

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

ZUPA

Zupa krem z pieczonej papryki   30 zł

DANIE GŁÓWNE

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

Polędwiczka wieprzowa z babką ziemniaczaną • pieczone warzywa • sos grzybowy 59 zł

Sandacz na maśle podany z ragout dyniowym • ziemniaki pieczone • sos porowy 69 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

Makaron tagliolini z sandaczem • marchewka • pomidory • ser grana padano • zioła 57 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

 - 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

Croutons with goat cheese • pear • onion jam 29 zł

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

SOUP



Cream soup with roasted peppers   30 zł


MAIN COURSES

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

Pork tenderloin with potato cake • baked vegetables • mushroom sauce 59 zł

Zander fried in butter • served with pumpkin ragout • baked potatoes • leek sauce 69 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

Tagliolini pasta with zander • carrots • tomatoes • grana padano cheese • herbs 57 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

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 • biało

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.