



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:

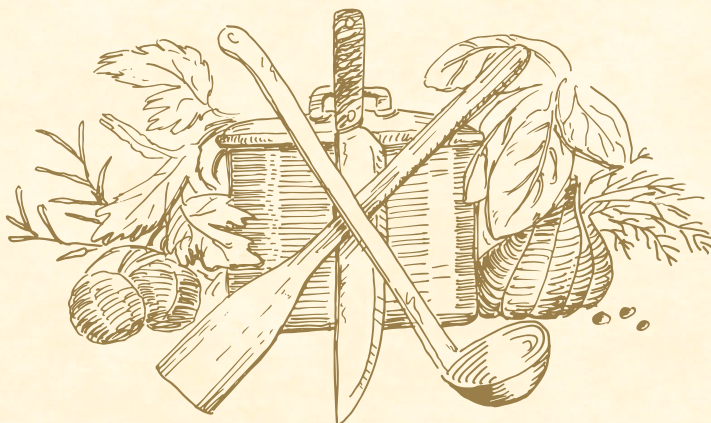


PRZYSTAWKI

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)

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	

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