 28 zł

Gin, vermut, Campari, orange twist / Gin, Vermut, Campari, Orange twist

Dark'n'Stormy	32 zł
Rum, lime, ginger beer (homemade) / Rum, Limette, Ingwerbier (hausgemacht)	
Old Cuban	30 zł
Rum, lime juice, sugar syrup, Angustura, mint, prosecco / Rum, Limonesaft, Zuckersirup, Angustura, Minze, Prosecco	
Cuba Libre	24 zł
Rum, lime, Pepsi / Rum, Limone, Pepsi	
Caipirinha	26 zł
Cachaca, brown sugar, lime / Cachaca, Rohrzucker, Limone	
French 75	30 zł
Gin, lemon, sugar, prosecco / Gin, Zitronen, Zucker, Prosecco	
Pornstar Martini	32 zł
Vanilla vodka (homemade), passoa, passion fruit syrup, lime juice, prosecco) / Vanille vodka (häuslich), passoa, Passionsfrucht Sirup, Limette Saft, Prosecco)	
Lynchburg Lemonade	36 zł
Bourbon, Cointreau, lemon juice, orange, grapefruit, simple syrup, 7 up / Bourbon, Cointreau, Zitronensaft, Orange, Grapefruit, Zuckersirup, 7 up	
Long Island Iced Tea	38 zł
Gin, vodka, rum, tequila, Cointreau, lemon, Pepsi / Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Zitronen, Pepsi	
Daiquiri/ Apple Daiquiri	26 zł
Chairman's Reserve, lime, sugar / Chairman's Reserve, Limone, Zucker	
Bella Donna Daiquiri	34 zł
Bella Donna Daiquiri Rum Bumbu, Amaretto, lemon juice, sugar syrup, orange / Rum Bumbu, Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange	
Margarita	26 zł
Tequila, Cointreau, and lime / Tequila, Cointreau und Limette	
Charlie Chaplin	34 zł
Sloe Gin (homemade), Apricot Brandy, lemon juice, sugar syrup / Sloe Gin (hausgemacht), Apricot Brandy, Zitronensaft, Zuckersirup	
Moscow Mule	28 zł
Vodka, Ginger Beer (homemade), lemon / Ostoya, Ginger Beer (häuslich), Limone	
Tropical Tiki	34 zł
Rum Bumbu, czarna herbata, sok ananasowy, Angostura, syrop miodowy, syrop cynamonowy, limonka	
Jack the Jagger	28 zł
Jagermeister, blackberries, cranberry juice, lemon juice, lemon foam (homemade) Jägermeister, Brombeeren, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zitronenschaum (hausgemacht)	
Pineapple Paloma	30 zł
Tequila, lime juice, pineapple puree, Pink Grapefruit Soda (homemade), a pinch of salt Tequila, Limettensaft, Ananaspüree, Pink Grapefruit Soda (homemade), eine Prise Salz	

ALKOHOL

VODKA

Wyborowa	12 zł ^(40ml) / 130 zł ^(0,5l) / 170 zł ^(0,7l)
J.A Baczewski	15 zł ^(40ml) / 150 zł ^(0,5l)
Ostoya	14 zł ^(40ml) / 200 zł ^(0,7l)
Chopin Rye	24 zł ^(40ml) / 400 zł ^(0,7l)
Belvedere	26 zł ^(40ml) / 420 zł ^(0,7l)
Pravda	24 zł ^(40ml) / 400 zł ^(0,7l)
Wolf&Oak Żytnia.....	24 zł ^(40ml) / 400 zł ^(0,7l)
Dwór Sieraków Superior	20 zł ^(40ml) / 320 zł ^(0,7l)
Żubrówka Bison Grass / Żołądkowa gorzka	12 zł ^(40ml) / 170 zł ^(0,7l)
Chopin Młody Ziemniak 2019 / 2020 / 2021	34 zł / 36 zł / 38 zł ^(40 ml)
Chopin Vintage	36 zł ^(40ml)

Vodka card // Wodka-Karte

For a bigger selection of vodkas, please ask the staff for a „vodka card” /

Für eine größere Auswahl an Wodkas fragen Sie bitte das Personal nach einer „Wodka-Karte”.

RUM

La Factoria El Blanco / El Viejo	18 zł ^(40ml) , 270 zł ^(0,7l) / 20 zł ^(40ml)
Chairman's Reserve Spiced	20 zł ^(40ml)
Kill Devil Single Cask Rum	55 zł ^(40ml)
Mhoba Rum Bushfire	43 zł ^(40ml)
Companero Panama	28 zł ^(40ml)
Worthy Park 109	22 zł ^(40ml)
Bumbu	26 zł ^(40ml)
Flor de Cana 12	30 zł ^(40ml)
Savanna Herr Batch	32 zł ^(40ml)
Clairin Communal	28 zł ^(40ml)

GIN

Beefeater	14 zł ^(40 ml) / 240 zł ^(0,7l)
Four Pillars	40 zł ^(40 ml)
Heritage Magnolia	26 zł ^(40 ml)
Tanqueray	26 zł ^(40 ml)
Monkey 47	44 zł ^(40 ml)
Polish Forest	24 zł ^(40 ml)
Bathtub Gin	35 zł ^(40 ml)

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT

Monkey Shoulder	22 zł (40ml) / 350 zł (0,7l)
Chivas 12	20 zł (40ml)
Balvenie 12	38 zł (40ml)
Balvenie 14 Week of Peat	64 zł (40ml)
Aberlour 12	28 zł (40ml)
Aberlour A'bunadh	50 zł (40ml)
Glenfarclas 15	42 zł (40ml)
Bladnoch 11	55 zł (40ml)
Octomore	75 zł (40ml)
Ardbeg 10	34 zł (40ml)
Glenmorangie	26 zł (40ml)
Glenmorangie Nectar D'or	40 zł (40ml)
GlenDronach 12	30 zł (40ml)
Macallan 15	80 zł (40ml)
Edradour 10	40 zł (40ml)
Ballechin 10	46 zł (40ml)

AMERICAN BOURBON / WHISKEY

Jack Daniel's	20 zł (40ml) / 320 zł (0,7l)
Jack Daniel's Single Barrel	34 zł (40ml)
Wild Turkey 81	16 zł (40ml)
Griffo Stony Point	50 zł (40ml)
Elijah Craig Small Batch	40 zł (40ml)
Bearface Canadian Whisky	30 zł (40ml)

IRISH WHISKEY

Jameson	18 zł (40 ml) / 270 zł (0,7l)
Teeling Single Malt	28 zł (40ml)
Teeling Single Grain	28 zł (40ml)
Glendalough Double Barrel	24 zł (40ml)
Glendalough Pot Still	35 zł (40ml)

JAPAN WHISKY

Yamazaki Distiller's Reserve	84 zł (40 ml)
------------------------------------	---------------

COGNAC & BRANDY

Hennessy V.S	24 zł (40ml)
Ararat Apricot	24 zł (40ml)
Le Panto	35 zł (40ml)
Martell V.S	22 zł (40ml)
Martell XO	75 zł (40ml)
Metaxa 7	18 zł (40ml)
Metaxa 12	32 zł (40ml)
Remy Martin V.S.O.P	34 zł (40ml)
Remy Martin Royal	60 zł (40ml)

TEQUILA

Rooster Rojo Blanco	14 zł (40ml) / 200 zł (0,7l)
Rooster Rojo Reposado	14 zł (40ml)
Los Arango Coffe	20 zł (40ml)
Perro San Juan Mezcal	26 zł (40ml)

LIQUER / LIKÖR

Lustau Wermut	14 zł (40ml)
Punt e mes Wermut	14 zł (40ml)
Suze	12 zł (40ml)
Disaronno Amaretto	12 zł (40ml)
Jägermeister	14 zł (40ml)
Southern Comfort	14 zł (40ml)
Cynar	14 zł (40ml)
Chartreuse	14 zł (40ml)
Luxardo	14 zł (40ml)
Campari	14 zł (40ml)
Chopin chocolate and coffee	14 zł (40ml)
Cointreau	14 zł (40ml)
Kahlua	16 zł (40ml)
Aperol	18 zł (40ml)
Pisco	22 zł (40ml)

CHEF / KÜCHENCHEF

Sebastian Zgłobiś

BREWMASTER / BRAUER

Tomasz de Weyher

FOR A CARD WITH ALLERGENS, PLEASE ASK THE SERVICE
FÜR EINE KARTE MIT ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE DEN SERVICE