

BROWAR GRODZKI POLECA

- **SZASZŁYK GRODZKI** 29
szaszłyk z polędwiczki wieprzowej marynowanej w naszych piwach na sałatce ziemniaczanej z warzywami
- **ŻEBERKA GRODZKIE** 42
żeberka w sosie balsamicznym z opiekаныmi ziemniakami i grillowanymi warzywami
- **POLĘDWICZKA W SOSIE GRZYBOWYM** 39
polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z włoskimi kopytkami i sałatką w sosie vinegrette

DANIA SEZONOWE

o dostępność zapytaj obsługę

- **ZUPA KURKOWA** 16
- **ROZGRZEWAJĄCA ZUPA DYNIOWA** 16
zupa dyniowa z dodatkiem chilli z chipsem z salami
- **SAŁATKA Z KURKAMI I BOBEM** 27
mix sałat z kurkami, bobem i pomidorami koktajlowymi w sosie vinegrette
- **SAŁATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ I REGIONALNYM SEREM** 27
mix sałat z pieczoną dynią, wędzonym serem z Leśniczówki w sosie vinegrette
- **TAGLIATELLE Z PIECZONĄ DYNIĄ I CHILLI** 29

Serdecznie zapraszamy do degustacji naszych wyrobów regionalnych,
Browar Grodzki

Uwaga: W celu usprawnienia serwisu nie rozdzielamy rachunków dla grup powyżej 5 osób

MENU



PRZYSTAWKI

- **Tatar wołowy** 32
połędwica wołowa 100g/cebula/ogórek konserwowy/pieczarki marynowane/
musztarda francuska
- **Deska wędlin i serów z Lubelszczyzny** 2 osoby 39
4 osoby 76
2 rodzaje wędlin z wędzarni Roztoczańskiej po 100g/2 rodzaje serów
podpuszczkowych z Leśniczówki po 100g/cebularz/pikle
- **Deska do piwa** 29
nuggetsy z kurczaka/ser w panierce/krążki cebulowe/frytki z sosem
rozmarynowym i bbq
- **Carpaccio z buraka z regionalnym serem** 25
burak/regionalny ser z Leśniczówki/rucola/orzech laskowy
- **Krewetki** 35
krewetki Black Tiger/sos maślano-winny/bagietka
- **Tortellacci z ricottą i szpinakiem w sosie śmietanowym** 23
tortellacci nadziewane ricottą i szpinakiem/delikatny sos śmietanowy

SAŁATKI

wszystkie sałatki podajemy z cebularzem

- **Grodzka** 27
mix sałat/poładwiczka wieprzowa marynowana w naszym piwie/grillowane
warzywa/sos rozmarynowy
- **Vege** 24
mix sałat/wędzone tofu/cieciorka/pomidory koktajlowe/świeży ogórek/sos
vinegrette
- **Z kurczakiem** 25
kurczak grillowany/sałata/pomidorek koktajlowy/świeży ogórek/parmezan/sos
vinegrette

Promocja rodzinna: do każdego dania z menu, danie z karty dziecięcej w cenie 5 zł.

MAKARONY I PIEROŻKI

- **Bucatini z pesto** 25
bucatini/pesto pietruszkowe ze słonecznikiem/parmezan
- **Tagliatelle z krewetkami** 34
tagliatelle/krewetki Black Tiger/sos maślano-winny z dodatkiem chilli
- **Cappelli orkiszowe z burakiem** 27
cappelli/burak/wegański ser/sos orzechowy
- **Cappelli z grilowaną papryką** 30
cappelli/papryka/wegańska mozzarella/domowe pesto pietruszkowe/pomidor cherry
- **Gnocchi buraczkowe z mascarpone** 27
gnocchi buraczkowe/mascarpone/orzechy włoskie
- **Ravioli żytnie z gruszką i kalafiorem** 28
ravioli żytnie nadziewane gruszką i kalafiorem/domowe pesto pietruszkowe
- **Tortellini bolońskie w sosie pomidorowym** 23
tortellini nadziewane mięsem wieprzowo-wołowym/sos pomidorowy

BURGERY

stopień wysmażenia medium well/100% polskiej wołowiny/sosy produkcji własnej

- **Klasyczny** 29
bułka/mięso wołowe/majonez domowy/chrupiący bekon/ser cheddar/
pomidor/sałata/ogórek konserwowy/sos BBQ
- **Na ostro** 29
bułka/mięso wołowe/pikantne salami/papryka jalapeño/ogórek/ser cheddar/
sos Sriracha
- **Vege** 25
bułka/kotlet z cieciorki i czerwonej fasoli z dodatkiem suszonych pomidorów/
sałata/ogórek/prażona dynia/sos bazyliowy
- **Dodatki do burgera** 7
frytki małe/duże 7/11 surówka Colesław
- **Zestaw dowolny burger z frytkami i surówką** 35

Promocja rodzinna: do każdego dania z menu, danie z karty dziecięcej w cenie 5 zł.

PIZZA

pizza średnicy 32 cm

- **Margherita** 18
bazylia/mozzarella/sos pomidorowy
- **Capricciosa** 22
szynka/pieczarki/cebula/mozzarella/sos pomidorowy
- **Grodzka** 26
połędwiczka wieprzowa w piwie/papryka grillowana/cukinia grillowana/cebula grillowana/mozzarella/sos pomidorowy
- **Romano Italiano** 28
szynka parmeńska/rukola/pomidorki koktajlowe/mozzarella/sos pomidorowy
- **Quatro Fromaggi** 26
mozzarella/ser pleśniowy/podpuszczkowy ser regionalny z Leśniczówki/sos pomidorowy
- **Picante** 26
mozzarella/salami/pepperni/papryka jalapeño/sos pomidorowy

DANIA DZIECIĘCE

Przy zamówieniu dania z menu danie dziecięce w cenie 5 zł.

- **Pizza Margherita** 14
- **Pizza z szynką** 14
- **Tagliatelle w sosie pomidorowym** 14
- **Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką** 14

DESERY

- **Szarlotka z lodami** 15
domowa szarlotka na ciepło z lodami
- **Deser lodowy** 15
lody trzy gałki/bita śmietana/owoce



NASZE PIWA

Niefiltrowane i niepasteryzowane zawsze świeże podawane wprost z tanków zlokalizowanych na najniższym poziomie piwnic naszego browaru.

	330 ml	500 ml	1 l
Weizen	9	12	22
Welgrey	9	12	22
Pilsner	10	13	23
Bursztynowe	10	13	23
AIPA	10	13	23

O dostępność w danym dniu pytaj obsługę

Deska degustacyjna

1 x 125ml	5
2 x 125ml	10
3 x 125ml	15
4 x 125ml	20

Grzane piwo	16
500 ml	
Piwo butelkowane na wynos	14
500 ml	

POZOSTAŁE

Piwo bezalkoholowe 330 ml	11
Bawaria klasyczna/pszeniczna	
Cydr Lubelski 440 ml	15
klasyczny	
Wino grzane 25 cl	16

NAPOJE ZIMNE

Świeżo wyciskany sok 300 ml	18
pomarańcza	
Lemoniada 250 ml	13/17
klasyczna/owocowa	
Coca/Fanta/Sprite 250ml/850ml	7/20
Sok Cappy 250 ml/1l	7/20
pomarańcza/grejpfrut/jabłko/porzeczka	
Fuzetea 250 ml	7
brzoskiewnia/cytryna	
Woda mineralna 330 ml/1l	7/10
gazowana/niegazowana	
Red Bull 250 ml	15

NAPOJE GORĄCE

Herbata Sir William's	8
ceylon gold/earl grey/green marakuja/ green sencha/forest fruits/raspberry	
Espresso	7
Americano	8
Cappuccino	10
Caffe latte	11
Irish caffe	14
Frappe	14

DRINKI

White Lady	19
gin/likier triple sec/sok z cytryny	
Strawberry Mojito	19
rum/truskawki/mięta/limonka/woda gazowana/cukier trzcinowy	
Brazyliana Pears	19
absolut pears/syrop passion fruit/pomarańcza/limonka/sprite	
Margarita Truskawkowa	21
tequila blanco/triple sec/truskawki/cytryna	
Aperol Spritz	17
aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza	
Tequila Sunrise	23
tequila/sok pomarańczowy/grenadyna	
Sex on the Beach	19
wódka/likier brzoskwiniowy/sok pomarańczowy	
Shoty 4szt	25
malinowe/truskawkowe	

WINA

Wino domu Marques De Verdellano	18/30
Hiszpania białe/czerwone 25/50 cl	
Casa Pecunia Frizzante bianco	11/22/40
Włochy musujące 10/25/50 cl	
Casa Pecunia Prosecco	69
Włochy musujące 75 cl	
Casa Pecunia Pinot Grigio	12/70
Włochy białe 12,5/75 cl	
Ozzi Chardonnay	12/75
Australia białe 12,5/75 cl	
Riesling Me Pfalz	75
Niemcy białe 75 cl	
Vistamar Cabernet Sauvignon	12/70
Chile czerwone 12,5/75 cl	
Ozzi Shiraz	12/75
Australia czerwone 12,5/75 cl	
Masseria Parione Primitivo	95
Włochy czerwone 75 cl	

WYSOKI PROCENT



Wyborowa 40 ml / 0,5 l	7/69
Żubrówka 40 ml / 0,5 l	7/69
DISTIL. No 9 40 ml / 0,5 l	8/99
wódka rzemieślnicza	
Finlandia 40 ml / 0,5 l	8/99
J.A. Baczewski 40 ml / 0,5 l	12/129
Śliwowica Paschalna 40 ml	13
Soplica smakowa 40 ml / 0,5 l	7/79
pigwowa/malinowa/cytrynowa	
Tequila Jose Cuervo 40 ml	15
silver/resposado	
Jagermeister 40 ml	14
Gin Segram's 40 ml	14
Martini 100 ml	13
bianco/extra dry/rosso/rosato	
Rum Brugal 40 ml	12
Hennessy 40 ml	24
Ballantine's 40 ml	11
finest	
Jameson 40 ml	17
Glenfiddich 40 ml 12y	19
Glenlivet 40 ml	19
Jack Daniel's 40 ml	17
Johnnie Walker Red 40 ml	14
Johnnie Walker Black 40 ml	16
Chivas Regal 40 ml	19/22/24
12/15/18 years	



NASZE PIWA

GRODZKI PILS

zawartość ekstraktu: 11,9° Plato
zawartość alkoholu: 4,9% obj.
goryczka: 27 IBU
temperatura serwowania: 5-7°C
składniki: woda, sód **pilzneński**, chmiel, drożdże

Jasne pełne piwo dolnej fermentacji. Obfita piana, roślinno-chmielowy bukiet i pełna treść to wyróżniki trunku, który pozostawia na podniebieniu charakterystyczną przyjemną goryczkę pochodzącą z chmielu odmiany Lubelski i Marynka.

GRODZKIE PSZENICZNE

zawartość ekstraktu: 12,4 °Plato
zawartość alkoholu: 4,8% obj.
goryczka: 12 IBU
temperatura serwowania: 4-5°C
składniki: woda, sód **pszeniczny**, sód **pilzneński**, chmiel, drożdże

Jasne pełne piwo górnej fermentacji. Bursztynowo-pomarańczowe piwo o puszystej trwałej pianie oraz intensywnym aromacie bananów i goździków, które nie dominują nad świetnie zbalansowanym słodko-kwaskowatym trunkiem.

GRODZKI BURSZTYN

zawartość ekstraktu: 16,6° Plato
zawartość alkoholu: 6,5% obj.
goryczka: 14 IBU
temperatura serwowania: 7-9°C
składniki: woda, sód **monachijski**, **wiedeński**, **karmelowy**, chmiel, drożdże

Mocny, treściwy lager z bardzo delikatną szlachetną niedrapiącą goryczką, której towarzyszą nuty pieczonego chleba, prażonych sódów i rodzynek. W posmaku czuć ciepło alkoholu. Piwo o ciekawym, złożonym bukiecie.

GRODZKA AIPA

zawartość ekstraktu: 16,6 °Plato
zawartość alkoholu: 5,7% obj.
goryczka: 45 IBU
temperatura serwowania: 7-9°C
składniki: sód **pale ale**, **pilzneński**, chmiel, drożdże

Piwo warzone z udziałem chmieli amerykańskich. Początkowo wyczuwalne słodkie i owocowe aromaty cytrusów, kwiatów i żywic, ustępują miejsca chmielowej goryczce. Doskonałe zbalansowanie zbożowej słodyczy z goryczką amerykańskich chmieli czyni z naszej AIPY zaskakujący trunek. Prawdziwa gratka nie tylko dla piwoszy!