



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 GRILOWANEJ KUKURYDZY

popcorn / oliwa chili

ALERGENY 7 250g / 25 PLN

ZUPA MEKSYKAŃSKA

ciecierzka / chorizo / pomidory / papryka / kolendra

ALERGENY 1 250g / 29 PLN

PRZYSTAWKI

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ REKOMENDUJEMY Z WÓDKĄ

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

ALERGENY 1 3 7 9 300g / 57 PLN

FILET Z KACZKI REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

kaczka / sałata z gruszką / orzech włoski / winegret malinowy

ALERGENY 5 7 9 250g / 45 PLN

PANIEROWANA KASZANKA REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

chałka / bocznik / chutnej z cebuli czerwonej / sos miodowo musztardowy

ALERGENY 1 3 7 9 300g / 42 PLN

SALAATA CEZAR

(DO WYBORY – KURCZAK / KREWETKI / HALLOUMI)

REKOMENDUJEMY Z PIWEM PSZENICZNYM

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

ALERGENY 1 2 7 300g / 48 PLN

KRAŻKI CEBULOWE W CIEŚCIE PIWNYM (5 szt.)

REKOMENDUJEMY Z PIWEM IPA

cebula / ciasto piwne / sos ranczerski

ALERGENY 1 7 200g / 26 PLN

KREWETKI W SOSIE POMIDOROWYM

REKOMENDUJEMY Z PIWEM PSZENICZNYM

krewetki / chili / imbir / chrupiąca grzanka

ALERGENY 2 7 220g / 45 PLN

FRYTKI Z ZIEMNIAKA (Z KETCHUPEM) 150g / 15 PLN

FRYTKI Z BATATA (Z SOSEM RANCZERSKIM) 150g / 22 PLN

DANIA GŁÓWNE

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

połędwica wołowa / rukola / parmezan / pomidorki cherry / marchewka / sos pieprzowy / frytki stekowe

ALERGENY 7 300g / 120 PLN

SZASZŁYK NA SZPADZIE REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

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

ALERGENY 7 500g / 60 PLN

FISH AND CHIPS REKOMENDUJEMY Z PIWEM 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 PIWEM CIEMNYM

wieprzowina / ziemniaki pieczone / mus twarogowy / warzywa sezonowe

ALERGENY 7 600g / 65 PLN

WARMIŃSKIE PIEROGI Z KACZKĄ REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

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

ALERGENY 1 7 250g / 45 PLN

SANDACZ REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

purée pietruszkowe / groszek cukrowy / koper włoski / pomidorki cherry / sos z szyjek rakowych

ALERGENY 4 7 550g / 65 PLN

KACZKA PO WARMIŃSKU REKOMENDUJEMY Z PIWEM PSZENICZNYM

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

ALERGENY 1 3 500g / 65 PLN

GICZ WIEPRZOWA ZAPIEKANA

W DEMI GLACE REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

purée ziemniaczane / modra kapusta

ALERGENY 7 8 850g / 75 PLN

SCHABOWY PO KRÓLEWSKU

SMAŻONY NA SMALCU REKOMENDUJEMY Z PIWEM PILS

wieprzowina / jajko sadzone / pieczarki / opiekane ziemniaki / kapusta zasmażana

ALERGENY 1 3 7 450g / 59 PLN

ALERGENY 1 GLUTEN 2 SKORUPIAKI 3 JAJA 4 RYBY 5 ORZECHY
6 SOJA 7 MLEKO (LAKTOZA) 8 SELER 9 GORCZYCA

BURGERY

BURGER JAGNIĘCY REKOMENDUJEMY Z PIWEM 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 PIWEM 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 PIWEM PILS

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

ALERGENY 1 3 7 9 500g / 59 PLN

*Vege – halloumi zamiast wołowiny

DESERY

SERNIK Z MUSEM JAGODOWYM REKOMENDUJEMY Z PIWEM CIEMNYM

mascarpone / karmel / owoce sezonowe

ALERGENY 1 3 7 200g / 24 PLN

BEZA REKOMENDUJEMY Z PIWEM PSZENICZNYM

kawa / piwo ciemne / mus waniliowy / owoce sezonowe

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 barwarskim 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

ALERGENY 1 GLUTEN 2 SKORUPIAKI 3 JAJA 4 RYBY 5 ORZECHY 6 SOJA
7 MLEKO (LAKTOZA) 8 SELER 9 GORCZYCA