



MENU

W naszym menu znajdziesz dania kuchni polskiej, dania niekombinowane, 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

Przystawki

Mix kiszonych warzyw I Ślązański zimnotłoczony olej rzepakowy 25,-

Śledź I opiekany ziemniak I sos śmietanowo-chrzanowy 32,-

Tatar wołowy I marynowane grzybki I Ślązański zimnotłoczony olej rzepakowy I ogórek kiszony I żółtko 42,-

Sery regionalne I konfitura z żurawiny

Salatki

Salatka "Kwiat paproci" mix sałat I liście szpinaku i mięty I grillowane warzywa I jajko poche I owoce I pestki dyni sos vinegrett 39,-

Salatka ze smażoną wątróbką I mix sałat I wątróbka drobiowa I jabłko z ogniska I czerwona cebula I suszona morwa biała I sos musztardowo - miodowy 39,-

Zupy

Rosół z kaczki I makaron domowy 24,-

Rosół z kaczki I pierożki mięsne (5szt) 29,-

Staropolski żur na naszym zakwasie I grzyby I biała kiełbasa 29,-

Barszcz czerwony na naszym zakwasie 15,-

Pierogi

Ruskie I cebulka smażona I śmietana kwaśna 31,- / 7 szt

Z pieczoną gęsiną I sos pomarańczowo-korzenny 44,- / 7 szt

Z jabłkami I sos waniliowo-cynamonowy 31,- / 7 szt

Dodatki

Śmietana kwaśna 6,-

Sos pomarańczowo - korzenny 8,-

Sos waniliowo - cynamonowy 8,-

Dania główne

Zraz z dzika I sos winny z rozmarynem I żurawina I kluski śląskie I modra kapusta 79,-

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

Kotlet schabowy smażony na smalcu I ziemniaki pieczone w łupinach I zasmażana młoda kapusta z boczkiem 47,-

Żołądki gęsie z grzybami I sos I domowe kluski I pieczony marynowany burak 59,-

Filet z sandacza I puree ziemniaczano-buraczane I sos porowy I groszek zielony 77,-

Stek z pieczonej czerwonej kapusty I puree z dyni I jogurt I ziola 39,-

Danie dnia
zapytaj kelnera co dziś mamy w ofercie

Dodatki

Kluski śląskie I Ziemniaki pieczone 12,-

Młoda kapusta zasmażana I modra kapusta 12,-

Pieczyno 6,-

Desery

Ciasto czekoladowe "Paprotka" 26,-
ciasto bezglutenowe

Naleśniki z serem i owocami 25,-

Naleśniki z domowym dżemem i bitą śmietaną 25,-

Beza z kremem śmietanowo-malinowym i owocami 26,-

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 10,- / 0,3l I 22,- / 1l

Napoje ciepłe

herbata czarna 12,- / 0,35l
herbata zielona 12,- / 0,35l
napary ziołowe 12,- / 0,35l
mięta | cytrynowy | leśny | różany | jagodowy | malinowa

kawa espresso | americano 10,-
kawa americano z mlekiem 12,-
Affogato 16,-
Paprotkowa kawa kasztanowa 20,-
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,-

Wino

Regionalne / Dolny Śląsk

Półwytrawne białe / Vineyard 55-100 Muscaris 120,- / 0,75l
Wytrawne czerwone / Vineyard 55-100 Regent 120,- / 0,75l
29,- / 0,175l

Musujące

Półwytrawne / Hiszpania Carmela Espumoso Blanco Semi - Seco 80,- / 0,75l
Wytrawne / Hiszpania Picaire Cava Brut 100,- / 0,75l

Białe

Wytrawne wino domu w karafce 15,- / 0,15l | 40,- / 0,5l
Półsłodkie / Niemcy Schmitt Sohne Bereich Wonnegau Spätlese 17,- / 0,15l | 75,- / 0,75l
Wytrawne / Włochy Redentore Pinot Grigio De Stefani IGT Veneto 130,- / 0,75l

Czerwone

Wytrawne wino domu w karafce 15,- / 0,15l | 40,- / 0,5l
Półsłodkie / Hiszpania Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO 16,- / 0,15l | 70,- / 0,75l
Wytrawne / Hiszpania Vega Del Rio Crianza Tinto Bodegas Navajas DOCA Rioja 130,- / 0,75l

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
Olmeca 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 piwo regionalne, ważne dla nas!	20,-
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
Krzaska ziołowa	24,- / 0,04l

Koktajle

Polecamy nasze autorskie kompozycje alkoholowe:

Powiew lasu (wytrawny) 26,-

Jagermeister | cydr | syrop z sosny | sok z cytryny

Leśna ambrozja (deserowy) 25,-

espresso | Jagermeister | syrop cukrowy

Na początek wiosny polecamy:

Cydr & Żubrówka 24,-

Cydr | Żubrówka

Hurricane 26,-

Havana Especial | syrop z marakui | sok z cytryny

Ananasowe malibu 26,-

Wyborowa | Malibu | sok ananasowy

Martini & Wódka 26,-

Wyborowa | Martini Bianco | Sprite

Margarita 28,-

Olmecca Blanco Silver | Cointreau | sok z cytryny | sól

Tequila Sunrise 29,-

Olmecca 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

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

