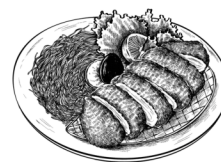


RESTAURACJA BROWAR

MENU



PRZEKĄSKI

Swojski chleb (różne rodzaje do wyboru) ze smalcem i ogórkiem kiszonym, 500 gram 26 zł

Alergeny < 2, 3 >

Marynowany śledź bałtycki na kruchej sałacie, z delikatnym sosem musztardowym, 250 gram 32 zł

Alergeny < 7, 8 >

Carpaccio z buraków z rukolą, wędzonym twarogiem, orzechami włoskimi i sosem malinowym balsamicznym, 300 gram 29 zł

Alergeny < 2, 5 >

Frytki, 250 gram 30 zł

Alergeny < 3 >

Frytki z batatów z sosem czosnkowym, 250 gram 30 zł

Alergeny < 2, 3 >

Deska "Startowa do piwa" dla dwóch osób, 250 gram 45 zł

Skrzydółka z kurczaka na ostro 4 sztuki

Krążki cebulowe w piwnej panierce 6 sztuk

Kęski serowe 6 sztuk

Sos czosnkowo-ziółowy

Alergeny < 1, 2, 3, 6, 7 >

SAŁATY

Harmonia smaków warzyw korzeniowych, seler, por, śmietana, kukurydza, 500 gram 35 zł

Alergeny < 2, 4 >

Salata pieczony buraczek z granatem, fetą i dressingiem pomarańczowo-miodowym, 250 gram 35 zł

Alergeny < 2, 5, 6 >

Salatka z sałaty rzymskiej z grillowanym indykiem, grzankami i gotowanym jajkiem, 250 gram 35 zł

Alergeny < 1, 2, 3 >

Alergeny

Jaja i produkty pochodne < 1 >

Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) < 2 >

Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne < 3 >

Seler i produkty pochodne < 4 >

Gorzycza i produkty pochodne < 5 >

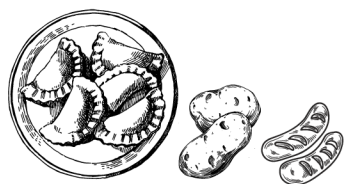
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy queensland < 6 >

Ryby i produkty pochodne < 7 >

Pestki dyni i pochodne < 8 >

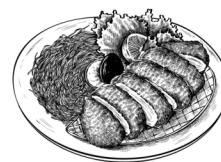
Kalafior i pochodne < 9 >

Ceny zawierają kwotę podatku VAT.



BREWERY RESTAURANT

MENU



SNACKS

Homemade bread, served with lard and pickled cucumber, 500 grams 26 zł

Allergens < 2, 3 >

Marinated Baltic herring on crisp lettuce, served with a delicate mustard sauce, 250 grams 32 zł

Allergens < 7, 8 >

Beetroot carpaccio with arugula, smoked cottage cheese, walnuts, and raspberry-balsamic dressing, 300 grams 29 zł

Allergens < 2, 5 >

French fries, 250 grams 30 zł

Allergens < 3 >

Sweet potato fries with garlic sauce, 250 grams 30 zł

Allergens < 2, 3 >

Beer Starter Board for Two, 250 grams 45 zł

Spicy chicken wings 4 pieces

Beer battered onion rings 6 pieces

Cheese bites 6 pieces

Garlic and herb sauce

Allergens < 1, 2, 3, 6, 7 >

SALADS

A harmonious blend of root vegetables, celery, leek, cream, and corn, 500 grams 35 zł

Allergens < 2, 4 >

Salad with roasted beetroot, pomegranate, feta cheese, and an orange honey dressing, 250 gram 35 zł

Allergens < 2, 5, 6 >

Romaine lettuce salad with grilled turkey, croutons, and a boiled egg, 250 gram 35 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

Allergens

Eggs and egg products < 1 >

Milk and milk products (including lactose) < 2 >

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and derived products < 3 >

Celery and celery products < 4 >

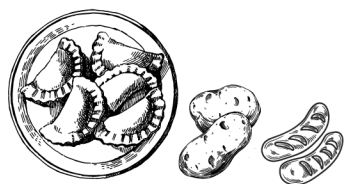
Mustard and mustard products < 5 >

Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts < 6 >

Fish and fish products < 7 >

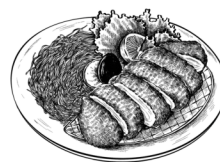
Pumpkin seeds and related products < 8 >

Cauliflower and cauliflower-based products < 9 >



RESTAURACJA BROWAR

MENU



MAKARONY

Tagliatelle z krewetkami, pomidorkami cherry, parmezanem i chili w sosie z białego wina i śmietany, 400 gram 59 zł
Alergeny < 2, 3, 9 >

Tagliatelle z wędzonym łososiem, szpinakiem, cebulką i parmezanem, 400 gram 59 zł
Alergeny < 2, 3, 7 >

Tagliatelle z wędzonym tofu, szpinakiem i pieczarkami, 400 gram 59 zł
Alergeny < 2, 3, 6 >

ZUPY

Rosół drobiowy z domowym makaronem, 350 gram 26 zł
Alergeny < 3, 4 >

Zupa piwna z kurczakiem, bekonem, grzankami i szczypiorkiem, 350 gram 32 zł
Alergeny < 1, 2, 3, 4 >

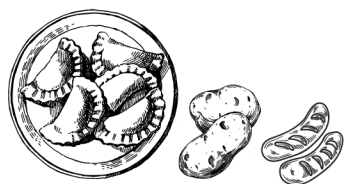
Kartoflanka na żeberkach wieprzowych, 350 gram 29 zł
Alergeny < 2, 3, 4 >

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem, 350 gram 32 zł
Alergeny < 1, 2, 3, 4, 6 >

Chłodnik z świeżych buraków z jajkiem i koperkiem, 350 gram 29 zł
Alergeny < 1, 2, 3, 4, 6 >

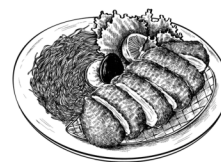
Krem z marchwi, batatów i cukinii, 350 gram 29 zł
Alergeny < 2, 4, 6 >

Ceny zawierają kwotę podatku VAT.



BREWERY RESTAURANT

MENU



PASTA

Tagliatelle with prawns, cherry tomatoes, Parmesan, and chili in a white wine and cream sauce, 400 grams 59 zł

Allergens < 2, 3, 9 >

Tagliatelle with smoked salmon, spinach, onion, and Parmesan, 400 grams 59 zł

Allergens < 2, 3, 7 >

Tagliatelle with smoked tofu, spinach, and mushrooms, 400 grams 59 zł

Allergens < 2, 3, 6 >

SOUPS

Chicken broth with homemade noodles, 350 grams 26 zł

Allergens < 3, 4 >

Beer soup with chicken, bacon, croutons, and chives, 350 grams 32 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4 >

Potato soup with pork ribs, 350 grams 29 zł

Allergens < 2, 3, 4 >

Traditional Polish sour rye soup with white sausage and egg, 350 grams 32 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4, 6 >

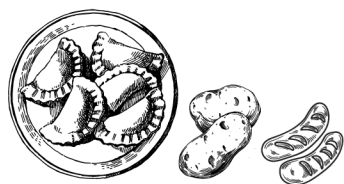
Cold beet soup with egg and dill, 350 grams 29 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4, 6 >

Cream of carrot, sweet potato, and zucchini, 350 grams 29 zł

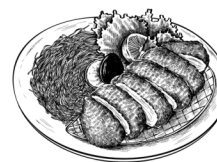
Allergens < 2, 4, 6 >

Prices include VAT



RESTAURACJA BROWAR

MENU



DANIA GŁÓWNE

Golonka po kaszubsku pieczona w piwie „Kaszubska Korona”, podawana z kapustą zasmażaną i ziemniaczkami z koperkiem, 1000 gram 73 zł

Alergeny < 3, 4 >

Ziemniaki zasmażane z boczkiem i cebulą, podane z jajkiem sadzonym i szklanką maślanki, 550 gram 38 zł

Alergeny < 1, 2 >

Grillowany stek wieprzowy „Tomahawk” z masłem czosnkowym, grillowaną kolbą kukurydzy i purée musztardowym, 550 gram 69 zł

Alergeny < 2, 8 >

Wegetariański stek z kalafiora zapiekany z parmezanem, podany z sosem BBQ i purée ziemniaczanym, 450 gram 49 zł

Alergeny < 2, 9 >

Pierś z indyka „sous-vide” z purée musztardowym, ogórkiem i pomidorem, 450 gram 55 zł

Alergeny < 2, 8 >

Kotlet Remusa, schabowy z kapustą zasmażaną, gotowanymi ziemniakami i koperkiem, 480 gram 58 zł

Alergeny < 1, 2 >

Potrawka z kurczaka z ryżem, białym sosem z rodzynekami i agrestem, 480 gram 49 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 4 >

Plince po kaszubsku, placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną i konfiturą żurawinową, 480 gram 39 zł

Alergeny < 2 >

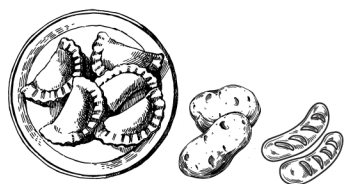
Burger wołowy z frytkami, 100% wołowiny, krucha sałata, sos BBQ, pomidor, ogórek kartuski, konfitura z czerwonej cebuli, ser cheddar, chrupiący bekon, 500 gram 56 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 4, 5 >

Burger vege z frytkami, kotlet 100% roślinny, krucha sałata, ogórek kartuski, konfitura z czerwonej cebuli, ser cheddar, sos BBQ, 500 gram 56 zł

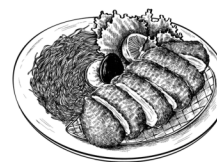
Alergeny < 1, 2, 3, 4, 5 >

Ceny zawierają kwotę podatku VAT.



BREWERY
RESTAURANT

MENU



MAIN DISHES

Kashubian-style pork knuckle roasted in 'Kaszubska Korona' beer, served with braised cabbage and potatoes with dill, 1000 grams 73 zł

Allergens < 3, 4 >

Fried potatoes with bacon and onion, served with a fried egg and a glass of buttermilk, 550 grams 38 zł

Allergens < 1, 2 >

Grilled pork Tomahawk steak with garlic butter, grilled corn on the cob, and mustard purée, 550 grams 69 zł

Allergens < 2, 8 >

Vegetarian cauliflower steak baked with Parmesan, served with BBQ sauce and mashed potatoes, 450 grams 49 zł

Allergens < 2, 9 >

Sous vide turkey breast with mustard purée, cucumber, and tomato, 450 gram 55 zł

Allergens < 2, 8 >

Remus style pork cutlet with braised cabbage, boiled potatoes, and dill, 480 gram 58 zł

Allergens < 1, 2 >

Chicken stew with rice, served in a white sauce with raisins and gooseberries, 480 grams 49 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4 >

Kashubian style potato pancakes with sour cream and cranberry preserve, 480 grams 39 zł

Allergens < 2 >

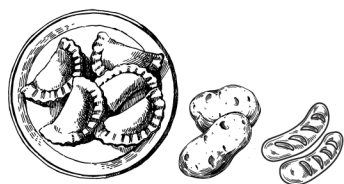
Beef burger with fries 100% beef, crisp lettuce, BBQ sauce, tomato, Kartuski cucumber, red onion jam, cheddar cheese, and crispy bacon, 500 grams 56 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4, 5 >

Veggie burger with fries 100% plant based patty, crisp lettuce, Kartuski cucumber, red onion jam, cheddar cheese, and BBQ sauce, 500 gram 56 zł

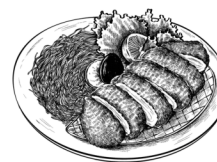
Allergens < 1, 2, 3, 4, 5 >

Prices include VAT



RESTAURACJA BROWAR

MENU



PIEROGI

Pierogi z kaczką i konfiturą żurawinową, 6 sztuk 43 zł

Alergeny < 1, 2, 3 >

Pierogi z jagodami i kwaśną śmietaną, 6 sztuk 39 zł

Alergeny < 1, 2, 3 >

Pierogi ruskie z ziemniakami i białym serem, 6 sztuk 39 zł

Alergeny < 1, 2, 3 >

RYBY

Pstrąg smażony w migdałach, serwowany z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty, 350 gram 77 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 4, 6, 7 >

Sandacz w jogurtowo-ziółowej panierce, podany z sałatką z pomidora i ogórka oraz frytkami z batatów, 500 gram 79 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 4, 6, 7 >

DLA DZIECI

Kotleciki drobiowe w chrupiącej panierce, podane z frytkami i surówką z marchewki, 370 gram 38 zł

Alergeny < 1, 2, 3 >

Makaron z sosem bolońskim i parmezanem, 400 gram 38 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 4 >

Pancakes z musem truskawkowym i bitą śmietaną, 4 sztuki 32 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 4 >

DESERY

Domowa szarlotka serwowana na ciepło z gałką lodów waniliowych, 190 gram 35 zł

Alergeny < 1, 2, 3, 6 >

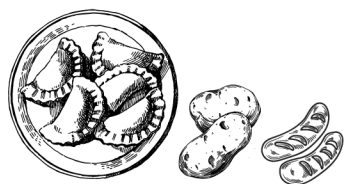
“Lava Cake” fondant czekoladowy z płynnym wnętrzem, podany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną, 400 gram 35 zł

Alergeny < 1, 2, 3 >

Deser lodowy, 3 gałki lodów z bitą śmietaną i owocami 33 zł

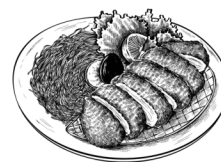
Alergeny < 1, 2, 3 >

Ceny zawierają kwotę podatku VAT.



BREWERY RESTAURANT

MENU



DUMPLINGS

Dumplings with duck and cranberry preserve, 6 pieces 43 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

Blueberry pierogi with sour cream, 6 pieces 39 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

Pierogi ruskie with potato and white cheese, 6 pieces 39 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

FISH DISHES

Pan fried trout in almonds, served with mashed potatoes and sauerkraut slaw, 350 grams 77 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4, 6, 7 >

Zander in a yogurt and herb crust, served with tomato and cucumber salad and sweet potato fries, 500 grams 79 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4, 6, 7 >

FOR KIDS

Crispy breaded chicken nuggets, served with fries and carrot slaw, 370 grams 38 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

Pasta with Bolognese sauce and Parmesan, 400 grams 38 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4 >

Pancakes with strawberry mousse and whipped cream, 4 pieces 32 zł

Allergens < 1, 2, 3, 4 >

DESSERTS

Homemade apple pie served warm with a scoop of vanilla ice cream, 190 grams 35 zł

Allergens < 1, 2, 3, 6 >

Chocolate fondant 'Lava Cake' with a molten center, served with vanilla ice cream and whipped cream, 400 grams 35 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

Ice cream dessert, 3 scoops with whipped cream and fruit 33 zł

Allergens < 1, 2, 3 >

Prices include VAT