



# *Sekrety Piwowara*

Witamy Państwa serdecznie w restauracji ***Sekrety Piwowara***, położonej u podnóża **Gór Izerskich** na wysokości **700 m n.p.m**, co pozwala naszym Gościom doskonale wypocząć na tarasie widokowym, delektować się przyrodą Doliny Czerniawy, widokami sięgającymi do 50 km oraz niezwykłymi barwami zachodu słońca.

Dbając o smaki i tradycje kulinarne naszych przodków, proponujemy Państwu szeroki wybór potraw regionalnych, wyróżniających się swoją prostotą, świeżością, przygotowanych według starych receptur, zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i umiejętnościami.

Artystycznie malowane wnętrze restauracji obrazuje proces warzenia piwa sprzed kilku wieków, tworząc niepowtarzalną atmosferę zetknięcia uroku przeszłości ze smakiem teraźniejszości.

Jako jedyna restauracja w regionie mamy zaszczyt zaprosić Państwa do degustacji świeżego, niefiltrowanego piwa rzemieślniczego z beczki o nazwach: *Świeradów* i *Czerniawa*, uwarzonych specjalnie dla naszych Gości w partnerstwie z wrocławskim Browarem Profesja.

Ponadto zabieramy Państwa w podróż po regionalnych browarach naszego sąsiedztwa i zachęcamy do degustacji proponowanych produktów.

Życząc Państwu smacznego oraz miłej i obfitej biesiady, wyrażamy nadzieję, że prostota oraz wyjątkowość naszej oferty podbije Państwa serca i uraduje podniebienia.

***Do rychłego zobaczenia***  
***Mariusz i Violetta Olesiak***

## **Nasze sąsiedztwo, warto wiedzieć, warto zobaczyć:**

- ścieżki rowerowe - Singletrack - 50 m
- punkt antygravitacyjny - 200 m
- szczyt Stogu Izerskiego - 2 h
- kolej gondolowa - 700 m
- Czarczi Młyn - 1,5 km
- Czerniawa Zdrój - Dom Zdrojowy - 1,5 km
- Świeradów Zdrój - Dom Zdrojowy - 2,2 km
- Nove Mesto - Czechy - 3,3 km





# *Geheimnisse des Braumeisters*

Wir heißen Sie Willkommen in unserem Lokal ‚**Geheimnisse des Braumeisters**‘. Das liebevoll restaurierte, ehemalige Bauerngehöft stammt aus den Anfängen des 18. Jahrhunderts und verfügt über eine wunderschöne Außenterrasse mit freiem Blick auf das Tal von Bad Schwarzbach (Czerniawa Zdroj). Es befindet sich am Fuße des aufstrebenden Isergebirges und ist nur ein paar Steinwürfe vom Stadtzentrum von Bad Flinsberg (Swieradow Zdroj - Wegeskizze/Google) entfernt.

Zum reichhaltigen Angebot an traditionellen, in unserem Haus selbst zubereiteten Speisen und Leckereien servieren wir Ihnen als Einzige in der Region besondere Biersorten.

In Partnerschaft mit dem breslauer Brauhaus – Profesja – empfehlen wir speziell für unsere Gäste gebrautes Bier:

- Świeradów (Flinsberg) – helles unfiltriertes Bier vom Fass und
- Czerniawa (Schwarzbach) – dunkles unfiltriertes Bier vom Fass.

Darüber hinaus laden wir Sie ein auf eine Reise durch regionale Brauhäuser und eine Kostprobe ihrer Bierkunst.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei Durchsicht unserer Seiten und werden uns freuen, Sie als Gast im Lokal ‚Geheimnisse des Braumeisters‘ alsbald verwöhnen zu dürfen.

***Ihr Wirtsleute***

***Mariusz und Violetta Olesiak***

## **Sehenswürdigkeiten und "High lights" in der näheren Umgebung:**

- ausgeschilderte Wald-Fahrradstrecken "Single track" - 50 m
- "Anti-Gravitationspunkt" - 200 m
- Gondel-Talstation - 700 m
- Teufelsmühle - 1,5 km
- Czerniawa Zdrój (Bad Schwarzbach) Kurhaus - 1,5 km
- Świeradów Zdrój (Bad Flinsberg) Kurhaus - 2,2 km
- Nove Mesto (Neustadt an der Tafelfichte) Tschechien - 3,3 km





# *Polecamy*

## **Dziczyzna:**

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Pieczeń z dzika, kluski śląskie, modra kapusta | 54 zł |
| 2. Gulasz z dzika, kopytka, modra kapusta         | 46 zł |

## **Cielęcina:**

- |  |       |
|--|-------|
| 3. Sznycel z polędwicy cielęcej, panierowany, ziemniaki z masłem i koperkiem, sałata | 54 zł |
| 4. Gulasz cielęcy, kopytka, modra kapusta  | 44 zł |

## **Wołowina:**

- |   |       |
|---|-------|
| 5. Stek z polędwicy wołowej z czosnkiem, frytki, warzywa z grilla | 64 zł |
| 6. Wołowina po izersku w piwie, kluski śląskie, kapusta zasmażana | 44 zł |

Polecamy także potrawy sezonowe.





# Tageskarte

## **Wildschweinspezialitäten:**

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Wildschweinbraten, schlesische Klöße, Rotkohl | 54 zł |
| 2. Wildschweingulasch, Iserklößchen, Rotkohl     | 46 zł |

## **Kalbsfleischspezialitäten:**

- |   |       |
|---|-------|
| 3. Kalbsfiletschnitzel, Kartoffeln, Salat | 54 zł |
| 4. Kalbsgulasch, Iserklößchen, Rotkohl    | 44 zł |

## **Rinderfleischspezialitäten:**

- |  |       |
|--|-------|
| 5. Rinderfilet mit Knoblauch, Pommes Frites und Gemüse vom Grill | 64 zł |
| 6. Rindfleisch auf Iserart mit schlesischen Klößen und Beilagen  | 44 zł |

Wir empfehlen auch unsere  
saisonalen Speisen.





## *Przystawki*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>7.</b> Smalec własnego wyrobu, ogórek,<br>chleb razowy          | 14 zł |
| <b>8.</b> Kaszanka z żurawiną i cebulką,<br>surówka, pieczywo      | 17 zł |
| <b>9.</b> Matjas - śledź w oleju<br>z jabłkiem i cebulką, pieczywo | 19 zł |
| <b>10.</b> Tatar z polędwicy wołowej (100g),<br>pieczywo           | 32 zł |

## *Zupy*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>11.</b> Zupa pomidorowa z makaronem                                    | 12 zł |
| <b>12.</b> Rosół domowy z makaronem                                       | 12 zł |
| <b>13.</b> Krem z kurek z grzankami                                       | 15 zł |
| <b>14.</b> Żur staropolski na boczku<br>z kiełbasą, jajkiem i ziemniakami | 16 zł |
| <b>15.</b> Garnek kwaśnicy na wędzonce<br>z pieczywem                     | 18 zł |





## *Vorspeisen*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>7.</b> Schmalz aus eigener Herstellung<br>mit Gurke und Vollkornbrot  | 14 zł |
| <b>8.</b> Graupenwurst mit Zwiebeln,<br>Preiselbeeren, Beilagen und Brot | 17 zł |
| <b>9.</b> Matjes-Filet in Öl mit Äpfeln, Zwiebeln<br>und Brot            | 19 zł |
| <b>10.</b> Tatar vom Rinderfilet (100g)<br>mit Brot                      | 32 zł |

## *Suppen*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>11.</b> Tomatensuppe mit Nudeln   | 12 zł |
| <b>12.</b> Hühnerbrühe mit Nudeln  | 12 zł |
| <b>13.</b> Pfifferlingcremesuppe   | 15 zł |
| <b>14.</b> Würzige Sauerteigsuppe<br>mit Wursteinlage, Kartoffeln<br>und Ei – eine polnische Spezialität<br>nach Art des Hausherrn | 16 zł |
| <b>15.</b> Topf Sauerkrautsuppe mit<br>Fleischeinlage, Kartoffeln und Brot   | 18 zł |





# *Mięsiva w piwie i winie*

## *warzone*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>16.</b> Bigos staropolski (400g),<br>pieczywo   | 22 zł |
| <b>17.</b> Pieczeń wieprzowa w piwie,<br>kluski śląskie, surówka   | 32 zł |
| <b>18.</b> Żeberka w piwie z frytkami,<br>surówka  | 34 zł |
| <b>19.</b> Ćwiartka kaczki przyrządzona<br>w winie czerwonym, miodzie,<br>pomarańczach i jabłkach,<br>serwowana z żurawiną, kopytkami<br>i modrą kapustą | 44 zł |
| <b>20.</b> Wołowina po izersku w piwie,<br>kluski śląskie, kapusta zasmażana   | 44 zł |
| <b>21.</b> Golonka w piwie (500g), kapusta<br>zasmażana, pieczywo  | 45 zł |





## *Fleischgerichte mit Bier oder an Wein gekocht*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>16.</b> Bigos (400 g) mit Brot   | 22 zł |
| <b>17.</b> Schweinebraten mit schlesischen Klößen und Beilagen                                  | 32 zł |
| <b>18.</b> Rippchen mit Pommes Frites und Beilagen  | 34 zł |
| <b>19.</b> 1/4 Ente an Rotwein, Honig, Orangen und Äpfeln serviert mit Iserklößchen und Rotkohl | 44 zł |
| <b>20.</b> Rindfleisch auf Iserart mit schlesischen Klößen und Beilagen                         | 44 zł |
| <b>21.</b> Eisbein (500g), serviert auf gekochtem Sauerkraut mit Brot                           | 45 zł |







## *Na grillu smażone*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>22.</b> Filet z piersi drobiowej<br>z pieczarkami, frytki, surówka           | 33 zł |
| <b>23.</b> Schab z pieczarkami, frytki,<br>surówka                              | 33 zł |
| <b>24.</b> Stek drwala z karkówki<br>z cebulką, frytki, surówka                 | 34 zł |
| <b>25.</b> Polędwica wieprzowa<br>z pieczarkami, frytki, sałata                 | 42 zł |
| <b>26.</b> Stek z polędwicy wołowej<br>z czosnkiem, frytki, warzywa<br>z grilla | 64 zł |





## *Vom Grill*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>22.</b> Hühnerbrustfilet mit<br>Champignons, Pommes Frites<br>und Beilagen  | 33 zł |
| <b>23.</b> Kotelett mit Champignons,<br>Pommes Frites und Beilagen             | 33 zł |
| <b>24.</b> Holzfällersteak mit Zwiebeln,<br>Pommes Frites und Beilagen         | 34 zł |
| <b>25.</b> Schweinefilet mit<br>Champignons, Pommes Frites<br>und Salat        | 42 zł |
| <b>26.</b> Rinderfilet mit Knoblauch,<br>Pommes Frites und Gemüse<br>vom Grill | 64 zł |





# *Potrawy tradycyjne i wegetariańskie*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>27.</b> Kopytka z masłem i cukrem  | 10 zł |
| <b>28.</b> Kluski śląskie w sosie pieczeniowym<br>na zasmażanej kapuście  | 16 zł |
| <b>29.</b> Kopytka w sosie z leśnych grzybów  | 19 zł |
| Pierogi własnego wyrobu:  |       |
| <b>30.</b> - ruskie   | 18 zł |
| <b>31.</b> - z kapustą i grzybami   | 20 zł |
| <b>32.</b> - z mięsem   | 22 zł |
| <b>33.</b> Micha pierogowa, trzy rodzaje  | 27 zł |
| <b>34.</b> Warzywa z grilla   | 18 zł |
| <b>35.</b> Ser panierowany z żurawiną, frytkami i sałatą  | 32 zł |
| <b>36.</b> Kotlet z piersi drobiowej panierowany, frytki,<br>surówka  | 32 zł |
| <b>37.</b> Kotlet schabowy panierowany, frytki, surówka   | 32 zł |
| <b>38.</b> Przysmak Piwowara - panierowany kotlet<br>z piersi drobiowej, przyrządzony według starej<br>receptury, podawany na kapuście zasmażanej<br>z boczkiem i ziemniakami | 34 zł |





# *Traditionelle und vegetarische Gerichte*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>27.</b> Iserklößchen in Butter und Zucker  | 10 zł |
| <b>28.</b> Schlesische Klöße in Bratensauce und gekochtem Sauerkraut  | 16 zł |
| <b>29.</b> Iserklößchen mit frischen Waldpilzen   | 19 zł |
| Maultaschen (Pierogi) gefüllt:  |       |
| <b>30.</b> - mit Schichtkäse und Kartoffeln   | 18 zł |
| <b>31.</b> - mit Sauerkraut und Pilzen  | 20 zł |
| <b>32.</b> - mit Fleisch  | 22 zł |
| <b>33.</b> Großer gemischter Maultaschen-Teller   | 27 zł |
| <b>34.</b> Frisches Gemüse vom Grill  | 18 zł |
| <b>35.</b> Paniertes Camembert mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat   | 32 zł |
| <b>36.</b> Paniertes Hühnerbrustfilet mit Pommes Frites und Beilagen  | 32 zł |
| <b>37.</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Beilagen   | 32 zł |
| <b>38.</b> Das Lieblingsgericht des Braumeisters: paniertes Hühnerbrustschnitzel, zubereitet nach alter Rezeptur, serviert auf gekochtem Sauerkraut mit Speck und Kartoffeln. | 34 zł |





# Ryby

- |  |       |
|--|-------|
| <b>39.</b> Matjas - śledź, ziemniaki z masłem<br>i koperkiem | 25 zł |
| <b>40.</b> Pstrąg izerski, surówka, frytki                   | 32 zł |
| <b>41.</b> Krewetki (10 szt.) w białym winie na ostro        | 34 zł |
| <b>42.</b> Sandacz królewski, ziemniaki, sałata              | 46 zł |

# Sałaty

- |   |       |
|---|-------|
| <b>43. Warzywna</b><br><i>sałata lodowa, ogórek, pomidor, cebula, sos<br/>winegret</i>  | 15 zł |
| <b>44. Grecka</b><br><i>sałata lodowa, ogórek, pomidor, feta, oliwki,<br/>czosnek, oregano, sos winegret</i>                    | 26 zł |
| <b>45. Izerska</b><br><i>sałata lodowa, ser, jajko, pierś drobiowa,<br/>ogórek, pomidor, cebula, sosy: winegret,<br/>bianes</i> | 29 zł |
| <b>46. Z krewetkami</b><br><i>sałata lodowa, krewetki (12 szt.), ogórek,<br/>pomidor, kapary, cebula, czosnek</i>               | 42 zł |





# *Fischspezialitäten*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>39.</b> Matjes-Filet mit Salzkartoffeln, Butter mit Dill    | 25 zł |
| <b>40.</b> Forelle vom Grill, Beilagen, Pommes Frites          | 32 zł |
| <b>41.</b> Garnelen (10 Stück) an Weisswein, würzig zubereitet | 34 zł |
| <b>42.</b> Königszander, Kartoffeln und Salat                  | 46 zł |

## *Salate*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>43. Gemüse</b><br><i>Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Vinegretsauce</i>                                      | 15 zł |
| <b>44. Griechische Art</b><br><i>Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Oregano, Vinegretsauce</i>          | 26 zł |
| <b>45. Iser Art</b><br><i>Eisbergsalat, Käse, Ei, Hühnerbrust, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Saucen: Vinegret, Biances</i> | 29 zł |
| <b>46. Garnelen</b><br><i>Eisbergsalat, Garnelen (12 Stück), Gurken, Tomaten, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch</i>           | 42 zł |





# *Desery*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>47.</b> Lody mieszane (wanilia, truskawka, czekolada)   | 10 zł |
| <b>48.</b> Lody mieszane z bitą śmietaną (wanilia, truskawka, czekolada)   | 12 zł |
| <b>49.</b> Lody z owocami, bitą śmietaną, adwokatem i polewą czekoladową (wanilia, truskawka, czekolada, owoce tropikalne) | 16 zł |
| <b>50.</b> Mus malinowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną   | 15 zł |
| <b>51.</b> Ciasto domowego wypieku serwowane z lodami i bitą śmietaną:   |       |
| - jabłecznik   | 12 zł |
| - sernik   | 14 zł |
| - cycki izerskie   | 16 zł |





# *Desserts*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>47.</b> Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere)  | 10 zł |
| <b>48.</b> Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade, Erdbeere)  | 12 zł |
| <b>49.</b> Gemischtes Eis mit Obst, Sahne, Advokat-Likör und Schokoladensoße (Vanille, Schokolade, Erdbeere, tropische Früchte ) | 16 zł |
| <b>50.</b> Himbeermousse mit Vanilleeis und Sahne  | 15 zł |
| <b>51.</b> Hausgemachter Kuchen mit Eis und Sahne:   |       |
| - Apfelkuchen  | 12 zł |
| - Quarkkuchen  | 14 zł |
| - Iserbrüste   | 16 zł |







## *Napoje gorące*

<b>52.</b> Herbata czarna z cytryną	7 zł
<b>53.</b> Herbata owocowa / ziołowa	7 zł
<b>54.</b> Herbata z malinami	10 zł
<b>55.</b> Herbata z rumem	13 zł
<b>56.</b> Kawa czarna	8 zł
<b>57.</b> Espresso / Espresso doppio	8 / 12 zł
<b>58.</b> Kawa biała	9 zł
<b>59.</b> Cappucino	10 zł
<b>60.</b> Latte Macchiato	12 zł
<b>61.</b> Gorąca czekolada z bitą śmietaną	12 zł





# *Heiße Getränke*

<b>52.</b> Schwarzer Tee mit Zitrone	7 zł
<b>53.</b> Kräuter- / Früchtetee	7 zł
<b>54.</b> Tee mit Himbeeren	10 zł
<b>55.</b> Tee mit Rum	13 zł
<b>56.</b> Kaffee	8 zł
<b>57.</b> Espresso / Espresso doppio	8 / 12 zł
<b>58.</b> Milchkaffee	9 zł
<b>59.</b> Cappuccino	10 zł
<b>60.</b> Latte Macchiato	12 zł
<b>61.</b> Heiße Schokolade mit Sahne	12 zł





# *Zimne napoje*

<b>62.</b> Pepsi Cola	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>63.</b> Mirinda	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>64.</b> 7 up	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>65.</b> Woda gazowana	0,33l – 6 zł	0,5l – 8 zł
<b>66.</b> Woda niegazowana	0,33l – 6 zł	0,5l – 8 zł
<b>67.</b> Sok jabłkowy	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>68.</b> Sok pomarańczowy	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>69.</b> Sok grejpfrutowy	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>70.</b> Sok z czarnej porzeczki	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>71.</b> Sok pomidorowy	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>72.</b> Multiwitamina	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>73.</b> Ice Tea - Lipton (Lemon, Peach)	0,5l – 10 zł	
<b>74.</b> Schweppes Tonic Water	0,5l – 10 zł	
<b>75.</b> Pepsi Light	0,5l – 10 zł	





# *Alkoholfreie Getränke*

<b>62.</b> Pepsi Cola	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>63.</b> Mirinda (Orangengeschmack)	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>64.</b> 7 up (Zitronengeschmack)	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>65.</b> Mineralwasser mit Kohlensäure	0,33l – 6 zł	0,5l – 8 zł
<b>66.</b> Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,33l – 6 zł	0,5l – 8 zł
<b>67.</b> Apfelsaft	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>68.</b> Orangensaft	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>69.</b> Grapefruitsaft	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>70.</b> Johannisbeersaft	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>71.</b> Tomatensaft	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>72.</b> Multivitaminsaft	0,33l – 8 zł	0,5l – 10 zł
<b>73.</b> Ice Tea - Lipton als Lemon, Peach	0,5l – 10 zł	
<b>74.</b> Schweppes Tonic Water	0,5l – 10 zł	
<b>75.</b> Pepsi Light	0,5l – 10 zł	





**Zapraszamy Państwa w podróż po regionalnych browarach  
i degustację wyjątkowych gatunków piw:**



**Restauracja Sekrety Piwowara w partnerstwie z Browarem  
Profesja poleca świeżo uwarzone niefiltrowane piwa  
rzemieślnicze z beczki:**

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>76.</b> Świeradów – piwo jasne z beczki w stylu dortmundzkim 5,1%         | 0,5l – 12 zł<br>1l – 20 zł |
| <b>77.</b> Czerniawa – piwo ciemne, wytrawne z beczki w stylu Dry Stout 4,0% | 0,5l – 12 zł<br>1l – 20 zł |

**oraz piwa butelkowe:**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>78.</b> Świeradów – piwo jasne w stylu dortmundzkim 5,1 %        | 0,5l – 12 zł |
| <b>79.</b> Czerniawa – piwo ciemne, wytrawne w stylu Dry Stout 4,0% | 0,5l – 12 zł |
| <b>80.</b> Bard – chmielowe, pełne w stylu American Pale Ale        | 0,5l – 12 zł |

Browar Profesja poleca piwa sezonowe:  
pszeniczne, świąteczne, specjalne.





# Bier

**Wir laden Sie ein auf eine Reise durch regionale Brauhäuser  
und eine Kostprobe ihrer Bierkunst:**



**Unser Restaurant ‚Geheimnisse des Braumeisters‘  
in Partnerschaft mit breslauer Brauhaus Profesja empfiehlt  
Ihnen frisches unfiltriertes Bier vom Fass:**

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>76.</b> Świeradów – Flinsberg – helles Bier vom Fass<br>auf dortmunder Art 5,1%                | 0,5l – 12 zł<br>1l – 20 zł |
| <b>77.</b> Czerniawa – Schwarzbach – dunkles, trocken<br>Bier vom Fass auf die Dry Stout Art 4,0% | 0,5l – 12 zł<br>1l – 20 zł |

**und Flaschenbier:**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>78.</b> Świeradów – Flinsberg – helles Bier auf<br>dortmunder Art 5,1%                | 0,5l – 12 zł |
| <b>79.</b> Czerniawa – Schwarzbach – dunkles, trocken<br>Bier auf die Dry Stout Art 4,0% | 0,5l – 12 zł |
| <b>80.</b> Bard – helles Hopfenbier auf die American<br>Pale Ale Art.                    | 0,5l – 12 zł |

Brauhaus Profesja empfiehlt Saisonbier:  
Weizenbier, Jubiläumsbier und Spezialbier.





# Piwa



**Browar Rohozec A.D. 1850**

**Piwa Czeskiego Raju**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>81.</b> Skalák – piwo jasne, lager        | 0,5l – 10 zł |
| <b>82.</b> Skalák – piwo ciemne, lager       | 0,5l – 10 zł |
| <b>83.</b> Nealko – piwo jasne bezalkoholowe | 0,5l – 8 zł  |



**Browar Lwówek A.D. 1209**

**Najstarszy browar w Polsce**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>84.</b> Lwówek Książęcy 5,4%                   | 0,5l – 12 zł |
| <b>85.</b> Lwówek Ratuszowy 6,2%                  | 0,5l – 12 zł |
| <b>86.</b> Lwówek Wrocławskie 4,2%                | 0,5l – 12 zł |
| <b>87.</b> Karkonosz – piwo regionalne jasne 4,8% | 0,5l – 12 zł |

Zachęcamy Państwa do zakupu piwa  
butelkowego jako prezent  
ze Świeradowa Zdroju.





# Bier



**Brauhaus Rohozec A.D. 1850**

**Bier aus tschechischem Paradies**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>81.</b> Skalák – helles Bier, lager       | 0,5l – 10 zł |
| <b>82.</b> Skalák – dunkles Bier, lager      | 0,5l – 10 zł |
| <b>83.</b> Nealko – helles Bier, alkoholfrei | 0,5l – 8 zł  |



**Brauhaus Lwówek A.D. 1209**

**Das älteste Brauhaus in Polen**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>84.</b> Löwenberger Prinz 5,4%                   | 0,5l – 12 zł |
| <b>85.</b> Löwenberger Rathaus 6,2%                 | 0,5l – 12 zł |
| <b>86.</b> Löwenberger Breslau 4,2%                 | 0,5l – 12 zł |
| <b>87.</b> Karkonosz – regionales helles Bier 4,8 % | 0,5l – 12 zł |

Wir empfehlen Ihnen den Kauf von unseren  
Bierspezialitäten als Erinnerungsgeschenk  
aus Bad Flinsberg.







# Wina

<b>88.</b> Wytrawne białe/czerwone	100 ml - 12 zł
	250 ml - 25 zł
	750 ml - 69 zł

<b>89.</b> Półwytrawne białe/czerwone	100 ml - 12 zł
	250 ml - 25 zł
	750 ml - 69 zł

## Vermouth

<b>90.</b> Martini Rosso	100 ml - 14 zł
<b>91.</b> Martini Bianco	100 ml - 14 zł

## Wino musujące & Champagne

	750 ml
<b>92.</b> Martini wytrawne	99 zł
<b>93.</b> Martini półwytrawne	99 zł
<b>94.</b> Moët wytrawny	299 zł

## Inne

<b>95.</b> Wino Grzane Korzenne z pomarańczą (200 ml)	12 zł
<b>96.</b> Mamrot Izerski ( <i>wino białe/czerwone 100 ml + woda mineralna 150 ml</i> )	14 zł
<b>97.</b> Campari (80 ml)	22 zł





# Weinkarte

**88. Trocken weiß/rot** 100 ml - 12 zł  
250 ml - 25 zł  
750 ml - 69 zł

**89. Halbtrocken weiß/rot** 100 ml - 12 zł  
250 ml - 25 zł  
750 ml - 69 zł

## **Vermouth**

**90. Martini Rosso** 100 ml - 14 zł

**91. Martini Bianco** 100 ml - 14 zł

## **Schaumweine & Champagne** 750 ml

**92. Martini - Trocken** 99 zł

**93. Martini - Halbtrocken** 99 zł

**94. Moët - Trocken** 299 zł

## **Sonstiges**

**95. Glühwein mit Orange (200 ml)** 12 zł

**96. Weinschorle (250 ml)** 14 zł

**97. Campari (80 ml)** 22 zł





# Drinki

- 98. Wódka z sokiem** 12 zł  
*50 ml wódki wyborowej, 100 ml sok (pomarańczowy/porzeczkowy/pepsi), lód*
- 99. Wódka – Martini** 18 zł  
*50 ml wódki wyborowej, 50 ml martini, sok pomarańczowy, lód*
- 100. Żubrówka z sokiem** 12 zł  
*50 ml żubrówki, 150 ml soku jabłkowego, lód, plaster cytryny*
- 101. Gin – Tonic** 12 zł  
*40 ml ginu, 80 ml tonic, lód, plaster cytryny*
- 102. Cuba libre** 14 zł  
*50 ml rumu, 120 ml pepsi, 20 ml soku z cytryny, lód*
- 103. Whisky – woda** 12 zł  
*40 ml whisky Johnnie Walker, 100 ml wody, lód*
- 104. Whisky – 7 up** 14 zł  
*40 ml whisky Johnnie Walker, 120 ml 7 up, lód*
- 105. Campari Orange** 20 zł  
*50 ml campari, 100 ml soku pomarańczowego, lód, plaster pomarańczy*
- 106. Campari Americano** 20 zł  
*30 ml campari, 30 ml vermouth, 100 ml wody gazowanej, lód, plaster pomarańczy*





# Drinks

- |   |       |
|---|-------|
| <b>98. Wodka mit Saft</b>   | 12 zł |
| <i>50 ml Wyborowa, 100 ml Saft<br/>(Orangen/Johannisbeer/Pepsi), Eis</i>                          |       |
| <b>99. Wodka – Martini</b>  | 18 zł |
| <i>50 ml Wyborowa, 50 ml Martini, Orangensaft,<br/>Eis</i>  |       |
| <b>100. Żubrówka mit Saft</b>   | 12 zł |
| <i>50 ml Żubrówka, 150 ml Apfelsaft, Eis, eine<br/>Zitronenscheibe</i>                            |       |
| <b>101. Gin – Tonic</b>   | 12 zł |
| <i>40 ml Gin, 80 ml Tonic, Eis, eine Zitronenscheibe</i>  |       |
| <b>102. Cuba libre</b>  | 14 zł |
| <i>50 ml Rum, 120 ml Pepsi, 20 ml Zitronensaft,<br/>Eis</i>                                       |       |
| <b>103. Whisky – woda</b>   | 12 zł |
| <i>40 ml Whisky Johnnie Walker, 100 ml Wasser,<br/>Eis</i>  |       |
| <b>104. Whisky – 7 up</b>   | 14 zł |
| <i>40 ml Whisky Johnnie Walker, 120 ml 7 up, Eis</i>  |       |
| <b>105. Campari Orange</b>  | 20 zł |
| <i>50 ml Campari, 100 ml Orangensaft, Eis, eine<br/>Orangenscheibe</i>                            |       |
| <b>106. Campari Americano</b>   | 20 zł |
| <i>30 ml Campari, 30 ml Vermouth, 100 ml Wasser<br/>mit Kohlensäure, Eis, eine Orangenscheibe</i> |       |





# Alkohole

## Wódki

<b>107.</b> Wyborowa	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>108.</b> Finlandia	40 ml – 10 zł	0,5l – 99 zł
<b>109.</b> Absolut	40 ml – 10 zł	0,5l – 99 zł
<b>110.</b> Żołądkowa Gorzka	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>111.</b> Wiśniówka	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>112.</b> Żubrówka	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>113.</b> Gin	40 ml – 8 zł	0,5l – 75 zł
<b>114.</b> Rum	40 ml – 8 zł	0,5l – 75 zł
<b>115.</b> Grog z miodem i cytryną	11 zł	

## Whisky

<b>116.</b> Ballantines	40 ml – 10 zł	0,5l – 99 zł
<b>117.</b> Johnnie Walker	40 ml – 11 zł	0,5l – 109 zł
<b>118.</b> Jack Daniels	40 ml – 18 zł	0,5l – 179 zł
<b>119.</b> Chivas Regal	40 ml – 19 zł	0,5l – 199 zł

## Brandy & Cognac

<b>120.</b> Metaxa	40 ml – 10 zł	0,5l – 89 zł
<b>121.</b> Hennessy	40 ml – 22 zł	0,5l – 249 zł





# Hochprozentiges

## Wodka

<b>107.</b> Wyborowa	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>108.</b> Finlandia	40 ml – 10 zł	0,5l – 99 zł
<b>109.</b> Absolut	40 ml – 10 zł	0,5l – 99 zł
<b>110.</b> Żołądkowa Gorzka (Kräuterwodka)	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>111.</b> Wiśniówka (Kirschwodka)	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>112.</b> Żubrówka (Bisonwodka)	40 ml – 7 zł	0,5l – 69 zł
<b>113.</b> Gin	40 ml – 8 zł	0,5l – 75 zł
<b>114.</b> Rum	40 ml – 8 zł	0,5l – 75 zł
<b>115.</b> Grog mit Honig und Zitrone	11 zł	

## Whisky

<b>116.</b> Ballantines	40 ml – 10 zł	0,5l – 99 zł
<b>117.</b> Johnnie Walker	40 ml – 11 zł	0,5l – 109 zł
<b>118.</b> Jack Daniels	40 ml – 18 zł	0,5l – 179 zł
<b>119.</b> Chivas Regal	40 ml – 19 zł	0,5l – 199 zł

## Brandy & Cognac

<b>120.</b> Metaxa	40 ml – 10 zł	0,5l – 89 zł
<b>121.</b> Hennessy	40 ml – 22 zł	0,5l – 249 zł

