



ZUPY

ŻUREK NA MAŚLANCE

żurek / jajko poche / purée ziemniaczane / chips z szynki kamieniarza

ALERGENY 1 3 7 8 380g / 29 PLN

WARMIŃSKI ROSÓŁ

bulion z trzech rodzajów mięs / domowe kluseczki / marchewka / pietruszka

ALERGENY 1 3 8 250g / 23 PLN

KREM Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW I PORA

oliwa piwna / prażone orzechy laskowe

ALERGENY 5 7 8 250g / 25 PLN

WARMIŃSKA ZUPA RYBNA

sandacz / dorsz / warzywa korzenne / chili / bazylia / pomidory

ALERGENY 1 2 4 6 8 300g / 29 PLN

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY REKOMENDUJEMY Z WÓDKĄ

wołowina / domowe pieczywo / masło / żółtko / cebula / ogórek / marynowane kurki

ALERGENY 1 3 7 9 300g / 55 PLN

KROKIET ZIEMNIACZANY Z GROSZKIEM REKOMENDUJEMY Z PILS

krokiet ziemniaczany / zielony groszek / mięta / remulada z selera / musztarda miodowo-piwna

ALERGENY 1 3 5 8 9 300g / 35 PLN

BIAŁA KIEŁBASA Z CHRZANOWĄ EMULSJĄ REKOMENDUJEMY Z PILS

biała kiełbasa / emulsja chrzanowa / pieczywo

ALERGENY 1 7 350g / 38 PLN

KRAŻKI CEBULOWE W CIEŚCIE PIWNYM (5 szt.) REKOMENDUJEMY Z IPA

cebula / ciasto piwne / sos ranczerski

ALERGENY 1 7 200g / 26 PLN

KREWETKI W SOSIE PIWNO-MAŚLANYM REKOMENDUJEMY Z PSZENICZNYM

krewetki / piwo pszeniczne / chili / czosnek / masło / pieczywo

ALERGENY 2 7 250g / 45 PLN

FRYTKI Z ZIEMNIAKA (Z KETCHUPEM)

150g / 15 PLN

FRYTKI Z BATATA (Z SOSEM RANCZERSKIM)

150g / 22 PLN

DANIA GŁÓWNE

SZASZŁYK NA SZPADZIE REKOMENDUJEMY Z PILS

wieprzowina / warzywa grillowane / boczek / ziemniaki opiekane
/ sałata z warzywami / salsa ze świeżych pomidorów / sos śmietanowo-ziołowy

ALERGENY 7 500g / 60 PLN

FISH AND CHIPS REKOMENDUJEMY Z IPA

połędwiczka z dorsza / ciasto piwne / frytki / majonez cytrynowy
/ kiszona kapusta

ALERGENY 1 7 420g / 57 PLN

ŻEBERKA W MARYNACIE BBQ

Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI REKOMENDUJEMY Z CIEMNYM

wieprzowina / ziemniaki pieczone / mus twarogowy / warzywa sezonowe

ALERGENY 7 600g / 65 PLN

WARMIŃSKIE PIEROGI Z KACZKĄ REKOMENDUJEMY Z PILS

kaczka / czosnek niedźwiedzi / cebula / majeranek / kminek
/ masło / natka pietruszki

ALERGENY 1 7 250g / 45 PLN

WOLNO GOTOWANY PIKANTNY BOCZEK REKOMENDUJEMY Z PILS

boczek / chilli / ciemne piwo / pomidory / kolendra / goździk
/ purée ziemniaczane / warzywa sezonowe

ALERGENY 1 7 450g / 54 PLN

KACZKA PO WARMIŃSKU REKOMENDUJEMY Z PSZENICZNYM

noga kaczki / sos wiśniowo-piwny / kopytka / buraczki zasmażane

ALERGENY 1 3 500g / 65 PLN

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

ZAWIJANA W BOCZKU REKOMENDUJEMY Z PILS

wieprzowina / sos z gorgonzoli / warzywa / ziemniaki pieczone

ALERGENY 7 420g / 57 PLN

GOLONKA WOLNO GOTOWANA W PIWIE REKOMENDUJEMY Z PILS

golonka wieprzowa / zasmażana kiszona kapusta
/ pieczone ziemniaki / chrzan / musztarda / pikle

ALERGENY 7 800g / 68 PLN

SCHABOWY PO KRÓLEWSKU

SMAŻONY NA SMALCU REKOMENDUJEMY Z PILS

wieprzowina / jajko sadzone / opiekane ziemniaki / mizeria

ALERGENY 1 3 7 450g / 59 PLN

BURGERY

BURGER JAGNIĘCY REKOMENDUJEMY Z IPA

jagnięcina / autorska bułka / sos jogurtowo-miętowy z dodatkiem harissy / marynowane ogórki / sałata rzymska / granat / frytki z batata

ALERGENY 1 3 7 9 500g / 69 PLN

WARMIŃSKI BURGER WOŁOWY / *VEGE REKOMENDUJEMY Z PILS

wołowina / karmelizowana cebula czerwona / ciemne piwo / kozi ser / rukola / sos musztardowo-majonezowy / bułka piwna / frytki

ALERGENY 1 3 7 9 500g / 65 PLN

BURGER ZAMKOWY PIKANTNY / *VEGE REKOMENDUJEMY Z PILS

wołowina / bułka piwna / cheddar / cebula / boczec / pomidor / ogórek marynowany / sałata karbowana / sos jalapeño / frytki

ALERGENY 1 3 7 9 500g / 59 PLN

**Vege – halloumi zamiast wołowiny*

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ REKOMENDUJEMY Z PILS

połędwica wołowa / rukola / parmezan / pomidorki cherry / frytki stekowe / sos pieprzowy / warzywa sezonowe

ALERGENY 7 550g / 120 PLN

SALAATA CEZAR

(DO WYBORU – KURCZAK / KREWETKI / HALLOUMI) REKOMENDUJEMY Z PSZENICZNYM

sałata rzymska / sos cezarski / parmezan / grzanki / pomidorki koktajlowe / boczec

ALERGENY 1 2 7 300g / 48 PLN

DESERY

SERNIK CZEKOLADOWY

Z ORZECHAMI LASKOWYMI REKOMENDUJEMY Z CIEMNYM

czekolada / mascarpone / karmel / orzechy laskowe

ALERGENY 1 3 7 200g / 24 PLN

BEZA REKOMENDUJEMY Z PSZENICZNYM

biszkopty / kawa / piwo porter / mus waniliowy / maliny / kakao

ALERGENY 1 3 7 200g / 28 PLN

DESER DNIA – ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

PIWO RZEMIEŚLNICZE:

ZESTAW DEGUSTACYJNY

5 piw degustacyjnych 5 x 125 ml / **39** PLN

WARMIA – PILS EKST. 12%, ALK. 5% 0,3l **14** PLN / 0,5l **18** PLN / 1l **29** PLN

Rześki i orzeźwiający lager o złotym kolorze, klarowny, z obfitą białą pianą. Wyczuwalna goryczka i nuty czeskiego chmielu Saaz. Idealny balans między słodowością a chmielowością.

WARMIA – PSZENICZNE EKST. 12%, ALK. 5% 0,3l **14** PLN / 0,5l **18** PLN / 1l **29** PLN

Klasyczne piwo górnej fermentacji w bawarskim stylu: żółta barwa, nieprzejryste, orzeźwiająca, z niską goryczką i nutami banana oraz goździka, będącymi efektem pracy drożdży.

WARMIA – IPA EKST. 14%, ALK. 5% 0,3l **14** PLN / 0,5l **18** PLN / 1l **29** PLN

Ikona piwnej rewolucji: piwo górnej fermentacji typu Ale z dużym udziałem nowofalowych chmieli. Aromaty tropikalnych owoców, cytrusów i żywicy. Złote, klarowne, z wyraźną goryczką.

WARMIA – BEZALKOHOLOWE 0,3l **14** PLN / 0,5l **18** PLN / 1l **29** PLN

Prawdziwe bezalkoholowe piwo z herbatą i nowofalowym chmielem. Ciemnozłota barwa, idealny balans słodowo-chmielowy. Świetny wybór, gdy chcesz cieszyć się smakiem piwa bez alkoholu.

SEZONOWE – ZAPYTAJ OBSŁUGĘ 0,3l **14** PLN / 0,5l **18** PLN / 1l **29** PLN

Piwo sezonowe spoza stałej oferty, limitowane i unikalne. Tworzone przez naszych piwowarów, by pasowało do charakteru pory roku i pozwalało cieszyć się doskonałym smakiem.

SPECJALNE – ZAPYTAJ OBSŁUGĘ 0,3l **14** PLN / 0,5l **18** PLN / 1l **29** PLN

Piwo, w którym nasi piwowarzy z dumą pokazują kunszt swojego zawodu, sięgając po historyczne style lub kreując współczesne podejście do piwowarstwa, aby wyrazić swoją pasję.

WYBRANE PIWO W BUTELCE 0,5l / **19** PLN

WARMIA GRZANIEC PIWNY 0,5l / **20** PLN

WARMIA BECZKA PIWA 10L 10l / **290** PLN

BEERWALL (ŚCIANA PIWA) 100ml / **2,80** PLN

doładuj kartę na dowolną kwotę i pij ile chcesz

Naszym gościom podajemy jeden wspólny rachunek.

Rezerwacje stolików

rezerwacje@browarwarmia.pl, Restauracja 782 565 608

Rezerwacje grupowe, przyjęcia, Eventy

rezerwacje@browarwarmia.pl, Menager 782 565 605



www.browarwarmia.pl

facebook.com/browarwarmia