



MENU

PRZEKAŚKI

Marynowany boczek w panierce z sosami	
100 g/80 g	15,00
Talerz browarnych kiszzonek	
200 g	20,00
Regionalne sery z podpłomykiem	
150 g/50 g	21,00
Wędliny regionalne z pieczywem	
150 g/50 g	16,00
Carpaccio z wędzonej polędwicy wołowej z oscypkiem, sosem pieprzowo - torfowym i pieczywem	
100 g/50 g	34,00
Wiszący śledź holenderski z pieczywem	
100 g/50 g	18,00
Pstrąg wędzony na placku ziemniaczanym z kwaśną śmietaną	
80 g/100 g	21,00

ZUPY

Żurek na zakwasie domowym z pierożkami i żółtkiem	
300 ml	16,00
Kremowa zupa chrzanowa z panierowanym boczkiem	
300 ml	16,00
Zupa krem (zapytaj kelnera co dziś kucharz poleca)	
250 ml	15,00
Rosół z makaronem	
300 ml	14,00

Uwaga! Karta z alergenami dostępna na barze.

Prosimy zapytać obsługę.

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej podany z masłem smakowym podany z puree i mix sałat	
200 g/150 g/150 g	64,00
Stek wieprzowy z okrywą tłuszczową z masłem smakowym z ziemniakami confit i kapustą z własnego kiszenia	
350 g/150 g/150 g	34,00
Kurczak kukurydziany z grilla z kolbą kukurydzy i frytkami domowymi	
180 g/150 g/200 g	29,00
Kaczka luzowana z kaszą pęczak i modrą kapustą	
500 g/150 g/150 g	49,00
Kaszotto z sezonowymi warzywami	
300 g	28,00
Dorsz smażony z risotto i kapustą czerwoną	
200 g/150 g/150 g	34,00
Pstrąg z solanki pieczony w piecu z makaronem warzywnym	
1 szt./150 g	34,00
Buła piwosza z szarpaną wołowiną z frytkami domowymi	
200 g/200 g	36,00
Buła vege piwosza z kaszą jaglaną z frytkami domowymi	
200 g/200 g	30,00

SALATKI

Sałatka cezar z pieczywem i sosem z wędzonego pstrąga (kurczak, sałata rzymska, cebula czerwona, marynowana dynia, pomidor, czarnuszka)	
120 g/200 g	26,00
Sałatka sezonowa z białym serem z solanki z pieczywem (mix sałat, pomidor, cebula czerwona, prażone pestki dyni, ogórek zielony, arbuz, sos winegret)	
100 g/150 g	26,00
Sałatka Szefa kuchni (zapytaj kelnera co kucharz dziś poleca)	
100 g/150 g	26,00

DESERY

Kula czekoladowa z sosem piwnym lub malinowym i gałką lodów	
100 g/100 g	23,00
Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i gałką lodów	
150 g/100 g	18,00
Puchar lodów (3 gałki lodów, bita śmietana, owoce)	
120 g/100 g	17,00
Deser Szefa kuchni (zapytaj kelnera co kucharz dziś poleca)	
	20,00

DANIA DLA DZIECI

Rosółek z makaronem	
200 ml	11,00
Fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki	
100 g/100 g/50 g	19,00
Fileciki z dorsza z frytkami i bukietem warzyw	
100 g/150 g/50 g	21,00
Pierogi z malinami i czekoladą z bitą śmietaną, polane masłem	
150 g/50 g	17,00
Pierogi z brzoskwiniami i czekoladą z bitą śmietaną, polane masłem	
150 g/50 g	17,00

Nasze Piwa zapytaj kelnera, które mamy obecnie na kranie

Próbnik smakosza 4x250 ml - 25 zł - sam dopasuj piwa!

Biała Wisielka (Pszeniczne) 400 ml/1 l. - 12 zł/25 zł

Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,6%. Ekstrakt 12,0° Błg.

Mętne, lekko kwaskowate z aromatem goździka i banana.

Idealne na letnie pragnienie.

Czarne (Stout owsiany) 400 ml/1 l. - 13 zł/29 zł

Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 5,0%. Ekstrakt 13,0° Błg.

Piwo o barwie i smaku czarnej kawy w stylu angielskim, ale delikatne.

Dodatek owsa nadaje jedwabistości.

Głębce (Marcowe) 400 ml/1 l. - 12 zł/25 zł

Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 5,5%. Ekstrakt 13,5° Błg.

Jasne, obfite w smaku, treściwe i delikatnie goryczkowe.

Duża słodowość o wytrawnym finiszu.

Wiślanin Jasne (Jasny Lager) 400 ml/1 l. - 11 zł/24 zł

Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,9%. Ekstrakt 12,0° Błg.

Najbardziej klasyczne piwo w stylu pilznera z aromatem czeskiego

chmielu. W smaku słodowe z wyraźną goryczką.

Wiślanin Ciemne (Ciemny Lager) 400 ml/1 l. - 11 zł/24 zł

Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,9%. Ekstrakt 12,0° Błg.

Bogaty smak, lekka goryczka, niezbyt mocne. Wbrew powszechnym

przekonaniom, nie jest to piwo słodkie.

Nowa Osada (APA) 400 ml/1 l. - 12 zł/25 zł

Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,7%. Ekstrakt 12,0° Błg.

Amerykańska wersja angielskiego piwa PALE ALE z aromatem cytru-

sa. Zastosowanie amerykańskiego chmielu daje wyraźniejszą goryczkę.

Jawornik (Red ALE) 400 ml/1 l. - 11 zł/24 zł

Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,7%. Ekstrakt 12,0° Błg.

Piwo o czerwonej barwie w stylu angielskim i średniej goryczce.

Odczuwalne nuty karmelowe pochodzące od słodu melanoidynowego.

Kopydło (AIPA) 400 ml/1 l. - 13 zł/29 zł

Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 7%. Ekstrakt 16,2° Błg.

Mocno chmielona amerykańska odmiana INDIA PALE ALE.

Wyraźna goryczka z aromatem żywicznym i cytrusowym.

Malinka (Malinowe ALE) 400 ml/1 l. - 12 zł/25 zł

Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,0%. Ekstrakt 11,0° Błg.

Piwo o malinowej barwie w stylu angielskim i delikatnej goryczce.

Odczuwalny smak malinowy pochodzący z owoców dodanych

w procesie fermentacji.

Cieńków (Desitka) 400 ml/1 l. - 11 zł/24 zł

Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,3%. Ekstrakt 10,0° Błg.

Piwo jasne w czeskim stylu, lekkie i o niskiej zawartości alkoholu.

Piwo przeznaczone do dłuższych posiedzeń w miłym towarzystwie.



NAPOJE

Świeże soki/ Lemoniady/ Koktajle

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, warzywny (marchewka)	250 ml - 14 zł
Lemoniada firmowa	400 ml - 12 zł
Koktajl owocowy (jogurt naturalny, owoce sezonowe, szpinak, cukier)	300 ml - 14 zł

Kawa (Saula)	
Espresso	7 zł
Americano	9 zł
Cappuccino	11 zł
Latte	11 zł
Flat White	11 zł
Kawa Mrożona Segafredo	14 zł

Gorąca czekolada (Roots of Chocolate)	
klasyczna, mleczna, biała, ciemna, orzechowa, biała z orzechami, pomarańczowa z cynamonem, kokosowa	15 zł

Herbaty (Richmont)	
Różne smaki	11 zł

Napoje Zimne	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	250 ml - 8 zł
Tonic Kinley (Tonic Water, Bitter Lemon, Virgin Mojito, Bitter Rose)	250 ml - 8 zł

Woda Kropla Beskidu, Woda Kropla Delice	330 ml - 7 zł, 750 ml - 14 zł
---	-------------------------------

Herbata Fuzetea	250 ml - 8 zł
Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, multiwitamina, pomidorowy)	250 ml - 8 zł, 1 l. - 25 zł
Napój Energetyzujący Burn	250 ml - 9 zł
Piwo bezalkoholowe Tucher (pils, radler cytryna, pszeniczne)	500 ml - 13 zł

Alkohole

Aperitif	40 ml
Aperol	14 zł
Becherovka	14 zł

Likiery	40 ml
Grand Marnier	18 zł
Frangelico	12 zł

Wódki	40 ml	butelka
Piwowica: polecana wódka firmowa produkowana w procesie destylacji piwa	15 zł	125 zł - 500 ml
Nemiroff	7 zł	85 zł - 500 ml
Nemiroff Delux	8 zł	110 zł - 750 ml
Potocki	20 zł	300 zł - 700 ml

Tequila	40 ml
Tequila Blanco	15 zł
Tequila Reposado	16 zł

Rum	40 ml
Malibu	14 zł
Bacardi	14 zł
Bacardi Black	16 zł

Gin	40 ml
Bulldog Dry Gin	16 zł
Bickens	16 zł

Whiskey	40 ml	butelka 750 ml
Tullamore Dew - Irlandia	16 zł	180 zł
Ballantines finest - Szkocja	14 zł	160 zł
Jack Daniels - USA	17 zł	200 zł
Talisker Single Malt - Szkocja	22 zł	340 zł

Wermuty i wina musujące	100 ml	butelka 750 ml
Cinzano Bianco, Rosso, Extra Dry	12 zł	100 zł
Cinzano Prosecco, Rose, Asti		65 zł

Wina białe	100 ml	butelka 750 ml
Wino wytrawne (Old Gruzia Rkatsiteli)	11 zł	78 zł
Wino półwytrawne (Old Gruzia Alaverdi)	11 zł	78 zł
Wino półsłodkie (Teliani Valley Alazani Valley Gruzja)	12 zł	89 zł

Wina czerwone	100 ml	butelka 750 ml
Wino wytrawne (Teliani Valley Saperavi Gruzja)	12 zł	89 zł

Wino półwytrawne (Teliani Valley Pirosmeni Gruzja)	12 zł	89 zł
--	-------	-------

Wino półsłodkie (Teliani Valley Alazani Valley Gruzja)	12 zł	89 zł
--	-------	-------

Koktajle	
Mojito (Bacardi, limonka, mięta, cukier, woda gazowana)	23 zł
Americano (Vermouth, Aperol, woda mineralna)	23 zł
Grand Margarita (Grand Marnier, tequila, syrop z agawy, sok z cytryny)	26 zł
Gin and Tonic	24 zł
Aperol Spritz	23 zł