

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	12,- / 0,04l		120,- / 0,5l

Whisky I Bourbon

Jameson Irish Whisky	16,- / 0,04l	190,- / 0,7l
Ballantines Finest	15,- / 0,04l	170,- / 0,7l
Jack Daniel's	19,- / 0,04l	250,- / 0,7l
Chivas Regal 12 YO	19,- / 0,04l	250,- / 0,7l

Pozostałe alkohole

Malfy Gin	19,- / 0,04l
Havana Club 3 YO	15,- / 0,04l
Olmecca Tequila Blanco	15,- / 0,04l
Rum Bumbu	22,- / 0,04l
Jagermeister	18,- / 0,04l
Martini Bianco / Fiero	15,- / 0,1l
Grappa	18,- / 0,04l
Hennessy VS	30,- / 0,04l
Brandy Pliska	10,- / 0,04l

Piwo

Kozel lany	14,- / 0,3l		18,- / 0,5l
Browar Regionalny: Jana: IPA, APA, MANGO WEIZEN ważone dla nas! Pivovsky: Świdnickie Jasne, IPA	22,- / 0,5l		
Piwo Sowie (różne smaki) 0,5l	20,-		
Piwo Sowie bezalkoholowe 0,5l	20,-		

Polecamy alkohol regionalny klasy Premium:

Likier Księżnej Daisy 18,- / 0,04l

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

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

Miody pitne

Dwójniak malinowy	32,- / 0,15l
Trójniak trybunalski	25,- / 0,15l

Przystawki

Talerz regionalnych serów dla 2 osób | chutney dyniowy
pasta z buraka i twarogu | orzechy włoskie | winogron
pieczywo 69,-

Talerz mięs własnego wypieku dla 2 osób | domowy smalec
ogórek kiszony | chrzan | pieczywo 69,-

Tatar z polędwicy wołowej | marynowane grzybki | Ślęzański
zimnotłoczony olej rzepakowy | ogórek kiszony | żółtko
pieczywo własnego wypieku 49,-

Tost rustykalny | borowik z tymiankiem | ser regionalny
boczek | sałata rzymska | pesto z czosnku niedźwiedziego
karmelizowana cebula 39,-

Ozorki wieprzowe | sos chrzanowy | pieczywo 28,-

Sałatki

Sałatka z wędzonym twarogiem | mix sałat | pieczona dynia
marynowana gruszka | granat | sos musztardowo-miodowy
pieczywo własnego wypieku 42,-

Sałatka z grillowanym kurczakiem | mix sałat | pierś kurczaka
marynowana i grillowana | pomidor koktajlowy | sos a'la Cezar
słonecznik | bekon | parmezan | grzanki 45,-

Carpaccio z marynowanego buraka | zapiekany kozi ser
rukola | orzechy włoskie | granat | krem balsamiczny 42,-

Zupy

Rosół z kaczki | ręcznie krojony makaron domowy 26,-

Rosół z kaczki | pierożki mięsne 32,-

Barszcz czerwony na naszym zakwasie 15,-

Barszcz czerwony na naszym zakwasie | pierożki mięsne 29

Krem z kiszzonego ogórka | chips ziemniaczany | oliwa koperkowa 26,-

Pierogi

Ruskie | cebulka smażona | śmietana kwaśna 35,-

Z leśnymi grzybami | kiszona kapusta | smażona cebula 35,-

Z kaczką | sos żurawinowy 40,-

Dania wegetariańskie

Stek z kalafiora | puree selerowo-gruszkowe zielony groszek 39,-

Risotto | szpinak | śmietana | parmezan 39,-

Koktajle

Powiew lasu 26,-

Jagermeister | cydr | syrop z sosny | sok z cytryny

Whisky Sour 27,-

Jameson Irish Whiskey | sok z cytryny | angostrura | białko kurze

Margarita 29,-

Olmecca Blanco Silver | Cointreau | sok z cytryny | sól

Negroni 29,-

Beefeater London Dry | Campari | Martini Fierro

Gin&Toni 25,-

Beefeater London Dry | limonka | tonic

Mai Tai 29,-

Havana 3YO | Havana Especial | Cointreau | syrop migdałowy | sok z limonki

Sex on the beach 26,-

Wyborowa | Archers | sok pomarańczowy | sok żurawinowy

Long Island Iced Tea 29,-

Wyborowa | Beefeater London Dry | Havana 3YO | Cointreau | Olmecca Blanco Silver | sok z cytryny | sok z limonki | Coca-cola

Tequila Sunrise 28,-

Olmecca Blanco Silver | sok pomarańczowy | Grenadine

Aperol Spritz 29,-

Aperol | wino musujące | plaster pomarańczy | woda gazowana

Mojito 26,- / 100,- dzbanek 1,7l

Havana 3YO | woda gazowana | cukier trzcinowy | sok z limonki | mięta

Hugo 26,- / 120,- dzbanek 1,7l

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

Desery

Ciasto czekoladowe "Paprotka" I mus owocowy 29,-
ciasto bezglutenowe

Beza z kremem śmietanowo-malinowym i owocami 35,-

Deser lodowy 35,-

3 gałki lodów I owoce sezonowe I bita śmietana

Serniczki z karmelem | wiórki kokosowe | migdały 26,-

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 9,- I 15,- karafka 1l

sok owocowy różne smaki 0,3l 9,- I 20,- karafka 1l

Coca-cola I Tonic I Sprite 0,25l 11,- I 22,- karafka 1l

Lemoniady i koktajle bezalkoholowe

Klasyczna I smakowa 0,3l 20,- I 49,- karafka 1l

Mojito virgin 20,- I 49,- karafka 1l

Aperol virgin 20,- I 69,- karafka 1l

Napoje ciepłe

herbata czarna 15,- / 0,35l

herbata zielona 15,- / 0,35l

napary ziołowe 15,- / 0,35l

mięta I cytrynowy I leśny I różany I jagodowy I malinowa

herbata zimowa 25,- / 0,35l

herbata czarna I miód I cytryna I przyprawy

herbata mrożona 25,- / 0,35l

Tonic espresso 22,- / 0,35l

kawa espresso I americano 12,-

kawa americano z mlekiem 15,-

Affogato 20,-

Paprotkowa kawa kasztanowa 20,-

Cappuccino 16,-

Cappuccino z przyprawami i miodem 20,-

Latte klasyczne 18,-

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 15,-

gorąca czekolada z bitą śmietaną 25,-

gałka lodów do kawy 8,-

Wino

Regionalne / Dolny Śląsk

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

Wytrawne białe / Polska 25,- / 0,15l | 120,- / 0,75l
Vineyard 55-100 Solaris

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

Musujące

Półwytrawne / Hiszpania 18,- / 0,15l | 80,- / 0,75l
Carmela Espumoso Blanco Semi - Seco

Wytrawne / Hiszpania 120,- / 0,75l
Picairé Cava Brut

Białe

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

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

Wytrawne / Włochy 150,- / 0,75l
Redentore Pinot Grigio De Stefani IGT Veneto

Czerwone

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

Półśładkie / Hiszpania 20,- / 0,15l | 90,- / 0,75l
Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO

Wytrawne / Hiszpania 150,- / 0,75l
Vega Del Rio Crianza Tinto Bodegas Navajas DOCA Rioja

Dania główne

Kotlet schabowy (200g) smażony na smalcu | kapusta zasmażana puree ziemniaczano-chrzanowe | jeden sos do wyboru w cenie zestawu* 49,-

Zraz wołowy (200g) | sos winny z rozmarynem | żurawina kluski śląskie | modra kapusta 69,-

Udko z kaczki (250g) | sos demi glace | kluski śląskie modra kapusta 49,-

Polędwiczka wieprzowa (200g) | sos grzybowy | kopytka dyniowe brukselka 49,-

Pierś z kurczaka kukurydzianego (200g) | sos Veloute | puree ziemniaczane | marchewka z chilli i miodem 44,-

Żeberka wieprzowe (400g) | pieczone ziemniaki | zasmażana kapusta | jeden sos do wyboru w cenie zestawu* 79,-

Filet z łososia (180g) | risotto szpinakowe | parmezan 79,-

Makaron Papardelle | boczek | brukselka | cebula | czosnek białe wino | natka 32,-

Dodatki

Salatka daniowa 14,-

Kluski śląskie 12,-

Ziemniaki pieczone 12,-

Kapusta zasmażana 12,-

Modra kapusta 12,-

*Sos miodowo-musztardowy 10,-

*Sos z zielonego pieprzu 10,-

*Sos Chipotle 10,- (ostry)

Szpinak ze śmietaną 12,-

Pieczyno (2szt.) 6,-