

Herbaty NEWBY

Liściaste Ceylon, Cinnamon, Black Tropical, Oriental Sencha, Linden Flower, Peach & Raspberry, Fruity Berries, Apple Strudel, Elderflower & Lemon Silver Needle – herbata biała Flowering Jasmin Lotus	26 PLN
Pyramids Upper Assam, Strawberry & Mango, Rooibos Orange, Peppermint, Masala Chai, Kan-Junga, Jasmine Princess, Hunan Green, Ginger & Lemon, Earl Grey, Chamomile, English Breakfast	19 PLN

Kawa

Espresso	35 ml 14 PLN
Espresso doppio	60 ml 26 PLN
Kawa czarna	125 ml 18 PLN
Cappuccino	300 ml 20 PLN
Latte macchiato	360 ml 20 PLN
Flat white	300 ml 26 PLN
Kawa mrożona	380 ml 28 PLN
Irish coffee	200 ml 39 PLN
Czekolada	280 ml 22 PLN

Soki

Soki świeżo wyciskane 250 ml pomarańczowy, grejpfrutowy, pomarańczowo-grejpfrutowy	26 PLN
Sok 200 ml pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy i nektar: czarna porzeczka	14 PLN

Napoje

Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, Orange, 7up (200 ml)	14 PLN
Lipton lemon, peach, green 200 ml	14 PLN
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Citrus Mix (200 ml)	14 PLN
Red Bull (250 ml)	22 PLN
Acqua Panna woda niegazowana	250 ml 14 PLN 750 ml 30 PLN
S. Pellegrino woda mineralna	250 ml 14 PLN 750 ml 30 PLN

Lemoniady/ Koktajle/ Shake

LEMONIADA cytrynowa, truskawkowa, lawendowa	370 ml 19 PLN
VIRGIN STRAWBERRY MOJITO mięta, puree truskawkowe, cukier trzcinowy, limonka, 7up	370 ml 26 PLN
LAWENDA SPRITZ Monin lawenda, syrop cukrowy, woda gazowana	370 ml 26 PLN
SHAKE WANILIOWY lody waniliowe, chałwa, mleko, polewa czekoladowa, lód kruszony	370 ml 26 PLN
SHAKE TRUSKAWKOWY Lody truskawkowe, mleko, biała czekolada, syrop truskawkowy	370 ml 26 PLN

Piwo

Piwo z beczki – Pilzner	400 ml 14 PLN
Lech Free	330 ml 12 PLN
Grolsch	450 ml 16 PLN
Rzemieślnicze browary	500 ml 18 PLN
Dolina Bobru, Roch, Janta, Sudeckie	

Nocny serwis w godzinach (23.00 – 07.00)

Deska serów i wędlin podawana z masłem oraz pieczywem własnego wypieku (300g) Alergeny: mleko, gluten, jajo	69 PLN
Wegański talerz hummus, szynka wegańska, pasta z warzyw, pomidor, ogórek, serwowane z pieczywem i masłem wegańskim Alergeny: soja	69 PLN
Keselica Dolnośląska serwowana z gotowanym jajkiem (280g) Alergeny: mleko, jajo, soja	32 PLN

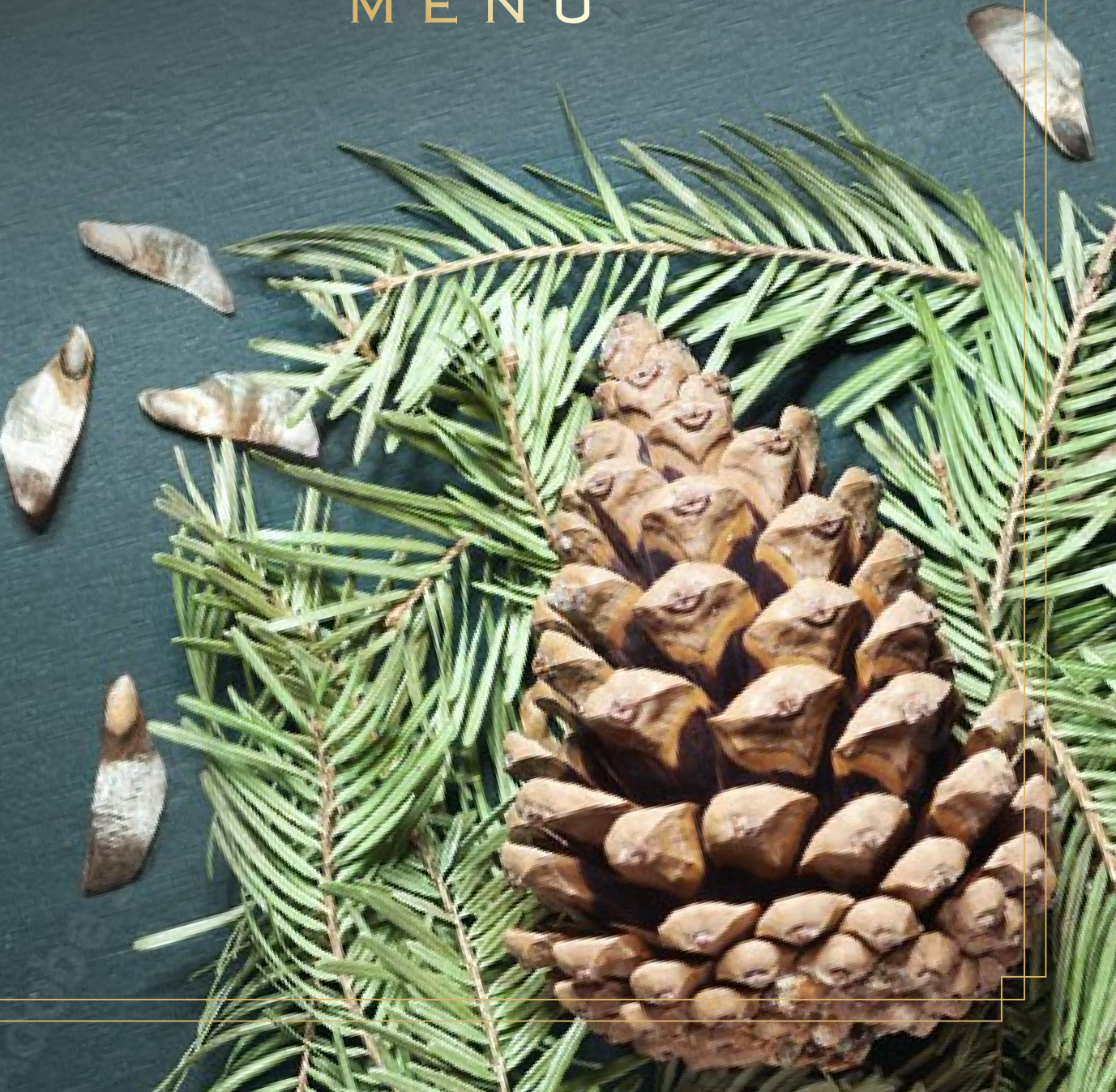
W ramach podziękowania za dobry serwis,
pobieramy 10% napiwek dla kelnera przy grupach od 10 osób. Serdecznie dziękujemy.

Restauracja Szyszka À la Carte zaprasza:
Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek 14:30 do 22:00
Piątek, Sobota 13:30 do 23:00
Niedziela od 13:30 do 22:00



Restauracja Szyszka

M E N U



Przystawki

Kozi twaróg łomnicki kozi twaróg (160g), brązowe masło, owoce leśne, buraki Alergeny: mleko, orzechy	44 PLN
Pstrąg pstrąg (160g), chrzan, ogórek, motyllica Alergeny: ryba, soja	44 PLN
Szparag, jajko, ikra z pstrąga (180g) Alergeny: jajo, ryba	39 PLN
Tatar wołowy polędwica wołowa (160g), dodatki do wyboru, masło, pieczywo Alergeny: gluten, mleko, jajo	56 PLN
Sery regionalne z łomnicy i Wańczykówki podawane z Brioche, masłem, konfiturą oraz marynatami (680g) Alergeny: mleko, gluten, jajo	120 PLN

Zupy

Szczawiowa (350ml), jajo sadzone, boczek, młody ziemniak Alergeny: jajo, mleko	42 PLN
Keselica Dolnośląska (350ml), z wędzonym węgorzem, panierowanym jajkiem Alergeny: ryba, mleko, gluten, soja, jajo	46 PLN

Owoce morza*

Małże Św. Jakuba , carpaccio z przegrzebki przegrzebka smażona (160g), sos śmietanowy, bagietka Alergeny: mięczaki, mleko, gluten, jajo	46 PLN
Tatar z tuńczyka tuńczyk (160g), pikle, cykoria, bocznik, bagietka, masło Alergeny: ryba, mleko, gluten, jajo	56 PLN
Zupa rybna Bouillabaisse (350ml) sandacz faszerowany rakami Alergeny: ryba, seler, skorupiaki, gluten	49 PLN
Sałatka z Ośmiornicy ośmiornica (320g), pomidor kiszony, skorzonera, topinambur, sos paprykowy Alergeny: głowonogi	59 PLN
Spaghetti z krewetkami krewetki (360g), makaron, czosnek, wino, pietruszka Alergen: skorupiaki, gluten, jajo	69 PLN

* Owoce morza serwujemy od piątku do niedzieli

Dania główne

Pstrąg złoty pstrąg złoty (180g), młody groszek, puree z groszku, marchew Alergeny: ryba, mleko	79 PLN
Stek z Tuńczyka Stek z Tuńczyka (180g), szczaw, pieczony ziemniak z truflą, brokuł Alergeny: ryba, mleko	99 PLN
Sałatka z grillowanym kurczakiem (180g) sałata, grzanki, sos z anchois, parmezan Alergeny: ryba, soja, mleko, sezam	89 PLN
Kurczak Suprême pieczona pierś kurczaka (180g), topinambur, rabarbar z pieprzem, pomidor, czarny czosnek, młoda kapusta Alergeny: mleko	89 PLN
Żebro wieprzowe żebro wieprzowe (350g), pieczone w marynacie z BBQ, wędzone ziemniaki, por mizeria Alergeny: soja, mleko	89 PLN
Polik wołowy szparagi, gratin warzywne, skorzonera Alergeny: mleko	89 PLN
 Burger Górski mięso wołowe (180g), bekon, papryczki jalapeño, dżem winny, ser cheddar, jajo sadzone, rukola, frytki z batatów, sałatka Alergeny: mleko, gluten, soja, jajo	69 PLN
Filet Mignon grillowany stek z polędwicy wołowej rasy Black Angus (225g), pieczony ziemniak, chrust ziemniaczany, grzyby leśne, sos z zielonego pieprzu lub sos Bearnaise, sałata Alergeny: jajo, soja, mleko, gorczyca	190 PLN

Dania wegetariańskie

 Pęczotto z młodymi warzywami (360g) Alergeny: gluten, mleko	49 PLN
 Gryczane Gołąbki Krużewnickie z sosem grzybowym, (480g) Alergeny: seler, soja, mleko, gluten	59 PLN

Menu degustacyjne

Menu degustacyjne, nietuzinkowa kompozycja dań – wizja i popis szefa kuchni składająca się z sześciu wyselekcjonowanych dań skomponowanych pod gust i preferencje gości	300 PLN
Wine pairing do kolacji degustacyjnej	250 PLN

Dania dla dzieci

Makaron z sosem pomidorowym (160g) makaron spaghetti, sos pomidorowy, wołowina, parmezan Alergeny: gluten, jajo, mleko	42 PLN
Grillowana pierś kurczaka (160g) frytki, sałata, sos pieczeniowy Alergeny: gluten, mleko	42 PLN
Grillowany łosoś (160g) frytki, sałata, masło ziołowe, majonez cytrynowy Alergeny: gluten, mleko	42 PLN
Burger (240g) burger wołowy, ser cheddar, sałata, ogórek, frytki, majonez Alergeny: gluten, mleko	42 PLN
Jablecznik gruszkowy na Cydrze Trzebnickim , bita śmietana waniliowa (150g) Alergeny: mleko, gluten, jajo	29 PLN
Sernik pistacjowy/ lody z koziego sera (240g) Alergeny: jajo, gluten, mleko, orzechy	32 PLN
Topinambur z gorzką czekoladą pralina z orzecha laskowego (130g) – deser wegetariański Alergeny: orzechy	32 PLN
Tartaletka cytrynowa panna cotta waniliowa, profiterola Alergeny: mleko, gluten, jajo	32 PLN
Lody Rzemieślnicze smaki sezonowe: owoce, las, ziemia	pucharek 3 kulki 30 PLN

Pracownia cukiernicza Szyszka zaprasza na weekendowe desery, torty, monoporcje, przygotowywane z finezją, smakiem przez szefową Pracowni cukierniczej. Każdy weekend serwujemy inne ciasta i torty.