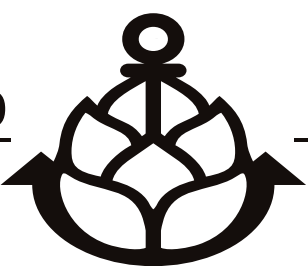


20

15



BROWAR

EDYNYA

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

1l - 70zł

DESKA PIW | BOARD OF BEERS

4x125ml - 21zł

JASNE

CIEMNE

PSZENICZNE

SPECJALNE



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

Coca-Cola Zero 0,25l

11 PLN

Coca-Cola 0,25l / Fanta 0,25l / Sprite 0,25l

11 PLN

Coca-Cola 0,85l / Sprite 0,85l / Kinley Tonic 0,85l

22 PLN

Kinley Tonic 0,25l

11 PLN

Kropla Beskidu Niegazowana / Delice 0,33l

10 PLN

Kropla Beskidu Niegazowana / Delice 0,75l

16 PLN

Fuzetea 0,25l

11 PLN

Cappy pomarańcza / jabłko / grejpfrut 0,25l

11 PLN

Burn 0,25l

15 PLN

ON'Lemon Rabarbar / Limonka / Gruszka / Pomarańcza / Śliwka / Ananas 0,33l

17 PLN

DRINKI | COCKTAILS

Diamond Blue 36 PLN

20ml Beefeater, 20ml syrop fiołkowy, 20ml sour, 10ml syrop Blue Curacao, 60ml Prosecco

Aviation 39 PLN

40ml Beefeater, 20ml likier Maraschino, 30ml syrop fiołkowy, 20ml sour

Campari Spritz 39 PLN

40ml Campari, 150ml Prosecco,

Lillet Spritz 39 PLN

40ml Lillet, limonka, 150ml Prosecco, 20ml syrop z kwiatu bzu

Pornstar Martini 45 PLN

40ml Finlandia, 100ml Prosecco, 40ml puree z marakui, 20ml syrop waniliowy

Jack Sour 38 PLN

40ml Jack Daniel's, 40ml sour, 20ml syrop cukrowy, biało, Angostura

Apple Jack Sour 41 PLN

40ml Jack Daniel's Apple, 30ml syrop jabłkowy, 30ml sour, biało

Suprise me (koktajl niespodzianka) 36 PLN

60ml Soplica smakowa, 30ml syrop smakowy, 30ml sour, 80ml soft

Pinky 40 PLN

40ml Aperol, 40ml Limoncello, 30ml syrop grejpfrutowy, 40ml sour, biało

Candy 39 PLN

40ml Finlandia blackcurrant, 30ml syrop bubble gum, 40ml sour, biało, wata cukrowa

Mai Tai 44 PLN

20ml Havana 3yo, 20ml Havana 7yo, 10ml syrop migdałowy, 10ml likier Triple Sec, 20ml sour, sok ananasowy

Dark Forest 38 PLN

40ml Chambord, 40ml sour, konfitura z czarnej porzeczki, piwo pszeniczne

Old Fashioned 47 PLN

40ml Woodford Reserve, angostura, syrop cukrowy

Jager Wheat 39 PLN

40ml Jagermeister, limonka, imbir, cukier, piwo pszeniczne

GRZAŃCE | WARM COCKTAILS

Herbata zimowa 22 PLN

Napar herbaciany, cytryna, pomarańcza, imbir, konfitura porzeczkowa

Gorąca czekolada z bitą śmietaną 23 PLN

Gorąca czekolada z Soplicą 33 PLN

Soplica 40ml wiśniowa / orzech laskowy

Grzane wino 25 PLN

Wino czerwone, pomarańcza, goździki

Grzane piwo 24 PLN

Piwo pszeniczne, zaprawa malinowo-imbirowa, cynamon

Grzane piwo malinowe 34 PLN

Piwo pszeniczne, 40ml Soplica malinowa, syrop malinowy

Grzane piwo miodowe 34 PLN

Piwo pszeniczne, 20ml Jack Daniel's Honey, miód

Grzane piwo jabłkowe 34 PLN

Piwo pszeniczne, 20ml Jack Daniel's Apple, syrop jabłkowy

Coffe dream 39 PLN

Americano, 40ml Baileys, 20ml Jack Daniel's, syrop karmelowy, bita śmietana

Irish coffe 39 PLN

Americano, 40ml Jameson, cukier, bita śmietana

KAWA | HERBATA | COFFEE & TEA

Espresso (40ml)

12 PLN

Espresso Doppio (80ml)

17 PLN

Americano (190ml)

16 PLN

Americano z mlekiem (190ml)

16 PLN

Cappuccino (190ml)

16 PLN

Flat white (300ml)

19 PLN

Latte (300ml)

18 PLN

Herbata czarna (280ml)

16 PLN

Earl Grey (280ml)

16 PLN

Jaśminowa (280ml)

16 PLN

Miętowa (280ml)

16 PLN

Zielona (280ml)

16 PLN

Owoce leśne (280ml)

16 PLN

Pomarańczowa z imbirem (280ml)

16 PLN

Waniliowy rooibos (280ml)

16 PLN

FINLANDIA

Finlandia Redberry & Sprite

38 PLN

Finlandia Mango & Cappy jabłkowy

38 PLN

Finlandia Grapefruit & Kinley Tonic

38 PLN

Finlandia Rose & Kinley Tonic

38 PLN

Finlandia Mint & Sprite

38 PLN

*40ml Finlandia smakowa + 150ml 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

COGNAC / BRANDY 4CL

Martell VS

40 PLN

Martell VSOP

49 PLN

Martell XO

119 PLN

BOURBON 4CL

Woodford Reserve

32 PLN

Woodford RYE

44 PLN

Woodford Double Oaked

56 PLN

GIN 4CL

Fords

28 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

14 PLN

Soplica smakowa

15 PLN

Campari

17 PLN

WÓDKA | VODKA

Finlandia Vodka

15 PLN

Belvedere

25 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

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

20 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 Bonded Rye

34 PLN

Jack Daniel's Triple Mash

33 PLN

Jack Daniel's Gentleman

29 PLN

Jack Daniel's Single Barrel

36 PLN

Jack Daniel's Sinatra Select

69 PLN

Jameson

21 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

Glenglassaugh 12y

39 PLN

Glenglassaugh Sandend

40 PLN

Glenglassaugh Portsoy

41 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 Blanco (10cl)

25 PLN

Cinzano Rosso (10cl)

25 PLN

RUM 4CL

Havana Club 3yo

20 PLN

Havana Club 7yo

27 PLN

Havana Club Especial

22 PLN

Havana Club Selection de Maestros

49 PLN

Zacapa Centenario 23yo

44 PLN

Sailor Jerry

24 PLN

ON' LEMON



PRZYSTAWKI ZIMNE COLD SNACKS		DANIA MIĘSNE MEAT DISH		BURGERY BURGERS	
Tatar wołowy 150g / żółtko wolno gotowane / ogórek / cebula / musztarda francuska / oliwa czosnkowa / chips z boczniaka Beef tartare / confit egg yolk / cucumber / onion / french mustard / garlic olive oil / oyster mushroom chips	51 PLN 1-12*	Panierowany schab z kością 200g / puree z pieczonych ziemniaków i cebuli / kapusta zasmażana Breaded pork chop / mashed baked potatoes with onion / fried cabbage	69 PLN 1-12*	Burger z dorszem 200g / pieczywo ze słodów / rukola / szpinak / marynowana cebula / sos cytrynowy / pickle / pomidor / ser cheddar / bekon / majonez szczypiorkowy / frytki Cod burger / malt bread / arugula / spinach / marinated onion / lemon sauce / pickle / tomato / cheddar cheese / bacon / chives mayonnaise / french fries	49 PLN 1-12*
Tatar z łososia gravlax 150g / kapary / ogórek / cebula marynowana / oliwa cytrynowa Salmon gravlax tartare / capers / cucumber / pickled onion / lemon olive oil	51PLN 1-12*	Żeberka marynowane w Jack Daniel's i piwie 350g / pieczony ziemniak z gzikiem / sałatka grecka / sos BBQ Ribs marinated in Jack Daniel's and beer / baked potato / quark cheese with radish and chives / greek salad / BBQ sauce	74 PLN 1-12*	Burger wołowy 200g / camembert / rukola / szpinak / pickle / bekon / marynowana cebula / sos musztardowy / pomidor / ser cheddar / majonez szczypiorkowy / frytki Beef burger / camembert / arugola / spinach / pickle / bacon / marinated onion / mustard sauce / tomato / cheddar cheese / chives mayonnaise sauce / french fries	49 PLN 1-12*
Deska serów i wędlin / marynaty (450g) Board of cheeses and meats / pickles	74 PLN 1-12*	Konfitowana połówka z kaczki / potatki / sos demi-glace / szalotka / portobello / grzyby suszone / żurawina Confit half duck / baby potatoes / demi-glace sauce / shallot / portobello / dried mushrooms / cranberries	86PLN 1-12*	Burger vege 200g   / kotlet vege / guacamole / szpinak / rukola / cebula / pickle / pomidor / awokado / frytki Vege burger / vege cutlet / guacamole / spinach / arugula / onion / pickle / tomato / avocado / french fries	49 PLN 1-12*
Deska ryb (450g) Board of fish	76 PLN 1-12*	Golonka 450g / pieczony ziemniak z gzikiem / kapusta zasmażana / sos demi-glace Knuckle / baked potato / quark cheese with radish and chives / fried cabbage / demi-glace sauce	74 PLN 1-12*	Kanapka z szarpaną wołowiną 200g  / sos spicy mango / rukola / cebula marynowana / jalapeno / bekon / cheddar / pomidor / pickle Pulled beef sandwich / spicy mango sauce / arugula / marinated onion / jalapeno / bacon / cheddar cheese / tomato / pickle	51 PLN 1-12*
Carpaccio z marynowanej połówdwy wołowej / rukola / parmezan / kapary / jarmuż / chips z boczniaka / oliwa chili (150g) Marinated beef carpaccio / arugula / parmesan / capers / kale / oyster mushroom chips / chili olive oil	52 PLN 1-12*	Poliki wołowe 200g / puree z pieczonych ziemniaków i cebuli / sos winny / szalotka / grzyby suszone / mini marchew / pieczony burak Beef cheeks / mashed baked potatoes with onion / wine sauce / shallot / dried mushrooms / mini carrots / baked beetroot	75 PLN 1-12*		
Carpaccio z wegańskiego łososia   / marynowana biała rzodkiew / pomidory suszone / wegański parmezan / rukola / oliwa cytrynowa / orzechy włoskie (150g) Vegan salmon carpaccio / marinated white radish / dried tomatoes / vegan parmesan / arugula / lemon olive oil / walnuts	48 PLN 1-12*				
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 / ribbed celery	38 PLN 1-12*				

PRZYSTAWKI GORĄCE HOT SNACKS		SAŁATY SALADS		DESERY DESSERTS	
Tortilla z dorszem 200g / cebula / pikle / rukola / szpinak / pomidor / sos pomidorowo-paprykowy	41 PLN 1-12*	Sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka / mix sałat / cebula marynowana / pomidorki koktajlowe / burrata / awokado / czarne oliwki / boczek grillowany / sos winegret / ocet balsamiczny (250g)	49 PLN 1-12*	O aktualną ofertę deserów pytaj obsługę. Please ask the staff about current desserts offer.	
Tortilla with cod / onion / pickles / arugula / spinach / tomato / tomato-pepper sauce		Salad with grilled chicken breast / salad mix / marinated onion / cherry tomatoes / burrata / avocado / black olives / grilled bacon / vinaigrette sauce / balsamic vinegar			
Tortilla wegańska   / roślinne mięso mielone / boczniak / cebula / czosnek / kolendra / papryka / rukola / wegański sos tzatziki (200g)	41 PLN 1-12*	Sałatka z kozim serem  / pieczony burak / rukola / szpinak / orzechy nerkowca / mini marchew / marynowana gruszka / sos winegret (250g)	49 PLN 1-12*		
Vegan tortilla / plant minced meat / oyster mushroom / onion / garlic / coriander / pepper / arugula / vegan tzatziki sauce		Salad with goat cheese / baked beetroot / arugula / spinach / cashews / mini carrots / marinated pear / vinaigrette sauce			
Pieczona kaszanka / panierowane krążki z cebuli / pikle (150g)	38 PLN 1-12*	Sałatka z łososiem gravlax  / rukola / szpinak / pomidorki koktajlowe / ogórek / koper włoski / cebula marynowana / sos winegret (250g)	51 PLN 1-12*		
Baked blood sausage / breaded onion rings / pickles		Salad with salmon gravlax / arugula / spinach / cherry tomatoes / cucumber / fennel / marinated onion / vinaigrette sauce (250g)			
Taco 3 szt.  / mięso mielone / jalapeno / pomidor / cebula / ogórek / sos meksykański / parmezan / fasola / kukurydza	41 PLN 1-12*				
Taco 3 pcs. / minced meat / jalapeno / tomato / onion / cucumber / mexican sauce / parmesan / bean / corn					
Kalmary w cieście piwnym 7 szt. / sos cytrynowy	41 PLN 1-12*				
Squids in beer batter 7 pcs. / lemon sauce					
Krewetki w cieście piwnym 6 szt. / sos słodki chili	46 PLN 1-12*				
Shrimps in beer batter 6 pcs. / sweet chili sauce					
Sajgonki z wieprzowiną 5 szt. / sos sojowy / sos słodki chili	38 PLN 1-12*				
Spring rolls with pork 5 pcs. / soy sauce / sweet chili sauce					

*bułki własnego wypieku / home-baked buns

1. Frytki (French fries) 150g	13 PLN
2. Pieczywo (Bread)	5 PLN
3. Masło (Butter)	5 PLN
4. Precel (Pretzel)	12 PLN
5. Sosy: (Sauces)	5 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)

ZUPY SOUPS		DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA FISH AND SEAFOOD DISHES		Chęć otrzymania faktury prosimy zgłosić przed dokonaniem zakupu. If you wish to recive 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-łubin	
Krem ze szpinaku 300ml / burrata / grzanki czosnkowe / oliwa czosnkowa Spinach cream 300ml / burrata / garlic croutons / garlic olive oil		Filet z halibuta / risotto z szalotką / panierowane boczniaki / burak Halibut fillet / risotto with shallot / breaded oyster mushrooms / beetroot			
Zupa rybna z owocami morza 300ml 🌶️ / łosoś / dorsz / krewetki / mule Fish and seafood soup 300ml / salmon / cod / shrimps / mussels		Dorsz z patelni 250g / frytki / biała kapusta Pan fried cod / french fries / white cabbage		74 PLN 1-12*	
Zupa gulaszowa 300ml / wołowina / grzyby suszone / ziemniaki / papryka / pomidory Goulash soup / beef / dried mushrooms / potatoes / pepper / tomatoes		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		72 PLN 1-12*	
Krem z dyni 300ml 🌶️ / imbir / chili / kwaśna śmietana Pumpkin cream / ginger / chili / sour cream		Mule 350g 🌶️ / białe wino / czosnek / chili / seler naciowy / papryka / masło / pietruszka / szalotka Mussels 350g / white wine / garlic / chili / celery / pepper / butter / parsley / shallot		66 PLN 1-12*	
MAKARONY PASTA					
Ragu alla bolognese / parmezan / świeże zioła (250g) Ragu alla bolognese / parmesan / fresh herbs					
Pappardelle z owocami morza 🌶️ / mule / krewetki / kalmary / kolendra / przecier pomidorowy / czosnek / wino / chili (250g) Pappardelle with seafood / mussels / shrimps / squids / coriander / tomato pasta / garlic / wine / chili				64 PLN 1-12*	
				BROWAR GDYNIA 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.	

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 GDAŃSKI VINI&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.