

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## MENU SEZONOWE



### PRZYSTAWKI

- Szparagi podane z jajkiem poche • chips z szynki parmeńskiej • sos holenderski • ser dojrzewający 42 zł
- Mezze (*deska 2-3 os.*) • hummus • sos romesco • chorizo • papryka padron • oliwki • tzatziki • cukinia • feta w ziołach • pita 85 zł

### ZUPA

- Krem ze szparagów z olejem z pestek dyni • prażone migdały 35 zł

### DANIE GŁÓWNE

- Stek z kalafiora z bocznikiem • olej z czosnku niedźwiedziego • prażone ziarna • demi glace warzywny   47 zł
- Makaron pappardelle z polędwiczką wieprzową • cukinia • marchewka • suszone pomidory 49 zł
- Knedle z szarpaną golonką • puree ze szparagów • sos demi glace • olej z czosnku niedźwiedziego 52 zł
- Polędwiczka wieprzowa ze szparagami • młode ziemniaki • koperek • sos ziołowy 62 zł
- Makaron tagliolini z ndują i krewetkami • pomidory cherry • szpinak w kremowym sosie (*danie pikantne*) 59 zł

### FRYTY

- Fryty • chorizo • papryczki padron • sos romesco z pomidorów, orzechów i papryki • świeże zioła 35 zł
- Fryty • stek z siekanej wołowiny • sos serowy • kruszonka z boczku • pickle • świeże zioła 42 zł

### PIZZA

- Pizza z bocznikami na białym sosie • mozzarella • czerwona cebula • rukola  41 zł

 - danie wegetariańskie   - danie wegańskie

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## SEASONAL MENU


### STARTERS

- Asparagus served with poached eggs • Parma ham chips • Hollandaise sauce • ripening cheese 42 zł
- Mezze (*board for 2-3 persons*) • hummus • romesco sauce • chorizo • padron peppers • olives • tzatziki • zucchini • feta with herbs • pita 85 zł

### SOUP

- Asparagus cream with pumpkin seed oil • roasted almonds 35 zł


### MAIN COURSES


- Cauliflower steak with oyster mushroom • wild garlic oil • roasted grains • vegetable demi-glace   47 zł
- Pappardelle pasta with pork tenderloin • zucchini • carrots • dried tomatoes 49 zł
- Dumplings with pulled pork knuckle • asparagus puree • demi-glace sauce • wild garlic oil 52 zł
- Pork tenderloin with asparagus • young potatoes • dill • herb sauce 62 zł
- Tagliolini pasta with nduja and shrimps • cherry tomatoes • spinach in creamy sauce (*spicy*) 59 zł

### FRIES

- Loaded fries • chorizo • padron peppers • romesco sauce made from tomatoes, nuts and peppers • fresh herbs 35 zł
- French fries • chopped beef steak • cheese sauce • bacon crumble • pickles • fresh herbs 42 zł

### PIZZA

- Pizza with oyster mushrooms in white sauce • mozzarella • red onion • arugula  41 zł

 - vegetarian dish   - vegan dish

For groups of more than 10 guests we add service charge in the amount of 10 percent of the total order value.

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## SEASONAL MENU

### LEMONADE OF THE DAY

Ask our staff about the flavors  
300 ml/1l carafe 19/45 zł

### COCKTAILS

**FOREST FRUIT SPRITZ** 34 zł

Gin infused with forest fruits  
• Finlandia Botanical Wildberry & Rose  
• grenadine • sparkling rosé wine

**GRAPE SPLASH** 32 zł

Vodka infused with grapes  
• Finlandia Botanical Cucumber&Mint  
• cucumber • home-made grape syrup

**LIMONCINO SPRITZ** 32 zł

Limoncino of own production • lemon  
• sparkling rosé wine

**CHERRY SPRITZ** 34 zł

Rum infused with cherry and cinnamon  
• lemon juice • sparkling rosé wine

**PINEAPPLE SOUR** 32 zł

Whiskey infused with pineapple  
• lemon juice • protein

**MELON ICED TEA** 36 zł

White rum • silver tequila • gin • melon  
liqueur • 7up

BROWAR VREST | ul. J. Słowackiego  
58 760 70 10 | info@vrest.pl

For groups of more than 10 guests we add service charge  
in the amount of 10 percent of the total order value.

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## MENU SEZONOWE

### LEMONIADA DNIA

O dzisiejszy smak zapytaj naszą obsługę  
300 ml/karafka 1l 19/45 zł

### KOKTAJLE

**FOREST FRUITS SPRITZ** 34 zł

Gin infuzowany owocami leśnymi  
• Finlandia Botanical Wildberry & Rose  
• grenadyna • wino musujące różowe

**GRAPE SPLASH** 32 zł

Wódka infuzowana winogronami  
• Finlandia Botanical Cucumber&Mint  
• ogórek • syrop winogronowy własnej  
produkcji

**LIMONCINO SPRITZ** 32 zł

Limoncino własnej produkcji • cytryna  
• wino musujące różowe

**CHERRY SPRITZ** 34 zł

Rum infuzowany wiśnią z cynamonem  
• sok z cytryny • wino musujące różowe

**PINEAPPLE SOUR** 32 zł

Whisky infuzowana ananasem  
• sok z cytryny • biańko

**MELON ICED TEA** 36 zł

Biały rum • tequila silver • gin • likier  
melonowy • 7up

BROWAR VREST | ul. J. Słowackiego  
58 760 70 10 | info@vrest.pl

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy serwis  
w wysokości 10% wartości całego zamówienia.