



WYSZAK

BROWAR RODZINNY





PIWA

Prosimy pytać obsługę (0,3l) / (0,5l) / (1l)
Zestaw degustacyjny

Wszystkie piwa dostępne w browarze w pojemności

ZDOBYLIŚMY NAGRODY



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

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

Chcesz wiedzieć więcej o naszych piwach? Wejdź na naszą stronę:

<https://browarwyszak.pl/piwa-rzemieslnicze/>

lub użyj kodu QR do szybkiego wejścia:



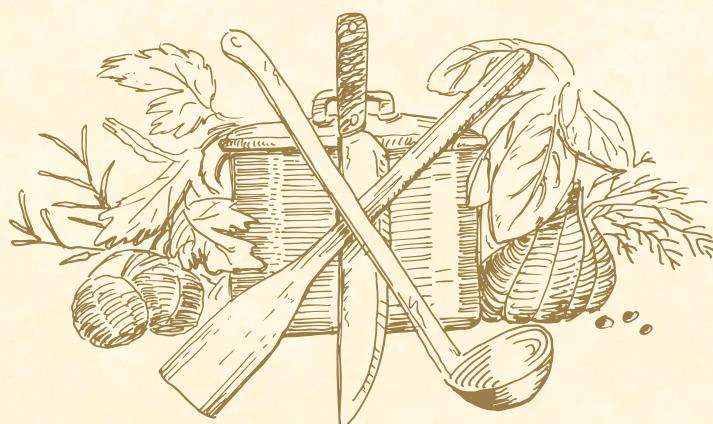
PRZYSTAWKI

Matjas w oleju	22 zł
z cebulą i koprem	
Kozidymek	38 zł
smażony ser zagrodowy z migdałami i konfiturą	
Tatar z polędwicy wołowej	48 zł
z marynowanymi grzybami, korniszonem, czerwoną cebulką i żółtkiem	
Deska serów zagrodowych	64 zł
z paluchami z ciasta drożdżowego (porcja dla dwóch do czterech osób)	
Krewetki Tygrysie w tempurze	55 zł
z sosem aioli i sweet chilli (6 sztuk)	
Kiszzone pomidory	28 zł
z sosem z rukoli i serem „Kozia rura” z gospodarstwa Kaszubska Koza	
Frytki z batatów	28 zł
z sosem aioli i chipotle	

ZUPY

Żurek.....	28 zł
z białą kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem	
Zupa rybna	38 zł
z owocami morza	

Zupa dnia
(proszę pytać obsługę)



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

SAŁATKI

Sałatka z pieczonym łososiem **46 zł**
z jajkiem, ogórkiem, pomidorem, granatem i winegretem z kiszonej cytryny

Cezar na rzymskiej sałacie **35 zł / 42 zł / 48 zł**
z chrupiącym bekonem, grzankami, czerwoną cebulką, parmezanem i sosem anchois
klasyczna / z kurczakiem / z krewetkami

Sałatka z burakiem **44 zł**
z kozim serem, orzechami włoskimi i pomarańczą skropiona olejem rydzowym i balsamiczo

RYBY

Łosoś na pureé **65 zł**
ziemniaczano-szpinakowym z salsa z pomidorów i trawy cytrynowej z miętowym jogurtem

Dorsz w cieście piwnym **52 zł**
z frytkami i sałatką coleslaw

Halibut z pieca **58 zł**
w sosie estragonowym, brokułem, mozzarellą i opiekanimi talarkami ziemniaków

Dorada z pieca **60 zł**
z opiekanimi ziemniakami, kiszoną cytryną, kaparami i sosem salsa-verde

*Wspaniały smak serwowanych przez nas ryb pochodzi przede wszystkim
z jakości i świeżeści samego produktu.*

MAKARONY

Raviolini  **40 zł**
z mąki żytniej z kalafiorem i gruszką

Triangoli **46 zł**
z perliczką i czarną truflą

Spaghetti aglio e olio  **38 zł / 48 zł**
klasyczne / z krewetkami

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczki wieprzowe** 58 zł
z pieczonymi ziemniakami, warzywami na parze i sosem pieczarkowym
- Stek z polędwicy wołowej** 118 zł
z frytkami, sałatką sezonową i paprykowym chutneyem
- Stek z polędwicy wołowej** 128 zł
na Pureé ziemniaczano-czosnkowym z maślanyimi warzywami i sosem grzybowym z dodatkiem pieprzu
- Comber jagnięcy** 138 zł
na puree ziemniaczanym z groszkiem i miętą, portobello i sosem demi glace
- Pieczona kaczka w pomarańczach** 66 zł
z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem śliwkowym z dodatkiem trawy żubrowej
- Golonka pieczona w piwie** 58 zł
z Pureé ziemniaczano - czosnkowym i zasmażaną kapustą
- Kotlet schabowy z kością** 49 zł
podawany z zasmażanymi ziemniakami i kiszonym ogórkiem
- Żebro wieprzowe BBQ** 58 zł
z frytkami i sałatką sezonową
- Grillowana pierś z kurczaka** 48 zł
z masłem ziołowym, frytkami i sałatką sezonową
- Kanapka „Rauben”** 44 zł
kanapka z chleba żytniego z pastrami własnego wyrobu, żółtym serem i korniszonem
- Zapiekany bakłażan ** 42 zł
w sosie z pomidorów malinowych, z greckim jogurtem, papryką jalapeno i serem Mazuriano

DESERY

- Gruszka Williams** 38 zł
z serkiem mascarpone, pistacjami, czerwonym pieprzem i sosem szafrańskim
- Prażone jabłka pod kruszonką** 25 zł
z lodami śmietankowymi
- Plant** 28 zł
biała czekolada, estragon, rabarbar, liofilizowane maliny, lody śmietankowe, ziemia jadalna

NAPOJE

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Schweeps Tonic, Mirinda	10 zł (0,2l)
Fever Tree Tonic	14 zł (0,2l)
Sok	10 zł (0,2l)
jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, pomidor, grejpfrut, żurawina, banan, ananas	
Woda Cisowianka	7 zł (0,3l) / 14 zł (0,7l)
niegazowana, perlage	
Sok ze świeżo wyciskanych owoców	18 zł (0,3ml)
pomarańcz / grejpfrut	
Red Bull	16 zł (0,25l)
Lemoniady „homemade”	14 zł (0,35ml)

WINA

Wino domu.....	18 zł (0,15l) / 80 zł (0,75l)
Grzane Wino	18 zł (0,2l)
Czerwone wino, z przyprawami korzennymi, cynamonem, miodemi pomarańczą	

Karta win

Posiadamy szerszy asortyment, proszę pytać obsługę o kartę win

KOKTAJLE NA PIWIE

Tropical Weizen	22 zł
Rum, syrop marakuja, limonka, piwo pszeniczne	
Mojito Beer	28 zł
Rum, limonka, świeża mięta, lager	
Down in Old Mexico	26 zł
Ancho Reyes, limonka, imbir, pils	
Pilsmond	26 zł
Falernum, biały rum, sok z limonki, pils	

Nietuzinkowe połączenie wyjątkowego piwa Wyszak z koktajlowymi dodatkami tworzy doznanie smakowe, któremu ciężko się oprzeć.

HERBATY

Herbata	12 zł
czarna, Earl Grey, zielona, biała, miętowa, owocowa, jaśmin	
Napar Imbirowy	18 zł
Imbir, cytryna, miód	
Rose&White	16 zł
Biała herbata, konfitura różana	
Herbata „Siesta”	16 zł
czarna herbata z dodatkiem świeżych owoców	
Herbata z cynamonem	16 zł
Herbata czarna, laska cynamonu, goździki, jabłko, miód	
Herbata „Wyszak”	26 zł
La factoira Anejo, herbata czarna, miód, przyprawy, wycisk z cytryny	
Grog	30 zł
Rum Pusser's, czarna herbata, sok z limonki, laska cynamonu	

KAWY

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 <small>(0,2l)</small>
Gorąca czekolada	18 zł
Irish Coffee	34 zł
whisky, cukier trzcinowy, espresso, śmietanka 36%	
Espresso Martini	30 zł
wódka, cukier, espresso, likier kawowy	
Black / White Russian	26 zł / 28 zł
Wódka, likier kawowy / śmietanka 36%	
Brandy Alexander	30 zł
Brandy, Creme de Cacao, śmietanka 36%	

SPRITZERY

Spritzer Klasyczny 18 zł

Wino białe, woda gazowana, cytryna

Aperol Spritz 30 zł

Aperol, częstki pomarańczy, Prosecco, woda gazowana

Hugo 30 zł

Syrop z białego bzu, mięta, limonka, Prosecco

„Wyszak” Spritzer 28 zł

Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda nachmielona, prosecco

KOKTAJLE KLASYCZNE

Cosmopolitan 26 zł

Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy

Manhattan 30 zł

Bourbon Rye, wermut, Angostura

Old Fashioned / Old Fashioned Śliwkowe 28 zł / 30 zł

Burbon, Angustura, cukier trzcinowy, twist z pomarańczy / śliwka

Wódka / Whiskey Sour 28 zł

Wódka / Whiskey, cytryna cukier, biały jajko, angostura

Negroni 28 zł

Gin, wermut, Campari, twist z pomarańczy

Dark’n’Stormy 32 zł

Rum, limonka, ginger beer (homemade)

Old Cuban 30 zł

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, angostura, mięta, prosecco

Cuba Libre 24 zł

Rum, limonka, Pepsi

Caipirinha 26 zł

Cachaca, cukier trzcinowy, limonka

French 75 30 zł

Gin, cytryna, cukier, prosecco

Pornstar Martini 32 zł

Wódka waniliowa (homemade), purée z marakuja, limonka, passoa, prosseco

Lynchburg Lemonade 36 zł

Bourbon, Cointreau, sok z cytryny, pomarańcz, grapefruit, syrop cukrowy, 7 up

Long Island Iced Tea 38 zł

Gin, wódka, rum, tequila, Cointreau, cytryna, Pepsi

Daiquiri/ Apple Daiquiri 26 zł

Rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, / jabłko

Bella Donna Daiquiri 34 zł

Rum Bumbu, Amaretto, sok z cytryny, syrop cukrowy, krasta z pomarańczowa

Margarita 26 zł

Tequila, Cointreau, limonka

Mojito 28 zł

Rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

Tom Collins 25 zł

Gin, cytryna, cukier, woda gazowana

Charlie Chaplin 34 zł

Sloe Gin (homemade), Apricot Brandy, sok z cytryny, syrop cukrowy

Moscow Mule 28 zł

Wódka, limonka, ginger beer (homemade)

Tropical Tiki 34 zł

Rum Bumbu, czarna herbata, sok ananasowy, Angostura, syrop miodowy, syrop cynamonowy, limonka

Jack the Jagger 28 zł

Jagermeister, jeżyny, sok żurawinowy, sok z cytryny, pianka cytrynowa (homemade)

Pineapple Paloma 30 zł

Tequila, sok z limonki, puree z ananasa, Pink Grapefruit Soda (homemeded), szczypta soli

O szerszą ofertę koktajlową proszę pytać barmanów.



*Klasyczne koktajle, wyselekcjonowane alkohole, duży wybór win,
wspaniała włoska kawa i aromatyczne herbaty zaspokoja
najbardziej wymagające podniebienia.*

ALKOHOLE

WÓDKI

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 / Żołędkowa 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)

Karta wódek

Po szerszy zakres wódek proszę pytać obsługę o „kartę wódek”.

RUMY

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)

SZKOCKA 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)

IRLANDZKA 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)

JAPONSKA 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)

LIKIERY

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 Czekoladowo-Kawowy	14 zł (40ml)
Cointreau	14 zł (40ml)
Kahlua	16 zł (40ml)
Aperol	18 zł (40ml)
Pisco	22 zł (40ml)

SZEF KUCHNI

Sebastian Zgłobiś

PIWOWAR

Tomasz de Weyher