

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	13,- / 0,3l		17,- / 0,5l
Browar Jana: IPA, APA, Mango Weizen 0,5l piwo regionalne, ważne dla nas!	22,-		
Piwo Sowie (różne smaki) 0,5l	18,-		
Piwo Sowie bezalkoholowe 0,5l	18,-		

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

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

Przystawki

Selekcja kiszonych warzyw | Ślązański zimnotłoczony olej rzepakowy | pieczywo własnego wypieku 37,- (dla 2 osób)

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

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

Salatki

Salatka "Kwiat paproci" mix sałat | liście szpinaku i mięty | grillowane warzywa sezonowe | jajko poche | owoce | pestki dyni | sos winegreť | pieczywo własnego wypieku 42,-

Salatka ze smażoną wątróbką | mix sałat | wątróbka drobiowa | jabłko z ogniska | czerwona cebula | sos musztardowo - miodowy | pieczywo własnego wypieku 45,-

Salatka z grillowanym kurczakiem | mix sałat | pierś kurczaka marynowana i grillowana | pomidor malinowy | sos jogurtowo-ziolowy | pieczywo własnego wypieku 45,-

dodatkowe pieczywo (2szt) 6,-

Zupy

Rosół z kaczki I ręcznie krojony makaron domowy 26,-

Rosół z kaczki I pierożki mięsne 32,-

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 35,-

Z pieczoną gęsiną I sos z czerwonej porzeczki 49,-

Z kaczką I sos żurawinowy 39,-

Z owocami sezonowymi I sos waniliowo-cynamon. 33,-

Dodatki

Śmietana kwaśna 6,- Sos pomarańczowo - korzenny 8,-

Sos żurawinowy 8,- Sos waniliowo - cynamonowy 8,-

Dania wegetariańskie

Pieczona kalarepa I sos kurkowy I puree ziemniaczane ze szczypiorkiem 49,-

Kopytka I pesto z czosnku niedźwiedziego I puree z kalafiora 34,-

Koktajle

Powiew lasu 26,-
Jagermeister I cydr I syrop z sosny I sok z cytryny

Cydr & Żubrówka 24,-

Whisky Sour 27,-
Jameson Irish Whiskey I sok z cytryny I angostrura I biało kurze

Aperol Sour 27,-
Aperol I sok z cytryny I angostrura I biało kurze

Margarita 29,-
Olmecca Blanco Silver I Cointreau I sok z cytryny I sól

Negroni 29,-
Beefeater London Dry I Campari I Martini Fierro

Gin&Toni 25,-
Beefeater London Dry I limonka I tonic

Mai Tai 29,-
Havana 3YO I Havana Especial I Cointreau I syrop migdałowy I sok z limonki

Ananasowe malibu 26,-
Wyborowa I Malibu I sok ananasowy

Sex on the beach 26,-
Wyborowa I Archers I sok pomarańczowy I sok żurawinowy

Long Island Iced Tea 29,-
Wyborowa I Beefeater London Dry I Havana 3YO I Cointreau I Olmecca Blanco Silver I sok z cytryny I sok z limonki I Coca-cola

Tequila Sunrise 28,-
Olmecca Blanco Silver I sok pomarańczowy I Grenadine

Aperol Spritz 29,-
Aperol I wino musujące I plaster pomarańczy I woda gazowana

Mojito 26,- / 100,- dzbanek 1,7l
Havana 3YO I woda gazowana I cukier trzcinowy I sok z limonki I mięta

Hugo 26,- / 120,- dzbanek 1,7l
Wino musujące I syrop z bzu I limonka I woda gazowana I mięta

Sangria 25,- / 100,- dzbanek 1,7l
Wino domu białe I syrop migdałowy I owoce sezonowe I sok z cytryny I woda gazowana

Desery

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

Naleśniki z serem i owocami 25,-

Naleśniki z domowym dżemem i bitą śmietaną 25,-

Beza z kremem śmietanowo-malinowym i owocami 32,-

Deser lodowy 32,-

3 gałki lodów I owoce sezonowe I bita śmietana

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,- I 15,- karafka 1l

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

Coca-cola I Tonic I Sprite 0,25l 10,- I 22,- karafka 1l

Fuzetea 0,25l 10,-

Lemoniady i koktajle bezalkoholowe

klasyczna I smakowa 0,3l 20,- I 69,- karafka 1l

mojito virgin 20,- I 69,- 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 14,-

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

Musujące

Półwytrawne / Hiszpania Carmela Espumoso Blanco Semi - Seco	18,- / 0,15l 80,- / 0,75l
Wytrawne / Hiszpania Picaire Cava Brut	120,- / 0,75l

Białe

Wytrawne wino domu w karafce	15,- / 0,15l 40,- / 0,5l
Półśładkie / Niemcy Schmitt Sohne Bereich Wonnegau Spätlese	18,- / 0,15l 80,- / 0,75l
Wytrawne / Gruzja Georgian Legend Tsinandali Appellation of Controlled Origin	25, - / 0,15l 120,- / 0,75l
Wytrawne / Włochy Redentore Pinot Grigio De Stefani IGT Veneto	150,- / 0,75l

Czerwone

Wytrawne wino domu w karafce	15,- / 0,15l 40,- / 0,5l
Półśładkie / Hiszpania Vina Tito Semi Dulce Aragonesas DO	20,- / 0,15l 90,- / 0,75l
Wytrawne / Gruzja Georgian Legend Saperavi	25, - / 0,15l 120,- / 0,75l
Wytrawne / Hiszpania Vega Del Rio Crianza Tinto Bodegas Navajas DOCA Rioja	150,- / 0,75l

Dania główne

Kotlet schabowy smażony na smalcu | ziemniaki młode z koperkiem | mizeria
32,- (mały) / 50,- (duży)

Zraz z dzika | sos winny z rozmarynem | żurawina |
kluski śląskie | modra kapusta 89,-

Policzki wołowe w czerwonym winie | warzywa korzenne |
puree ziemniaczane 79,-

Polędwiczka wieprzowa | sos kurkowy | puree ziemniaczane |
fasolka szparagowa 60,-

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

Fileciki z indyka | sos śmietanowy | puree ziemniaczane |
grillowane pieczarki 44,-

Żołądki gęsie w sosie z grzybami | domowe kluski | pieczony
marynowany burak 52,-

Filet z sandacza | ziołowe kopytka | sos porowy | groszek
zielony 89,-

Dodatki

Kluski śląskie 12,-
Ziemniaki pieczone 12,-
Sos borowikowy 16,-
Kapusta zasmażana 12,-
Modra kapusta 12,-
Pieczywo (2szt) 6,-
Grillowane warzywa sezonowe 15,-