

# MENU



## PRZYSTAWKI

- **Tatar wołowy** 32  
polędwica wołowa 100g/cebula/żółtko/ogórek konserwowy/pieczarki marynowane/musztarda francuska
- **Tatar ze śledzia** 24  
piklowany ogórek/cebulka/kapary/olej rzepakowy/musztarda francuska/jajko
- **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/krażki cebulowe/frytki z sosem rozmarynowym i bbq
- **Krażki cebulowe z sosem BBQ** 15  
12 sztuk

## ZUPY

- **Żurek** 16  
żurek na zakwasie/biała kiełbasa/jajko
- **Rozgrzewająca zupa dyniowa** 16  
chilli/chips z salami

## SAŁATKI

wszystkie sałatki podajemy z cebularzem

- **Grodzka** 27  
mix sałat/polędwiczka wieprzowa marynowana w naszym piwie/grillowane warzywa/sos rozmarynowy
- **Vege** 24  
mix sałat/gruszka marynowana/karmelizowane orzechy włoskie/ser pleśniowy/pomidory koktajlowe/sos vinegrette
- **Z kurczakiem** 25  
mix sałat/kurczak grillowany/pomidory koktajlowe/świeży ogórek/parmezan/sos vinegrette
- **Z pieczoną dynią i regionalnym serem** 27  
mix sałat/pieczona dynia/wędzony ser z Leśniczówki/sos vinegrette

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

## DANIA GŁÓWNE

- **Żeberka Grodzkie** 34  
w balsamiczno-piwniej marynacie/opiekane ziemniaki/surówka
- **Żeberka na ostro** 34  
w ostrej piwnej marynacie/frytki/sałatka z kiszzonego ogórka
- **Szaszłyk Grodzki** 29  
połudwiczka wieprzowa marynowana w piwie/sałatka ziemniaczana/warzywa
- **Golonka marynowana w piwie** 38  
zasmażana kapusta/kluseczki ziemniaczane/swojski chrzan/domowa musztarda
- **Pstrąg z Pustelni** 35  
pieczony w całości pstrąg/frytki/sałatka z kiszzonego ogórka
- **Schabowy** 28  
gotowane ziemniaki/zasmażana kapusta
- **Pierś kurczaka sous-vide** 28  
puree selerowo-jabłkowe/bukiet sałat
- **Deska mięs dla Smakosza** 2 osoby 79  
biała kiełbasa z piwną cebulką/żeberko Grodzkie/golonka w piwie/zasmażana kapusta/frytki/musztarda i chrzan

## BURGERY

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

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

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

## MAKARONY

- **Penne Arrabbiata** 22  
pikantny sos pomidorowy/oliwki/kapary/parmezan
- **Tagliatelle z grillowanym kurczakiem** 25  
grillowany kurczak/natka pietruszki/marchewka/imbir/parmezan/sos śmietanowy
- **Tagliatelle z pieczoną dynią i chilli** 29

## PIZZA

pizza średnicy 32 cm

- **Margherita** 18  
sos pomidorowy/mozzarella/bazylija
- **Capricciosa** 22  
sos pomidorowy/mozzarella/szynka/pieczarki/cebula
- **Grodzka** 26  
sos pomidorowy/mozzarella/półędwiczka wieprzowa w piwie/warzywa grillowane
- **Romano Italiano** 28  
sos pomidorowy/mozzarella/szynka długodojrzewająca/rukola/pomidory koktajlowe/  
parmezan
- **Quatro Fromaggi** 28  
sos pomidorowy/mozzarella/ser pleśniowy/regionalne sery z Leśniczówki
- **Picante** 26  
sos pomidorowy/mozzarella/salami pepperoni/papryka jalapeño

## 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 na ciepło z lodami** 15
- **Korzenna gruszka w białym winie** 15  
na ciepło z lodami

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



## NASZE PIWA

O dostępność w danym dniu pytaj obsługę.

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

	330 ml	500 ml	1 l
<b>Pszeniczne</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>22</b>
<b>Pils</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>
<b>Bursztynowe</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>
<b>AIPA</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>
<b>Dunkel</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>

**Barley Wine** 330 ml **29**

Wino jęczmienne dojrzewające przez 6 miesięcy w dębowych beczkach.

### Deska degustacyjna

1 x 125ml	<b>5</b>
2 x 125ml	<b>10</b>
3 x 125ml	<b>15</b>
4 x 125ml	<b>20</b>

**Grzane piwo** 500 ml **16**

grodzki pils/suszone owoce/pomarańcza/  
goździki/sok malinowy/cynamon

**Piwo butelkowane na wynos** 500 ml **14**

## POZOSTAŁE

**Piwo bezalkoholowe** 330 ml **11**

Bawaria klasyczna/pszeniczna

**Grzaniec bezalkoholowy** 330 ml **14**

Bawaria/suszone owoce/pomarańcza/  
goździki/sok malinowy/cynamon

**Wino grzane** 25 cl **16**

aromatyczne wino alkoholowe lub  
bezalkoholowe/pomarańcza/goździki

**Cydr Lubelski** 440 ml **15**

na gorąco **17**

## NAPOJE ZIMNE

**Świeżo wyciskany sok** 300 ml **18**

pomarańcza

**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

**Herbata Zimowa** **14**

suszone owoce/goździki/domowy sok  
malinowy/pomarańcza

**Espresso** **7**

**Americano** **8**

**Flat white** **13**

**Cappuccino** **10**

**Caffe latte** **11**

**Irish caffe** **14**

## DRINKI

<b>White Lady</b>	19
gin/likier triple sec/sok z cytryny	
<b>Mojito</b>	19
rum/mięta/limonka/woda gazowana/ cukier trzcinowy	
<b>Brazyliana Pears</b>	19
absolut pears/syrop passion fruit/ pomarańcza/limonka/sprite	
<b>Margarita</b>	21
tequila blanco/triple sec/cytryna	
<b>Aperol Spritz</b>	17
aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza	
<b>Tequila Sunrise</b>	23
tequila/sok pomarańczowy/grenadyna	
<b>Sex on the Beach</b>	19
wódka/likier brzoskwiniowy/sok pomarańczowy	
<b>Kamikadze</b>	19
wódka/sok z cytryny/Blue Curacao	
<b>Cosmopolitan</b>	19
wódka/likier pomarańczowy/sok żurawinowy	
<b>Whisky sour</b>	19
whisky/syrop z cytryny/cukier trzcinowy	

## WINA

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



## WYSOKI PROCENT

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