

TRAD.

1840

BROWAR LUBICZ MENU

PRZYSTAWKI
STARTERS

- Słona tarta ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
Savory tart with spinach, dried tomatoes and blue cheese 15,90
- Bruschetta z pomidorami
Bruschetta with Tomatoes 11,90

ZUPY
SOUPS

- Rosół z makaronem
Broth with noodles 11,10
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i kwaśną śmietaną
Tomato cream soup with basil pesto and sour cream 13,50
- Tradycyjny żurek na maślanie z białą kiełbasą, boczkiem i tartym chrzanem
Traditional sour rye soup with buttermilk, white sausage, bacon and grated horseradish 14,30

SAŁATKI
SALADS

- Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem Cezar
Salad with grilled chicken and Caesar dressing 24,70

MAKARONY
PASTA

- Penne all'Amatriciana z boczkiem, czosnkiem i pomidorami
Penne all'Amatriciana with bacon, garlic and tomatoes 23,90
- Pappardelle z borowikami i masłem truflowym
Pappardelle with porcini mushrooms and truffle butter 25,50

BURGERY (SERWOWANE Z FRYTKAMI)
BURGERS (SERVED WITH CHIPS)

- Chef's burger (grillowana wołowina z karmelizowaną cebulą i sosem Mary Rose)
(grilled beef with caramelised onion and Mary Rose sauce) 27,10
- Classic burger (grillowana wołowina, rukola, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebula i sos majonezowo-pieprzowy)
(grilled beef, arugula, tomato, gherkin, red onion, mayonnaise-pepper sauce) 31,90

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

- Kaszotto z borowikami i pomidorkami koktajlowymi
Groat risotto with porcini mushrooms and cocktail tomatoes 23,90
- Grillowany filet z kurczaka z serem górskim i suszonymi pomidorami
Grilled chicken breast with highland cheese and dried tomatoes 27,10
- Fish and chips z sałatką Coleslaw
Fish and chips with Coleslaw 28,70
- Soczyste, wolnopieczone żeberka w sosie BBQ, z frytkami i sałatką Coleslaw
Juicy, slow-roasted ribs with BBQ sauce, chips and Coleslaw 37,50

DESERY
DESSERTS

- Szarlotka podawana z bitą śmietaną i sosem karmelowym
Apple pie served with whipped cream and caramel sauce 15,10
- Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi, z sosem z mleka kokosowego i rumu / Chocolate soufflé with vanilla ice cream, coconut milk sauce and rum 17,50

DODATKI / EXTRAS

- | | |
|---|--|
| Musztarda / Mustard 3,20 | Frytki / Chips 12,90 |
| Majonez / Mayonnaise 3,20 | Pieczone ziemniaki / Baked potatoes 5,90 |
| Ketchup / Ketchup 3,20 | Masło / Butter 6,20 |
| Sos Mary Rose / Mary Rose sauce 4,90 | Bułeczka / Bread roll 2,50 |
| Sos BBQ / BBQ sauce 5,90 | Boczek / Bacon 5,90 |
| Sos majonezowo-pieprzowy / Mayonnaise-pepper sauce 5,90 | Coleslaw / Coleslaw 4,90 |
| Sos czosnkowy / Garlic sauce 3,90 | Krażki cebulowe / Onion rings 12,90 |

Dla grup powyżej 10 osób do rachunku doliczane jest 10% opłaty za serwis. For parties of more than 10 people we add a service charge of 10% to the bill.
Napiwki nie są wliczone w cenę / Service is not included

Restauracja BROWAR LUBICZ zaprasza swoich Gości do organizacji wszelakich spotkań i wydarzeń. W ich organizacji pomogą Państwu:
Lubicz Brewery and Restaurant invites its Guests to organise any kind of meetings and parties. In organising them will help you:

Spotkania dla biznesu: / Business:
Katarzyna Rodzaj
Event Manager
531 223 195

katarzyna.rodzaj@browar-lubicz.com.pl

Spotkania dla rodziny i przyjaciół: / Family & Friends:
Karolina Woszczyzna
Event Manager
786 116 085

karolina.woszczyzna@browar-lubicz.com.pl

