

ESTD




2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

MENU SEZONOWE




PRZYSTAWKI

- Grzanki z kozim serem • gruszka • konfitura cebulowa  29 zł
- Mezze (*deska 2-3 os.*) • hummus • sos romesco • chorizo • papryka padron • oliwki • tzatziki • cukinia • feta w ziołach • pita 85 zł
- Holenderski matjas • marynata korzenna • remulada selerowa 39 zł

ZUPA

- Borowikowa • nuta wódki pieprzowej • kluseczki 29 zł


DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w kruszonce piernikowej • puree dyniowe • ziemniaki pieczone • seler pieczony w miodzie • sos śliwkowy 65 zł
- Pstrąg w panierce z maku • puree selerowe • fasolka szparagowa • migdały • sos buraczany 68 zł
- Pieczony bakłażan w marynacie korzennej • chutney pomarańczowy • puree dyniowe • gremolata orzechowa   52 zł
- Makaron papardelle • sos grzybowy na wódce z nutą lubczyku  49 zł
- Tagiolini z krewetkami • pomidorki cherry • zioła 58 zł


FRYTY

- Fryty z chorizo • papryczki padron • sos romesco z pomidorów, orzechów i papryki • świeże zioła 36 zł
- Fryty • siekana wołowina • sos serowy • kruszonka z boczku • pikle • świeże zioła 43 zł

PIZZA

- Pizza z mozzarellą • boczniki • czerwona cebula • rukola  43 zł

DESERY

- Torcik Rokitnik • mus z rokitnika • biała czekolada • piernik • czekolada • krem z czarnej porzeczki  28 zł

 - danie wegetariańskie   - danie wegańskie

Dla grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.
Rachunek z jednego stolika dzielimy maksymalnie na 3 części.