



WYSZAK

BROWAR RODZINNY



Brak możliwości dzielenia rachunków.



PIWA

Prosimy pytać obsługę (0,31) / (0,51) / (11)
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.

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:

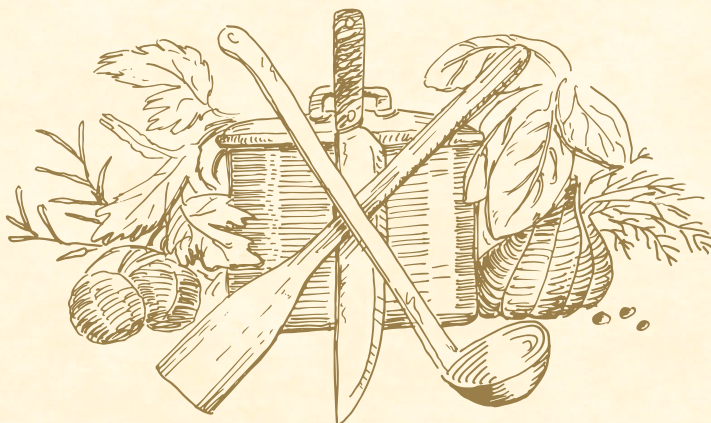


PRZYSTAWKI

Matjas w oleju	25 zł
z cebulą i koprem	
Kozidymek	45 zł
smażony ser zagrodowy z migdałami i konfiturą	
Tatar z polędwicy wołowej	54 zł
z marynowanymi grzybami, korniszonem, czerwoną cebulką i żółtkiem	
Deska serów zagrodowych	75 zł
z paluchami z ciasta drożdżowego (porcja dla dwóch do czterech osób)	
Krewetki Tygrysie w tempurze	64 zł
z sosem aioli i sweet chilli (6 sztuk)	
Frytki z batatów	34 zł
z sosem aioli i chipotle	

ZUPY

Żurek	28 zł
z białą kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem	
Zupa rybna	42 zł
z owocami morza	
Zupa dnia	
(proszę pytać obsługę)	



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

SALATKI

Sałatka z pieczonym łososiem 52 zł

z jajkiem, ogórkiem, pomidorem, granatem i winegretem z kiszonej cytryny

Sałatka Cezar 40 zł / 48 zł / 55 zł

na rzymskiej sałacie, z chrupiącym bekonem, grzankami, czerwoną cebulą, parmezanem i sosem anchois

klasyczna / z kurczakiem / z krewetkami

Sałatka z burakiem 49 zł

z kozim serem, orzechami włoskimi i pomarańczą skropiona olejem rydzowym i balsamico

RYBY

Łosoś na pureé 72 zł

ziemniaczano-szpinakowym z salsą z pomidorów i trawy cytrynowej z miętowym jogurtem

Dorsz w cieście piwnym 65 zł

z frytkami i sałatką coleslaw

Halibut z pieca 67 zł

w sosie estragonowym, brokułem, mozzarellą i opiekany talarkami ziemniaków

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

MAKARONY


Raviolini  48 zł

z mąki żytniej z kalafiozem i gruszką

Triangoli 53 zł

z perliczką i czarną truflą

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe	72 zł
z pieczonymi ziemniakami, warzywami na parze i sosem pieczarkowym	
Stek z polędwicy wołowej	135 zł
z frytkami, sałatką sezonową i paprykowym chutneyem	
Stek z polędwicy wołowej	148 zł
na Pureé ziemniaczano-czosnkowym z maślanymi warzywami i sosem grzybowym z dodatkiem pieprzu	
Pieczona kaczka w pomarańczach	82 zł
z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem śliwkowym z dodatkiem trawy żubrowej	
Golonka pieczona w piwie	74 zł
z Pureé ziemniaczano - czosnkowym i zasmażaną kapustą	
Żebro wieprzowe BBQ	74 zł
z frytkami i sałatką sezonową	
Grillowana pierś z kurczaka	62 zł
z masłem ziołowym, frytkami i sałatką sezonową	
Kanapka „Rauben”	58 zł
kanapka z chleba żytniego z pastrami własnego wyrobu, żółtym serem i korniszonem	
Zapiekaną bakłażan 	52 zł
w sosie z pomidorów malinowych, z greckim jogurtem, papryką jalapeno i serem Mazuriano, chałka	

DESERY

Rabarbar pod kruszonką	29 zł
z lodami śmietankowymi	
Domowy sernik	25 zł
puszysty sernik waniliowy	
Tiramisu	28 zł

NAPOJE

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

Fever Tree Tonic 18 zł^(0,2l)

Sok 12 zł^(0,2l)

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

Woda Cisowianka 8 zł^(0,3l) / 14 zł^(0,7l)

niegazowana, perlage

Sok ze świeżo wyciskanych owoców 26 zł^(0,3ml)

pomarańcz / grejpfrut

Red Bull 20 zł^(0,25l)

Klasyczna lemoniada „homemade” 18 zł^(0,35ml) / 38 zł^(1l)

Lemoniady „homemade” (zapytaj obsługę o smaki) 20 zł^(0,35l)

WINA

Wino domu..... 18 zł^(0,15l) / 80 zł^(0,75l)

Grzane wino 24 zł^(0,2l)

Czerwone wino, z przyprawami korzennymi, cynamonem, miodem i pomarańczą

Białe grzane wino 24 zł^(0,2l)

Białe wino, z przyprawami korzennymi, skórką z cytryny, miodem i pomarańczą

Karta win

Posiadamy szerszy asortyment, proszę pytać obsługę o kartę win

KOKTAJLE NA PIWIE

Tropical Weizen 26 zł

Rum, syrop marakuja, limonka, piwo pszeniczne

Mojito Beer 32 zł

Rum, limonka, świeża mięta, lager

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	
Herbata „Siesta”	24 zł
Czarna herbata z dodatkiem świeżych owoców	
Herbata „Wyszak”	26 zł
Ciemny rum, herbata czarna, miód, przyprawy, wycisk z cytryny	

KAWY

Espresso / Espresso Macchiato / Espresso Doppio	10 zł / 10 zł / 14 zł
Americano	12 zł
Capuccino	16 zł
Latte	18 zł
Flat white	18 zł
Gorąca czekolada	20 zł
Irish Coffee	36 zł
Whisky, cukier trzcinowy, espresso, śmietanka 36%	
Espresso Martini	32 zł
Wódka, cukier, espresso, likier kawowy	
Black / White Russian	28 zł / 30 zł
Wódka, likier kawowy / śmietanka 36%	

SPRITZERY

Spritzer Klasyczny	20 zł
Wino białe, woda gazowana, cytryna	
Aperol Spritz	30 zł
Aperol, cząstki pomarańczy, Prosecco, woda gazowana	
Hugo	30 zł
Syrop z białego bzu, mięta, limonka, Prosecco	
„Wyszak” Spritzer	32 zł
Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda nachmielona, prosecco	
Baloo Spritz	32 zł
Cava Brut, limonka, arbuz, mięta	
Spritzer bezalkoholowy	20 zł
Wino białe bezalkoholowe, woda gazowana, cytryna	
Aperol Spritz bezalkoholowy	30 zł
Syrop pomarańczowo-ziołowy, cząstki pomarańczy, Prosecco 0%, woda gazowana	

KLASYCZNE

Cosmopolitan	28 zł
Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy	
Manhattan	32 zł
Bourbon Rye, wermut, Angostura	
Old Fashioned	30 zł
Bourbon, Angostura, cukier trzcinowy, twist z pomarańczy	
Wódka / Whiskey Sour	30 zł
Wódka / Whiskey, cytryna cukier, biało jajka, angostura	
Negroni	30 zł
Gin, wermut, Campari, twist z pomarańczy	
Dark'n'Stormy	34 zł
Rum, limonka, ginger beer (homemade)	
Old Cuban	32 zł
Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, angostura, mięta, prosecco	
Cuba Libre	26 zł
Rum, limonka, Pepsi	

Caipirinha	28 zł
Cachaca, cukier trzcinowy, limonka	
French 75	32 zł
Gin, cytryna, cukier, prosecco	
Pornstar Martini	34 zł
Wódka waniliowa (homemade), purre z marakuja, limonka, passoa, prosecco	
Lynchburg Lemonade	38 zł
Bourbon, Cointreau, sok z cytryny, pomarańcz, grapefruit, syrop cukrowy, 7 up	
Long Island Iced Tea	40 zł
Gin, wódka, rum, tequila, Cointreau, cytryna, Pepsi	
Daiquiri	28 zł
Rum, sok z cytryny, syrop cukrowy	
Bella Donna Daiquiri	36 zł
Rum Bumbu, Amaretto, sok z cytryny, syrop cukrowy, krasta z pomarańczowa	
Margarita	28 zł
Tequila, Cointreau, limonka	
Mojito	30 zł
Rum, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana	
Royal Mojito	38 zł
Spiced rum, cukier trzcinowy, limonka, jeżyny, syrop miodowy, mięta, prosecco	
Tom Collins	27 zł
Gin, cytryna, cukier, woda gazowana	
Mai Tai	34 zł
Spiced Rum, biały rum, Cointreau, sok z limonki, orszada, syrop cukrowy	
Charlie Chaplin	36 zł
Sloe Gin (homemade), Apricot Brandy, sok z cytryny, syrop cukrowy	
Moscow Mule	30 zł
Wódka, limonka, ginger beer (homemade)	
Tropical Tiki	36 zł
Rum Bumbu, czarna herbata, sok ananasowy, Angostura, syrop miodowy, syrop cynamonowy, limonka	
Jack the Jagger	32 zł
Jagermeister, jeżyny, sok żurawinowy, sok z cytryny, pianka cytrynowa (homemade)	
Pineapple Paloma	32 zł
Tequila, sok z limonki, puree z ananasa, Pink Grapefruit Soda (homemade), szczypta soli	

O szerszą ofertę koktajlową proszę pytać barmanów.

ALKOHOLE

WÓDKI

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 Żytunia.....	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 Ziemiak 2020 / 2021	36 zł / 34 zł (40 ml)

Karta wódek

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

RUMY

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)

JAPOŃSKA 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)

LIKIERY

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)

SZEF KUCHNI

Sebastian Zgłobiś

PIWOWAR

Tomasz de Weyher

O KARTE Z ALERGENAMI, PROSZĘ PROSIĆ OBSŁUGĘ.