

W naszej restauracji lub sali bankietowej mieszczącej się przy hotelu, zorganizujesz przyjęcie dla Twoich bliskich, przyjaciół, rodziny.

Organizujemy też eventy dla firm, spotkania biznesowe, cateringi.

Zapraszamy do kontaktu:
biuro@parkhotel.swidnica.pl



MENU

W naszym menu znajdziesz dania kuchni polskiej, dania nieprzekombinowane, dania smaczne, tworzone z pasją.

Korzystamy z produktów lokalnych, ale też sezonowych. Ważna jest dla nas bliskość z naturą, z łąką i lasem. Wierzymy w magię i moc ziół po które z przyjemnością sięgamy przy gotowaniu.

Przewróć stronę i wybierz coś dla siebie...

Zespół Paprotki

Wódka

Wyborowa	10,- / 0,04l 100,- / 0,5l
Bocian Biały	11,- / 0,04l 110,- / 0,5l
J. A. Baczewski	13,- / 0,04l 130,- / 0,5l
Żubrówka Bison Grass	11,- / 0,04l 110,- / 0,5l
Cytrynówka Lemon Tree	11,- / 0,04l 110,- / 0,5l

Whisky I Bourbon

Jameson Irish Whisky	18,- / 0,04l
Jack Daniel's	19,- / 0,04l
Chivas Regal 12 YO	20,- / 0,04l

Pozostałe alkohole

Beefeater Gin	14,- / 0,04l
Havana Club 3 YO	14,- / 0,04l
Olmecca Tequila Blanco	15,- / 0,04l
Jagermeister	15,- / 0,04l
Martini Bianco / Fiero	15,- / 0,1l
Grappa	18,- / 0,04l
Hennessy VS	30,- / 0,04l
Brandy Pliska	10,- / 0,04l

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach.

Piwo

Kozel lany 12,- / 0,3l | 15,- / 0,5l

Książęce pszeniczne I IPA 0,5l 18,-

Browar Jana: IPA, APA, Mango Weizen 0,5l 20,-
piwo regionalne, ważne dla nas!

Piwo Sowie 18,-

Piwo bezalkoholowe 0,5l 12,-

Cydr

Cydr Miłostawski 0,5l 14,-

Polecamy alkohol regionalny klasy Premium:

Likier Księżnej Daisy 16,- / 0,04l

Kminkówka wrocławska (wódka smakowa) 18,- / 0,04l

Sztygarówka na węglu (wódka smakowa) 18,- / 0,04l

Miody pitne I Likier ziołowy

Dwójniak malinowy 32,- / 0,15l

Trójniak trybunalski 25,- / 0,15l

Krzeska ziołowa 24,- / 0,04l

Przystawki

Mix kiszonych warzyw I Ślęzański zimnotłoczony olej
rzepakowy I pieczywo własnego wypieku 25,-

Śledź I opiekany ziemniak I sos śmietanowo-chrzanowy 30,-

Tatar z polędwicy wołowej I marynowane grzybki I Ślęzański
zimnotłoczony olej rzepakowy I ogórek kiszony I żółtko I
pieczywo własnego wypieku 44,-

Carpaccio wołowe I Ślęzański zimnotłoczony olej
rzepakowy I parmezan I cytryna 35,-

Salatki

Salatka "Kwiat paproci" mix sałat I liście szpinaku i mięty I
grillowane warzywa sezonowe I jajko poche I owoce I pestki
dyni I sos vinegrett I pieczywo własnego wypieku 35,-

Salatka ze smażoną wątróbką I mix sałat I wątróbka
drobiowa I jabłko z ogniska I czerwona cebula I sos
musztardowo - miodowy I pieczywo własnego wypieku 35,-

Zupy

Rosół z kaczki I ręcznie krojony makaron domowy 19,-

Rosół z kaczki I pierożki mięsne (5szt) 25,-

Staropolski żur na naszym zakwasie I grzyby I biała kiełbasa 27,-

Barszcz czerwony na naszym zakwasie 15,-

Pierogi

Ruskie I cebulka smażona I śmietana kwaśna 28,- / 7 szt

Z pieczoną gęsiną I sos pomarańczowo-korzenny 42,- / 5 szt

Z kaczką I sos żurawinowy 29,- / 7 szt

Z owocami sezonowymi I sos waniliowo-cynamon. 29,- / 7 szt

Dodatki

Śmietana kwaśna 6,-

Sos pomarańczowo - korzenny 8,-

Sos żurawinowy 8,-

Sos waniliowo - cynamonowy 8,-

Koktajle

Polecamy nasze autorskie kompozycje alkoholowe:

Powiew lasu (wytrawny) 26,-

Jagermeister I cydr I syrop z sosny I sok z cytryny

Leśna ambrozja (deserowy) 25,-

espresso I Jagermeister I syrop cukrowy

Cydr & Żubrówka 24,-

Cydr I Żubrówka

Hurricane 26,-

Havana Especial | syrop z marakui | sok z cytryny

Mojito 26,-

Havana Especial | sok z limonki | cukier trzcinowy I woda gazowana

Ananasowe malibu 26,-

Wyborowa | Malibu | sok ananasowy

Martini & Wódka 26,-

Wyborowa | Martini Bianco | Sprite

Margarita 29,-

Olmea Blanco Silver | Cointreau | sok z cytryny | sól

Tequila Sunrise 29,-

Olmea Blanco Silver | sok pomarańczowy | Grenadine

Aperol Spritz 26,-

wino musujące | Aperol | plaster pomarańczy | woda gazowana

Hugo 26,-

wino musujące | syrop z bzu | limonka | woda gazowana | mięta

Desery

Ciasto czekoladowe "Paprotka" I mus owocowy 22,-
ciasto bezglutenowe

Naleśniki z serem i owocami 25,-

Naleśniki z domowym dżemem i bitą śmietaną 25,-

Beza z kremem śmietanowo-malinowym i owocami 28,-

Rurka z ciasta kruchego z kremem 12,-

Informujemy, że do przygotowania potraw używane są produkty mogące wywołać reakcje alergiczne : orzechy, skorupiaki, mleko, gluten, alkohol oraz inne mniej uczulające produkty. W celu uniknięcia reakcji alergicznej poinformuj kelnera o swoich alergiach.

Napoje zimne

woda gazowana I niegazowana 0,3l 7,-

sok owocowy różne smaki 0,3l 8,-

Coca-cola I Tonic I Sprite 9,-

Fuzetea 0,5l 11,-

karafka wody niegazowanej (świdnicka kranówka) 5,- / 1l

Świdnicka woda charakteryzuje się niską zawartością soli mineralnych, co mogłoby ją klasyfikować do wód nisko mineralizowanych. Natomiast posiada i tak więcej soli mineralnych od popularnych w sprzedaży wód źródlanych.

karafka wody gazowanej 15,- / 1l

Lemoniady

klasyczna I smakowa 12,- / 0,3l I 25,- / 1l

Napoje ciepłe

herbata czarna 12,- / 0,35l

herbata zielona 12,- / 0,35l

napary ziołowe 12,- / 0,35l

mięta I cytrynowy I leśny I różany I jagodowy I malinowa

kawa espresso I americano 10,-

kawa americano z mlekiem 12,-

Affogato 16,-

Paprotkowa kawa kasztanowa 19,-

Cappuccino 13,-

Cappuccino z przyprawami i miodem 20,-

Latte klasyczne 14,-

Latte pierniczkowe / oreo z bitą śmietaną 22,-

kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną 26,-

kawa migdałowa z amaretto * 29,-

kawa czekoladowa z advocatem* 29,-

* zawiera alkohol

kakao z bitą śmietaną 12,-

gałka lodów do kawy 7,-

Wino

Regionalne / Dolny Śląsk

Półwytrawne białe / Polska 25,- / 0,15l | 120,- / 0,75l
Vineyard 55-100 Muscaris

Wytrawne czerwone / Polska 25,- / 0,15l | 120,- / 0,75l
Vineyard 55-100 Regent

Musujące

Półwytrawne / Hiszpania 15,- / 0,15l | 80,- / 0,75l
Carmela Espumoso Blanco Semi - Seco

Wytrawne / Hiszpania 100,- / 0,75l
Picaire Cava Brut

Białe

Wytrawne wino domu w karafce 15,- / 0,15l | 40,- / 0,5l

Półsłodkie / Niemcy 18,- / 0,15l | 80,- / 0,75l
Schmitt Sohne Bereich Wonnegau Spätlese

Wytrawne / Gruzja 25,- / 0,15l | 120,- / 0,75l
Georgian Legend Tsinandali Appellation of Controlled Origin

Wytrawne / Włochy 130,- / 0,75l
Redentore Pinot Grigio De Stefani IGT Veneto

Czerwone

Wytrawne wino domu w karafce 15,- / 0,15l | 40,- / 0,5l

Półsłodkie / Hiszpania 18,- / 0,15l | 80,- / 0,75l
Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO

Wytrawne / Gruzja 25,- / 0,15l | 120,- / 0,75l
Georgian Legend Saperavi

Wytrawne / Hiszpania 130,- / 0,75l
Vega Del Rio Crianza Tinto Bodegas Navajas DOCA Rioja

Dania główne

Kotlet schabowy smażony na smalcu | ziemniaki
pieczone w łupinach | zasmażana kapusta z boczkiem i
koprem 29,- (120g) / 48,- (200g)

Zraz z dzika | sos winny z rozmarynem | żurawina | kluski śląskie |
modra kapusta 85,-

Filet z kurczaka supreme | puree ziemniaczane | sos | pieczona
brukselka 49,-

Żołądki gęsie w sosie z grzybami | domowe kluski | pieczony
marynowany burak 49,-

Polędwiczka wieprzowa lub plaster pieczonego selera |
sos borowikowy | puree ziemniaczane |
fasolka szparagowa 55,- / 40,-

Filet z sandacza | puree ziemniaczano-buraczane | sos porowy
| groszek zielony 79,-

Stek z pieczonej czerwonej kapusty | puree z dyni | jogurt |
zioła 36,-

Danie dnia zapytaj kelnera co dziś mamy w ofercie

Dodatki

Kluski śląskie | Ziemniaki pieczone 12,-
Kapusta zasmażana | modra kapusta 12,-
Sos borowikowy 16,-
Pieczywo 6,-