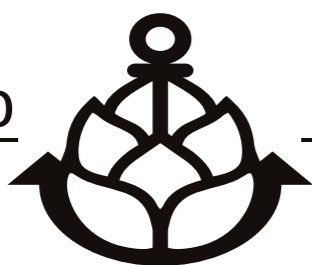


20



15

BROWAR GDYNIA PORT

PIWO JASNE | LIGHT BEER

4,5% obj. alk.

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

PIWO CIEMNE | DARK BEER

*Zapytaj obsługę

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

PIWO PSZENICZNE | WHEAT BEER

4,5% obj. alk.

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

PIWO SPECJALNE | SPECIAL BEER

*Zapytaj obsługę

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

PORTER BAŁTYCKI | BALTIC PORTER

9% obj. alk.

0,33l - 25zł

DESKA PIW | BOARD OF BEERS

4x125ml - 21zł



Piwa niefiltrowane i niepasteryzowane.

Piwa zawierają stód jęczmienny i/lub pszeniczny.

Wszystkie piwa są również dostępne w butelkach

All beers are also available in bottles

NAPOJE | COLD DRINKS

Kropla Delice / Beskidu Niegazowana 0,33l	8 PLN
Kropla Delice / Beskidu Niegazowana 0,75l	15 PLN
Coca-Cola 0,25l / Fanta 0,25l / Sprite 0,25l	10 PLN
Coca-Cola 0,85l / Sprite 0,85l / Kinley Tonic 0,85l	22 PLN
Coca-Cola Zero 0,25l	10 PLN
Kinley Tonic 0,25l	10 PLN
Fuzetea 0,25l	10 PLN
Cappy pomarańcza / jabłko / grejpfrut 0,25l	10 PLN
Burn 0,25l	15 PLN
ON'Lemon Rabarbar / Limonka / Gruszka / Pomarańcza / Śtiwka 0,33l	16 PLN

DRINKI | COCKTAILS

Weizen Collins 41 PLN 40ml Beefeater, 40ml syrop truskawkowy, 40ml sour, piwo pszeniczne
On'Lemon Breeze 43 PLN 40ml Beefeater Pink, 20ml syrop truskawkowy, 40ml sour, On'Lemon Pink Grapefruit
Lillet Spritz 36 PLN 40ml Lillet, limonka, 150ml prosecco, syrop z kwiatu bzu
Limoncello Spritz 36 PLN 40ml Limoncello, 150ml prosecco
Old Fashioned 47 PLN 40ml Woodford Reserve, angostura, syrop cukrowy
Leśna Przygoda 37 PLN 40ml Chambord, 40ml sour, konfitura z czarnej porzeczki, piwo pszeniczne
Jack Sour 36 PLN 40ml Jack Daniel's, 40ml sour, 20ml syrop cukrowy, biańko, angostura
Apple Jack Sour 38 PLN 40ml Jack Daniel's Apple, 30ml syrop jabłkowy, 30ml sour, biańko
Suprise me (koktajl niespodzianka) 34 PLN 60ml Sopllica smakowa, 30ml syrop smakowy, 30ml sour, 80ml soft
Pornstar Martini 45 PLN 40ml Finlandia, 30ml puree marakuja, 30ml sour, 20ml syrop waniliowy, 100ml presecoco
Daiquiri Frozen 38 PLN 40ml Havana Club 3yo, 40ml sour, mrożone owoce sezonowe (o dostępność pytaj obsługę)
Pinkiy 39 PLN 40ml Aperol, 40 ml Limoncello, 40ml sour, 30ml syrop grejpfrutowy

FINLANDIA

Finlandia Redberry&Lemonade	32 PLN
Finlandia Mango&Sok jabłkowy	32 PLN
Finlandia Grapefruit&Tonic	32 PLN
Finlandia Rose Spritz	32 PLN
Finlandia Mint Spritz	32 PLN

*40ml Finlandia smakowa + 120ml soft

GRZAŃCE | WARM COCKTAILS

Grzane Piwo 23 PLN Piwo pszeniczne, syrop malinowo - imbirowy, cynamon
Grzane Piwo Miodowe 32 PLN Piwo pszeniczne, 20ml Jack Daniel's Honey, miód
Grzane Piwo Malinowe 32 PLN Piwo pszeniczne, 40ml Sopllica malinowa, 20ml syrop malinowy
Grzane Wino 23 PLN Wino czerwone, pomarańcza, goździki
Coffe Dream 39 PLN Americano, 40ml Bailey's, 20ml Jack Daniel's, 20ml syrop słony karmel, bita śmietana
Herbata Zimowa 20 PLN Napar herbaciany, cytryna, pomarańcza, imbir, konfitura z czarnej porzeczki
Gorąca czekolada z bitą śmietaną 22 PLN

KAWA I HERBATA | COFFEE & TEA

Espresso (40ml)	11 PLN
Espresso Doppio (80ml)	16 PLN
Americano (190ml)	13 PLN
Americano z mlekiem (190ml)	15 PLN
Cappuccino (190ml)	15 PLN
Flat white (300ml)	19 PLN
Latte (300ml)	18 PLN
Herbata czarna (280ml)	13 PLN
Earl Grey (280ml)	13 PLN
Jaśminowa (280ml)	13 PLN
Miętowa (280ml)	13 PLN
Zielona (280ml)	13 PLN
Owoce leśne (280ml)	13 PLN
Pomarańczowa z imbirem (280ml)	13 PLN
Waniliowy rooibos (280ml)	13 PLN

TEQUILA 4CL

El jimador Blanco	21 PLN
El jimador Reposado	22 PLN
Herradura Plata	33 PLN
Herradura Reposado	37 PLN
Herradura Anejo	52 PLN

COGNAC / BRANDY 4CL

Martell VS	40 PLN
Martell VSOP	49 PLN
Martell XO	119 PLN

BOURBON 4CL

Woodford Reserve	30 PLN
Woodford RYE	44 PLN
Woodford Double Oaked	56 PLN

GIN 4CL

Fords	26 PLN
Hendrick's	33 PLN
Beefeater	25 PLN
Beefeater Pink	25 PLN
Beefeater Blood Orange	25 PLN

LIQUEURS 4CL

Kahlua	16 PLN
Bols	14 PLN
Bailey's	21 PLN
Jagermeister	20 PLN
Lillet Blanc	16 PLN
Limoncello	12 PLN
Sopllica smakowa	13 PLN

WÓDKA | VODKA

	4cl	70cl
Finlandia Vodka	15 PLN	190 PLN
Belvedere	25 PLN	410 PLN
Finlandia Lime	16 PLN	
Finlandia Grapefruit	16 PLN	
Finlandia Mango	16 PLN	
Finlandia Cranberry	16 PLN	
Finlandia Redberry	16 PLN	
Finlandia Blackcurrant	16 PLN	
Finlandia Coconut	16 PLN	
Finlandia Botanical Cucumber&Mint	16 PLN	
Finlandia Botanical Wildberry&Rose	16 PLN	

WHISKY | WHISKEY

	4cl	70cl
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	20 PLN	295 PLN
Jack Daniel's Tennessee Honey	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's Tennessee Fire	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's Tennessee Apple	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's RYE	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's Gentleman	29 PLN	420 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	36 PLN	
Jack Daniel's Sinatra Select	69 PLN	
Jameson	21 PLN	310 PLN
Jameson Caskmates IPA / Stout	30 PLN	
Jameson Black Barrel	39 PLN	
BenRiach The Twelve	34 PLN	
BenRiach Smoky Ten	37 PLN	
Glendronach 12y	36 PLN	
Glendronach 15y	45 PLN	
Glendronach 21y	99 PLN	
Glenglassaugh Evolution	36 PLN	
Glenglassaugh Revival	31 PLN	
Glenglassaugh Torfa	35 PLN	

SZAMPANY | CHAMPAGNE

Dom Perignon Champagne Blanc 2012	(75cl)	2012 PLN
G.H. Mumm Grand Cordon	(75cl)	420 PLN
G.H. Mumm Rose	(75cl)	485 PLN
G.H. Mumm Demi Sec	(75cl)	420 PLN
G.H. Mumm IceXtra	(75cl)	460 PLN
G.H. Mumm Olympe	(75cl)	460 PLN



VERMOUTH

Cinzano Bianco (10cl)	25 PLN
Cinzano Rosso (10cl)	25 PLN




RUM 4CL

Havana Club 3yo	19 PLN
Havana Club 7yo	27 PLN
Havana Club Especial	20 PLN
Havana Club Selection de Maestros	49 PLN
Zacapa Centenario 23yo	44 PLN
Sailor Jerry	22 PLN

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD SNACKS

Tatar wołowy 150g / żółtko panierowane / ogórek / cebula / musztarda francuska / oliwa czosnkowa / boczniki Beef tartare / breaded yolk / cucumber / onion / french mustard / garlic olive oil / oyster mushroom	46 PLN 1,3,6,7,9,10*
Tatar ze śledzia 150g / marynata z nalewki staropolskiej / konfitura malinowo-cebulowa / cebula Herring tartare marinated in an old Polish tincture / raspberry and onion jam / onion	43 PLN 1,4,9,10*
Deska serów i wędlin / marynaty (450g) Board of cheeses and meats / pickles	70 PLN 1,7,9,10*
Carpaccio z pieczonego buraka / kozi ser / orzechy włoskie / rukola / oliwa ziołowo-cytrynowa (150g) Roasted beetroot carpaccio / goat cheese / walnuts / arugula / herbs-lemon olive oil	35 PLN 1,5,6,8,9,11*
Hummus paprykowo-pomidorowy   / czarny sezam / mini marchewki marynowane w soku pomarańczowym / seler naciowy (200g) Pepper-tomato hummus / black sesame / mini carrots marinated in orange juice / celery	35 PLN 1,6,9,11*


PRZYSTAWKI GORĄCE | HOT SNACKS

Tortilla z dorszem 200g / cebula / pikle / sałata / pomidor / sos pomidorowo-paprykowy Tortilla with cod / onion / pickles / salad / tomato / tomato-pepper sauce	36 PLN 1,4,5,7,9,10*
Tortilla wegańska   / roślinne mięso mielone / boczniki / cebula / czosnek / kolendra / papryka / rukola / wegański sos tzatziki (200g) Vegan tortilla / plant minced meat / oyster mushroom / onion / garlic / coriander / pepper / arugula / vegan tzatziki	36 PLN 1,7,9,10,11*
Wątróbka drobiowa 150g / smażona cebula / kolendra / pieprz ziołowy / śmietana Chicken liver / fried onion / coriander / herbal pepper / cream	34 PLN 1,5,6,8,9*
Kaszanka z pieca 150g / smażona cebula / sos musztardowy Black pudding / fried onion / mustard sauce	34 PLN 1,3,6,7,9*
Taco 3 szt.  mięso mielone / jalapeno / pomidor / cebula / ogórek / sos meksykański / parmezan / fasola / kukurydza Taco 3 pcs. / minced meat / jalapeno / tomato / onion / cucumber / mexican sauce / parmesan / bean / corn	35 PLN 1,3,6,7,9*
Kalmary w cieście piwnym 7 szt. / sos cytrynowy Squids in beer batter 7 pcs. / lemon sauce	36 PLN 1,3,4,5,9,10*
Krewetki w cieście piwnym 6 szt. / sos słodki chilli Shrimps in beer batter 6 pcs. / sweet chilli sauce	42 PLN 1-11*

ZUPY | SOUPS

Krem z pieczonej papryki i pomidorów 300ml / chips z jarmużu / grzanki ziołowe / oliwa cytrynowa Roasted pepper and tomato cream / kale chips / croutons / lemon olives oil	32 PLN 1,5,6,8,9,11*
Tajska zupa rybna 300ml  / kafir / czerwone curry / mleko kokosowe / imbir / kolendra / owoce morza Thai fish soup / kafir / red curry / coconut milk / ginger / coriander / seafoods	35 PLN 1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12*
Żurek 300ml / biała kiełbasa / jajko / ziemniaki Sour rye soup / white sausage / egg / potatoes	33 PLN 1,3,5,6,10,11*



MAKARONY | PASTA

Penne z piersią kurczaka sous-vide / brokuły / czosnek / pietruszka / parmezan / śmietana (250g) Penne with sous-vide chicken breast / broccoli / garlic / parsley / parmesan / cream	49 PLN 1,3,5,6,7,8,9,11*
Pappardelle z owocami morza  / mule / krewetki / kalmary / kolendra / przecier pomidorowy / czosnek / wino / chilli (250g) Pappardelle with sea foods / mussels / shrimps / squids / coriander / tomato pasta / garlic / wine / chilli	49 PLN 1,3,5,6,8,9*

DANIA MIĘSNE | MEAT DISH

Grillowany schab z kością 200g / puree ziemniaczano-chrzanowe / buraki zasmażane / sos grzybowy Grilled pork chop / horseradish mashed potatoes / fried beetroots / mushrooms sauce	65 PLN 5,6,8,9,10,11*
Żeberka marynowane w Jack Daniel's i piwie 350g / frytki / mix sałat z warzywami / sos BBQ Ribs marinated in Jack Daniel's and beer / french fries / salad mix with vegetables / BBQ sauce	69 PLN 1,7,9,11*
Pierś kukurydziana z kością 200g / gratin ziemniaczano-brokulowy / mix sałat z warzywami / sos pieczarkowo-truflowy Corn chicken breast / potatoe-broccoli gratin / salad mix with vegetables / mushroom-truffle sauce	65 PLN 3,5,6,7,8,9,11*
Golonka 450g / puree ziemniaczano-chrzanowe / grillowane warzywa / sos demi-glace Knuckle / horseradish mashed potatoes / grilled vegetables / demi-glace sauce	68 PLN 5-11*
Poliki wołowe 200 g / puree ziemniaczano-chrzanowe / buraki zasmażane / sos winny Beef cheeks / horseradish mashed potatoes / fried beetroots / vine sauce	66 PLN 5-11*
Stek Argentyński z biodrówki wołowej 180g / mix sałat z warzywami / masło / puree ziemniaczano-chrzanowe / rozmaryn / czosnek confit / sos demi-glace Argentine beef hip steak / salad mix with vegetables / butter / horseradish mashed potatoes / rosemary / garlic confit / demi-glace sauce	143 PLN 1,6,7,9,10,11*

SAŁATY | SALADS

Sałatka z grillowaną piersią z kurczaka / mix sałat / cebula marynowana / pomidory koktajlowe / mozzarella / awokado / czarne oliwki / boczek grillowany / sos vinegrette (250g) Salad with grilled chicken breast / salad mix / marinated onion / cherry tomatoes / mozzarella / avocado / black olives / grilled bacon / vinegrette sauce	43 PLN 1,2,4,7,9,10*
Sałatka z grillowanym halloumi / mix sałat / gruszka / granat / karmelizowane orzechy włoskie / mini marchewka marynowana / sos vinegrette (250g) Salad with grilled halloumi / salad mix / pear / pomegranat / caramelized walnuts / marinated mini carrots / vinegrette sauce	44 PLN 1,3,5,6,7,8,9,10,11*
Vege sałatka   / rukola / szpinak / pomidor / ogórek / cebula / gruszka / kukurydza / kalafior marynowany / sos vinegrette (250g) Vege salad / arugula / spinach / tomato / cucumber / onion / pear / corn / marinated cauliflower / vinegrette sauce	39 PLN 1,3,7,10*

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA
FISH AND SEAFOOD DISHES

Łosoś gravlax z risotto 200g / masło / cebula / boczniki / parmezan / mini marchewka marynowana Salmon gravlax with risotto / butter / onion / oyster mushrooms / parmesan/ marinated mini carrots	68 PLN 4,5,6,8,9,10*
Dorsz z patelni 250g / frytki / biała kapusta Pan fried cod / french fries / white cabbage	65 PLN 1,3,4,8,9,11*
Krewetki 10 szt. / masło / wino / natka pietruszki / czosnek / czerwone curry / pomidorki koktajlowe / sok z limonki Shrimps 10 pcs. / butter / wine / parsley / garlic / red curry / cherry tomatoes / lime juice	62 PLN 1,2,7,9,10*

BURGERY | BURGERS

Burger z dorszem 200g / pieczywo ze słodów / rukola / sałata rzymska / marynowana cebula / sos cytrynowy / majonez szczypiorkowy / pikle / pomidor / ser cheddar / bekon / frytki Cod burger / malt bread / arugula / romaine lettuce / marinated onion / lemon sauce / chives mayonnaise / pickle / tomato / cheddar cheese / bacon / french fries	46 PLN 1,3,7,9,10,11*
Burger wołowy 200g / panierowane halloumi / sałata rzymska / bekon / marynowana cebula / sos musztardowy / pomidor / pikle / ser cheddar / majonez szczypiorkowy / rukola / frytki Beef burger / breaded halloumi / romaine lettuce / bacon / marinated onion / mustard sauce / tomato / pickle / cheddar cheese / chives mayonnaise / arugula / french fries	46 PLN 1,3,7,10,11*
Burger vege 200g   / kotlet vege / guacamole / szpinak / rukola / cebula / pikle / pomidor / sałata rzymska / awokado / frytki Vege burger / vege cutlet / guacamole / spinach / arugula / onion / pickle / tomato / romaine lettuce / avocado / french fries	46 PLN 1,3,6,7,10,11*

***bułki własnego wypieku / home-baked buns**

DESERY | DESSERTS

O aktualną ofertę deserów pytaj obsługę.
Please ask the staff about current desserts offer.

DODATKI | ADDS

1. Frytki (French fries) 150g	12 PLN
2. Pieczywo (Bread)	4 PLN
3. Masło (Butter)	4 PLN
4. Precel (Pretzel)	11 PLN
5. Sosy: (Sauces)	4 PLN
- ostry (spicy)	
- jogurtowy z dodatkiem czosnku (yoghurt with garlic)	
- majonezowy (mayonnaise sauce)	

-  -Danie wegetariańskie (vegetarian dish)
-  -Danie wegańskie (vegan dish)
-  -Danie pikantne (spicy dish)

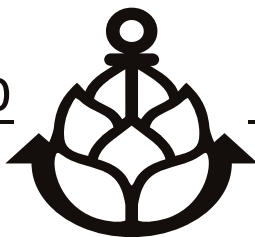
Chęć otrzymania faktury prosimy zgłosić przed dokonaniem zakupu.
If you wish to receive an invoice, please request before purchasing.

* Alergeny zawarte w potrawach: **1**-zboża zawierające gluten, **2**-skorupiaki i produkty pochodne, **3**-jaja i produkty pochodne, **4**-ryby i produkty pochodne, **5**-orzechy ziemne, **6**-soja i produkty pochodne, **7**-mleko i produkty pochodne, **8**-inne orzechy, **9**-seler i produkty pochodne, **10**-gorczyca i produkty pochodne, **11**-nasiona sezamu produkty pochodne, **12**-dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂, **13**-lubin

BROWAR BYDGOŃ PORT

Do rachunków dla grup od 10 osób doliczamy 10% wartości rachunku za serwis.
We add 10% service to bills for groups of more than 10 people.

20



15

BROWAR EDYNIA PORT PIZZA NAPOLETANA

- 1. Marinara** / sos pomidorowy / czosnek / oregano / bazylia / anchois 1,4,9* **36PLN**
Marinara / tomato sauce / garlic / oregano / basil / anchois
- 2. Margherita** / sos pomidorowy / mozzarella / bazylia 1,7,9* **34PLN**
Margherita / tomato sauce / mozzarella / basil
- 3. Funghi** / sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / bazylia 1,7,9* **35PLN**
Funghi / tomato sauce / mozzarella / mushrooms / basil
- 4. Diavola** / sos pomidorowy / mozzarella / pikantne salami 1,6,7,9* **39PLN**
Diavola / tomato sauce / mozzarella / spicy salami
- 5. Salame** / sos pomidorowy / mozzarella / salami Napoli / bazylia 1,6,7,9* **39PLN**
Salame / tomato sauce / mozzarella / Napoli salami / basil
- 6. Capricciosa** / sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / włoska szynka gotowana / karczochy / oliwki czarne 1,6,7,9* **41PLN**
Capricciosa / tomato sauce / mozzarella / mushrooms / Italian cooked ham / artichokes / black olives
- 7. Quattro Stagioni** / sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / włoska szynka gotowana / salami Napoli / karczochy 1,6,7,9* **41PLN**
Quattro Stagioni / tomato sauce / mozzarella / mushrooms / Italian cooked ham / Napoli salami / artichokes
- 8. Vegetariana** / sos pomidorowy / mozzarella / cukinia / bakłażan / papryka / pieczarki / bazylia 1,7,9* **39PLN**
Vegetariana / tomato sauce / mozzarella / zucchini / eggplant / pepper / mushrooms / basil
- 9. Spacca Napoli** / sos pomidorowy / mozzarella / salami pikantne / boczek / ser lazur / bazylia 1,6,7,9* **42PLN**
Spacca Napoli / tomato sauce / mozzarella / spicy salami / bacon / lazur cheese / basil
- 10. Parma** / pomidorki koktajlowe / mozzarella / szynka speck / rukola / płatki parmezanu 1,6,7,9* **41PLN**
Parma / cherry tomatoes / mozzarella / speck ham / arugula / parmesan flakes
- 11. Quattro formaggi** / mozzarella / camembert / ser lazur / ser koryciński / parmezan / bazylia 1,6,7,8,9,11* **42PLN**
Quattro formaggi / mozzarella / camembert / lazur cheese / korycin cheese, parmesan / basil
- 12. Browar Port** / ciemne ciasto słodowe / sos pomidorowy / mozzarella / szynka speck / rukola / pikantne salami / ser lazur 1,3,7,9,10,11* **42PLN**
Browar Port / dark malt dough / tomato sauce / mozzarella / speck ham / arugula / spicy salami / lazur cheese

* Alergeny zawarte w potrawach: 1-zboża zawierające gluten,2-skorupiaki i produkty pochodne, 3-jaja i produkty pochodne, 4-ryby i produkty pochodne, 5-orzechy ziemne, 6-soja i produkty pochodne, 7-mleko i produkty pochodne, 8-inne orzechy, 9-seler i produkty pochodne, 10-gorczyca i produkty pochodne, 11-nasiona sezamu produkty pochodne, 12-dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂, 13-tubyn