

Wszystkie nasze dania tworzymy na miejscu od podstaw używając produktów najwyższej jakości od lokalnych dostawców. Przygotowanie świeżych potraw zajmuje więcej czasu, działamy w nurcie slow a nie fast. Usiądź wygodnie, zatrzymaj się, bądź tu i teraz.

PRZYSTAWKI

CENA

Deska Piwosza

Selekcja dojrzewających i pleśniowych serów oraz wędlin z lokalnej masarni, oliwki, pieczywo

Dla dwóch osób

39

Dla czterech osób

75

Frytki z batatów

z dipem majonezowo-jogurtowym

15

Pikantne skrzydełka BBQ

skrzydełka kurczaka marynowane w domowym sosie BBQ

25

Paszтет z królika

z pistacjami, domowym majonezem ziołowym i pieczywem

21

Nachosy

z salsą pomidorową z dodatkiem czerwonej cebuli i kolendry, lub z dowolnie wybranym dipem

16

Kaszanka z kozim serem

z karmelizowaną czerwoną cebulką, kozim serem i grillowaną pyzą

25

BURGERY

W naszych burgerach znajdują Państwo wołowinę z lokalnej masarni, świeże warzywa oraz dipy i sosy domowej produkcji. Uważamy, że wysoka jakość składników i nasza pasja to dwa niezbędne elementy do przygotowania najlepszego burgera.

BBQ / VEGE

wołowina/sos BBQ na bazie piwa Porter/cheddar/konfitura z boczku/
pomidor malinowy/pikle/dip majonezowo-jogurtowy/selekcja sezonowych sałat/
cebulka karmelizowana i prażona

27

TRIPLE CHEESE / VEGE

wołowina/podwójny cheddar/błękitny ser pleśniowy/
mozzarella/marynowana gruszka/konfitura z fig/
prażone ziarna słonecznika i dyni/rukola/dip majonezowo-jogurtowy

27

CHORIZO

wołowina/pikantna kiełbaska chorizo/ser wędzony/
dip jogurtowo-miętowy/czerwona cebula/sałata Lolo Bionda/
kiełki groszku cukrowego/czarna bułka z węglem roślinnym

31

BURGER SZEFA

wołowina/wieprzowina duszona w piwie/konfitura z boczku/
pomidor malinowy/pikle/cebulka prażona i karmelizowana/
pieczarki/cheddar/dip majonezowo-jogurtowy/selekcja sezonowych sałat

37

DODATKI DO BURGERA

Frytki

8

Bataty

12

Dodatkowa wołowina

14

Sosy:

BBQ,majonezowo-jogurtowy,ostry,szeffa, ketchup

4

DANIA GŁÓWNE

CENA

Żeberka BBQ 500g

z ogórkiem konserwowym i frytkami

41

Łosoś w panierce słodowej

z dipem ze świeżego ogórka, ćwiartki ziemniaków z sałatką sezonową

39

Skoki królika

konfitowane w oliwie, Pak Choi i domowy majonez rozmarynowy

43

Pieczony camembert

w cieście filo na sałacie z malinowym sosem balsamicznym, sosem szefa i frytkami

29

Tagliatelle z domowym pesto

z parmezanem oraz rucolą / wersja z kurczakiem

29/34

Karkówka w piwie

z sałatką sezonową i grillowaną ciabattą

34

SAŁATY

Sałatka Cezar

Chrupiąca sałata rzymska z kremowym dressingiem Cezar, tartym parmezanem oraz grzankami

- z grillowanym kurczakiem
- wędzonym tofu

29

Sałatka Grecka

Selekcja sałat, pomidor koktajlowy, czarne oliwki, ser feta, oliwa z oliwek

25

DESER

Ciepłe mini pączki

z polewą czekoladową i nasionami goji (5 szt)

15

MENU DLA DZIECI

Burger

mała bułka/sałata/wołowina/ketchup lub sos majonezowo-jogurtowy, frytki

21

Grillowany filet drobiowy

z frytkami i ketchupem

19

Makaron z sosem pomidorowym

mozzarellą i kurczakiem

23

WINO

WINO MUSUJĄCE

	kieliszek 0.125 ml	karafka 500 ml	butelka 750 ml
Frizzante z beczki, Włochy	12	41	-
Cava Brut Tradition, Delapierre, Codorniu, Hiszpania	14		75
Prosecco Spumante Treviso, Montelliana, Veneto, Włochy	15		79

WINA BIAŁE

Esmeralda, Moscatel, Gewurztraminer, Torres, Hiszpania	15		79
Pulpo Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia	15		79
Domodo Chardonnay, Apulia, Włochy	13		69

WINA CZERWONE

Santa Digna, Carmenere, Cuirco, Chile	15		79
Cerro Anon, Rioja, Hiszpania	15		79
Domodo Primitivo, Apulia, Włochy	13		69

WINO BEZALKOHOLOWE

Natureo Muscat, Torres, Hiszpania	14		75
-----------------------------------	----	--	----

ALKOHOLE MOCNE

DRINKI

Old Cuban - Havana Club/Frizzante/mięta/limonka/cukier trzcinowy	27
Maracuja Squeeze - Havana Club/marakuja/mięta/syrop cukrowy	25
Aperol Spritz - Frizzante/Aperol/woda gazowana	27
Mohito - Havana Club/woda gazowana/mięta/limonka/cukier trzcinowy	25
Spritzer - Frizzante/limonka/7 up/mięta/świeże owoce	25
Gin Tonic - gin Beefeater/tonic/cytryna	25
Red Scottish - Ballantines /mus truskawkowy/ 7 up/ mięta/limonka/cukier trzcinowy	25

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Virgin Mohito - 7 up/ mięta/limonka/cukier trzcinowy	18
Driver - mus truskawkowy/syrop arbuzy/sok z cytryny/woda gazowana/sok jabłkowy	18

SHOTY

Yellow Bahama 4 shoty	25
Hey Bitch 4 shoty	25
Kamikadze 4 shoty	25
Wściekły pies 1 shoty	13

WÓDKA

Wyborowa 40 ml	11
Finlandia 40 ml	12
Finlandia Lime 40 ml	12
J.A. Baczewski 40 ml	13

WHISKY

Ballantines 40 ml	13
Jameson 40 ml	15
Bushmills 40 ml	14
Jack Daniels 40 ml	15
Bushmills 10 YO 40 ml	19
Monkey Shoulder 40 ml	17
Glenfiddich 12 YO 40 ml	22
Laphroaig 10 YO 40 ml	24
Glenfiddich 15 YO 40 ml	27
Bushmills 16 YO 40 ml	30
Glenfiddich 18 YO 40 ml	35

BOURBON

Makers Mark 40 ml	15
-------------------	-----------

KONIAK

Hennessy VS 40 ml	21
Martell VSOP 40 ml	21

TEQUILA

Sierra Silver 40 ml	15
Sierra Gold 40 ml	15

GIN

Beefeater 40 ml	14
-----------------	-----------

RUM

Havana Club 40 ml	14
-------------------	-----------

NAPOJE ZIMNE

Domowa Lemoniada Cytrynowa 0,3 l / 0,5 l	8/12
Woda Cisowianka gazowana/niegazowana 0,33 l / 0,7 l	7/13
Woda z miętą i cytryną 1 l	14
Pepsi/7 UP/ ICE TEA/Tonic Schweppes 0,2 l	7
Pepsi/7 UP 0,85 l	18
RedBull 0,2 l	10
Sok pomarańczowy/ jabłkowy 0,25 l	7
Sok pomarańczowy/ jabłkowy 1 l	18

NAPOJE CIEPŁE

Herbata zimowa mus imbirowy, miód, goździki, cynamon, czarna porzeczka, pomarańcze, sok z cytryny z grenadiną / z nalewką żurawinową lub pigwową	15/21
Herbata	8
Espresso	8
Americano	9
Kawa biała	9
Cappuccino	10
Latte	11

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 jest na naszej stronie:

www.dobrybrowar.pl

Zapytaj obsługę o dostępność piw.

I. LAGER Z GNIEZNA No1

Ekstr. 12 % wag., Alk. 5,2 % obj., poziom goryczy ●●●●●●

0,3 l

0,4 l

0,5 l

10

-

13

Lager z Gniezna to piwo w stylu Czech Lager. Nasze pierwsze uwarzone piwo. Złote rześkie piwo dolnej fermentacji o niskiej zbożowej słodyczy balansowanej goryczką pochodzącą od klasycznych odmian chmielu, zacierane metodą dekokcji. Idealnie orzeźwia i gasi pragnienie.

2. PILS Z GNIEZNA No3

Ekstr. 14 % wag., Alk. 5,9 % obj., poziom goryczy ●●●●●●

11

-

14

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. Jasnozłota barwa, lekka słodowa podbudowa oraz krótka lecz zdecydowanie ziołowa goryczka. To nasz klasyk gatunku.

3. PSZENICZNE Z GNIEZNA No6

(ZŁOTY MEDAL KPR 2019)

Ekstr. 12,5 % wag., Alk. 5,2 % obj., poziom goryczy ●●●●●●

10

-

13

Pszeniczne z Gniezna to piwo w stylu Hefeweizen. Jasne, orzeźwiający, delikatnie słodkie o niskiej goryczce. Charakteryzuje się unikalnymi aromatami bananowo-goździkowymi, będącymi efektem pracy drożdży oraz specyficzną słodyczą pochodzącą od słodu pszenicznego. W 2019 roku nasze piwo pszeniczne zostało docenione złotym medalem KPR 2019. To efekt ciągłego udoskonalania i prac nad tym piwem.

4. NEIPA Z GNIEZNA No7

Ekstr. 12,3 % wag., Alk. 5,2 % obj., poziom goryczy ●●●●●●

12

-

15

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

5. PORTER Z GNIEZNA No8

(SREBRNY MEDAL GOOD BEER / SREBRNY MEDAL KPR 2019)

Ekstr. 21% wag., Alk. 8,7 % obj., poziom goryczy ●●●●●●

14

-

19

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 słodów, przypieczonej skórki chleba, kawy, czekolady z zaznaczoną goryczką przez którą przebija się delikatna słodycz. Koniecznie musicie spróbować.

6. PORTER Z GNIEZNA LEŻAKOWANY W BECZCE PO BOURBONIE N°8

0,3 l

0,4 l

0,5 l

Ekstr. 21 % wag. Alk. 8,7 % obj., poziom goryczy ☼☼☼☼☼

20

-

27
(butelka)

Wszystko co w Porterze z Gniezna w delikatniejszym wydaniu do tego leżakowane w dębowej beczce po Bourbonie Buffalo Trace, od którego przejął szlachetne nuty Bourbona i aromaty dębu. Tutaj słowa są nie potrzebne, tego trzeba skosztować....

Czas leżakowania w beczce po Bourbonie Buffalo Trace : 3- 6 miesięcy

7. PORTER Z GNIEZNA LEŻAKOWANY W BECZCE PO PORTO N°9

Ekstr. 21 % wag. Alk. 8,7 % obj., poziom goryczy ☼☼☼☼☼

20

-

27
(butelka)

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 skosztować....

8. MILK STOUT Z GNIEZNA N°11

Ekstr. 13,9 % wag. Alk. 4,5 % obj., poziom goryczy ☼☼☼☼☼

-

13

-

Wyrafinowany smak ciemnego piwa. Wyraźny aromat kawy, czekolady i palonego jęczmienia. Chmielowa bardzo delikatna goryczka z delikatną słodyczą 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. 11,5 % wag. Alk. 3,7 % obj., poziom goryczy ☼☼☼☼☼

-

-

15
(butelka)

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 owoców.

10. SESSION HAZY IPA Z GNIEZNA N°16

Ekstr. 13 % wag. Alk. 5,6 % obj., poziom goryczy ☼☼☼☼☼

-

14

-

Jasna, niezwykle pijalna i mętna sesyjna Hazy IPA. Chwilowa letnia przerwa od cięższej IPY. Piwo soczyste, gładkie o średnim poziomie goryczy. Złożony świeży smak i aromat owoców cytrusowych i tropikalnych z nutami kokosa zawdzięcza użytym chmielom.

II. DESKA DEGUSTACYJNA 4X 150 ML

Dowolnie wybrane piwa za wyjątkiem Porterów

20

12. SZKŁO DO PIWA

15