

PIWA BROWARU KOŚCIERZYNA

Piwo w naszym browarze nie jest w żaden sposób utrwalane chemicznie, jest w pełni wartościowe.

Dzięki zastosowaniu tradycyjnych technik warzelniczych, posiada najwyższe walory smakowe.

Przygotowaliśmy dla Państwa 6 rodzaj piwa

- Lager, Ciemna 10, Pszeniczne, Red lager, India Pale Ale oraz American IPA.

Zapraszamy do degustacji!

Red Lager – alk. 5,5% obj. | eks. 13% wag.

Piwo dolnej fermentacji,
słodko zbożowy aromat, lekka,
przyjemna goryczka,
posmak świeżo zmielonego zboża

Lager – alk. 5,9 % obj. | eks. 13,55% wag.

Piwo dolnej fermentacji,
nisko gazowane, naturalnie mętne,
o charakterystycznej bursztynowej barwie
i delikatnym aromacie dębowej beczki.

India Pale Ale – alk. 6,4% obj. | eks. 16% wag.

Piwo górnej fermentacji, naturalnie mętne,
nienachalna goryczka,
aromat pomarańczy, skórki cytryny, mango
oraz trawy cytrynowej.

Ciemna 10 – alk. 3,9% obj. | eks. 11,8% wag.

Aromatyczne piwo sesyjne o niskiej
zawartości alkoholu, lekkie, o wyraźnych
nutach kawy, czekolady i suszonej śliwki.

American IPA – alk. 6,3% obj. | eks. 15% wag.

Piwo górnej fermentacji, naturalnie
mętne, barwa ciemno-żółta, nienachalna
goryczka, aromaty mango, melona
oraz owoców leśnych.

Pszeniczne – alk. 5,8% obj. | eks. 13,4% wag.

Piwo jasne, naturalnie mętne,
górnej fermentacji. Smak orzeźwiający,
wzbogacony nutą cytrusów, banana,
ananasa i goździka.

0,3 l – 7 zł

0,5 l – 9 zł

1 l – 17 zł

PIWO SEZONOWE – ZAPYTAJ KELNERA

Degustacja piw Browaru Kościerzyna

Degustacja 3 piw w mini kufelkach – 8 zł (3 x 125 ml)



Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji.

O szczegółach receptury dań, z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

Przystawki

- | | |
|--|----------|
| 1. Carpaccio z kalarepy, ogórek, kasza bulgur, granat, maliny, szczawik, dresing ziołowy (250 g) W V B | 24,00 zł |
| 2. Bałtycki śledź z kaszubskim jabłkiem, pesto z cebuli i rukoli, bagietka piwna z czarnuszką (180 g) R | 19,00 zł |
| 3. „Prażonki” zmodyfikowany przepis według kaszubskiej receptury
Gotowana i zapiekana bulwa z sosem gorgonzola, szpinak z borowikami, jajko mollet (400 g) R | 22,00 zł |
| 4. Tatar z łososia z kaparami i cebulą, kwaśna śmietana, avocado, grejpfrut (100 g) R | 34,00 zł |
| 5. Smażona wątróbka z gęsi, grzanka, żurawina, figi, oliwa ziołowa (150 g) R | 28,00 zł |
| 6. „Kaszubski wek w galarecie podany z piklami” ozory wieprzowe, żołądki z indyka, golonka wieprzowa (200 g) R | 26,00 zł |

Zupy

- | | |
|--|---------------------|
| 1. Krem z buraka, kwaśna śmietana, orzechy laskowe, suszone grzyby (300 ml) R V W | 9,00 zł |
| 2. „Dziadówka” – krem ziemniaczany, pyzy z okrasą (300 ml) R | 14,00 zł |
| 3. Pikantna zupa piwna z kurczakiem i bekonem (300 ml) R P | 16,00 zł |
| 4. „Rychtych Trojak” Esencjonalny Bulion, domowy makaron (300 ml) R | 12,00 zł |
| 5. Staropolski żur w kociołku z suszonymi prawdziwkami i chrzanem (300 ml/500 ml) R | 14,00 zł / 26,00 zł |
| 6. Kociołek maślakowo - borowikowy z lanymi kluskami (300 ml/500 ml) R | 14,00 zł / 26,00 zł |

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji.

O szczegółach receptury dań, z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

Dania Główne:

1. Grillowana kiełbasa z fasoli i soczewicy z orzechami, cukinia, soliród, sos z suszonych pomidorów (250 g) **R W V** 29,00 zł
2. Parowany sandacz przekładany szpinakiem, kruszonka z suszonej kiełbasy, ziemniaki confit, sos imbirowy z kardamonem (160 g) **R** 46,00 zł
3. Pieczona polędwica z dorsza z masłem śliwkowo rozmarynowym, grucholec (babka ziemniaczana), kurki, sos z ogórków małosolnych (180 g) **R** 45,00 zł
Nagroda „Perła 2017” W konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-smaki regionów” za najlepszą polską potrawę
4. Grillowany i podwędzany filec z łososia, pomidory confit, kaszanka, pesto z pietruszki i słońca (160 g) **R** 49,00 zł
5. Smażona pierś z kaczki sous vide, jabłko, bataty, czerwona kapusta z żurawiną, sos Madera (180 g) **R** 46,00 zł
6. Gotowany filec z kurczaka w maśle klarowanym, gołąbki nadziewane kaszą pęczak i boczniakami, puree z marchewki z kardamonem, sos z redukcji z czerwonego wina (160 g) **R** 29,00 zł
7. Tradycyjny kotlet schabowy, zasmażana kapusta, mizeria, ziemniaki z boczkiem i majerankiem (200 g) **R** 29,00 zł
8. Pieczona golonka, puree z grochu, sos piwny z musztardą francuską, gremolata (400 g) **R** 29,00 zł
9. Wolno gotowane żebro wołowe w sosie własnym, pieczone młode buraczki, gruszka, puree ziemniaczane (200 g) **R** 32,00 zł
10. Grillowany stek z polskiej polędwicy podany na rozgrzanym kamieniu z pieczonymi ziemniakami i sałatą vinegrett podany z trzema sosami: śmietanowy z zielonym pieprzem, z redukcji z czerwonego wina, imbirowy z kardamonem (200 g) **R** 74,00 zł
11. **DOMOWA PIEROGARNIA** (300g)
Ręcznie lepione z autorskim farszem (spytaj kelnera)
12. **ZŁOWIONA Z RANA RYCHŁO PODANA** (w każdy piątek)
Świeża ryba z porannego połowu w kompozycji Szefa Kuchni (spytaj kelnera)

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji.

O szczegółach receptury dań, z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.



STARY BROWAR
KOŚCIERZYNA

Kawy i czekolady:

Espresso	7,00 zł
Espresso doppio	10,00 zł
Kawa czarna	10,00 zł
Cappuccino	11,00 zł
Caffe latte	12,00 zł
Latte macchiato	12,00 zł
Mocha	15,00 zł
Kawa smakowa (biała lub czarna z syropem MONIN)	14,00 zł
Kawa mrożona	14,00 zł
Gorąca czekolada	14,00 zł

Herbaty „Mighty Leaf Tea”

Polecamy Państwu wyselekcjonowane mieszanki z najlepszych herbat, ziół, kwiatów, owoców oraz przypraw. W każdej z nich odnajdą Państwo głębię aromatu oraz wielopoziomowy, niezwykle bogaty, równocześnie zrównoważony smak.

10,00 zł / 400 ml

Napoje zimne

Coca Cola / Cola Zero	6,00 zł / 250 ml
Sprite / Fanta / Tonic	6,00 zł / 250 ml
Fuze Tea (brzoskwiniowa, cytrynowa)	6,00 zł / 250 ml
Woda gazowana / niegazowana	5,00 zł / 330 ml
Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejpfrut, czarna porzeczka, pomidor, multiwitamina)	6,00 zł / 250 ml
Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, grejpfrut, czarna porzeczka)	20,00 zł / 1 l
Burn	12,00 zł / 250 ml
FAB Activ	14,00 zł / 250 ml
Soki ze świeżych owoców	
- z jabłka	11,00 zł / 300 ml
- z marchwi	11,00 zł / 300 ml
- z pomarańczy	14,00 zł / 300 ml
- z grejpfruta	14,00 zł / 300 ml

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji.

O szczegółach receptury dań, z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

Wina

Wino musujące

Gancia Prosecco D.O.C.G. 25,00 zł / 200 ml | 69,00 zł / 750 ml

Szampany

Moet & Chandon Brut Imperial 95,00 zł / 200 ml | 259,00 zł / 750 ml

Moet & Chandon Rose Imperial 359,00 zł / 750 ml

Taittinger Brut Reserve 330,00 zł / 750 ml

Dom Perignon Blanck 999,00 zł / 750 ml

Białe

Sendero Chardonnay 10,00 zł / 100 ml | 69,00 zł / 750 ml

Las Mulas Sauvignon Black 12,00 zł / 100 ml | 89,00 zł / 750 ml

Delle Venezie Bianco Semi – Sweet 9,00 zł / 100 ml | 59,00 zł / 750 ml

Różowe

Las Mulas Cabernet Sauvignon – Rose 12,00 zł / 100 ml | 89, zł / 750 ml

Czerwone

Sendero Carmenere 10,00 zł / 100 ml | 69,00 zł / 750 ml

Las Mulas Cabernet Sauvignon 12,00 zł / 100 ml | 89,00 zł / 750 ml

Della Venezie Rosso Semi – Sweet 9,00 zł / 100 ml | 59,00 zł / 750 ml

Altos Ibericos Crianza 90,00 zł / 750 ml

ECCO Organic Wine 90,00 zł / 750 ml

KOKTAJLE NA BAZIE PIW BROWARU KOŚCIERZYNA

UBOT | 16 zł

500 ml Piwo Lager, 40 ml Lubelska Wiśniowa

CZARNA ROZKOSZ | 14 zł

500 ml Piwo Ciemna 10, sok ze świeżej cytryny, syrop karmelowo-piwny

NIEDŹWIADEK | 16 zł

200 ml Piwo Pszeniczne, tonic, sok ze świeżej cytryny, miód

RED DEVIL | 17 zł

200 ml Piwo Lager, 20 ml Monin Cranberry, sok żurawinowy

PIWNE MOHITO | 14 zł

100 ml Piwo Lager, Świeża limonka, cukier trzcinowy, świeża mięta,
sok ze świeżej cytryny, syrop cukrowy, Sprite

BANANOWA PSZENICA | 18 zł

300 ml Piwo Pszeniczne, 20 ml Bols Banana, 150 ml sok bananowy, sok ze świeżej cytryny

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji.

O szczegółach receptury dań, z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.

Alkohole

Wódki (40 ml)

Absolut	9 zł
Wyborowa Stock Prestige	8 zł
Soplica smakowa	8 zł
Krupnik miodowy	8 zł
Żołądkowa tradycyjna Żołądkowa miętowa Żubrówka	8 zł

WHISKY (40 ml)

Johnnie Walker Red	12 zł
Johnnie Walker Black	20 zł
Ballantine's	12 zł
Jack Daniel's	16 zł
Jim Beam	13 zł
Bushmills Original	13 zł

GIN (40 ml)

Beefeater	12 zł
Seagram's	10 zł

LIKIER (40 ml)

Jägermeister	12 zł
--------------	-------

RUM (40 ml)

Havana Club 3YO	13 zł
Malibu	13 zł

Drinki

MOHITO

rum biały 40 ml, limonka, świeża mięta, brązowy cukier, woda gazowana	22 zł
---	-------

PINA COLADA

rum biały 40 ml, Malibu 20 ml, ananas świeży, sok ananasowy	24 zł
---	-------

SEX ON THE BEACH

Wódka 40 ml, likier brzoskwiniowy 20 ml, sok pomarańczowy, sok żurawinowy	22 zł
---	-------

WHISKEY SOUR

Burbon 40 ml, syrop cukrowy, sok z cytryny	20 zł
--	-------

Niektóre produkty obecne w potrawach mogą wywoływać alergię lub reakcję nietolerancji.

O szczegółach receptury dań, z wyszczególnieniem alergenów i produktów powodujących reakcję nietolerancji, proszę pytać obsługę restauracji.