

ESTD



2015

# BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE  
PIWA WE WRZESZCZU

## MENU SEZONOWE

*jesień / zima*

### DANIA

---

KREM Z BOROWIKÓW „popcorn” z kaszy gryczanej • natka pietruszki	18 zł
PIZZA Z WĘDZONYM KOZIM SEREM konfitura żurawinowa • orzech laskowy • rozspanka	29 zł
GNOCCHI Z KACZKĄ śliwka • chili • ser gorgonzola • szpinak	35 zł
GOLONKA PIECZONA Z PIWEM VREST puree ziemniaczane z chrzanem • marchew karmelizowana • szalotka	39 zł
TARTA GRUSZKOWA migdały • lody orzech włoski • syrop klonowy	18 zł

### KOKTAJLE

---

GOLARZ wódka • gruszka • cytrusy • bitter	24 zł
PAN KLEKS wódka • dzika róża • żurawina • Advocaat	24 zł
NIEZGÓDKA gin • kiwi • cytrusy • rozmaryn	21 zł
ULICA CZEKOLADOWA whisky • Galliano Vanilla • czekolada	27 zł
KSIĄŻE SZPAK gin • Choya • wata cukrowa	27 zł
ALOJZY rum • cytrusy • bitter • grenadyna	26 zł
KIR białe wino Isolette • Crème de cassis	15 zł

### NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

---

HERBATA ZIMOWA KLASYCZNA herbata • miód • pomarańcza • goździki	13 zł
GORĄCA PIGWA herbata • pigwa • cytrusy • przyprawy	13 zł
ZIMOWA GRUSZKA herbata • gruszka • cytrusy • przyprawy	13 zł
MIODOWNIK miód • imbir • przyprawy	16 zł
WINO GRZANE wino • pomarańcza • miód • przyprawy	15 zł
PIWO GRZANE piwo Vrest • przyprawy • imbir	15 zł