

ESTD



2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKI



Szparagi podane z jajkiem poche • chips z szynki parmeńskiej • sos holenderski • ser dojrzewający 42 zł

Mezze (*deska 2-3 os.*) • hummus • sos romesco • chorizo • papryka padron • oliwki • tzatziki • cukinia • feta w ziołach • pita 85 zł

ZUPA

Krem ze szparagów z olejem z pestek dyni • prażone migdały 35 zł

DANIE GŁÓWNE

Stek z kalafiora z bocznikiem • olej z czosnku niedźwiedziego • prażone ziarna • demi glace warzywny   45 zł

Makaron pappardelle z polędwiczką wieprzową • cukinia • marchewka • suszone pomidory 49 zł

Knedle z szarpaną golonką • puree ze szparagów • sos demi glace • olej z czosnku niedźwiedziego 52 zł

Polędwiczka wieprzowa ze szparagami • młode ziemniaki • koperek • sos ziołowy 57 zł


Makaron tagliolini z ndują i krewetkami • pomidory cherry • szpinak w kremowym sosie (*danie pikantne*) 59 zł

FRYTY

Fryty • chorizo • papryczki padron • sos romesco z pomidorów, orzechów i papryki • świeże zioła 35 zł

Fryty • stek z siekanej wołowiny • sos serowy • kruszonka z boczku • pickle • świeże zioła 42 zł

PIZZA

Pizza z bocznikami na białym sosie • mozzarella • czerwona cebula • rukola  41 zł

 - danie wegetariańskie   - danie wegańskie

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.

ESTD



2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

SEASONAL MENU

STARTERS



Asparagus served with poached eggs • Parma ham chips • Hollandaise sauce • ripening cheese 42 zł

Mezze (*board for 2-3 persons*) • hummus • romesco sauce • chorizo • padron peppers • olives • tzatziki • zucchini • feta with herbs • pita 85 zł

SOUP

Asparagus cream with pumpkin seed oil • roasted almonds 35 zł

MAIN COURSES

Cauliflower steak with oyster mushroom • wild garlic oil • roasted grains • vegetable demi-glace   45 zł

Pappardelle pasta with pork tenderloin • zucchini • carrots • dried tomatoes 49 zł

Dumplings with pulled pork knuckle • asparagus puree • demi-glace sauce • wild garlic oil 52 zł

Pork tenderloin with asparagus • young potatoes • dill • herb sauce 57 zł


Tagliolini pasta with nduja and shrimps • cherry tomatoes • spinach in creamy sauce (*spicy*) 59 zł

FRIES

Loaded fries • chorizo • padron peppers • romesco sauce made from tomatoes, nuts and peppers • fresh herbs 35 zł

French fries • chopped beef steak • cheese sauce • bacon crumble • pickles • fresh herbs 42 zł

PIZZA

Pizza with oyster mushrooms in white sauce • mozzarella • red onion • arugula  41 zł

 - vegetarian dish   - vegan dish

For groups of more than 10 guests we add service charge in the amount of 10 percent of the total order value.

ESTD



2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

SEASONAL MENU

LEMONADE OF THE DAY

Ask our staff about the flavors
300 ml/1l carafe 19/45 zł

COCKTAILS

FOREST FRUIT SPRITZ 34 zł

Gin infused with forest fruits
• Finlandia Botanical Wildberry & Rose
• grenadine • sparkling rosé wine

GRAPE SPLASH 32 zł

Vodka infused with grapes
• Finlandia Botanical Cucumber&Mint
• cucumber • home-made grape syrup

LIMONCINO SPRITZ 32 zł

Limoncino of own production • lemon
• sparkling rosé wine

CHERRY SPRITZ 34 zł

Rum infused with cherry and cinnamon
• lemon juice • sparkling rosé wine

PINEAPPLE SOUR 32 zł

Whiskey infused with pineapple
• lemon juice • protein

MELON ICED TEA 36 zł

White rum • silver tequila • gin • melon
liqueur • 7up

BROWAR VREST | ul. J. Słowackiego
58 760 70 10 | info@vrest.pl

For groups of more than 10 guests we add service charge
in the amount of 10 percent of the total order value.

ESTD



2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

MENU SEZONOWE

LEMONIADA DNIA

O dzisiejszy smak zapytaj naszą obsługę
300 ml/karafka 1l 19/45 zł

KOKTAJLE

FOREST FRUITS SPRITZ 34 zł

Gin infuzowany owocami leśnymi
• Finlandia Botanical Wildberry & Rose
• grenadyna • wino musujące różowe

GRAPE SPLASH 32 zł

Wódka infuzowana winogronami
• Finlandia Botanical Cucumber&Mint
• ogórek • syrop winogronowy własnej
produkcji

LIMONCINO SPRITZ 32 zł

Limoncino własnej produkcji • cytryna
• wino musujące różowe

CHERRY SPRITZ 34 zł

Rum infuzowany wiśnią z cynamonem
• sok z cytryny • wino musujące różowe

PINEAPPLE SOUR 32 zł

Whisky infuzowana ananasem
• sok z cytryny • biańko

MELON ICED TEA 36 zł

Biały rum • tequila silver • gin • likier
melonowy • 7up

BROWAR VREST | ul. J. Słowackiego
58 760 70 10 | info@vrest.pl

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy serwis
w wysokości 10% wartości całego zamówienia.