

ZAREZERWUJ STOLIK

BOOK A TABLE

już teraz:

726 030 400 lub **informacja@brovarnia.pl**

Podobał Ci się czas spędzony w Brovarnia Gdańsk?

Podziel się tym na Google lub TripAdvisor,
dzięki temu więcej osób będzie mogło nas odwiedzić!
Zeskanuj kod QR lub zapytaj obsługę, w jaki sposób wystawić nam ★★★★★ opinię!

Write a review



Google



Oznacz nas na Instagramie **brovarnia_gdansk**



Planujesz spędzić czas w większym gronie?

**Organizujesz specjalny event, kolację biznesową,
szkolenie lub integrację firmową?**

BROVARNIA
to idealne miejsce na takie wydarzenia!

Spotkania nawet do 300 osób!

If you want to organize a business dinner, conference or party, do it with us!
Events for up to 300 people.

f /brovarnia

@ /brovarnia_gdansk

www.brovarnia.pl



Brovarnia
Hotel Gdańsk
★★★★★



PRZEKĄSKI DO PIWA
BEER SNACKS

- Smażony ser Mnicha z żurawiną36 zł
- Fried cheese with cranberry
- Precel piwny z serem19 zł
- Pretzel with cheese
- Skrzydółka36 zł
- w miodowym sosie hot BBQ
- Chicken wings with honey hot BBQ sauce

- Krążki cebulowe z sriracha mayo29 zł
- Onion rings with sriracha mayo
- Deska przekąsek piwnych dla 4 os.179 zł
- skrzydółka, frytki, frytki z batatów, ser smażony, żeberka, krążki cebulowe, ostre zapiekane serki, coleslaw
- Board of beer snacks for 4 people
- chicken wings, chips, sweet potato chips, fried cheese, ribs, onion rings, spicy baked cheese, coleslaw

PRZYSTAWKI
STARTERS

- Swojskie smalce 3 rodzaje36 zł
- z domowymi ogórkami kiszonymi, pieczywo
- Homemade lards 3 types
- with homemade pickles, bread
- Tatar z polędwicy wołowej64 zł
- z grzybami marynowanymi, cebulą, ogórkiem kiszonym i sosem aioli, pieczywo
- Beef tenderloin tartare
- with marinated mushrooms, onion, pickles and aioli sauce, bread
- Śledź w śmietanie39 zł
- z ziemniakami, cebulą i pietruszką, pieczywo
- Herrings in sour cream
- with potatoes, onion and parsley, bread
- Grillowane kielbaski Starogdańskie42 zł
- z zasmażaną białą kapustą i musztardą, pieczywo
- Grilled „Old Gdańsk” sausages
- with cabbage and mustard, bread
- Carpaccio z polędwicy wołowej64 zł
- podawane z marynowanymi grzybami, kaparami, oliwkami, parmezanem i oliwą truflową, pieczywo
- Beef tenderloin carpaccio
- with marinated mushrooms, capers, olives, parmesan and truffle oil, bread
- Grillowane krewetki w maśle69 zł
- ze świeżą papryczką chili i czosnkiem, pieczywo
- King prawns
- grilled with chili, garlic and butter sauce, bread
- Deska a'la Brovarnia dla 4 osób159 zł
- kompozycja ekologicznych serów, domowych wędlin wraz ze smalcem, ogórkami kiszonymi i pieczywem
- Brovarnia board for 4 people
- selection of organic cheeses, handmade cooked meats, lard, pickles and bread

ZUPY
SOUPS

- Zupa dnia35 zł
- Soup of the day
- zapytaj obsługęask staff
- Krem z pomidorów z parmezanem35 zł
- Tomato cream with parmesan
- Żurek42 zł
- z białą kielbasą, jajkiem i grzybami, podawany w chlebie
- Traditional Polish sour soup
- with weisswurst, egg, mushrooms served in a bread loaf

SALATY
SALADS

- Salatka z kurczakiem55 zł
- mix sałat, grillowane warzywa, brzoskwinia, kurczak, oliwki, pomidor, ogórek, sos vinaigrette
- Chicken salad
- mix salad leaf, grilled vegetables, peach, chicken, olives, tomato, cucumber, vinaigrette
- Salatka z kozim serem49 zł
- baby szpinak, kozi ser, buraki, orzechy, pomarańczowy dressing
- Goat cheese salad
- baby spinach, goat cheese, beetroots, nuts, orange dressingng

PIEROGI
DUMPLINGS

- Domowe pierogi z twarogiem42 zł
- z ziemniakami i cebulą zasmażaną na boczku (6 szt.)
- Homemade dumplings with curd cheese,
- potatoes grease and bacon (6 pcs.)
- Domowe pierogi z gęsiną59 zł
- z sosem śliwkowym i podgrzybkami (6 szt.)
- Homemade dumplings with goose
- served with dried plum sauce and wild mushrooms (6 pcs.)

DANIA DLA DZIECI
KIDS MENU

- Makaron papardelle36 zł
- z pomidorami i parmezanem
- Pasta papardelle
- with tomatoes and parmesan
- Stripsy z kurczaka45 zł
- z frytkami i surówką z marchewki i jabłka
- Chicken strips
- with chips with carrot and apple

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

- Stek z polędwicy wołowej159 zł
- z sosem demi-glace i sezonowymi dodatkami
- Filet Mignon steak
- with demi-glace and seasonal accompaniments
- Połowa tradycyjnej kaczki gdańskiej92 zł
- z kopytkami, modrą kapustą i sosem żurawinowym
- Half of traditional gdańsk duck
- with potato dumplings, red cabbage and cranberry sauce
- Kotlet schabowy72 zł
- z mizerią i ziemniakami w mundurku z koperkiem
- Traditional Polish pork schnitzel
- with cucumber salad and jacket potatoes
- Ekologiczny Łosoś Jurajski109 zł
- z frytkami z batatów, fasolką szparagową, sosem bazyliowym, baby marchewką, rzodkiewką arbuzową
- Ecological Jurassic Salmon
- with sweet potato chips, green beans, basil sauce, baby carrots, watermelon radish
- Żeberka BBQ89 zł
- z sałatką colesław i pieczonym ziemniakiem faszerowanym
- BBQ ribs
- with coleslaw salad and stuffed jacket potatoes
- Burger wołowy64 zł
- z serem cheddar, warzywami, jalapeño i frytkami
- Beef burger
- with cheddar cheese, vegetables, jalapeño and chips
- Makaron trofie „al tartufo”75 zł
- z truflą i parmezanem
- Pasta trofie „al tartufo”
- with truffle and parmesan
- Miodowa golonka pieczona w piwie86 zł
- z zasmażaną białą kapustą oraz ziemniakami z koperkiem
- Beer & honey pork hock baked in beer
- with fried white cabbage and potatoes

DESERY
DESSERTS

- Tarta borówkowa39 zł
- z kremem pâtissière, słonym karmelem i gałką lodów waniliowych
- Blueberry tart
- with creme pâtissière, salted caramel and vanilla ice-cream
- Jabłka z cynamonem pod kruszonką34 zł
- podawane z lodami waniliowymi i domową konfiturą
- Apple crumble
- with a scoop of ice-cream and homemade confiture
- Sernik36 zł
- z białą czekoladą, mascarpone i musem z marakui
- Cheescake
- with white chocolate, mascarpone and passionfruit mousse
- Deser lodowy37 zł
- z kruszoną bezą, owocami i sosem owocowym
- Ice-creams
- with crushed meringue, fresh fruits and fruit sauce