

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## MENU SEZONOWE

### PRZYSTAWKI

Grzanki z kozim serem • gruszka • konfitura cebulowa 29 zł

Pate z gęsiną • fenkułem • granat • galaretka śliwkowa 41 zł

Mezze (*deska 2-3 os.*) • hummus • sos romesco • chorizo • papryka padron • oliwki • tzatziki • cukinia • feta w ziołach • pita 85 zł

### ZUPA

Krem z brukwi na wywarze z gęsi • kwaśna śmietana • olej szczypiorkowy 34 zł

### DANIE GŁÓWNE

Sałata z polędwiczką wieprzową • pomidorki cherry • marynowana dynia • papryka • kurki marynowane • migdały • sezam • sos śliwkowy 52 zł

Udo z gęsi konfitowane • zapiekanka brukiew • czerwona kapusta pieczona • sos jabłkowy na cydrze. 94 zł

Gładzica tusza • sałatka z fasoli • ziemniaki pieczone • consome rybne 68 zł

Pieczony bakłażan z konfiturą pomidorową • kwaśna śmietana roślinna • prażona kasza gryczana • olej ziołowy 🌿🌿 42 zł

Makaron pappardelle z grzybami • seler naciowy • orzechy laskowe • nuta 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 • pickle • świeże zioła 43 zł

### PIZZA

Pizza z mozzarellą • boczniki • czerwona cebula • rukola 43 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.

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## SEASONAL MENU

### STARTERS

Croutons with goat cheese • pear • onion jam 29 zł

Goose pate • fennel • pomegranate • plum jelly 41 zł

Mezze (*board for 2-3 persons*) • hummus • romesco sauce • chorizo • padron peppers • olives • tzatziki • zucchini • feta with herbs • pita 85 zł

### SOUP

Turnip cream with goose broth • sour cream • chives oil 34 zł

### MAIN COURSES

Salad with pork tenderloin • cherry tomatoes • marinated pumpkin • peppers • marinated chanterelles • almonds • sesame seeds • plum sauce 52 zł

Confit goose thigh • turnip casserole • baked red cabbage • apple sauce with cider 94 zł

Plaice carcass • bean salad • baked potatoes • fish consome 68 zł

Baked eggplants with tomato jam • vegetable sour cream • roasted buckwheat • herb oil 🌿🌿 42 zł

Pappardelle pasta with mushrooms • celery • hazelnuts • a hint of lovage 🌿 49 zł

Tagiolini with shrimps • cherry tomatoes • herbs 58 zł

### FRIES

Fries with chorizo • padron peppers • romesco sauce made from tomatoes • nuts and peppers • fresh herbs 36 zł

French fries • chopped beef steak • cheese sauce • bacon crumble • pickles • fresh herbs 43 zł

### PIZZA

Pizza with mozzarella • oyster mushrooms • red onion • arugula 43 zł

🌿 - vegetarian dish 🌿🌿 - vegan dish

We charge a service fee for groups of more than 6 people which is 10% of your total order.  
The bill from one table can be divided maximum of 3 parts.