



M E N U



BROWAR MIEJSKI Sopot



R E S T A U R A N T

&

B R E W E R Y



PRZEKĄSKI GORĄCE

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z ANTONÓWKĄ I MAJERANKIEM Z PATELNI | 100 g | 22,50 zł

Pan fried chicken liver with apple & marjoram

KASZANKA KASZUBSKA Z JABŁKIEM I CEBULKĄ Z PATELNI | 150 g | 22,50 zł

Black pudding with apple & onion from the pan

BIAŁA KIEŁBASA WŁASNEJ PRODUKCJI NA MŁODEJ KAPUŚCIE Z KOPERKIEM | 150 g | 23,50 zł

z chrzanem i musztardą

White sausage (own production) on young cabbage with dill horseradish, mustard

KREWETKI Z PATELNI W MAŚLE CZOSNKOWYM | 6 szt. | 44,50 zł

Shrimps with garlic butter

do tej potrawy proponujemy wino białe Pinot Grigio, Terre di Chieti IGT (zapytaj kelnera)



PIKANTNE OLIWKI FASZEROWANE MIĘSEM WOŁOWYM | 8 szt. | 25,00 zł

panierowane, smażone

Spicy, stued green olives with meat (beef), fried

PRZEKĄSKI ZIMNE

NÓŻKI W GALARECIE | 200 g | 24,50 zł

Meat in jelly

SMALEC Z GĘSI Z CEBULĄ I JABŁKIEM | 70 g | 19,50 zł

z ogórkiem małosolnym lub kiszonym
(w zależności od dostępności) z chlebem własnego wypieku

Goose lard with onion & apple pickle with cucumber, homemade bread

OKRASA | 150 g | 42,00 zł

siekana gęsina z marynowanymi grzybami, cebulą,
ogórkiem marynowanym i majerankiem

Chopped goose with marinated mushrooms
& cucumbers, onion, marjoram

TATAR WOŁOWY | 100 g | 42,00 zł

surowe mięso, pieprz młotkowany, cebula, grzybki, anchois, ogórek
marynowany, oliwki, jajko

Raw beef, pepper, onion, marinated mushrooms, anchois,
cucumber, olives, egg

SŁONINA LITEWSKA NA GRZANKACH | 70 g | 19,50 zł

Lithuanian lard on toast

ZUPY

ZUPA DNIA | 250 ml

Soup of the day

BULION Z KOŁDUNAMI | 250 ml | 25,50 zł

Broth with dumplings

CHŁODNIK SZEFA KUCHNI | 250 ml | 23,50 zł

chefs cold served soup

FLACZKI PO STAROPOLSKU Z PARMEZANEM | 250 ml | 28,50 zł

Tripe stew in old polish style with parmesan

DANIA VEGE

LASAGNE VEGE | 350 g | 39,50 zł

cukinia, bakłażan, szpinak, bazylija, ser

Vege lasagne, zucchini, eggplant, spinach, basil,
and cheese

do tej potrawy proponujemy wino czerwone
Nero d'Avola da uve leggermente appassite
Rosso Sicilia DOC (zapytaj kelnera)



PIEROGI RUSKIE Z KLAROWANYM MASŁEM | 8 szt. | 29,90 zł

Russian dumplings with clarified butter

SAŁATY

SAŁATA SZEFA KUCHNI | 38,90 zł

Chef's salad

do tej potrawy proponujemy wino białe
Sauvignon Turrano, Lison-Pramaggiore DOC
(zapytaj kelnera)



SAŁATA CEZAR Z GRZANKAMI I KURCZAKIEM | 47,00 zł

sos ceasar własnej produkcji, oryginalna receptura

Salad with grilled chicken and our original recipe caesar sauce

PIEROGI I KARTACZE

KLUSKI ŚLĄSKIE W SOSIE GRZYBOWYM Z SAŁATĄ SZEFA KUCHNI | 8 szt. | 28,50 zł

Silesian dumplings in mushroom sauce with the chef's salad

KARTACZE Z MIĘSEM WOŁOWYM NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ | 2 szt. | 32,00 zł

"Kartacze" typical kashubian dumplings with beef
on fried cabbage

PIEROGI Z GĘSINĄ NA SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 8 szt. | 49,70 zł

Dumplings with goose, wild mushroom sauce

PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ Z CEBULKI | 8 szt. | 29,90 zł

Dumplings with cheese and potatoes with butter and onion

PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWYM OKRASZANE BOCZKIEM I CEBULKĄ | 8 szt. | 34,50 zł

Dumplings with meat served with bacon and onion

DANIA MIĘSNE

PULPECIKI Z INDYKA W SOSIE KOPERKOWYM | 6 szt. | 39,00 zł
ziemniaki z wody, mizeria
Turkey meatballs in dill sauce with boiled potatoes

NEW! **BURGER SZEFA KUCHNI** | ok. 200 g | 53,70 zł
frytki z ketchupem, sałatka z czerwonej kapusty
Chef's burger, french fries with ketchup, red cabbage salad

UDO KURCZAKA PIECZONE Z ZIOŁAMI | 200 g | 44,50 zł
z puree i mixem sałat
Chicken thigh baked with herbs with mashed potato and mixed salad

**KARKÓWKA WOLNO PIECZONA Z ROZMARYNEM
W SOSIE MYŚLIWSKIM SOUS VIDE** | 200 g | 45,50 zł
ziemniaki gotowane, sałatka z ogórka kiszzonego i małosolnego
Pork in "hunter" sauce with rosemary baked in low temperature, boiled potatoes, cucumber salad

GOŁĄBKI STAROPOLSKIE W SOSIE POMIDOROWYM | 2 szt. | 47,60 zł
ziemniaki purre
Old Polish stuffed cabbage rolls in tomato sauce with mashed potatoes

PIECZONE UDKO Z GĘSI LUZOWANE BEZ KOŚCI | 1 szt. | 62,50 zł
kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami, sos śliwkowy
Roasted goose leg (boneless), Silesia dumplings, red cabbage salad with raisins, plum sauce
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Primitivo Itinera Prima Classe, Salento IGT (zapytaj kelnera)



ŁATA WOŁOWA GRILLOWANA, TENDERYZOWANA CHURRASCO | 200 g | 68,50 zł
serwowana na sałacie szefa kuchni
Grilled beef patty, served on chef's lettuce
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Montepulciano d'Abruzzo, Chronicon DOC (zapytaj kelnera)



GOŁONKA DUSZONA W PIWIE | ok. 700 g | 57,50 zł
podawana na kapuście zasmażanej, ziemniaki gotowane
Knuckle stewed in beer, boiled potatoes, fried cabbage

ŻEBERKA WIEPRZOWE PIECZONE GLAZUROWANE MIODEM | 300 g | 55,50 zł
ziemniaki gotowane, mix sałat
Roasted pork ribs glazed with honey, boiled potatoes, salad mix

STEK WOŁOWY Z GRILLA/ROSTBEF NA PLASTRACH BOCZKU | 250 g | 95,50 zł
ziemniak pieczony, grillowane warzywa sezonowe
Marynowany - zapytaj kelnera
Grilled beef steak, on slices of bacon, baked potato, grilled seasonal vegetables
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Chianti Classico DOCG (zapytaj kelnera)



RYBY

DORSZ Z PATELNI | 170 g | 52,70 zł
frytki, surówka z kiszzonej kapusty
Cod from the pan, fries, and sauerkraut salad

**PSTRĄG Z PIECA FASZEROWANY
MASŁEM CZOSNKOWYM I ROZMARYNEM** | 250-350 g | 58,90 zł
frytki, mix sałat
Oven stuffed trout garlic butter and rosemary, fries, salad mix

HALIBUT NA PUREE BAZYLIOWYM | 170 g | 57,90 zł
pomidory w rozmarynie
Halibut on basil puree, tomatoes with rosemary
do tej potrawy proponujemy wino białe Falanghina Puglia IGT, Imprint of Mark Shannon (zapytaj kelnera)



ŁOSOŚ NA PLACKACH ZIEMNIACZANYCH | 170 g | 69,70 zł
ze szpinakiem i koperkiem
Salmon served on potato pancakes with spinach and dill

PULPECIKI Z DORSZA I ŁOSOSIA Z SOSEM KOPERKOWYM | 6 szt. | 32,00 zł
z ziemniakami z wody
Cod and salmon meats with dill sauce with boiled potatoes

PODZIEL SIĘ

*
(PORCJA DLA 2-4 OSÓB)

BIGOS MYŚLIWSKI Z GARNUSZKA | 550 g | 65,00 zł
Stworzony z ponad 15 składników m.in: świeża i kiszona kapusta zakrapiana Żubrówką, śliwka wędzona, jałowiec, imbir, kiełbasa jałowcowa, dziczyzna, gruszka suszona i wiele innych (pełny skład dostępny na życzenie)
Hunting stew pot

WYBÓR PASZTETÓW (z łososia, gęsiny, dzika) | 300 g | 65,00 zł
Pasztety własnej produkcji z żurawiną
Wild boar, goose and salmon pate with cranberry

DESKA KASZUBSKICH SERÓW LOKALNYCH | 400 g | 85,00 zł
wytwarzane przez serownię z Kaszub
Kashubian cheese board
do tej potrawy proponujemy wino białe Chardonnay-Sauvignon, Pafoj Bianco Monferrato DOC (zapytaj kelnera)



DESKA PIECZONYCH MIĘS NA ZIMNO | 550 g | 72,50 zł
schab faszerowany, rolada z boczką, pieczeń barania, słonina, dziczyzna, chrzan, musztarda, ćwikła
Mięsa pieczone metodą niskotemperaturową (sous vide)
Board of roasted meats, stued pork loin, bacon roulade, roast mutton, lard, venison, horseradish, mustard, beetroot
Meat baked using the low temperature method (sous vide)
do tej potrawy proponujemy wino białe wino białe San Clemente Abruzzo Bianco DOC (zapytaj kelnera)



PLATER ŚLEDZI | 400 g | 55,00 zł
śledź w śmietanie, oleju, zalewie octowej, śledź po kaszubsku
Set of herrings in sour cream, oil, poured vinegar and in Kashubian style

PRZEKĄSKI DO PIWA

PIKANTNE OLIWKI FASZEROWANE MIĘSEM WOŁOWYM
panierowane, smażone | 8 szt. | 25,00 zł
Stued green olives with meat (beef), deep fried

KARTOFELKI SMAŻONE | 150 g | 18,50 zł
ćwiartki, ketchup
Fried potatoes, ketchup

FRYTKI Z KETCHUPEM | 150 g | 18,50 zł
French fries with ketchup

SKRZYDŁKA Z KURCZAKA | 6/12 szt. | 18,50/29,50 zł
sos czosnkowy z miętą, marchewka, seler naciowy
Chicken wings, garlic and mint sauce, carrot, celery

**KAWAŁKI KURCZAKA
W PIKANTNEJ PANIERCE** | 100 g | 17,50 zł
Spicy chicken nuggets

SZPROTY SMAŻONE | 100 g | 18,50 zł
+ cytryna / Fried sprats with lemon

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 27,50 zł
podawane z pesto z kolendry i sosem
sweet chili mayo
Fried squid, marinara sauce

* Wszystkie przekąski do piwa smażymy na oleju rzepakowym, miejscowej produkcji. *

DANIA Z GĘSINY

OKRASA siekana gęsina z marynowanymi grzybkami, cebulą | 150 g | 42,00 zł

SMALEC Z GĘSI Z CEBULĄ I JABŁKIEM | 70 g | 19,50 zł

PASZTET Z GĘSI | 150 g | 55,00 zł

PIEROGI Z GĘSINĄ NA SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 8 szt. | 49,70 zł

ŚWIEŻO WYPIEKANY CHLEB / Freshly baked bread | 15,00 zł

DESERY

JABŁECZNIK | 18,50 zł
Apple pie

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI | 22,50 zł
Warm apple pie with ice cream

LODY Z OWOCAMI SEZONOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ | 24,50 zł
Ice cream with seasonal fruit and whipped cream

SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ | 19,50 zł
Basque cheesecake with chocolate glaze

CZEKOLADOWY FONDANT Z LODAMI | 21,50 zł
Chocolate fondant with ice cream

CIASTKO DNIA | 19,50 zł
zapytaj kelnera o nasze słodkości z własnego wyrobu (Gelatomania)
cake of a day

SOKI

SOK | 200 ml | 11,00 zł
pomarańczowy, jabłkowy, ananasowy, pomidorowy
Juices: Orange, Apple, Pineapple, Tomato

NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI, GREJPFRTA | 200 ml | 11,00 zł
Nectars: Black Currant, Grapefruit

SOK WYCISKANY | 200 ml | 15,00 zł
Freshly Squeezed Juice

KAWA / HERBATA

IRISH COFFEE | Tullamore Dew | 40 ml/170 ml | 21,00 zł

SPANISH COFFEE | Brandy Torres 10 yo | 40 ml/170 ml | 21,00 zł

MEXICAN COFFEE | Kahlua | 40 ml/170 ml | 21,00 zł

BAILEY'S COFFEE | Bailey's | 40 ml/170 ml | 21,00 zł

KAWA /Cofee | 8 g/130 ml | 12,00 zł

KAWA BIAŁA /White Cofee | 8 g/130 ml | 13,50 zł

CAPPUCCINO | 8 g/130 ml | 14,50 zł

CAFE LATTE | 8 g/170 ml | 14,50 zł

CAFE LATTE | 8 g/170 ml | 16,00 zł
Vanilia, Irish, Karmel, Orzech, Mięta

MACCHIATO | 8 g/50 ml | 12,00 zł

ESPRESSO | 8 g/50 ml | 10,00 zł

FRAPPUCCINO | 8 g/170 ml | 15,50 zł

FRAPPUCCINO | 8 g/170 ml | 16,00 zł
Vanilla, Irish, Karmel, Orzech, Mięta

HERBATA/TEA | 130 ml | 12,00 zł

CZEKOLADA NA GORĄCO / hot chocolate | 170 ml | 12,50 zł

LEMONIADA SEZONOWO | 400 ml | 12,00 zł