

PRZEKĄSKI

Klasyczny tatar 48,-

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

Tatar roślinny 37,-

Klasyka w wydaniu roślinnym (100g). Podawany z cebulką, grzybkami, i ogórkiem. Pieczywo.

Deska wędzonek 62,-

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

Serowa Deska Piwosza 62,-

Deska 5 rodzajów (250g) serów z gospodarstwa ekologicznego z Łomnic. Mix serów krowich i kozich. Podawana z dodatkami. Dla dwóch osób.

Wegańska deska przysmaków 58,-

Klasyczny Hummus z falafelem, sery wegańskie, oliwki, orzechy, kimchi, pieczywo.

Deska Szczecińska 63,-

Mix rybnych przysmaków. Wędzony śledź naszego pomysłu, domowy paprykarz, pasta z makreli i wędzonego twarogu, sardynki w panierce. Podawana z masłem i świeżym pieczywem. Dla dwóch osób.

Pierożki z Bryndzą 26,-

podane z topionym masłem, ziołami, grubym pieprzem, twarogiem wędzonym i szczypiorkiem.

Wingsy 31,-

Pieczone, pikantne skrzydełka z kurczaka (400g), w sosie na bazie pasty Gochujang. Podawane z sosem jogurtowo - ziołowym i majonezem sriracha.

Frytki z Kimchi 29,-

Bataty, ostre, domowe Kimchi, szczypiorek, wegański tagodny sos, limonka.

Przegryzki do piwa 31,-

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).

Frytki stekowe / Frytki z batatów 16/19,-

Podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo - ziołowy).

DODATKI

Koszyk 4 szt. precli 16,-

Koszyk 4 szt. bułeczek z masłem 12,-

Koszyk pieczywa z masłem 8,-

Sosy 4,-

ZUPY

Zupa rybna 37,-

z łososiem, dorszem i mięsem z matz (350ml). Podawana z kwaśną śmietaną oraz preclami.

Zupa gulaszowa 37,-

treściwa zupa z trzech gatunków mięsa, papryki, oraz warzyw, podana z preclami.

CIABATTY

Ciabatta szarpana 38,-

Szarpana wieprzowina upieczona w klasyczny sposób, podana z majonezem sriracha oraz colesławem.

Ciabatta wegańska 38,-

Szarpany Jackfruit z czerwoną soczewicą, czerwona cebula, wegańskim sosem BBQ, podany z wegańskim colesławem i wegańskim majonezem

SAŁATKI

Sałatka Cezar 43,-

Mix sałat, pierś z kurczaka w sous vide, bekon, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos cezar, pieczywo.

Sałatka z gruszką 42,-

Wegański ser feta marynowany w aromatycznej oliwie, gruszka, orzechy włoskie, pomidory, czerwona cebula dressing, pieczywo.

DANIA DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka 28,-

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

Paluszki z dorsza 28,-

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 59,-

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

Golonka w piwie 62,-

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

Żebro piwowara 77,-

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

Żebro wołowe 81,-

500g wołowego żebra, podanego z autorskim sosem, talarkami Dollar Chips i colesławem.

Chilli sin carne 56,-

Meksykański klasyk z wegańskim mięsem i kaszą pęczak. Podane z nachosami i kolendrą.

Łosoś 71,-

zapieczony z wegańskim pesto bazyliowym oraz panko, podany z sałatką z wakame, edamame oraz frytkami z batatów.

Dal z czerwonej soczewicy 58,-

z pomidorami, warzywami, mlekiem kokosowym, ryżem i kolendrą.

Ryba w cieście piwnym 61,-

podana z naszą autorską remuladą. Frytki i colesław.

Kura pieczona 59,-

w glazurze z aromatycznych ziół, przypraw i masła, podana z colesławem, frytkami i dwoma sosami.

W Potrawy wegetariańskie

P Potrawy pikantne

V Potrawy wegańskie



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 zasypiane 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





WARSZEWO PILS

0,3l 15,-
0,5l 18,-
1,0l 34,-

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

SŁONECZNE PSZENICZNE

0,3l 15,-
0,5l 18,-
1,0l 34,-

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

NIEBUSZEWO MARCOWE

0,3l 15,-
0,5l 18,-
1,0l 34,-

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 16,-
0,5l 19,-
1,0l 36,-

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

PIWNA DESKA DEGUSTACYJNA

25,-

5 szt. x 0,1 L

Istnieje możliwość zakupu piwa butelkowego na wynos.

ALKOHOLE

Wódki - 40ml / 0.7l

Absolut	16,- / 210,-
blue / pears / lime / kurant	
Ostoya	16,- / 210,-
Wyborowa	15,- / 180,-
Żubrówka z trawką	15,- / 180,-

Rum - 40ml / 0.7l

Havana Club 3YO	18,- / 230,-
Havana Club 7YO	24,- / 280,-
Kraken	25,- / 290,-
Sailor Jerry	23,- / 270,-

Whisky - 40ml / 0.7l

Jameson	19,- / 240,-
Bulleit Bourbon	23,- / 270,-
Jack Daniel's	22,- / 260,-
Jack Daniels Gentelman	27,- / 340,-
Chivas Regal 15yo	30,- / 360,-
Chivas Regal 18yo	38,- / 400,-
Glenlivet 15yo	34,- / 380,-
Glenlivet 18yo	41,- / 440,-
Ardbeg 10yo	38,- / 400,-
Glenmorangie 10yo	28,- / 340,-
Glenfiddich 12yo	29,- / 350,-

Gin - 40ml / 0.7l

Beefeater	18,- / 250,-
Bombay Sapphire	22,- / 300,-
Heritage Magnolia Gin 0.5l	35,- / 300,-

Tequila - 40ml / 0.7l

Blanco	21,- / 250,-
Gold	24,- / 280,-
Patron Silver	34,- / 360,-
Patron Gold	40,- / 460,-

Cognac/brandy - 40ml

Metaxa 5*	18,-
Metaxa 7*	23,-
Martel VS	23,-
Martel VSOP	35,-

Inne alkohole - 40ml

Malibu	14,-
Cointreau	19,-
Vermouth	16,-
Becherovka	16,-
Passoa	16,-
Kahlua	16,-
Baileys	16,-
Campari	18,-
Jagermeister	18,-
Aperol	18,-

SZPRYCERY

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

DRINKI

Mojito 29,-
40 ml Havana 3YO, cząstki limonki, mięta, cukier brązowy, woda gazowana

Long Island Iced Tea 36,-
20 ml Wyborowa, 20 ml Olmeca Blanco, 20 ml Havana 3YO, 20 ml Beefeater, 20 ml Cointreau, sok z cytryny, cola

Whisky Sour Malinowy 29,-
40ml Jameson, cytryna, puree malinowe

Tropical Passion 29,-
20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Kurant, 10 ml Passoa, grenadyna, sok grejpfrutowy

Orgasm 29,-
40 ml Baileys, 40 ml Kahlua, mleczko zagęszczone

Negroni HERITAGE 38,-
40 ml HERITAGE Magnolia Gin, 40 ml Campari, czerwony Vermouth

Old Fashioned 29,-
50 ml Bulleit Bourbon, syrop cukrowy, Angostura Bitters

Goblin 29,-
50 ml Jagermeister, 30 ml syrop poziomkowy, sok z limonki, sprite, woda gazowana

Count Mast Negroni 36,-
40 ml Heritage Magnolia Gin, 40 ml Jagermeister, 40 ml Vermouth

Pain Killer 28,-
60 ml Kraken, 15 ml Malibu, sok pomarańczowy, syrop ananasowy, krem kokosowy

Pink Passion 28,-
50 ml Havana 3YO, syrop ananasowy, grenadyna, sok z limonki, syrop cukrowy

Fredy Krueger 27,-
40 ml Jagermeister, sok pomarańczowy, syrop z białej brzoskwini

Cuba Libre 28,-
40 ml Havana 3YO, coca - cola, cząstki limonki

Yuzu Gin Tonic 25,-
40 ml Beefeater, Yuzu Tonic, sok z cytryny

GORĄCE NAPOJE %

Wino grzane 19,-
z syropem z bzu, laską cynamonu i goździkami

Herbata z nalewką 21,-
czarna herbata podana z nalewką z Bukowiny Tatrzańskiej, cytryną i miodem. Do wyboru nalewka malinowa lub pigwowa.

Herbata z rumem 20,-
czarna herbata podana z ciemnym rumem, miodem, cytryną i rodzynkami moczonymi w rumie.

Czekolada z wiśniówką 21,-
klasyczna czekolada MONBANA podana z nalewką wiśniową z Bukowiny Tatrzańskiej, płatkami chilli i bitą śmietaną.

Napoje 0,0%

Virgin Mojito 19,-
limonka, mięta, brązowy cukier,

Piwo bezalkoholowe 16,-
pils lub pszeniczne

Wino Bezalkoholowe 0,0% 19,-
Torres Muscat

Grzaniec bezalkoholowy 19,-

Herbata Zimowa 20,-

SOFTY

Sok jabłkowy Rajewscy 14,-

Redbull 15,-

Soki wyciskane 19,-
pomarańcza, grejpfrut, mix 300 ml

Soki owocowe 9,-
pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka

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

Woda 8,- / 15,-
gazowana lub niegazowana 300 ml lub 700 ml

DARMOWE WIFI
BPZ GUEST

REZERWACJA
STOLIKÓW

91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL



KAWY ^{TRÓSKAWA}

(mleko krowie, sojowe lub owsiane)
Espresso 9,-
Espresso Doppio 12,-
Americano 13,-
Flat White 15,-
Cappuccino 16,-

MONBANA CZEKOLADA 14,-

Trésor
klasyczna czekolada z nutą aromatów cytrusowych. 33% kakao. Gładka tekstura

Tradition „salon de thé”
klasyczna czekolada z nutą aromatów kwiatowych i owocowych. 32% kakao. Aksamitna tekstura

Supreme
Czekolada w stylu włoskim. Nuty zbóż i herbatników. Bardzo gęsta.

Trésor blanc
biała czekolada, o aksamitnej teksturze.

Petit dejeuner
klasyczna czekolada z dodatkiem płatków jęczmiennych. 32% kakao. Nuty cynamonu. Gładka tekstura

Speculoos
czekolada z dodatkiem przypraw: pieprz, gałka muszkatołowa, goździki, imbir, cynamon. 32% kakao. Gładka tekstura

Noix de coco
czekolada o smaku kokosowym. 32% kakao. Gładka tekstura

Vanille
czekolada o smaku waniliowym. 32% kakao. Gładka tekstura

Orange
czekolada o smaku pomarańczowym. 32% kakao. Gładka tekstura

TEAPIGS 16,-

Herbaty
earl grey
english breakfast
mao feng green tea
liquorice and mint
chamomile flowers
super fruit
chocolate and mint
chai tea
honeybush and roibos
peppermint