



WYSZAK

BROWAR RODZINNY



We do not offer separate bills.
Wir bieten keine getrennten Rechnungen an.



BEER // BIER

Please ask the service // Bitte fragen Sie nach Service (0,3l) / (0,5l) / (1l)
Tasting set // Verkostungsset

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

OUR AWARDS // UNSERE AUSZEICHNUNGEN



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.

DISCOVER MORE

Do you want to know more about our beers? Möchten Sie mehr über unsere Biere erfahren?

Visit our website:

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

ENTDECKE MEHR

Besuche unsere Webseite:



STARTERS // VORSPEISEN

Soused herring (Matjes) // Matjesfilet in Öl 25 zł

in oil with onion and dill / mit Zwiebeln und Dill

Fried farm cheese Goatsmoke // Gebratener Ziegenhofkäse 45 zł

with almonds and jam / mit knusprigen Mandeln und hausgemachter Konfitüre

Beef tenderloin tartare // Tatar vom Rinderfilet 54 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) 75 zł

with breadsticks /

mit Hefestangen

Tiger shrimps // Tigergarnelen 64 zł

in tempura with aioli and sweet chilli sauce (6 pieces) /

in Tempura mit Aioli und Suber Chilisauce (6 Stück)

Sweet potato fries // Süßkartoffel-Pommes 34 zł

served with aioli and chipotle sauce /

serviert mit Aioli und Chipotle Sauce

SALADS // SALATE

Roasted salmon salad // Gemischter Blattsalat 52 zł

with egg, seasonal vegetables and herb sauce /

mit gebackenem Lachsfilet, Ei und saisonalem Gemüse, serviert mit Kräutersoße

Caesar salad // Cesar 40 zł / 48 zł / 55 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 gehobeltem Parmesan mit Anchoviessiße /

extra Hähnchen oder Garnelen

Beetroot salad // Rote-Bete-Salat 49 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 42 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 72 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 65 zł

with fries and coleslaw salad /

mit Pommes Frites und Coleslaw Salat

Roasted Halibut // Überbackene Halibut 67 zł

with broccoli, mozzarella, tarragon sauce and baked potatoes /

mit brokkoli, Estragonsauce, gebackene Kartoffeln und Mozzarella

PASTA

Raviolini  48 zł

rye raviolini with cauliflower and pear /

Roggenraviolini mit Blumenkohl und Birne

Triangoli 53 zł

with guinea fowl and black truffle /

mit Perlhuhn und schwarzem Trüffel

MAIN COURSES // HAUPTGERICHTE

Pork tenderloin // Schweinfilet 68 zł

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

Beef tenderloin steak // Rumpsteak..... 135 zł

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

Beef tenderloin steak // Rumpsteak..... 148 zł

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

Duck in oranges // Gebratene Ente mit Orangen..... 78 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 .. 68 zł

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

BBQ pork rib // Schweinerippchen 68 zł

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

Grilled chicken breast // Gegrillte Hähnchenbrust 56 zł

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

„Rauen“ Sandwich 49 zł

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

Baked eggplant // Aubergine 

48 zł
in raspberry tomato sauce with Greek yogurt, jalapeno pepper and Mazuriano cheese, Challah /
in Himbeertomatsauce überbacken mit griechischem Joghurt, Jalapeno und Mazuriano-Käse, Hefezopf

DESSERTS

Rhubarb under crumble // Rhabarber unterstreuen 29 zł

with ice cream /

serviert mit Eis

Homemade cheesecake // Hausgemachter Käsekuchen 25 zł

Fluffy vanilla cheesecake / Flauschiger Vanille-Käsekuchen

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

SOFT DRINKS // ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Schweeps Tonic, Mirinda 12 zł (0,2l)

Fever Tree Tonic 18 zł (0,2l)

Fruit juice // Früchtsäfte 12 zł (0,2l)

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

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

Cisowianka water // Cisowianka Mineralwasser 8 zł (0,2l) / 14 zł (0,7l)

still, perlage / stilles, perlage

Fresh juice // Frisch gepresster Saft 26 zł (0,3ml)

orange, grapefruit / Orange, Grapefruit

Red Bull 20 zł (0,25l)

Classic Lemonade „homemade“ 18 zł (0,35ml) / 38 zł (1l)

Lemonade „homemade“ - lavender / watermelon 20 zł (0,35l)

WINE // WEIN

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

Mulled wine // Glühwein 24 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

Siesta Tea // Siesta Tee 24 zł

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

Wyszak Tea // Wyszak Tee 26 zł

Black tea with dark rum, clove, honey and lemon juice /

ein schwarzer Tee mit dark rum, Honig, Zitronensaft und Gewürznelken

COFFEE // KAFFEE

Espresso / Espresso Macchiato / Espresso Doppio 10 zł / 10 zł / 14 zł

Americano 12 zł

Capuccino 16 zł

Latte 18 zł

Flat white 18 zł

Hot Chocolate / Heiße Schokolade 20 zł

Irish Coffee / Irischer Kaffee 36 zł

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

Espresso Martini 32 zł

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

Black / White Russian 28 zł / 30 zł

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

BEER COCKTAILS // BIERCOCKTAILS

Tropical Weizen 26 zł

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

Mojito Beer 32 zł

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

Down in Old Mexico 30 zł

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

Pilsmonde 30 zł

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

SPRITZERS // SPRITZER

Spritzer Classic 20 zł

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

Aperol Spritz 30 zł

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

Hugo 30 zł

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

„Wyszak” Spritzer 32 zł

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

Baloo Spritz 32 zł

Cava Brut, lime, watermelon, mint / Cava Brut, Limette, Wassermelone, Minze

Non-alcoholic spritzer 20 zł

Non-alcoholic white wine, sparkling water, lemon / Alkoholfreier Weißwein, Mineralwasser, Zitrone

Spritz 30 zł

Orange-herb syrup, orange, Prosecco 0%, sparkling water /

Orangen-Kräuter-Sirup, Orange, Prosecco 0%, Sprudelwasser

COCKTAILS // COCKTAILS

Cosmopolitan 28 zł

Absolut Lime, Cointreau, lime juice, cranberry juice /

Absolut Lime, Cointreau, Limonensaft, Moosbeerensaft

Manhattan 32 zł

Bourbon Rye, vermut, Angostura, Orange Bitter /

Bourbon Rye, Vermut, Angostura, Orange Bitter

Old Fashioned 30 zł

Bourbon, Angustura, cane sugar, orange

Bourbon, Angustura, Rohrzucker, Orangen

Vodka / Whisky Sour 30 zł

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

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

Negroni 30 zł

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

Dark’n’Stormy 34 zł

Rum, lime, ginger beer (homemade) / Rum, Limette, Ingwerbier (hausgemacht)

Old Cuban 32 zł

Rum, lime juice, sugar syrup, Angustura, mint, prosecco /
Rum, Limonesaft, Zuckersirup, Angustura, Minze, Prosecco

Cuba Libre 26 zł

Rum, lime, Pepsi / Rum, Limone, Pepsi

Caipirinha 28 zł

Cachaca, brown sugar, lime / Cachaca, Rohrzucker, Limone

French 75 32 zł

Gin, lemon, sugar, prosecco / Gin, Zitrone, Zucker, Prosecco

Pornstar Martini 34 zł

Vanilla vodka (homemade), passoa, passion fruit syrup, lime juice, prossecco) /
Vanille vodka (häuslich), passoa, Passionsfrucht Sirup, Limette Saft, Prosseco)

Lynchburg Lemonade 38 zł

Bourbon, Cointreau, lemon juice, orange, grapefruit, simple syrup, 7 up /
Bourbon, Cointreau, Zitronensaft, Orange, Grapefruit, Zuckersirup, 7 up

Long Island Iced Tea 40 zł

Gin, vodka, rum, tequila, Cointreau, lemon, Pepsi /
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Zitrone, Pepsi

Daiquiri 28 zł

Chairman's Reserve, lime, sugar / Chairman's Reserve, Limone, Zucker

Bella Donna Daiquiri 36 zł

Bella Donna Daiquiri Rum Bumbu, Amaretto, lemon juice, sugar syrup, orange /
Rum Bumbu, Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange

Margarita 28 zł

Tequila, Cointreau, and lime / Tequila, Cointreau und Limette

Charlie Chaplin 36 zł

Sloe Gin (homemade), Apricot Brandy, lemon juice, sugar syrup /
Sloe Gin (hausgemacht), Apricot Brandy, Zitronensaft, Zuckersirup

Moscow Mule 30 zł

Vodka, Ginger Beer (homemade), lemon / Ostoya, Ginger Beer (häuslich), Limone

Tropical Tiki 36 zł

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

Jack the Jagger 32 zł

Jagermaister, blackberries, cranberry juice, lemon juice, lemon foam (homemade)
Jägermeister, Brombeeren, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zitronenschaum (hausgemacht)

Pineapple Paloma 32 zł

Tequila, lime juice, pineapple puree, Pink Grapefruit Soda (homemedé), a pinch of salt
Tequila, Limettensaft, Ananaspüree, Pink Grapefruit Soda (homemedé), eine Prise Salz

Mojito 30 zł

Rum, brown sugar, lime, fresh mint, sparkling water /
Rum, Rohzucker, Limone, frische Minze, Sprudelwasser

Royal Mojito 38 zł

Spiced rum, cane sugar, lime, blackberries, honey syrup, mint, prosecco /
Spiced Rum, Rohrzucker, Limette, Brombeeren, Honigsirup, Minze, Prosecco

Tom Collins 27 zł

Gin, lemon, sugar, sparkling water /
Gin, Zitrone, Zucker, Sprudelwasser

Mai Tai 34 zł

Rum, Amaretto, lime juice, pineapple juice /
Rum, Amaretto, Limettensaft, Ananassaft

ALKOHOL

VODKA

Wyborowa 14 zł (40ml) / 150 zł (0,5l) / 190 zł (0,7l)

J.A Baczewski 15 zł (40ml) / 160 zł (0,5l)

Ostoya 15 zł (40ml) / 230 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) / 370 zł (0,7l)

Starka 18 80 zł (40ml)

Dwór Sieraków Superior 18 zł (40ml) / 300 zł (0,7l)

Podole Wielkie Jęczmień 40 zł (40ml)

Żubrówka Bison Grass / Żołądkowa gorzka 14 zł (40ml) / 150 zł (0,7l)

Chopin Młody Ziemniak 2020 / 2021 36 zł / 34 zł (40 ml)

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 | 20 zł (40ml), 270 zł (0,7l) / 24 zł (40ml) |
| Chairman's Reserve Spiced | 24 zł (40ml) |
| Kill Devil Single Cask Rum | 55 zł (40ml) |
| Mhoba Rum Bushfire | 43 zł (40ml) |
| Companero Panama | 30 zł (40ml) |
| Worthy Park 109 | 22 zł (40ml) |
| Bumbu | 28 zł (40ml) |
| Savanna Creol | 32 zł (40ml) |

GIN

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Beefeater | 18 zł (40 ml) / 240 zł (0.7l) |
| Four Pillars | 40 zł (40 ml) |
| Heritage Magnolia | 32 zł (40 ml) |
| Tanqueray | 28 zł (40 ml) |
| Monkey 47 | 44 zł (40 ml) |
| Polish Forest | 26 zł (40 ml) |
| Bathtub Gin | 35 zł (40 ml) |

WHISKY SZKOCKA I IRLANDZKA

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Monkey Shoulder | 22 zł (40ml) / 350 zł (0.7l) |
| Chivas 12 | 22 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) |
| Octomore | 75 zł (40ml) |
| Laphroaig 10 | 38 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) |
| Jameson | 20 zł (40 ml) / 290 zł (0,7l) |
| Teeling Single Malt | 28 zł (40ml) |

AMERICAN BOURBON / WHISKEY

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Jack Daniel's | 22 zł (40ml) / 320 zł (0,7l) |
| Wild Turkey 81 | 18 zł (40ml) |
| Griffo Stony Point | 50 zł (40ml) |
| Bearface Canadian Whisky | 30 zł (40ml) |

JAPAN WHISKY

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Nikka Taketsuru Pure Malt | 60 zł (40 ml) |
| Yamazaki Distiller's Reserve | 84 zł (40 ml) |
| Hibiki Harmony Suntory | 110 zł (40 ml) |

COGNAC & BRANDY

| | |
|---------------------------|--------------|
| Hennessy V.S | 24 zł (40ml) |
| Ararat Apricot | 24 zł (40ml) |
| Le Panto | 35 zł (40ml) |
| Martell XO | 75 zł (40ml) |
| Remy Martin V.S.O.P | 34 zł (40ml) |
| Remy Martin Royal | 60 zł (40ml) |

TEQUILA

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Rooster Rojo Blanco | 20 zł (40ml) / 240 zł (0,7l) |
| Rooster Rojo Reposado | 20 zł (40ml) |
| Los Arango Coffe | 20 zł (40ml) |
| Mezcal | 26 zł (40ml) |

LIQUER / LIKÖR

| | |
|--------------------------|--------------|
| Jägermeister | 20 zł (40ml) |
| Lustau Wermut | 16 zł (40ml) |
| Punt e mes Wermut | 16 zł (40ml) |
| Disaronno Amaretto | 16 zł (40ml) |
| Cynar | 18 zł (40ml) |
| Chartreuse | 25 zł (40ml) |
| Campari | 18 zł (40ml) |

CHEF / KÜCHENCHEF

Sebastian Zgłobiś

BREWMASTER / BRAUER

Tomasz de Weyher

FOR A CARD WITH ALLERGENS, PLEASE ASK THE SERVICE