

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	19,- / 0,04l	190,- / 0,7l
Ballantines Finest	16,- / 0,04l	170,- / 0,7l
Jack Daniel's	20,- / 0,04l	250,- / 0,7l
Chivas Regal 12 YO	20,- / 0,04l	250,- / 0,7l

Pozostałe alkohole

Malfy Gin	19,- / 0,04l
Havana Club 3 YO	15,- / 0,04l
Olmecca Tequila Silver	18,- / 0,04l
Rum Bumbu	28,- / 0,04l
Jagermeister	16,- / 0,04l
Martini Bianco / Fiero	15,- / 0,1l
Grappa	18,- / 0,04l
Hennessy VS	30,- / 0,04l
Brandy Pliska	10,- / 0,04l
Limocello Liqueur	15,- / 0,04l
Kahluah Coffee Liqueur	15,- / 0,04l
Baileys Irish Cream	15,- / 0,04l

Piwo

Kozel lany	14,- / 0,3l 19,- / 0,5l
Browar Regionalny Pivovsky Zapytaj kelnera o aktualną ofertę	23,- / 0,5l
Piwo Sowie (różne smaki) 0,5l	20,-
Piwo Sowie bezalkoholowe 0,5l	20,-

Polecamy alkohol regionalny klasy Premium:

Likier Księżnej Daisy 20,- / 0,04l
Kminkówka wrocławska (wódka smakowa) 20,- / 0,04l
Sztygarówka na węglu (wódka smakowa) 20,- / 0,04l

Miody pitne

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,-

Carpaccio z marynowanego buraka | zapiekany kozi ser
rukola | orzechy włoskie | granat | krem balsamiczny 39,-

Salatki

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

Salatka Kwiat Paproci | mix sałat | truskawki | seler naciowy | sos
musztardowo-miodowy | prażone migdały | pieczywo 36,-

* ze szparagami (80g) 12,-

* z wędzonym twarogiem (100g) 8,-

* z łososiem (180g) 30,-

* ze stekiem z kalafiora 12,-

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 ze szczawiu | jajko sadzone | oliwa słonecznikowa 28,-

Pierogi

Ruskie | cebulka smażona | śmietana kwaśna 35,-

Z owocami sezonowymi | sos angielski 32,-

Z kaczka | sos żurawinowy 40,-

Dania wegetariańskie

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

Makaron Papardelle | szparagi | bób | cukinia | pomidor
koktajlowy | czosnek | parmezan 40,-

Koktajle

Powiew lasu 29,-

Jagermeister | cydr | syrop z sosny | sok z cytryny

Sztygarówka w lesie 30,-

Sztygarówka na węglu | sok z cytryny | owoce leśne | tonic | mięta

Whisky Sour 28,-

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

Margarita 32,-

Olmea Blanco Silver | Cointreau | sok z cytryny | sól

Negroni 30,-

Beefeater London Dry | Campari | Martini Fierro

Gin&Toni 26,-

Beefeater London Dry | limonka | tonic

Mai Tai 32,-

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

Sex on the beach 29,-

Wyborowa | Archers | sok pomarańczowy | sok żurawinowy

Long Island Iced Tea 32,-

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

Tequila Sunrise 28,-

Olmea Blanco Silver | sok pomarańczowy | Grenadine

Aperol Spritz 30,-

Aperol | wino musujące | plaster pomarańczy | woda gazowana

Mojito 30,- / 100,- dzbanek 1,0l

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

Hugo 30,- / 120,- dzbanek 1,0l

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

Desery

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

Owoce sezonowe pod kruszonką | lody waniliowe 29,-

Deser lodowy 35,-
3 gałki lodów | owoce sezonowe | bita śmietana

Serniczki z karmelem | wiórki kokosowe | migdały 26,-

Gorąca czekolada z bitą śmietaną 25,-

Dodatki

Gałka lodów 8,-

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,- | 15,- karafka 1l

Sok owocowy różne smaki 0,3l 9,- | 20,- karafka 1l

Coca-cola I Tonic I Sprite 0,25l 12,- | 22,- karafka 1l

Lemoniady i koktajle bezalkoholowe

Lemoniada klasyczna I smakowa 0,3l 20,- | 45,- karafka 1l

Mojito virgin 20,- | 45,- karafka 1l

Aperol virgin 20,-

Gin & Tonic virgin 20,-

Napoje ciepłe

herbata czarna 15,- / 0,35l

herbata zielona 15,- / 0,35l

napary ziołowe 15,- / 0,35l

herbata zimowa 25,- / 0,35l

herbata czarna I miód I cytryna I przyprawy

herbata mrożona 25,- / 0,35l

kawa espresso I americano 12,-

kawa americano z mlekiem 15,-

Affogato 20,-

Tonic espresso 22,- / 0,35l

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,-

* zawiera alkohol

Gorąca czekolada z bitą śmietaną 25,-

Dodatki

Gałka lodów 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

Picaire Cava Brut

Białe

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

Porta 6 Branco Vinho Regional Lisboa

Półśłodkie / Niemcy 20,- / 0,15l | 90,- / 0,75l

Schmitt Sohne Bereich Wonnegau Spätlese

Wytrawne / Włochy 150,- / 0,75l

Redentore Pinot Grigio De Stefani IGT Veneto

Czerwone

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

Porta 6 Verde Vinho Regional Lisboa

Półśłodkie / 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 | młoda kapusta zasmażana | młode ziemniaki z koperkiem | sos z zielonego pieprzu 49,-

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

Udko z kaczki (200g) | sos demi glace | kluski śląskie modra kapusta 54,-

Polędwiczka wieprzowa (180g) | sos kurkowy | gnocchi szpinakowe | bób 49,-

Pierś z kurczaka kukurydzianego (180g) | sos Veloute | puree ziemniaczane | marchewka z chilli i miodem 46,-

Żeberka wieprzowe (400g) | pieczone ziemniaki | młoda kapusta zasmażana | jeden sos do wyboru: miodowo musztardowy lub Chipotle * 79,-

Filet z łososia (180g) | sos cytrynowo-miętowy | młode ziemniaki z koperkiem | szparagi 79,-

Dodatki

Salatka daniowa 14,-

Gnocchi 12,-

Ziemniaki pieczone 12,-

Młoda kapusta zasmażana 12,-

Modra kapusta 12,-

Sos miodowo-musztardowy 10,-

Sos z zielonego pieprzu 10,-

Sos Chipotle (ostry) 10,-

Szparagi 12,-

Pieczyno (2szt.) 6,-