



BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKI

Grzanki z kozim serem • gruszka • konfitura cebulowa	29 zł
Mezze (<i>deska 2-3 os.</i>) • hummus • sos romesco • chorizo • papryka padron • oliwki • tzatziki • cukinia • feta w ziołach • pita	85 zł
Grillowana sałata rzymska z szynką parmeńską • pistacjowy dresing	39 zł

ZUPA

Borowikowa • nuta wódki pieprzowej • kluseczki	29 zł
--	-------

DANIE GŁÓWNE

Sałata z kozim serem • fasolka szparagowa • suszone pomidory • karmelizowany burak • pomarańcza • ziarna dyni • sos cytrusowy	49 zł
Udko z kaczki • gratin buraczany • kluski z sosem porzeczkowym	72 zł
Sandacz smażony z brokułem • kalafior • ziemniaki tłuczone • sos z kawiolem	69 zł
Makaron tagliolini z krewetkami • sos pomidorowy • bazylia	62 zł
Makaron papardelle • sos grzybowy na wódcę • nutka lubczyku	49 zł
Pieczone bataty z granatem • wegańska feta • sos pistacjowy	49 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 • boczniaki • czerwona cebula • rukola	43 zł
---	-------

DESERY

Gruszka marynowana w syropie cytrusowym z anyżem, cynamonem i kardamonem zapiekana w cieście w francuskim • bita śmietana • lody waniliowe	33 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.