

ESTD



2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

MENU SEZONOWE

jesień/zima

PRZYSTAWKA

Buratta • pesto pomidorowe • kasztany • grzanki ziołowe • dynia • rukola 24zł

ZUPA

Krem z borowików • kwaśna śmietana • oliwa estragonowa • chrust ziemniaczany 21 zł

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe • sos pieprzowy • purée z batatów • boczniki królewskie • piklowana cebula 37 zł

PIZZA

Sos pomidorowy • mozzarella • grillowane baktażany • ricotta • czosnek • szalwia 31zł

DESER

Pleśniak ze śliwkami 16 zł

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

MIODOWNIK 16 zł
miód • imbir • przyprawy

HERBATA ZIMOWA KLASYCZNA 14 zł
herbata • miód • pomarańcza • goździki

NAPAR IMBIROWY 12 zł
Imbir • miód • rozmaryn

WINO GRZANE 15 zł
wino czerwone • pomarańcza • miód • przyprawy

PIWO GRZANE  15 zł
piwo Vrest • przyprawy • imbir

GRZANIEC Z BRANDY 16 zł
brandy • śliwka • przyprawy

GRZANIEC Z APEROLEM 21 zł
Aperol • wino białe • przyprawy

KOKTAJLE

APPLE MULE / słodki, wyrazisty 25 zł
Whisky Johnnie Walker BB • brandy • puree jabłko • tonic ginger ale

VREST TEA / orzeźwiający 22 zł
Rum Captain Morgan • herbata • banan • piwo

PLUM PLUM / słodki 23 zł
Gin Gordon's • puree śliwka • cytrusy

SWEET VALLEY / deserowy 25 zł
Wódka smakowa • śliwka • Bailey's • śmietanka

 danie wegetariańskie

 nasze autorskie piwo