BROWAR Pod Zamkiem

WARSZEWO PILS

0,3l 12,-
0,5l 15,-
1,0l 28,-

Jasne, klarowne, orzeźwiające, piwo o słomkowo-złotym kolorze. W smaku wyczuwalne delikatne słodowe, słodkie smaki zdecydowanie zdominowane przez goryczkę chmielową.

SŁONECZNE PSZENICZNE

0,3l 12,-
0,5l 15,-
1,0l 28,-

Jasne, naturalnie mętne, orzeźwiające piwo, bogate w smaku z charakterystycznym wyczuwalnym zapachem goździków i bananów. Delikatnie chmielone aromatycznymi chmielami.

NIEBUSZEWO MARCOWE

0,3l 12,-
0,5l 15,-
1,0l 28,-

Bursztynowo – miedziane, klarowne piwo z gęstą białą pianą. Słodowe w smaku, z wiodącymi chlebowymi i tostowymi nutami pozostającymi w równowadze ze złożonymi korzennymi odczuciami najlepszych odmian chmielu.

PIWA SPECJALNE

0,3l 13,-
0,5l 16,-
1,0l 29,-

Piwa specjalne są przygotowywane przez naszego Piwowara na różne okazje.
O aktualnie serwowane rodzaje piwa prosimy pytać nasz personel

PIWNA DESKA DEGUSTACYJNA 19,-

Istnieje możliwość zakupu piwa butelkowego na wynos.

ALKOHOLE

Wódki - 40ml / 0.7l

Absolut	15,-	/ 180,-
Ostoya	15,-	/ 180,-
Wyborowa	13,-	/ 150,-
Żubrówka z trawką	13,-	/ 150,-

Rum - 40ml / 0.7l

Havana Club 3YO	17,-	/ 190,-
Havana Club 7YO	18,-	/ 210,-
Kraken	20,-	/ 240,-
SailorJerry	19,-	/ 220,-

Whisky - 40ml / 0.7l

Jameson	17,-	/ 240,-
Bulleit Burbon	19,-	/ 250,-
Jack Daniel's	19,-	/ 250,-
Jack Daniels Gentelman	25,-	/ 290,-
Chivas Regal 15yo	30,-	/ 320,-
Chivas Regal 18yo	38,-	/ 380,-
Glenlivet 15yo	34,-	/ 370,-
Glenlivet 18yo	39,-	/ 390,-
Ardbeg 10yo	35,-	/ 380,-
Glenmorangie 10yo	29,-	/ 350,-
Glenfiddich 12yo	29,-	/ 350,-

Gin - 40ml / 0.7l

Beefeater	18,-	/ 240,-
Bombay Sapphire	24,-	/ 260,-
Heritage Magnolia Gin	30,-	/ 300,-

Tequila - 40ml / 0.7l

Blanco	17,-	/ 250,-
Gold	17,-	/ 250,-
Patron Silver	27,-	/ 300,-

Cognac/brandy - 40ml

Metaxa 5*	15,-
Metaxa 7*	17,-
Martel VS	19,-
Martel VSOP	27,-

Inne alkohole - 40ml

Malibu	14,-
Cointreau	14,-
Vermouth	16,-
Becherovka	14,-
Passoa	14,-
Kahlua	14,-
Baileys	14,-
Campari	14,-
Jagermeister	14,-

DRINKI

Aperol Spritz 27,-
60 ml Aperol, 100ml Frizzante, woda gazowana, pomarańcza

Hugo 27,-
100 ml Frizzante, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta

Aperol Flip 27,-
30 ml Aperol, 25 ml Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, nasze piwo pszeniczne

Mojito 27,-
40 ml Havana 3YO, cząstki limonki, mięta, cukier brązowy, woda gazowana

Long Island Iced Tea 34,-
20 ml Wyborowa, 20 ml Olmeca Blanco, 20 ml Havana 3YO, 20 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, sok z cytryny, cola

Whisky Sour Malinowy 28,-
40ml Jameson, cytryna, puree malinowe

Tropical Passion 27,-
20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Grapefruit, 10 ml Passoa, grenadyna, sok grejpfrutowy

Orgasm 27,-
40 ml Baileys, 40 ml Kahlua, mleczko zagęszczone

Negroni *HERITAGE* 32-
40 ml HERITAGE Magnolia Gin, 40 ml Campari, czerwony Vermouth

Old Fashioned 27,-
50 ml Bulleit Burbon, syrop cukrowy, Angostura Bitters

White Lady 27,-
50 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, syrop cukrowy, sok z cytryny

Apple Whisky 28,-
40 ml Jameson, sok jabłkowy Rajewscy, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana

Cuba Libre 26,-
40 ml Havana 3YO, coca - cola, cząstki limonki

Napoje 0,0%

Virgin Mojito 19,-
limonka, mięta, brązowy cukier, Sprite, woda gazowana

Herbatka Zimowa 19,-
czarna herbata, podana z miodem, cynamonem, goździkami i pomarańczą

Wino Grzane Bezalkoholowe 19,-
bezalkoholowa wersja naszego wina grzanego, z goździkami, cynamonem i pomarańczą

WINA

Wino Grzane 19,-

Wina biodynamiczne
Domaine Saint Rémy, Alzacja, Francja

Riesling Vieilles Vignes 100,-
białe, wytrawne

Pinot Noir Reserve 100,-
czerwone, wytrawne

Gewurztraminer Vieilles Vignes 100,-
białe, półwytrawne

Pinot Gris 100,-
białe, wytrawne

Pinot Auxerrois 100,-
białe, wytrawne

Wina białe na butelki

Turnau Solaris 130,-
Zachodniopomorskie, Polska

Centanni Pecorino 110,-
Marche, Włochy

Urban Riesling 100,-
Mozel, Niemcy

Wina czerwone na butelki

Montefloris Marche Rosso 110,-
Marche, Włochy

Scaia Rossa 110,-
Veneto, Włochy

Wino na kieliszki - 150ml

Wino domu czerwone 18,-
O aktualną ofertę wina domu, zapytaj obsługę.

Wino domu białe 18,-
O aktualną ofertę wina domu, zapytaj obsługę.

Wino Bezalkoholowe 0,0% 18,-
Torres Muscat

Wina musujące

San Martino, Prosecco Millesimato 85,-
Extra Dry, DOC (Treviso, Włochy) 750 ml,

Frizzin Vino Frizzante Bianco 16,-
Extra Dry (Włochy) 150 ml

DARMOWE WIFI
BPZ GUEST

REZERWACJA STOLIKÓW

91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL

SOFTY

Piwo bezalkoholowe 15,-
pils lub pszeniczne

Redbull 13,-

Sok jabłkowy Rajewscy 13,-

Soki wyciskane 18,-
pomarańcza, grejpfrut, mix 300 ml

Soki owocowe 8,-
pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka

Napoje Gazowane 9,-
cola, cola zero, sprite, tonic

Woda 7,-/ 14,-
gazowana lub niegazowana 300 ml lub 700 ml

KAWY

(mleko krowie, sojowe lub owsiane)

Espresso	7,-
Espresso Doppio	9,-
Americano	9,-
Flat White	10,-
Cappuccino	12,-
Kawa Mrożona	12,-

TEAPIGS 14,-

Herbaty

earl grey
english breakfast
mao feng green tea
jasmine pearls
green tea with mint
liquorice and mint
chamomile flowers
super fruit
chocolate and mint
chai tea
honeybush and roibos

PRZEKĄSKI

Klasyczny tatar 42,-
Tatar z wołowiny (100g) podany z żółtkiem, ogórkami konserwowymi, cebulą, marynowanymi grzybami, pieczywem i masłem.

Deska wędzonek 56,-
Deska 5 rodzajów (500g) mięs z naszej wędzarni. Podawana z ogórkami kiszonymi, chrzanem i musztardą oraz preclami. Dla dwóch osób.

(W) **Serowa Deska Piwosza** 52,-
Deska 5 rodzajów serów podawana z dodatkami

(V) **Wegańska deska przysmaków** 51,-
Klasyczny Hummus z falafelem, sery vegańskie od Vege sióstr, oliwki, orzechy, kimchi, pieczywo.

CurryWurst 31,-
z sosem curry na bazie ostrego ketchupu, piklami i preclem z naszego wypieku.

(W) **Przegryzki do piwa** 28,-
Frytki z batatów (150g), krążki cebulowe (7 szt) oraz serki cheddar (6 szt). Podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo – ziołowy).

(P) **Wingsy** 28,-
Pieczone, pikantne skrzydełka z kurczaka, w sosie na bazie pasty Gochujang. Podawane z sosem jogurtowo - ziołowym i majonezem sriracha.

(P) (V) **Frytki z Kimchi** 26,-
Bataty, ostre, domowe Kimchi, szczypior, wegański łagodny sos, limonka.

Ryba w cieście piwnym 31,-
podana z naszą autorską remuladą.

Żebra z naszej wędzarni 29,-
Podawane z sosem musztardowo – miodowym i preclem.

(V) **Frytki stekowe / Frytki z batatów** 15/18,-
Podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo – ziołowy).

ZUPY

Zupa rybna 35,-
z łososiem, dorszem i mięsem z małż (350ml). Podawana z kwaśną śmietaną oraz preclem.

Zupa gulaszowa 32,-
treściwa zupa z trzech gatunków mięsa, papryki, oraz warzyw, podana z preclem

CIABATTY

(P) **Ciabatta szarpana** 37,-
Szarpana wieprzowina upieczona w klasyczny sposób, podana z majonezem sriracha oraz colesławem.

(V) **Ciabatta vegańska** 36,-
Szarpany Jackfruit z czerwoną soczewicą, czerwoną cebulą, vegańskim sosem BBQ, podany z vegańskim colesławem i vegańskim majonezem

SAŁATKI

Sałatka Cezar 39,-
Mix sałat, pierś z kurczaka w sous vide, bekon, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos cezar, pieczywo

(V) **Sałatka z gruszką** 38,-
Wegański ser feta marynowany w aromatycznej oliwie, gruszka, orzechy włoskie, pomidory, czerwona cebula dresing, pieczywo.

DANIA DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka 22,-
Smażone kawałki fileta z kurczaka w chrupiącej panierce (100g), podawane z frytkami stekowymi, colesławem i ketchupem.

Paluszki z dorsza 22,-
Dorsz w chrupiącej panierce, podany z frytkami, colesławem oraz ketchupem.

CIASTA I DESERY

Zawsze świeże, zawsze nowe
O aktualną ofertę proszę pytać obsługę.

DANIA GŁÓWNE

Schaboszczak 52,-
Kotlet schabowy w panierce, smażony tradycyjnie na smalcu, podawany z ziemniaczkami obtoczonymi w maśle oraz mizerią.

Golonka w piwie 58,-
Golonka duszona w piwie naszej produkcji. Podawana z zasmażaną kapustą i ziemniaczkami smażonymi.

Żebro piwowara 75,-
700g wieprzowego żebra, zapieczonego z sosem Gold Carolina BBQ, podanego z ziemniaczkami pieczonymi i zasmażaną kapustą.

(V) **Dal z ryżem i warzywami** 46,-
Wegańska potrawka z czerwonej soczewicy i mleka kokosowego, podana z czarnym ryżem` i warzywami.

Łosoś 57,-
zapieczony z vegańskim pesto bazyliowym oraz panko, podany z sałatką z wakame, edamame oraz frytkami z batatów

Browarna Kiełba 49,-
według naszej receptury, wędzona, podawana z frytkami i świeżą sałatką.

Polędwiczka 56,-
wieprzowa, podana na grubo tartych plackach ziemniaczanych, z intensywnym sosem grzybowym, pietruszką oraz buraczkami z cebulką.

(V) **Kiełbaski** 54,-
smażone białe kiełbaski wegańskie, podane z colesławem i frytkami

REZERWACJA STOLIKÓW

91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL

(W) Potrawy wegetariańskie
(P) Potrawy pikantne
(V) Potrawy vegańskie

BROWAR Pod Zamkiem

Kamienicę, w której mieści się Browar Pod Zamkiem rozpoczęliśmy odbudowywać w 2001 roku.

Powstała ona na obrysie starych, średniowiecznych fundamentów i murów pozostałych po II Wojnie Światowej. Nasza kamienica i całe Stare Miasto wraz z Zamkiem zostały całkowicie zniszczone przez dywanowe naloty alianckie, kiedy Szczecin nazywał się jeszcze Stettinem.
Ulica Panieńska, z wieloma kupieckimi tradycjami, jest jedną z najstarszych ulic naszego miasta. Aby utrzymać tradycyjną funkcję staromiejskich kamienic Podzamcza, projekt odbudowy zakładał, że parter kamienicy będzie przeznaczony na gastronomię.
W czasie odbudowy, kiedy odkrywaliśmy zasypane stare, piękne sklepienia ceglane w piwnicach kamienicy, zrodził się pomysł na stworzenie restauracji z instalacją browarniczą, która byłaby wkomponowana we wnętrza. Ostateczna decyzja i koncepcja budowy browaru restauracyjnego została podjęta w 2013 roku.
Dziś można zobaczyć efekt wielu miesięcy pracy, który jest cegiełką w odbudowie Szczecińskiej Starówki.

Mamy nadzieję, że Państwo mile spędzicie u nas czas. Zapraszamy!

Adres
ul. Panieńska 12,
70-535 Szczecin
browarpodzamkiem.pl
fb.com/browarpodzamkiem
instagram.com/browar_pod_zamkiem