



M E N U



BROWAR MIEJSKI Sopot



R E S T A U R A N T

&

B R E W E R Y



LATO/2025

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 | 18,50 zł
cytryna, koper
Fried sprats, dill, lemon

KASZANKA KASZUBSKA Z JABŁKIEM I CEBULKĄ Z PATELNI | 150 g | 24,00 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)

BIŁA KIELBASA WŁASNEJ PRODUKCJI NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ | 150 g | 25,70 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. | 47,00 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. | 26,00 zł
panierowane, smażone
Spicy, stued green olives with meat (beef), fried



ZUPY

ZUPA DNIA 250 ml
Soup of the day

KREM Z POMIDORÓW | 250 ml | 28,00 zł
z grzanką czosnkową
Tomato cream with garlic toast

DANIA VEGE

LASAGNE VEGE | 350 g | 42,50 zł
cukinia, bakłażan, szpinak, bazylia, 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 | 7 szt. | 29,90 zł
Dumplings with cheese and potatoes with onion

KLUSKI ŚLĄSKIE W SOSIE GRZYBOWYM Z SAŁATĄ SZEFA KUCHNI | 8 szt. | 32,50 zł
Silesian dumplings in mushroom sauce with the chef's salad

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 | 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 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

TATAR Z GĘSI | 150 g | 47,00 zł
siekana gęsiina z marynowanymi grzybkami, cebulą, ogórkiem marynowanym i majerankiem
Chopped goose with marinated mushrooms & cucumbers, onion, marjoram

TATAR WOŁOWY | 100 g | 47,00 zł
surowe mięso, pieprz młotkowany, cebula, grzybki, anchois, ogórek marynowany, oliwki, jajko
Raw beef, pepper, onion, marinated mushrooms, anchois, cucumber, olives, egg

ŚLONINA LITEWSKA NA GRZANKACH | 70 g | 22,00 zł
Lithuanian lard on toast



BULION Z KOŁDUNAMI | 250 ml | 25,50 zł
drobiowo - 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

PIEROGI I KARTACZE

KLUSKI ŚLĄSKIE W SOSIE GRZYBOWYM Z SAŁATĄ SZEFA KUCHNI | 8 szt. | 32,50 zł
Silesian dumplings in mushroom sauce with the chef's salad

KARTACZE Z MIĘSEM WOŁOWYM NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ | 2 szt. | 34,90 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 onion

PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWYM OKRAŠANE BOCZKIEM | 7 szt. | 38,50 zł
Dumplings with meat served with bacon



DANIA MIĘSNE

NEW! **PULPETY Z INDYKA W SOSIE KOPERKOWYM** | ok. 200 g | 46,90 zł
ziemniaki z wody, mizeria z ogórka
Turkey meatballs in dill sauce, boiled potatoes, cucumber salad

NEW! **GULASZ Z GESINY NA KLUSKACH ŚLĄSKICH** | 200 g | 52,50 zł
Goose goulash with Silesian dumplings
*do tej potrawy proponujemy wino czerwone Nero d'Avola da uve
leggermente appassite Rosso Sicilia DOC (zapytaj kelnera)*

SZNYCEL WIEPRZOWY | ok. 200g | 48,50 zł
buraczki zasmażane, sałatka ziemniaczana, kapary, czerwona cebula
Pork schnitzel, fried beets, 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)*

SALATA CEZAR Z GRZANKAMI I KURCZAKIEM | 200 g | 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 | 48,50 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)*

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

ŁATA WOŁOWA GRILLOWANA, TENDERYZOWANA „CHURRASCO” | 200 g | 68,50 zł
serwowana na salacie szefa kuchni z sosem Chimichurri, grillowane warzywa sezonowe
Grilled beef patty, served on chef's lettuce, Chimichurri sauce,
grilled seasonal vegetables
*do tej potrawy proponujemy wino czerwone Sangiovese-Merlot,
Nespolino IGT (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, jąłowiec, imbir, kielbasa
jąłowcowa, 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 | 95,00 zł
*** wytwarzane przez serownię z Kaszub ***
Kashubian cheese board
*do tej potrawy proponujemy wino białe
Chardonnay-Sauvignon, Pafaj Bianco Monferrato
DOC (zapytaj kelnera)*

DESKA PIECZONYCH MIĘS NA ZIMNO | 550 g | 82,50 zł

schab faszerowany, rolada z boczku, pieczeń barania, słonina,
dziczyzna, chrzan, musztarda, ćwikła
Mięsa pieczone metodą niskotemperaturową (sous vide)
Board of roasted meats, stuffed 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

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



GOLONKA DUSZONA W PIWIE | ok. 700 g | 59,50 zł
podawana na kapuście zasmażanej, ziemniaki pieczone w maśle
Knuckle stewed in beer, potatoes baked in butter, fried cabbage

ŻEBERKA WIEPRZOWE PIECZONE | 300 g | 58,50 zł
GLAZUROWANE SOSEM SZEFA KUCHNI
ziemniaki pieczone w maśle, sałata szefa kuchni
Baked pork ribs glaze with chef's sauce, baked potatoes, chef's lettuce
*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)*

R Y B Y

DORSZ W TEMPURZE | 150 g | 54,50 zł
curry, ryż basmati
Cod in tempura, curry, basmati rice
*do tej potrawy proponujemy wino białe Vermentino di Sardegna,
Sabbia DOC (zapytaj kelnera)*

PSTRĄG PIECZONY Z ZIOŁAMI | 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 NA PUREE | 170 g | 57,90 zł
pomidory w rozmarynie, oliwa bazyliowa, puree ziemniaczane
Halibut on puree potatoes, tomatoes with rosemary, Basil Olive Oil
*do tej potrawy proponujemy wino białe Chardonnay-Sauvignon,
Pafaj Bianco Monferrato DOC (zapytaj kelnera)*

DANIA Z GĘSINY

TATAR Z GĘSI | 150 g | 47,00 zł
siekana gęsiną z marynowanymi grzybkami, cebulą,
ogórkiem marynowanym i majerankiem
Chopped goose with marinated mushrooms
& cucumbers, onion, marjoram

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

PASZTET Z GĘSI | 150 g | 55,00 zł
Goose pate

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

NEW! **GULASZ Z GESINY NA KLUSKACH ŚLĄSKICH** | 200 g | 52,50 zł
Goose goulash with Silesian dumplings
*do tej potrawy proponujemy wino czerwone Nero d'Avola da uve
leggermente appassite Rosso Sicilia DOC (zapytaj kelnera)*

D O D A T K I

SALATKA SZEFA KUCHNI | 100 g | 15,90 zł
Chef's lettuce

SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY | 100 g | 12,70 zł
Red cabbage salad

SALATA CEASAR | 100 g | 16,90 zł
Caesar salad

ZIEMNIAKI PIECZONE Z MASŁEM I KOPERKIEM | 100 g | 12,50 zł
Baked potatoes with butter and dill

BURACZKI ZASMAŻANE | 100 g | 9,50 zł
Fried beets

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

ŚWIEŻO WYPIEKANY CHLEB / Freshly baked bread | 15.00 zł



PRZEKĄSKI DO PIWA

PIKANTNE OLIVKI FASZEROWANE MIĘSEM WOŁOWYM

panierowane, smażone | 8 szt. | 26,00 zł
Spicy, stuffed 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, 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 | 19,50 zł
Spicy chicken nuggets

SZPROTY SMAŻONE | 100 g | 18,50 zł

+ cytryna / Fried sprats, dill, lemon

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 27,50 zł

podawane z pesto z kolendry i sosem
sweet chili mayo
Fried squid, coriander pesto,
sweet chili mayo

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

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 | 28,50 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

jabłkowy, ananasowy, pomidorowy
Juices: Apple, Pineapple, Tomato

NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI, GREJPFRTA | 200 ml | 11,00 zł

Nectars: Black Currant, Grapefruit

SOK WYCISKANY | 200 ml | 18,00 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 | 300 ml | 13,50 zł

CZEKOLADA NA GORĄCO / hot chocolate | 170 ml | 18,50 zł

LEMONIADA SEZONOWO | 400 ml | 12,00 zł

BIŁA KIEŁBASA



PULPETY
Z INDYKA



GULASZ
Z GĘSINY



SZNYCEL
WIEPRZOWY



BURGER
SZEFA
KUCHNI



KARKÓWKA
WOLNO
PIECZONA



POLICZEK
WOŁOWY

STEK
WOŁOWY
Z GRILLA



GOŁONKA
DUSZONA
W PIWIE



DORSZ
W TEMPURZE
W CURRY



HALIBUT
NA PUREE



PSTRĄG
PIECZONY
Z ZIOŁAMI

