



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



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

Black pudding with apple & onion from the pan
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Primitivo Appassito, Imprint Of Mark Shannon, Puglia IGT (zapytaj kelnera)



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



do tej potrawy proponujemy wino białe Il Bianco di Ciccio, Colline Pescaresi IGT (zapytaj kelnera)

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

Shrimps with garlic butter
do tej potrawy proponujemy wino białe Falanghina Puglia IGT, Imprint of Mark Shannon (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 gęsiina z marynowanymi grzybkami, 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
do tej potrawy proponujemy wino różowe Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Tralchetto DOC (zapytaj kelnera)



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

Lithuanian lard on toast

ZUPY

ZUPA DNIA 250 ml
Soup of the day

CHŁODNIK SZEFA KUCHNI | 250 ml | 23,50 zł
chefs cold served soup

BULION Z KOŁDUNAMI | 250 ml | 25,50 zł
Broth with dumplings

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 OKRASĄ Z CEBULKI | 8 szt. | 29,90 zł
Russian dumplings with onion garnish

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

KIEŁBASA Z GRILLA

| ok. 200g | 28,50 zł

podwawelska premium, musztarda kaszubska, pieczywo, smażona cebula

Grilled sausage podwawelska premium, kashubian mustard, bread, fried onion

GULASZ STAROPOLSKI NA KLUSKACH ŚLĄSKICH

| ok. 200g | 36,90 zł

Old Polish goulash with Silesian dumplings

PULPECIKI Z INDYKA W SOSIE KOPERKOWYM

| 6 szt. | 36,50 zł

ziemniaki z wody, sos koperkowy, świeży koperok

Turkey meats, boiled potatoes, dill sauce, fresh dill

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

do tej potrawy proponujemy wino czerwone *Primitivo Appassito, Imprint Of Mark Shannon, Puglia IGT* (zapytaj kelnera)

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

do tej potrawy proponujemy wino czerwone *Montepulciano d'Abruzzo DOC* (zapytaj kelnera)

GOŁĄBKI STAROPOLSKIE W SOSIE POMIDOROWYM

| 2 szt. | 47,60 zł

ziemniaki puree

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 rodzynekami, sos śliwkowy

Roasted goose leg (boneless), Silesia dumplings, red cabbage salad with raisins, plum sauce

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

ŁATA WOŁOWA GRILLOWANA, TENDERYZOWANA CHURRASCO

| 200 g | 68,50 zł

serwowana na sałacie szeffa kuchni z sosem Chimichurri

Grilled beef patty, served on chef's lettuce, Chimichurri sauce

do tej potrawy proponujemy wino czerwone *Sangiovese-Merlot, Nespolino IGT* (zapytaj kelnera)

GOLONKA 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

do tej potrawy proponujemy wino czerwone *Primitivo Appassito, Imprint Of Mark Shannon, Puglia IGT* (zapytaj kelnera)

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)

DANIA Z GĘSINY

OKRASA siekana gęszyna 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

RYBY

DORSZ Z PATELNI | 170 g | 52,70 zł

frytki, surówka z kiszzonej kapusty

Cod from the pan, fries, and sauerkraut salad

do tej potrawy proponujemy wino białe *Vermentino di Sardegna, Sabbia DOC* (zapytaj kelnera)

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

do tej potrawy proponujemy wino białe *Fiano-Greco Puglia IGT* (zapytaj kelnera)

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 *Chardonnay-Sauvignon, Pafoj Bianco Monferrato DOC* (zapytaj kelnera)

ŁOSOŚ NA PLACKACH ZIEMNIACZANYCH

| 170 g | 69,70 zł

ze szpinakiem i koperkiem

Salmon served on potato pancakes with spinach and dill

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

Pasztesy 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 boczku, 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 *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

do dań XXL podawane jest gratis pieczywo własnej produkcji / with XXL dishes bread is served for free

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

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

Z PIKANTNYM SOSEM

marchewka, seler naciowy | 6/12 szt. | 18,50/29,50 zł

Chicken wings, hot 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. *

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, GREJPFRUTA | 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 | 25,00 zł

SPANISH COFFEE | Brandy Torres 10 yo | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

MEXICAN COFFEE | Kahlua | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

BAILEY'S COFFEE | Bailey's | 40 ml/170 ml | 25,00 zł

KAWA / Cofee | 8 g/130 ml | 12,90 zł

KAWA BIAŁA / White Cofee | 8 g/130 ml | 15,50 zł

CAPPUCCINO | 8 g/130 ml | 16,50 zł

CAFE LATTE | 8 g/170 ml | 16,50 zł

CAFE LATTE | 8 g/170 ml | 18,50 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 | 19,50 zł

FRAPPUCCINO | 8 g/170 ml | 21,00 zł

Vanilla, Irish, Karmel, Orzech, Mięta

HERBATA/TEA | 130 ml | 13,50 zł

CZEKOLADA NA GORĄCO / hot chocolate | 170 ml | 14,50 zł

LEMONIADA SEZONOWO | 400 ml | 12,00 zł