



## ***Menu PIVOVARIA 2026***

### ***Zupa***

*Krem chrzanowy z jajkiem*

*Żurek tradycyjny z jajkiem (od 10 porcji)*

*Krem pomidorowo-paprykowy | grzanka z parmezanem | natka pietruszki (danie wegetariańskie, od 10 porcji)*

*Rosół z makaronem*

### ***Danie główne – wersja 1- 175 zł***

*Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym | kluski śląskie | fasolka szparagowa (3 dni wcześniej, od 10 porcji)*

*Pierś z kurczaka zapiekana z suszonymi pomidorami i mozzarella | sos pomidorowo-bazyliowy | gnocchi | coleslaw z białej kapusty ( od 10 porcji)*

*Bryzół wieprzowy w sosie pieczarkowo – cebulowym | ziemniaki opiekane | surówka z ogórka kiszzonego i pomidora (3 dni wcześniej, od 10 porcji)*

### ***Danie główne – wersja 2 - 195 zł***

*Golonka wieprzowa duszona w naszym piwie Koźlak | puree ziemniaczane | kapusta zasmażana*

*Żeberko wieprzowe pieczone w miodzie i winie | gratin ziemniaczane | coleslaw z białej kapusty*

*Zrazy wołowe w sosie własnym | modra kapusta | kluski śląskie (3 dni wcześniej, od 10 por)*

*Wołowina duszona w sosie truflowym | kopytka | buraczki z papryką (3 dni wcześniej, od 10 por)*

*Stek z łososia | kasza perlowa | warzywa z wody | sos cytrusowo – szafranowy | groszek cukrowy (3 dni wcześniej, od 10 por)*

## **Wege**

*Wachlarz z bakłażana / mozzarella / pomidory / pesto bazyliowe*

*Batat faszerowany warzywami / sos pomidorowy / bukiet sałat*

*Placuszki z cukinii z sosem koperkowym | bukiet sałat*

## **Przystawki ( 5 przystawek do wyboru )**

*Antipasti: mix serów / wędliny dojrzewające / owoce / suszone pomidory / tapenada / oliwki*

*Nugetsy z sosem czosnkowym*

*Quiche z łososiem gravlax / papryka kolorowa*

*Quiche z boczkiem i porem*

*Śledź w sosie musztardowo – miodowym | w oleju z cebulką (MIX)*

*Krewetki w panko / sos siracha - mayo*

*Roladki z bakłażana z serkiem tymiankowym / orzechy włoskie / oliwa*

*Pasztet z kaczki z żurawiną / piklowane ogórki*

## **Deser**

*Tort bezowy / krem mascarpone z daktylami i orzechami*

*Sernik z białą czekoladą / sos owocowy / owoce ( od 10 porcji )*

*Eton mess / beza / bita śmietana / gałka lodów*

*Szarlotka na ciepło z lodami*

***Dodatkowe danie w trakcie:***

***Zupy***

*Flaki wołowe (200 ml) – 25 zł (od 10 porcji)*

*Strogonow wołowy / kluski lane (200 ml) - 35 zł ( od 10 porcji )*

*Strogonow wieprzowy / kluski lane (200 ml) - 28 zł ( od 10 porcji )*

***Danie w trakcie:***

*Mix piwośza dla 2 osób - żeberka wieprzowe w sosie BBQ / szaszłyk z kurczaka z warzywami grillowanymi / kofta wołowa / śliwki zawijane w boczku / sos słodko-pikantny / sos z selera naciowego / sos aioli / coleslaw / frytki belgijskie*

*Barszczyk czerwony z krokietem z kapustą i grzybami ( 1 szt.) – 25 zł*

*Patera ciast – 190 zł*

*Patera owoców – 190 zł*

*Pakiet napojów zimnych i gorących bez ograniczeń – 45 zł/os.*

*lub według zużycia*