



PIWO

Wszystkie piwa produkowane w Dobrym Browarze w Gnieźnie są niepasteryzowane i niefiltrowane, dzięki czemu zachowują właściwości prozdrowotne. Warzymy je według naszych własnych receptur.

Numery przy nazwie piw oznaczają kolejność ich powstania. Skład piw dostępny na naszej stronie: www.dobrybrowar.pl.

Zapytaj obsługę o dostępność piw.

1. LAGER Z GNIEZNA N°1

Ekstr. 12% wag., Alk. 5,2% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

Lager z Gniezna to piwo w stylu Czech Lager. Żółte rześkie piwo dolnej fermentacji o niskiej zbożowej słodicy, balansowanej goryczką pochodzącą od klasycznych odmian czeskiego chmielu, zacierane metodą dekokcji. Idealnie orzeźwia i gasi pragnienie.

2. PILS Z GNIEZNA N°3

Ekstr. 14% wag., Alk. 5,9% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

Pils z Gniezna to piwo nawiązujące do produkowanego w latach 80 legendarnego piwa pochodzącego z tych terenów. Receptura, czas leżakowania zgodnie ze starą szkołą piwowarską oraz surowce to czynniki, które odpowiadają za niesamowity smak naszego Pilsa z Pierwszej Stolicy Polski. Jasnożółta barwa, lekka słodowa podbudowa oraz krótka lecz zdecydowanie ziołowa goryczka. To nasz klasyk gatunku.

3. PSZENICZNE Z GNIEZNA N°6 (Złoty Medal KPR 2019)

Ekstr. 12,5% wag., Alk. 5,2% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

Pszeniczne z Gniezna to piwo w stylu Hefeweizen. Jasne, orzeźwiający, delikatnie słodkie i o niskiej goryczce. Charakteryzuje się unikalnymi aromatami bananowo-goździkowymi, będącymi efektem pracy drożdży oraz specyficzną słodicy pochodzącą od siodu pszenicznego.

4. IPA Z GNIEZNA N°4

Ekstr. 15% wag., Alk. 6,3% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

IPA z Gniezna to przedstawiciel stylu East Coast IPA. Bursztynowa barwa, wyraźna ziołowo-cytrusowa goryczka i karmelowo-chlebowa słodowość. To właśnie użycie dużej ilości amerykańskiego chmielu pozwoliło uzyskać nam aromaty cytrusowe, ziołowe i żywiczne oraz konkretną goryczkę. To nasz bezkompromisowy przedstawiciel piwnej rewolucji.

5. NEIPA Z GNIEZNA N°7

Ekstr. 13% wag., Alk. 5,7% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

NEIPA z Gniezna to kolejne uwarzone przez nas piwo bezglutenowe. Kompozycja wielu odmian chmielu i siodu owsianego, zaowocowała soczystym i niezwykle pijalnym piwem. Całość dopełniają aromatyczne zioła – szałwia i rumianek. Tak smakuje nasza interpretacja New England IPA.

0,33l 0,4l 0,5l

9 - 11

9 - 12

9 - 11

- 12 -

10 - 13

6. PORTER Z GNIEZNA N°8 (Srebrny Medal Good Beer 2019) (Srebrny Medal KPR 2019)

Ekstr. 20% wag., Alk. 7,9% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

Porter z Gniezna to przedstawiciel stylu Porter Bałtycki. To ciemne i mocne piwo o wyjątkowym charakterze. Na smak naszego portera mają wpływ surowce, sposób filtracji jak i odpowiedni czas leżakowania. Kremowa, brązowa i gęsta piana, nuty ciemnych siodów, przypieczonej skórki od chleba, kawy, czekolady z zaznaczoną goryczką przez którą przebija się delikatna słodycz. Koniecznie musicie spróbować.

7. PORTER Z GNIEZNA LEŻAKOWANY W BECZCE PO KONIAKU N°8 (Złoty Medal KPR 2019)

Ekstr. 21% wag., Alk. 8,7% obj., poziom goryczki: 🍷🍷🍷🍷

Wszystko, co powyżej, do tego leżakowane w dębowej beczce po koniaku Martell, od którego Porter z Gniezna przejął szlachetne nuty koniaku i aromaty dębu. Tutaj słowa są niepotrzebne, tego trzeba spróbować...

8. MILK STOUT Z GNIEZNA N°11

Ekstr. 13% wag. Alk. 4,3% obj. Poziom goryczy: 🍷🍷🍷🍷

Wyrafinowany smak ciemnego piwa. Wyraźny aromat kawy, czekolady i palonego jęczmienia. Chmielowa bardzo delikatna goryczka z delikatną słodicy na finiszu. To nasza wersja stylu Milk Stout dla fanów ciekawych ciemnych piw.

9. COFFEE MILK STOUT Z GNIEZNA N°12 (Złoty Medal KPR 2019)

Ekstr. 10,8% wag. Alk. 3,6% obj. Poziom goryczy: 🍷🍷🍷🍷

Coffee Milk Stout to owoc kooperacji z baristami z Cud Cafe. Połączenie Milk Stouta ze zbalansowanym w smaku naparem kawowym przygotowanym metodą Chemex. Unikatowa kompozycja z wyraźnym aromatem jagód, truskawek i czarnej herbaty.

10. ALBAE CEREVISIAE Z GNIEZNA N°13

Ekstr. 14,3% wag. Alk. 6,3 % obj. Poziom goryczy: 🍷🍷🍷🍷

Albae Cerevisiae to polski historyczny styl piwny. Tłumacząc z łaciny, Albae Cerevisiae to białe piwo. Dotatek bogatych w aromat ziół takich jak: kwiat dziewanny, kwiat bzu, kwiat lipy, liść poziomki, kłącze tataraku i nuty słodowo zbożowe pochodzące głównie ze siodu pszenicznego sprawiają, że to piwo jest bardzo aromatyczne, rześkie i zarazem pełne w smaku.

11. PORTER Z GNIEZNA LEŻAKOWANY W BECZCE PO PORTO N°8

Ekstr. 20% wag. Alk. 7,9% obj. Poziom goryczy: 🍷🍷🍷🍷

Wszystko, co w porterze z Gniezna w delikatniejszym wydaniu, do tego leżakowane w dębowej beczce po Porto, od którego przejął szlachetne nuty Porto i aromaty dębu. Tutaj słowa są niepotrzebne, tego trzeba spróbować...

12. DESKA DEGUSTACYJNA 4 X 150 ML

Dowolnie wybrane piwa za wyjątkiem Porterów i Coffe Stout.

13. ZWIEDZANIE BROWARU

14. SZKŁO DO PIWA

0,33l 0,4l 0,5l

- - 17
(butelka)

- - 25
(butelka)

- 11 -

- - 13
(butelka)

9 - 12

- - 25
(butelka)

17

30/OS.

12

WINO

WINO MUSUJĄCE

Cava Brut Tradition, Delapierre, Codorniu, Hiszpania	55	11
Prosecco Spumante Treviso, Montelliana, Veneto, Włochy	65	12
Cava Raimat Brut Nature Chardonnay/Xarello, Codorniu, Hiszpania	75	14

WINA BIAŁE

Domodo Chardonnay, Apulia, Włochy	55	11
Villa Wolf, Pinot Gris, Pfalz, Niemcy	60	12
Esmeralda, Moscatel, Gewurztraminer, Torres, Hiszpania	65	12
Pipoli Bianco, Vignetti del Vulture, Basilicata, Włochy	73	13

WINA CZERWONE

Domodo Primitivo, Apulia, Włochy	55	11
Cerro Anon, Rioja, Hiszpania	65	12
Terrai „C” Mazuelo, Covicina, Aragonia, Hiszpania	65	12
Altos Ibericos Crianza, Rioja, Tempranillo, Hiszpania	73	13

WINA BEZALKOHOLOWE

Natureo Muscat, Torres, Hiszpania	60	12
-----------------------------------	----	----

butelka 750 ml lampka 125 ml

55	11
65	12
75	14
55	11
60	12
65	12
73	13
55	11
65	12
65	12
73	13
60	12

WHISKY

Ballantines 40 ml	11
Bushmills 40 ml	12
Jameson 40 ml	13
Jack Daniels 40 ml	13
Monkey Shoulder 40 ml	16
Bushmills 10 YO 40 ml	18

Glenfiddich 12 YO 40 ml	21
Glenfiddich 15 YO 40 ml	26
Bushmills 16 YO 40 ml	29
Glenfiddich 18 YO 40 ml	34

BOURBON

Makers Mark 40 ml	13
-------------------	----

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NAPOJE ZIMNE

Woda Cisowianka 0,33 l gazowana/niegazowana	5
Woda Cisowianka 0,75 l gazowana/niegazowana	9
Woda 1 l Mięta, cytryna	13
Pepsi/7 UP/ ICE TEA/Tonic Schweppes 0,2 l	6
Pepsi/7 UP 0,85 l	17
RedBull 0,2 l	9
Fritz Kola/Orange/Lemon/Melon/Rhabarber 0,33 l	9
Sok pomarańczowy/jabłkowy 0,25 l	6
Sok pomarańczowy/jabłkowy 1 l	17
Sok świeżo wyciskany pomarańczowy 0,2 l	14

NAPOJE CIEPŁE

Herbata	7
Espresso	7
Americano	8
Cappuccino	9
Latte	9

ALKOHOLE MOCNE

DRINKI

Virgin Mohito 7 up/ mięta/limonka/cukier trzcinowy	15
Mohito Havana Club/woda gazowana/mięta/limonka/cukier trzcinowy	22
Spritzer wino musujące/limonka/7 up/mięta/świeże owoce	22
Red Scottish Ballantines/ sok truskawkowy/ 7 up/ mięta/limonka/cukier trzcinowy	22
Gin Tonic gin Beefeater/tonic/cytryna	22
Maracuja squeeze rum/marakuja/mięta/cukier trzcinowy	22
Old Cuban Havana Club/wino musujące/sok z limonki/cukier trzcinowy/mięta	24
Aperol Spritz wino musujące/aperol/woda gazowana	24

SHOTY

Wściekił pies	10	Wyborowa 40 ml	9
Hey Bitch	22	Finlandia 40 ml	10
Kamikadze	24	Finlandia Lime 40 ml	10
		J.A. Baczewski 40 ml	11

WÓDKI

KONIAK

Hennessy VS 40 ml	14
Martell VSOP 40 ml	18

TEQUILA

Sierra Silver 40 ml	13
Sierra Gold 40 ml	13

BURGERY

Do naszych burgerów używamy wołowiny najwyższej jakości z lokalnej masarni

BBQ wołowina/selekcja sałat/pomidor/cebula karmelizowana/cebula prażona/bekon/Cheddar/pikle/sos bbq/dip jogurtowy/frytki/plus papryczki Jalapeno i sos Jalapeno w wersji HOT SPICY

TRIPLE CHEESE wołowina/dip majonezowo-jogurtowy/ziarna słonecznika i dyni/rukola/Mozzarella/ser pleśniowy/ser Cheddar/konfitura figowa/ gruszka marynowana/frytki

JAPOŃSKI wołowina/kiełki fasoli Mung/grzyby Shitake/glony Wakame/sos słodkie chilli/masło/frytki

DZIKI szarpana dziczyzna marynowana w winie i owocach w sosie własnym/grzyby leśne smażone na maśle/roszponka/papryka grillowana/frytki

SZEFA wołowina, szarpana wieprzowina w sosie własnym/podwójny boczek/ cebula karmelizowana/ cebula prażona/pomidor/selekcja sałat/Cheddar/pieczarki/ pikle/dip jogurtowy/podwójne frytki

PRZEKAŚKI

Orzeszki

Nachosy z salsą pomidorową

PRZYSTAWKI

Kaczy smalec z jabłkiem i cebulką na ciemnym pieczywie

Frytki z batatów z dipem jogurtowym

Skrzydela pikantne z dipem jogurtowym

Grillowane kiełbaski 4 szt., podane na kapuście zasmażanej/pieczywo

Tatar z wędzonego łososia z cebulką i natką pietruszki/sos słodkie chili/ pieczywo

Deska grillowanych warzyw sezonowe grillowane warzywa/sos bbq

Deska wędlin i serów dla dwojga selekcja wędlin z lokalnej masarni oraz serów/pieczywo

ROZMIAR

S L

21 28

+ 3 + 3

21 28

22 29

22 29

- 37

9

16

13

14

21

21

27

29

38

DANIA GŁÓWNE

Grillowany camembert frytki/sałatka sezonowa/sos szefa 23

Grillowana karkówka frytki/sałatka sezonowa/sos curry 29

Grillowana kieszonka drobiowa mozzarella/suszone pomidory/frytki/sałatka sezonowa/sos szefa 29

Polędwiczki wieprzowe sous-vide w orzechach/puree z dyni/sos kurkowy/grillowane zielone szparagi 36

Łosoś w panierce słodowej sos szafranowy/ćwiartki ziemniaków/świeża sałatka sezonowa 36

Pierś z kaczki duszona w ciemnym piwie i miodzie/opiekane ziemniaki/buraczki 36

SAŁATY

Sałatka z gruszką selekcja sałat/gruszka marynowana/pomidor koktajlowy/ser pleśniowy/prażone ziarna słonecznika i dyni/pieczywo 21

Sałatka Cezar selekcja sałat/grillowana pierś z kurczaka/sos Anchois/grzanki czosnkowe/grillowany bekon/pomidor koktajlowy/ogórek zielony 25

DESER

Beer Cotta aksamitny mus śmietanowy z białą czekoladą i wanilią/galaretka z Piwa Pszonicznego z Gniezna/kruszonka 14

Informacja o alergenach dostępna na barze.



BEER

All beer produced in our brewery is unpasteurised and unfiltered. That's why it preserves their pro-health properties. We brew our beer according to our own recipes. The numbers next to the names of beers mean the order of brewing. The ingredients of our beers are available on our website: www.dobrybrowar.pl.

Ask our staff about the availability of individual beers.

1. LAGER FROM GNIEZNO N°1

Extr. 12%, Alc. 5,2%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Lager from Gniezno is bottom fermenting Czech Lager style. It's gold, crisp and refreshing with low sweetness, balanced with Czech hops bitterness. Mashed by decoction. Our classic of the genre.

2. PILS FROM GNIEZNO N°3

Extr. 14%, Alc. 5,9%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Pils from Gniezno refers to the legendary local beer produced in the 1980's. Recipe, lagering time (according to old brewery school) and ingredients, provide incredible flavour of our Pils. Light golden in colour, light malty foundation and short but definitely herbal bitterness.

3. PSZENICZNE FROM GNIEZNO N°6 (Gold Medal on KPR 2019)

Extr. 12,5%, Alc. 5,2%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Wheat Beer from Gniezno is in Hefeweizen style. Light, refreshing, a bit sweet with low bitterness. It provides unique banana-clove aromas and wheat malt sweetness. Light and easy to drink, perfect for hot summer days.

4. IPA FROM GNIEZNO N°4

Extr. 15%, Alc. 6,3%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Our IPA represents East Coast IPA style. Amber in colour, predominant herbal-citrus bitterness, it has evidence of caramel-bread maltiness. Large amount of American hops provides strong bitterness and citrus, herbal and resin aromas. It's our uncompromising representative of beer revolution.

5. NEIPA FROM GNIEZNO N°7

Extr. 12,3%, Alc. 5,7%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Another beer in our gluten-free range of beers. Combination of oat malt and many varieties of hops develop juicy and extremely drinkable beer. Addition of camomile and sage contributes to its unique character.

0,33l 0,4l 0,5l

9 - 11

9 - 12

9 - 11

- 12 -

10 - 13

6. PORTER FROM GNIEZNO N°8 (Silver Medal on Good Beer 2019) - - 17 (bottle)

Extr. 21%, Alc.8,7%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Our Porter represents Baltic Porter style. It's dark, almost black top fermenting style. Porter is brewed with a combination of roasted malt to impart flavour, colour and aroma. Creamy, dark and thick foam, hints of dark malts, roasted bread crust, coffee and chocolate flavour. You'll definitely appreciate its unique character.

7. PORTER FROM GNIEZNO COGNAC BARREL AGED N°8 (Gold Medal on KPR 2019) - - 25 (bottle)

Extr. 21%, Alc. 8,7%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

All characteristic as seen above plus lagering in oak Martel barrel speak for itself. We highly recommend this cognac barrel aged masterpiece.

8. MILK STOUT FROM GNIEZNO N°11 - 11 -

Extr. 13%, Alc. 4,3%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

The refined taste of dark beer. A distinct aroma of coffee, chocolate and roasted barley. Hoppy very delicate bitterness with a delicate sweetness at the finish. This is our version of the Milk Stout style for fans of unique dark beers.

9. COFFEE MILK STOUT FROM GNIEZNO N°12 (Gold Medal on KPR 2019) - - 13 (bottle)

Extr. 10,8%, Alc. 3,6%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Coffee Milk Stout was created in cooperation with baristas from Cud Cafe. The combination of Milk Stout with balanced coffee brew prepared by the Chemex method. The unique composition with distinct aroma of blueberries, strawberries and black tea.

10. ALBAE CEREVISIAE FROM GNIEZNO N°13 9 - 12

Extr. 14,3%, Alc.6,3%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

Albae Cerevisiae is a Polish historical beer style. Translating from Latin, Albae Cerevisiae means "white beer". The addition of herbs rich in aromas such as: mullein flower, lilac flower, linden flower, wild strawberry leaf, calamus rhizome and malty cereal notes derived mainly from wheat malt, make this beer very aromatic, crisp and at the same time full of flavor.

11. PORTER FROM GNIEZNO PORTO BARREL AGED N°8 - - 25 (bottle)

Extr. 20%, Alc. 7,9%, bitterness level 🍷🍷🍷🍷

It is a delicate version of Porter from Gniezno, aged in an oak Porto barrel, from which it took the noble notes of Porto and oak aromas. Words are not needed here, you must try it!

12. SAMPLING BOARD 4 X 150 ML 17

4 beers of your own choice except Porter.

13. VISITING TOUR WITH OUR BREWMASTER 30/OS.

with sampling board (min. 5 per.) by prior arrangement

14. BEER GLASS (ALL TYPE AND SIZE) 12

WINE

SPARKLING WINE

Cava Brut Tradition, Delapierre, Codorniu, Hiszpania	55	11
Prosecco Spumante Treviso, Montelliana, Veneto, Włochy	65	12
Cava Raimat Brut Nature Chardonnay/Xarello, Codorniu, Hiszpania	75	14

WHITE WINE

Domodo Chardonnay, Apulia, Włochy	55	11
Villa Wolf, Pinot Gris, Pfalz, Niemcy	60	12
Esmeralda, Moscatel, Gewurztraminer, Torres, Hiszpania	65	12
Pipoli Bianco, Vignetti del Vulture, Basilicata, Włochy	73	13

RED WINE

Domodo Primitivo, Apulia, Włochy	55	11
Cerro Anon, Rioja, Hiszpania	65	12
Terrai „C” Mazuelo, Covinca , Aragonia, Hiszpania	65	12
Altos Ibericos Crianza, Rioja, Tempranillo, Hiszpania	73	13

NON – ALCOHOLIC WINE

Natureo Muscat, Torres, Hiszpania	60	12
-----------------------------------	----	----

STRONG ALCOHOLS

COCKTAILS

Virgin Mohito 7 UP/mint/lime/sugar cane	15
Mohito Bacardi Carta Blanca/sparkling water/mint/lime/sugar cane	22
Spritzer sparkling wine/lime/7 UP/mint/fresh fruit	22
Red Scottish Ballantines/strawberry juice/sugar cane/7 UP/lime/mint	22
Gin Tonic Beefeater gin/tonic/lemon	22
Passion Fruit Squeeze rum/passion fruit/mint/sugar cane	22
Old Cuban Havana Club/sparkling wine/lime juice/sugar cane/mint	24
Aperol Spritz sparkling wine/Aperol/sparkling water	24

SHOTY

Angry Dog	10
Hey Bitch!	22
Kamikadze	24

VODKA

Wyborowa 40 ml	9
Finlandia 40 ml	10
Finlandia Lime 40 ml	10
J.A. Baczewski 40 ml	11

COGNAC

Hennessy VS 40 ml	14
Martell VSOP 40 ml	18

TEQUILA

Sierra Silver 40 ml	13
Sierra Gold 40 ml	13

WHISKY

Ballantines 40 ml	11
Bushmills 40 ml	12
Jameson 40 ml	13
Jack Daniels 40 ml	13
Monkey Shoulder 40 ml	16
Bushmills 10 YO 40 ml	18

Glenfiddich 12 YO 40 ml	21
Glenfiddich 15 YO 40 ml	26
Bushmills 16 YO 40 ml	29
Glenfiddich 18 YO 40 ml	34

BOURBON

Makers Mark 40 ml	13
-------------------	----

SOFT DRINKS

COLD DRINKS

Cisowianka water 0,33 l sparkling/still	5
Cisowianka water 0,75 l sparkling/still	9
Water 1 l mint, lemon	13
Ice Tea Lipton Lemon 0,2 l	6
Pepsi, 7 UP, Mirinda, Schweppes 0,2 l	6
Pepsi, 7 UP 1 l	17
Red Bull 0,2 L	9
Fritz Kola/Orange/Lemon/Melon/Rhabarar 0,33 l	9
Juice orange/apple 0,2 l	6
Juice orange/apple 1 L	17
Freshly squeezed orange juice 0,2 l	14

HOT DRINKS

Tea	7
Espresso	7
Americano	8
Cappuccino	9
Latte	9

BURGERS

Beef in our burgers is the highest quality and comes from local butchery

BBQ beef/ grilled bacon/caramelised onion/roasted onion/cheddar/pickles/tomato/BBQ sauce/ yoghurt dip/chips
/plus Jalapeno peppers and Jalapeno sauce in HOT SPICY version/

TRIPLE CHEESE beef/blue cheese/mozzarella/cheddar/marinated pear/fig jam/roasted seeds/ rucola/chips

JAPANESE beef/mung bean sprouts/Shitake mushrooms/Wakame algae/sweet chili sauce/chips

WILD pulled venison marinated in wine and fruits/mushrooms fried on butter/ lamb's lettuce/grilled sweet pepper/chips

CHEF'S beef/ pulled pork in its own gravy/ double bacon/cheddar roasted onion/ caramelised onion/tomato/lettuce/pickles/yoghurt dip/ mushrooms/double chips

SNACKS

Nuts

Nachos with salsa

STARTERS

Duck lard with apple and onion on dark bread

Sweet potato chips with yoghurt dip

Spicy chicken wings with yoghurt dip

Grilled sausages (4 pcs) with fried cabbage and bread

Smoked salmon tartar with onion, parsley and chili sauce

Board of grilled vegetables seasonal grilled vegetables with bbq sauce

Board of cheese and meats for two selection of meats from the local butcher's, cheese and bread

SIZE

S L

21 28

+ 3 + 3

21 28

22 29

22 29

- 37

9

16

13

14

21

21

27

29

38

MAIN COURSES

Grilled camembert cheese with chips/chef's sauce

Grilled chicken fillet stuffed with cheese and dried tomatoes with chips/seasonal salad/chef's dip

Grilled pork with chips/seasonal salad/curry sauce

Pork tenderloin sous-vide in nuts/pumpkin puree/in chanterelle sauce/with grilled green asparagus

Salmon in malt coating on saffron sauce/baked potato quarters/seasonal salad

Duck breast stewed in dark beer and honey/baked potatoes/beets

SALADS

Salad with pear roasted pumpkin and sunflower seeds/blue cheese/marinated pear

Caesar salad grilled chicken breast/anchovies/garlic croutons/grilled bacon/cherry tomato/green cucumber/lettuce selection

DESSERT

Beer Cotta smooth cream mousse with white chocolate and vanilla/jelly from Wheat Beer from Gniezno/crumble

The list of allergens is available at the bar.

23

29

29

36

36

36

21

25

14