



# 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)



**SZPROTKI SMAŻONE** | 100 g | 25,00 zł  
cytryna, koper  
Fried sprats, lemon, dill

**KASZANKA KASZUBSKA Z JABŁKIEM I CEBULKĄ Z PATELNI** | 150 g | 23,00 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 KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ** | 150 g | 24,00 zł  
z chrzanem i musztardą

White sausage (own production) on fried sauerkraut 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. | 46,00 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 | 25,00 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 gęsiną z marynowanymi grzybkami, cebulą, ogórkiem marynowanym i majerankiem  
Chopped goose with marinated mushrooms & cucumbers, onion, marjoram

**TATAR WOŁOWY** | 100 g | 45,00 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



**ZUPA DNIA** 250 ml  
Soup of the day

## ZUPY

**ZUPA GRZYBOWA** | 250 ml | 27,00 zł  
kluska ziemniaczana / mix grzybowy / śmietana / oliwa truflowa  
chefs cold served soup

**BULION Z KOŁDUNAMI** | 250 ml | 25,50 zł  
drobniow - wołowy, kołduny wołowe 6 szt.  
Broth with dumplings

**FLACZKI PO STAROPOLSKU Z PARMEZANEM** | 250 ml | 29,50 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

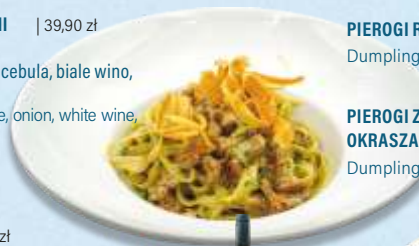
**KLUSKI ŚLĄSKIE W SOSIE GRZYBOWYM Z SAŁATĄ SZEFA KUCHNI** | 8 szt. | 29,50 zł  
Silesian dumplings in mushroom sauce with the chef's salad



**MAKARON DOMOWY Z KURKAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ** | 39,90 zł

makaron tagliatele, sos kurkowy, cebula, białe wino, parmezan, oliwa truflowa

Tagliatelle pasta, chanterelle sauce, onion, white wine, parmesan, truffle oil



## 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** | 37,50 zł  
\*sos ceasar własnej produkcji, oryginalna receptura\*  
Salad with and our original recipe caesar sauce



**WARZYWA GRILLOWANE** | 200 g | 25,00 zł  
cukinia, papryka, cebula, ziemniak, pieczarka, podawane z dipem czosnkowym Bagna Cauda

Grilled vegetables, zucchini, pepper, onion, potato, mushroom, served with Bagna Cauda garlic dip

## PIEROGI I KARTACZE

**KLUSKI ŚLĄSKIE W SOSIE GRZYBOWYM Z SAŁATĄ SZEFA KUCHNI** | 8 szt. | 29,50 zł  
Silesian dumplings in mushroom sauce with the chef's salad

**KARTACZE Z MIĘSEM WOŁOWYM NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ** | 2 szt. | 33,00 zł  
"Kartacze" typical kashubian dumplings with beef on fried cabbage

**PIEROGI Z GĘSINĄ NA SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH** | 7 szt. | 49,70 zł  
Dumplings with goose, wild mushroom sauce

**PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ Z CEBULKI** | 7 szt. | 29,90 zł  
Dumplings with cheese and potatoes with butter and onion

**PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWYM OKRASZANE BOCZKIEM I CEBULKĄ** | 7 szt. | 34,50 zł  
Dumplings with meat served with bacon and onion



## DANIA MIĘSNE

**KIEŁBASA Z GRILLA** | ok. 200g | 29,50 zł  
podwawelska premium, musztarda kaszubska, pieczywo, smażona cebula  
Grilled sausage podwawelska premium, kashubian mustard, bread, fried onion

**NEW!** **GOLONKA Z INDYKA** | ok. 200 g | 44,00 zł  
puree ziemniaczano-wasabi, , sos velloute musztardowy, marchewka karmelizowana z anyżem, jarmuz  
Turkey shank, potato-wasabi puree, , mustard velloute sauce, caramelized carrots with anise, kale

**SZNYCEL WIEPRZOWY** | ok. 200g | 45,70 zł  
buraki ze śliwką, sałatka ziemniaczana, kapary, czerwona cebula  
Pork schnitzel, beetroot with plums, potato salad, capers, red onion

**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)

**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

**KARKÓWKA WOLNO PIECZONA Z ROZMARYNEM W SOSIE MYŚLIWSKIM SOUS VIDE** | 200 g | 46,00 zł  
ziemniaki puree, sałatka z ogórka kiszzonego i małosolnego  
Pork in "hunter" sauce with rosemary baked in low temperature, mashed potatoes, cucumber salad  
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Montepulciano d'Abruzzo DOC (zapytaj kelnera)

**NEW!** **POLICZEK WOŁOWY NA SOSIE PIWNYM AIPA** | 200 g | 69,50 zł  
puree ziemniaczane, gruszka, ciemne piwo, szpinak  
Beef cheek with aipa sauce, mashed potatoes, pear, dark beer, spinach

**NEW!** **PIECZONE UDKO Z GĘSI** | 1 szt. | 62,50 zł  
kluski śląskie, sos z czerwonych owoców (porzeczka, malina, żurawina, wiśnia)  
Roasted goose leg, Silesian dumplings, fried beetroot with plums, red fruit sauce (currant, raspberry, cranberry, cherry)  
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 szefa 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 pieczone w maśle  
Knuckle stewed in beer, potatoes baked in butter, fried cabbage

**ŻEBERKA WIEPRZOWE PIECZONE GLAZUROWANE SOSEM SZEFA KUCHNI** | 300 g | 55,50 zł  
ziemniaki pieczone w maśle, coleslaw  
Baked pork ribs glaze with chef's sauce, baked potatoes, coleslaw  
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 | 99,00 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** | 150 g | 42,00 zł  
siekana gęsiina z marynowanymi grzybkami, cebula

**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

**PIECZONE UDKO Z GĘSI** | 1 szt. | 62,50 zł  
kluski śląskie, zasmażane buraczki ze śliwką, sos z czerwonych owoców (porzeczka, malina, żurawina)  
Roasted goose leg, Silesian dumplings, fried beetroot with plums, red fruit sauce (currant, raspberry, cranberry)  
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Nero d'Avola da uve leggermente appassite Rosso Sicilia DOC (zapytaj kelnera)

## RYBY

**DORSZ SMAŻONY Z PATELNI W SOSIE Z ZIEŁONEGO CURRY** | 170 g | 52,70 zł  
sos z zielonego carry, zielone warzywa, puree ziemniaczane, kolendra  
Pan-fried cod, green carry sauce, green vegetables, mashed potatoes, coriander  
do tej potrawy proponujemy wino białe Vermentino di Sardegna, Sabbia DOC (zapytaj kelnera)

**PSTRĄG W CAŁOŚCI W PAPILOTACH** | 250-350 g | 59,00 zł  
frytki, mix sałat  
Whole trout in papillote, fries, mixed salad

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

**HALIBUT** | 170 g | 57,90 zł  
puree chrzanowe, fasolka szparagowa, sos sojowy  
Halibut horseradish puree, green beans, soy sauce  
do tej potrawy proponujemy wino białe Chardonnay-Sauvignon, Pafoj Bianco Monferrato DOC (zapytaj kelnera)

## 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

## DDODATKI

**SAŁATKA SZEFA KUCHNI** | 100 g | 15,90 zł

**SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY** | 100 g | 12,70 zł

**SAŁATA CEZAR** | 100 g | 16,90 zł

**ZIEMNIANKI PIECZONE Z MASŁEM I KOPERKIEM** | 100 g | 12,50 zł

**BURACZKI ZASMAŻANE** | 100 g | 9,50 zł

**WARZYWA GRILLOWANE** | 200 g | 25,00 zł  
cukinia, papryka, cebula, ziemniak, pieczarka, podawane z dipem czosnkowym Bagna Cauda  
Grilled vegetables, zucchini, pepper, onion, potato, mushroom, served with Bagna Cauda garlic dip





# 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, 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 | 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



BURGER



SZNYCIEL

BIAŁA KIEŁBASA



STEK



GOLONKA Z INDYKA



POLICZEK WOŁOWY



UDKO Z GĘSI



KARKÓWKA



DORSZ



GOLONKA



PSTRĄG



HALIBUT