



BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE PIWA WE WRZESZCZU

LUNCH MENU



CODZIENNIE OD 12:00 DO 16:00 (PN-PT)

CENA 25 ZŁ/ZESTAW



PONIEDZIAŁEK
MONDAY

Nieczynne {Closed}



WTOREK
TUESDAY

Krem marchewkowy z imbirem i mlekiem kokosowym {Carrot cream with ginger and coconut milk} 
Szynka wieprzowa pieczona, puree ziemniaczane, kapusta czerwona zasmażana {Roasted pork ham, mashed potato, fried red cabbage}
Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną i cebulką {Russian dumplings with sour cream and onion} 

ŚRODA
WEDNESDAY

Barszcz czysty z pasztecikiem {Pure borsch with a patty} 
Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą, ziemniaki au gratin, marchew karmelizowana {Chicken liver with apple and onion, au gratin potatoes, caramelized carrot}
Placki gryczane z sałatką z buraków {Buckwheat pancakes with beetroot salad} 

CZWARTEK
THURSDAY

Krem ziemniaczany z czarnuszką {Potato cream with black cumin} 
Schabowy z puree ziemniaczanym i kapustą kiszoną zasmażaną {Pork chop with potato puree and fried sauerkraut}
Kasza pęczak z musem z buraków i ziołowym serkiem {Pearl barley with beetroot mousse and herbal cheese} 

PIĄTEK
FRIDAY

Zupa cebulowa z grzankami {Onion soup with croutons} 
Tagliatelle z pstrągiem, szpinakiem i koperkiem {Tagliatelle with trout, spinach and dill}
Pizza Margherita 

*możliwość wymiany zupy na hummus z pieczywem