



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

KROKIETY ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM | 2 szt. | 14,50 zł **NEW!**
sos szalwiowy
Potato croquettes with bacon, sage sauce

SZPROTKI SMAŻONE | 100 g | 19,90 zł
cytryna, koper
Fried sprats, dill, lemon

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 | 25,50 zł
Black pudding with apple & onion from the pan
do tej potrawy proponujemy wino białe Terra delle Lame, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, DOP 2024 (zapytaj kelnera)

PIKANTNE OLIWKI FASZEROWANE MIĘSEM WOŁOWYM | 8 szt. | 26,00 zł
panierowane, smażone
Spicy, stued green olives with meat (beef), fried

BIAŁA KIEŁBASA WŁASNEJ PRODUKCJI NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ | 150 g | 28,70 zł
z chrzanem i musztardą
White sausage (own production) on fried sauerkraut with dill horseradish, mustard
do tej potrawy proponujemy wino białe Terra delle Lame, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, DOP 2024 (zapytaj kelnera)

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 30,50 zł
podawane z majonezem kolendrowym i sosem sweet chili mayo
Fried squid, coriander mayonnaise, sweet chili mayo

KREWETKI Z PATELNI W MAŚLE CZOSNKOWYM | 6 szt. | 48,90 zł
Shrimps with garlic butter
do tej potrawy proponujemy wino białe A-Mano Falanghina Imprint of Mark Shannon, Puglia, IGT 2023 2024 (zapytaj kelnera)



PRZEKĄSKI ZIMNE

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

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

NÓŻKI W GALARECIE | 200 g | 25,00 zł
Meat in jelly

TATAR Z ŁOSOSIA | 100 g | 44,50 zł **NEW!**
na wafli z sezamem i ziołami
Salmon Tartare on a waffle with sesame seeds and herbs

TATAR Z GĘSI | 150 g | 48,90 zł
siekana gęszina z marynowanymi grzybkami, cebulą, ogórkiem marynowanym i majerankiem
Chopped goose with marinated mushrooms & cucumbers, onion, marjoram

TATAR WOŁOWY | 100 g | 48,90 zł
surowe mięso, pieprz młotkowany, cebula, grzybki, anchois, ogórek marynowany, oliwki, jajko
Raw beef, pepper, onion, marinated mushrooms, anchois, cucumber, olives, egg



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

ZUPY

ZUPA DNIA 250 ml
Soup of the day

CHŁODNIK SZEFA KUCHNI | 250 ml | 26,90 zł **NEW!**
Chef's cold soup

DANIA VEGE



KROKIETY ZIEMNIACZANE Z CUKINIĄ | 2 szt. | 14,50 zł **NEW!** **VEGE**
sos szalwiowy
Potato croquettes with zucchini, sage sauce

WARZYWA GRILLOWANE | 28,50 zł **VEGE**
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 RUSKIE Z OKRASĄ Z CEBULKI | 7 szt. | 29,90 zł **VEGE**
Dumplings with cheese and potatoes with onion

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

LASAGNE VEGE | 350 g | 43,90 zł **VEGE**
cukinia, bakłażan, szpinak, bazylija, ser
Vege lasagne, zucchini, eggplant, spinach, basil, and cheese
do tej potrawy proponujemy wino białe Turrano Sauvignon, Lison-Pramaggiore, DOC 2022 2023 (zapytaj kelnera)



SAŁATY

SAŁATA SZEFA KUCHNI | 38,90 zł
Chef's salad

SAŁATA Z KOZIM SEREM I OWOCAMI SEZONOWYMI | 39,50 zł
ser kozji, owoce sezonowe, marynowany burak, mix sałat, sos winegret
Salad with goat cheese and seasonal fruits, goat cheese, seasonal fruit, marinated beetroot, salad mix, and vinaigrette sauce

SAŁATA CEZAR Z GRZANKAMI I KURCZAKIEM | 200 g | 48,50 zł
sos ceasar własnej produkcji, oryginalna receptura
Salad with grilled chicken and our original recipe caesar sauce

PIEROGI I KARTACZE

POLICZEK WOŁOWY

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

KARTACZE Z MIĘSEM WOŁOWYM NA KAPUŚCIE ZASMAŻANEJ | 2 szt. | 34,90 zł
"Kartacze" typical polish eastern dumplings with beef on fried cabbage

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

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



DANIA MIĘSNE

MEDALIONY Z INDYKA W KREMOWYM SOSIE KURKOWYM | 170 g | 46,50 zł **NEW!**

ziemniaki puree, sałata szefa kuchni
Turkey medallions in creamy chanterelle saucemashed potatoes, chef's salad

**KARKÓWKA WOLNO PIECZONA Z ROZMARYNEM
W SOSIE MYŚLIWSKIM SOUS VIDE** | 200 g | 49,90 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)

GULASZ Z GESINY NA KLUSKACH ŚLĄSKICH | 200 g | 52,50 zł

Goose goulash with Silesian dumplings
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Brumale, Nero d'Avola Sicilia, DOC 2023 (zapytaj kelnera)

SZNYCEL WIEPRZOWY | ok. 200g | 53,50 zł **NEW!**
surówka z czerwonej kapusty, sałatka ziemniaczana
Pork schnitzel, red cabbage salad, potato salad

BURGER SZEFA KUCHNI | ok. 200 g | 55,70 zł
Chef's burger, sweet potato fries with spicy mayonnaise sauce
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Primitivo Appassito, Imprint Of Mark Shannon, Puglia IGT (zapytaj kelnera)

**ŻEBERKA WIEPRZOWE PIECZONE
GLAZUROWANE SOSEM SZEFA KUCHNI** | 300 g | 58,50 zł
ziemniaki pieczone w maśle, młoda kapusta zasmażana
Baked pork ribs glaze with chef's sauce, baked potatoes, fried cabbage
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Primitivo Appassito, Imprint Of Mark Shannon, Puglia IGT (zapytaj kelnera)

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

PÓŁ KACZKI PIECZONEJ | 65,50 zł
z pomarańczą, pieczone ziemniaki, buraczki zasmażane w jabłku
Half a duck baked with orange, baked potatoes, beetroots fried in apple

ŁATA WOŁOWA GRILLOWANA, TENDERYZOWANA „CHURRASCO” | 200 g | 68,50 zł
serwowana na sałacie 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)

POLICZEK WOŁOWY NA SOSIE Z CIEMNEGO PIWA | 200 g | 69,50 zł
puree ziemniaczane, gruszka, ciemne piwo, szpinak
Beef cheek with aipa sauce, mashed potatoes, pear, dark beer sauce, spinach

STEK WOŁOWY Z GRILLA / ROSTBEF NA PLASTRACH BOCZKU | 120 g | 68,70 zł
ziemniak pieczony faszerowany serem i śmietaną, | 200 g | 99,00 zł
grillowane warzywa sezonowe
Marynowany - zapytaj kelnera

Grilled beef steak, on slices of bacon, baked potato stuffed with cheese and sour cream, grilled seasonal vegetables
do tej potrawy proponujemy wino czerwone Chianti Classico DOCG (zapytaj kelnera)

RYBY

SMAŻONY FILET Z TROCI | 170 g | 62,90 zł **NEW!**

puree ziemniaczane, szparagi, sos buerre blanc, kawior z pstrąga, piklowana rzodkiew
Fried trout fillet, mashed potatoes, asparagus, beurre blanc sauce, trout caviar, pickled radish
do tej potrawy proponujemy wino białe Fiano-Greco Puglia IGT (zapytaj kelnera)

HALIBUT NA PUREE | 170 g | 63,50 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)

ŁOSOŚ NA KOPERKOWYCH PLACKACH ZIEMNIACZANYCH | 200 g | 59,90 zł
filet z łososia pieczony, placki ziemniaczane, szpinak, koperek
Salmon on pancakes, baked salmon fillet, potato pancakes, spinach, dill



BURGER SZEFA KUCHNI

PÓŁ KACZKI PIECZONEJ

GOLONKA DUSZONA W PIWIE

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, dziczyzny) | 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

DANIA Z GĘSINY

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 | 48,90 zł
siekana gęsi z marynowanymi grzybkami, cebulą,
ogórkiem marynowanym i majerankiem
Chopped goose with marinated mushrooms
& cucumbers, onion, marjoram

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

GULASZ Z GĘSINY NA KLUSKACH ŚLĄSKICH | 200 g | 52,50 zł
Goose goulash with Silesian dumplings
do tej potrawy proponujemy wino czerwone
Brumale, Nero d'Avola Sicilia, DOC 2023 (zapytaj kelnera)



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

DODATKI

KAPUSTA ZASMAŻANA | 100 g | 9,50 zł
fride cabbage

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

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

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

FRYTKI Z KETCHUPEM | 150 g | 19,50 zł
French fries, ketchup

FRYTKI Z BATATÓW | 150 g | 26,50 zł
Z PIKANTNYM SOSEM MAJONEZOWYM
Sweet potato fries with spicy mayonnaise sauce

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

DESERY

PORCJA LODÓW | 80 g | 9,00 zł **NEW!**
A portion of ice cream

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



Porcja lodów 80 g
własna produkcja

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/Coffee | 8 g/130 ml | 12,90 zł

KAWA BIAŁA/White Coffee | 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

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 | 19,50 zł
ćwiartki, pikantny sos szefa
Fried potatoes, chef's spicy sauce

FRYTKI Z KETCHUPEM | 150 g | 19,50 zł
French fries, ketchup

**SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA
Z PIKANTNYM SOSEM**
marchewka, seler naciowy | 6/12 szt. | 19,50/34,50 zł
Chicken wings, hot sauce, carrot, celery

KRAŻKI CEBULOWE | 300 g | 29,90 zł
sos czoskowy, ketchup
onion rings, garlic sauce, ketchup

FRYTKI Z BATATÓW | 150 g | 26,50 zł
Z PIKANTNYM SOSEM MAJONEZOWYM
Sweet potato fries with spicy mayonnaise sauce

**KAWAŁKI KURCZAKA
W PIKANTNEJ PANIERCE** | 100 g | 19,50 zł
Spicy chicken nuggets

SZPROTY SMAŻONE | 100 g | 19,90 zł
+ cytryna / Fried sprats, dill, lemon

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 30,50 zł
podawane z majonezem kolendrowym i sosem
sweet chili mayo
Fried squid, coriander mayonnaise,
sweet chili mayo



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



STEK WOŁOWY
Z GRILLA



SZNYCEŁ
WIEPRZOWY



HALIBUT
NA PUREE



KROKIETY ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM
sos szalwiowy



GULASZ
Z GĘSINY



POLICZEK WOŁOWY NA SOSIE Z CIEMNEGO PIWA