

20

15



# BROWAR GDYNIA PORT

## PIWO JASNE | LIGHT BEER

4,5% obj. alk.

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

## PIWO SEZONOWE | SEASON 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 - 20zł

1l - 57zł

## Zestaw prezentowy BALTIC PORTER 2021

Mały - 99zł (Porter 1l)

Duży - 149zł (Porter 1l + 2 kieliszki sensoryczne)

## DESKA PIW | BOARD OF BEERS

4x125ml - 21zł

Piwa niefiltrowane i niepasteryzowane.  
Piwa zawierają sól 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
San Pellegrino 0,75l	24 PLN
Aqua Panna 0,75l	24 PLN
Coca-Cola 0,25l	10 PLN
Coca-Cola 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 / czarna porzeczka 0,25l	10 PLN
Burn 0,25l	15 PLN
Fanta 0,25l	10 PLN
Sprite 0,25l	10 PLN
ON'Lemon Rabarbar / Limonka / Gruszka / Pomarańcza / Śliwka 0,33l	16 PLN

## DRINKI | COCKTAILS

<b>Weizen Collins 41 PLN</b> 40ml Fords, 40ml syrop mango, 40ml sour, piwo pszeniczne
<b>Piwna Cuba 39 PLN</b> 40ml Havana Club Especial, limonka, piwo pszeniczne
<b>On'Lemon Breeze 43 PLN</b> 40ml Beefeater Pink, 20ml syrop truskawkowy, 40ml sour, On'Lemon Pink Grapefruit
<b>Lillet Spritz 33 PLN</b> 40ml Lillet, limonka, 150ml prosecco
<b>Limoncello Spritz 36 PLN</b> 40ml Limoncello, 150ml prosecco
<b>Old Fashioned 47 PLN</b> 40ml Woodford Reserve, angostura, cukier, splash wody
<b>Lynchburg Lemonade 36 PLN</b> 40ml Jack Daniel's, 20ml Triple sec, 10ml sour, 10ml syrop cukrowy
<b>Jack Sour 36 PLN</b> 40ml Jack Daniel's, 40ml sour, 20ml syrop cukrowy, biały, angostura
<b>Apple Jack Sour 38 PLN</b> 40ml Jack Daniel's Apple, 30ml syrop jabłkowy, 30ml sour, biały
<b>Suprise me (koktajl niespodzianka) 34 PLN</b> 60ml Sopllica smakowa, 30ml syrop smakowy, 30ml sour, 80ml soft
<b>Havana Club Mojito 38 PLN</b> 40ml Havana Club 3yo, limonka, cukier trzcinowy, mięta
<b>Tequila Sunrise 36 PLN</b> 40ml El Jimador Blanco, 100ml sok pomarańczowy, 20ml grenadyny

## 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

## TEQUILA 4CL

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

## BOURBON 4CL

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

## COGNAC / BRANDY 4CL

Martell VS	40 PLN
Martell VSOP	49 PLN
Martell XO	119 PLN
Hennessy VS	38 PLN
Hennessy XO	99 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

## GIN 4CL

Fords	26 PLN
Hendrick's	33 PLN
Beefeater	25 PLN
Beefeater Pink	25 PLN
Beefeater Blood Orange	25 PLN
Beefeater 24	38 PLN

## LIQUEURS 4CL

Kahlua	16 PLN
Bols	14 PLN
Bailey's	21 PLN
Jagermeister	20 PLN
Lillet Blanc	16 PLN
Lillet Rose	16 PLN
Chambord	13 PLN
Limoncello	12 PLN
Sopllica Wiśnia	13 PLN
Sopllica Malina	13 PLN
Sopllica Truskawka	13 PLN
Sopllica Morela	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	
Jack Daniel's Tennessee Fire	21 PLN	
Jack Daniel's Tennessee Apple	21 PLN	
Jack Daniel's RYE	21 PLN	
Jack Daniel's Gentleman	29 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

<b>Tatar wołowy 150g / żółtko panierowane / ogórek / cebula / musztarda francuska / oliwa czosnkowa / bocznik</b> Beef tartare / breaded yolk / cucumber / onion / french mustard / garlic oil / oyster mushroom	<b>45 PLN</b> 1,3,6,7,9,10*
<b>Śledź a'la matias 150g / marynata z nalewki staropolskiej / konfitura malinowo-cebulowa / cebula</b> Herring a'la matias marinated in an old Polish tincture / raspberry and onion jam / onion	<b>42 PLN</b> 1,4,9,10*
<b>Deska serów i wędlin / marynaty (450g)</b> Board of cheeses and meats / marinades	<b>69 PLN</b> 1,7,9,10*
<b>Tatar z łososia 150g / łosoś / awokado / szalotka / ogórek / burak / sos sojowy</b> Salmon tartare / salmon / avocado / shallot / cucumber / beetroot / soy sauce	<b>46 PLN</b> 1,4,6,9,8*
<b>Hummus / cieciora / czosnek / czarny sezam / papryka / marchewka / rukola / pomidory suszone (200g)</b> Hummus / chickpeas / garlic / black sesame / pepper / carrot / arugola / dried tomatoes	<b>34 PLN</b> 1,6,9,11*

## PRZYSTAWKI GORĄCE | HOT SNACKS

<b>Tortilla z dorszem 200g / sos cytrynowy / pikle / pomidor / cebula / sałata / sos tysiąca wysp / ostry dip</b> Tortilla with cod / lemon sauce / pickle / tomato / onion / salad / thousand island sauce / spicy dip	<b>35 PLN</b> 1,4,5,7,9,10*
<b>Tortilla / falafel 200g / rukola / szpinak / pomidor / cebula / guacamole / mix sałat / hummus</b> Tortilla / falafel / arugola / spinach / tomato / onion / guacamole / salad mix / hummus	<b>34 PLN</b> 1,7,9,10,11*
<b>Skrzydółka z kurczaka 5szt. / sos teriyaki / salsa paprykowo-pomidorowa</b> Chicken wings 5 pcs. / teriyaki sauce / pepper-tomato salsa	<b>34 PLN</b> 1,5,6,8,9*
<b>Kalmary w cieście piwnym 7 szt. / sos cytrynowy / mix sałat</b> Squid in beer batter 7 pcs. / lemon sauce / salad mix	<b>35 PLN</b> 1,3,4,5,9,10*
<b>Taco 3 szt. / mięso mielone / jalapeno / pomidor / cebula / ogórek / sos meksykański / parmezan / fasola / kukurydza</b> Taco 3 pcs. / minced meat / jalapeno / tomato / onion / cucumber / mexican sauce / parmesan / bean / corn	<b>34 PLN</b> 1,3,6,7,9*
<b>Krewetki w cieście piwnym 6 szt. / sos słodki chilli</b> Shrimps in beer batter 6 pcs. / sweet chilli sauce	<b>41 PLN</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11*

## ZUPY | SOUPS

<b>Krem z pieczonego kalafiora 300ml / smażone kurki / pestki dyni / chips z boczku / oliwa cytrynowa</b> Roasted cauliflower cream / fried chanterelles / pumpkin seeds / bacon chips / lemon oil	<b>31 PLN</b> 1,3,6,7,8,9*
<b>Tajska zupa rybna 300ml / kafir / czerwone curry / mleko kokosowe / imbir / kolendra / owoce morza</b> Thai fish soup / kafir / red curry / coconut milk / ginger / coriander / seafood	<b>34 PLN</b> 1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12*
<b>Chłodnik 300ml / botwina / burak / ogórek / panierowane żółtko / rzodkiewka</b> Cold soup / chard / beetroot / cucumber / breaded yolk / radish	<b>31 PLN</b> 1,3,6,7,9*

## DANIA MIĘSNE | MEAT DISH

<b>Schab z kością 200g / ziemniaki gotowane / sos maślano-koperkowy / kapusta zasmażana</b> Pork chop / boiled potatoes / butter-dill sauce / fried cabbage	<b>64 PLN</b> 1,3,6,7,9*
<b>Żeberka marynowane w Jack Daniel's i piwie 350g / frytki / mix sałat z warzywami / sos BBQ</b> Ribs marinated in Jack Daniel's and beer / french fries / salad mix with vegetables / BBQ sauce	<b>69 PLN</b> 1,7,9,11*
<b>Stek Argentyński z biodrówki wołowej 180g / frytki / mix sałat z warzywami / masło / rozmaryn / sos pieprzowy / czosnek confit</b> Argentine beef hip steak / french fries / salad mix with vegetables / butter / rosemary / pepper sauce / garlic confit	<b>143 PLN</b> 1,6,7,9,10,11*
<b>Pierś kukurydziana z kością 200g / puree z kalafiora / szparagi / grillowane suszone pomidory / pestki słonecznika</b> Corn breast with bone / cauliflower puree / asparagus / grilled sun-dried tomatoes / sunflower seeds	<b>65 PLN</b> 1,5,6,7,8,9*
<b>Golonka 450g / ziemniaki gotowane / kapusta zasmażana / chrzan / musztarda</b> Knuckle / boiled potatoes / fried cabbage / horseradish / mustard	<b>67 PLN</b> 1,3,7,9*

## MAKARONY | PASTA

<b>Pappardelle / wolno gotowana polędwiczka wieprzowa / portobello / pesto pomidorowe / pomidory / parmezan / rukola (250g)</b> Pappardelle / slow-cooked pork tenderloin / portobello / tomato pesto / tomatoes / parmesan / arugola	<b>49 PLN</b> 1,3,5,6,8,9*
<b>Pappardelle / mule / krewetki / kalmary / natka pietruszki / śmietana / czosnek / wino / chilli (250g)</b> Pappardelle / mussels / shrimps / squid / parsley / sour cream / garlic / wine / chilli	<b>49 PLN</b> 1,2,3,4,6,7*

## SAŁATY | SALADS

<b>Sałatka z kurczakiem / mix sałat / grillowana pierś / cebula marynowana / pomidory koktajlowe / mozzarella / awokado / czarne oliwki / boczek grillowany / sos vinegrette (250g)</b> Salad with chicken / salad mix / grilled chicken breast / marinated onion / cherry tomatoes / mozzarella / avocado / black olives / grilled bacon / vinegrette sauce	<b>42 PLN</b> 1,2,4,7,9,10*
<b>Sałatka z serami i owocami / camembert / lazur / ser koryciński / gruszka / winogrona / truskawki marynowane / granat / soso vinegrette / orzechy włoskie (250g)</b> Salad with cheese and fruit / camembert / azure / koryciński cheese / pear / grapes / marinated strawberries / pomegranate / vinegrette sauce / walnut	<b>44 PLN</b> 1,3,5,6,7,8,9,10,11*
<b>Vege sałatka / rukola / szpinak / pomidor / ogórek / cebula / gruszka / kukurydza / kalafior marynowany / sos vinegrette (250g)</b> Vege salad / arugola / spinach / tomato / cucumber / onion / pear / corn / marinated cauliflower / vinegrette sauce	<b>39 PLN</b> 1,3,7,10*

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA  
FISH AND SEAFOOD DISHES

<b>Sandacz 200g / szparagi / sos holenderski / ravioli ze szpinakiem</b> Zander / asparagus / hollandaise sauce / ravioli with spinach	<b>67 PLN</b> 1,3,7,8,9*
<b>Dorsz z patelni 250g / frytki / biała kapusta</b> Pan fried cod / french fries / white cabbage	<b>65 PLN</b> 1,3,4,8,9,11*
<b>Krewetki 10 szt. / masło / wino / natka pietruszki / czosnek / czerwone curry / pomidorki koktajlowe / sok z limonki</b> Shrimps 10 pcs. / butter / wine / parsley / garlic / red curry / cherry tomatoes / lime juice	<b>62 PLN</b> 1,2,7,9,10*

## BURGERY | BURGERS

<b>Burger z dorszem 200g / pieczywo ze słodów / rukola / sałata rzymska / marynowana cebula / sos cytrynowy / majonez szczypiorkowy / pikle / pomidor / ser cheddar / bekon / frytki</b> Cod burger / malt bread / arugola / romaine lettuce / marinated onion / lemon sauce / chives mayonnaise / pickle / tomatoe / cheddar cheese / bacon / french fries	<b>45 PLN</b> 1,3,7,9,10,11*
<b>Burger wołowy 200g / sałata rzymska / bekon / marynowana cebula / sos musztardowy / pomidor / pikle / ser cheddar / jajko sadzone / majonez szczypiorkowy / rukola / frytki</b> Beef burger / romaine lettuce / bacon / marinated onion / mustard sauce / tomato / pickle / cheddar cheese / fried egg / chives mayonnaise / arugola / french fries	<b>45 PLN</b> 1,3,7,10,11*
<b>Burger vege 200g / kotlet vege / guacamole / szpinak / rukola / cebula / pikle / pomidor / sałata rzymska / awokado / frytki</b> Vege burger / vege cutlet / guacamole / spinach / arugola / onion / pickle / tomato / romaine lettuce / avocado / french fries	<b>45 PLN</b> 1,3,6,7,10,11*

\*bułki własnego wypieku

## DODATKI | ADDS

<b>1. Frytki (French fries) 150g</b>	<b>12 PLN</b>
<b>2. Pieczywo (Bread)</b>	<b>4 PLN</b>
<b>3. Masło (Butter)</b>	<b>4 PLN</b>
<b>4. Precel (Pretzel)</b>	<b>11 PLN</b>
<b>5. Sosy (Sauces)</b>	<b>4 PLN</b>
<b>Ostry (spicy)</b>	
<b>Jogurtowy z dodatkiem czosnku (yoghurt with garlic)</b>	
<b>Majonezowy (mayonnaise sauce)</b>	

-  -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 SO<sub>2</sub>, 13-łubin

# BROWAR BYDGO 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.**