



Brovaria to pierwszy w Polsce browar restauracyjny z hotelem, w którym łączymy nowoczesną technologię z tradycyjnym warzeniem. Warzymy naturalnie mętne, niepasteryzowane i niefiltrowane piwa z wyselekcjonowanych słodów oraz najlepszych chmieli. W historycznych wnętrzach można zobaczyć kadzie warzelne – serce browaru.

Brovaria is the first restaurant in Poland to also feature a brewery and a hotel. We blend modern technologies with traditional brewing techniques. We brew naturally cloudy, unpasteurized, unfiltered beers from selected malts and the finest hops.

In our historic interiors you can find the brewing vats - the heart of the brewery.



Alergeny:

1) zboża zawierające gluten, 2) skorupiaki, 3) jaja, 4) ryby, 5) orzeszki ziemne, 6) soja, 7) mleko / laktoza, 8) orzechy i produkty pochodne, 9) seler, 10) gorczyca, 11) nasiona sezamu, 12) dwutlenek siarki i siarczyny, 13) tubin, 14) mięczaki.

W naszej kuchni używamy wyżej wymienionych alergenów, dlatego ich śladowe ilości mogą znajdować się we wszystkich daniach.

Allergens:

1) cereals containing gluten, 2) crustaceans, 3) eggs, 4) fish, 5) peanuts, 6) soybeans, 7) milk / lactose, 8) nuts and derivatives, 9) celery, 10) mustard, 11) sesame seeds, 12) sulfur dioxide and sulfites, 13) lupin, 14) molluscs.

In our kitchen, we use the ingredients listed above. Therefore, trace amounts may be present in all our dishes.



danie wegetariańskie
vegetarian dish



bez laktozy
lactose free



danie wegańskie
vegan dish



bez glutenu
gluten free

Zeskanuj kod
i oceń nas.

Scan the QR code
and rate us.



Odwiedź nas na:
You can find us here:



www.brovaria.pl



/Brovaria



/brovaria

NAPOJE
 BEVERAGES



WOSEBA

Kawa czarna Black coffee	150 ml	11 zł
Espresso	30 ml	11 zł
Espresso doppio	60 ml	14 zł
Cappuccino	220 ml	16 zł
mleko ⁽⁷⁾ / napój owsiany milk ⁽⁷⁾ / oat drink		
Caffè latte	250 ml	17 zł
mleko ⁽⁷⁾ / napój owsiany milk ⁽⁷⁾ / oat drink		
Flat white	220 ml	17 zł
mleko ⁽⁷⁾ / napój owsiany milk ⁽⁷⁾ / oat drink		
Matcha latte	220 ml	18 zł
japońska organiczna matcha Moya, mleko ⁽⁷⁾ / napój owsiany		
Japanese organic Moya matcha, milk ⁽⁷⁾ / oat drink		
Espresso tonic	200 ml	19 zł
Matcha tonic	200 ml	21 zł
japońska organiczna matcha Moya		
Japanese organic Moya matcha		
Vanilla iced latte	250 ml	20 zł
espresso, syrop waniliowy, mleko ⁽⁷⁾ / napój owsiany		
espresso, vanilla syrup, milk ⁽⁷⁾ / oat drink		
Mango/strawberry iced matcha	250 ml	25 zł
japońska organiczna matcha Moya, purée mango / truskawkowe, mleko ⁽⁷⁾ / napój owsiany		
Japanese organic Moya matcha, mango / strawberry purée, milk ⁽⁷⁾ / oat drink		
Herbata Tea	300 ml	16 zł
English Breakfast / Ceylon / zielona / zielona z owocami / biała z owocami		
English Breakfast / Ceylon / green tea / green tea with fruit / white tea with fruit		
Domowa ice tea Homemade iced tea	0.3 l	24 zł
czarna herbata, purée z brzoskwini, syrop cukrowy, sok z cytryny, świeże cytrusy, mięta		
black tea, peach purée, simple syrup, lemon juice, fresh citrus, mint		
Napoje gazowane Soft drinks	0.2 l	12 zł
Soki Juices	0.2 l	12 zł
Sok ze świeżych pomarańczy Freshly squeezed orange juice	0.25 l	26 zł
Woda Aqua Carpatica AQUA CARPATICA	0.75 l	26 zł
niegazowana / gazowana		
still / sparkling Aqua Carpatica water		
Woda źródłana Krystaliczne Źródło	0.3 l	11 zł
niegazowana / gazowana		
still / sparkling water		
Napoje energetyzujące Energy drinks	0.25 l	18 zł

PIWA BEERS

Brovaria® Pils ⁽¹⁾	0.3 l	14 zł
Brovaria® Pilsner	0.5 l	18 zł
Brovaria® Miodowe ⁽¹⁾	0.3 l	14 zł
Brovaria® Honey Beer	0.5 l	18 zł
Brovaria® Pszeniczne ⁽¹⁾	0.3 l	14 zł
Brovaria® Wheat Beer	0.5 l	18 zł
Brovaria® Sezonowe*	0.3 l	15 zł
Brovaria® Seasonal Beer*	0.5 l	19 zł
Zapytaj obsługę o dostępne gatunki piw sezonowych.		
Please ask the staff about our currently available seasonal brews.		

3 SZYCHY	3 x 0.2 l	24 zł
Zestaw degustacyjny Brovaria® ⁽¹⁾		
Pils, Miodowe, Pszeniczne		
3 SZYCHY Beer tasting set Brovaria®		
Pilsner, Honey Beer, Wheat Beer		



Radler ⁽¹⁾	0.5 l	21 zł
Brovaria® Pils, 7Up		
Brovaria® Pilsner, 7Up		

PIWA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL-FREE BEERS

Piwo bezalkoholowe 0.0% *	0.5 l	22 zł
Alcohol-free beer 0.0% *		
Zapytaj obsługę o dostępne gatunki piw bezalkoholowych.		
Please ask the staff about our currently available alcohol-free beers.		

PIWA NA WYNOS TAKEAWAY BEERS

Butelka / Bottle	0.5 l	18 zł
Brovaria® Pils, Miodowe, Pszeniczne ⁽¹⁾		
Brovaria® Pilsner, Honey Beer, Wheat Beer		
Brovaria® Sezonowe *	0.5 l	19 zł
Brovaria® Seasonal Beer *		

*Obecność alergenów jest zależna od aktualnie dostępnego gatunku piwa. Zapytaj obsługę.

*Allergens vary depending on the currently available beer range. Please ask the staff.

Sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży, dostępna w godzinach 6:00–22:00.

Take-out alcoholic beverages are sold from 6 a.m. to 10 p.m.

ZUPY SOUPS

Krem z białych szparagów (250 ml) (1, 7, 8, 12) 29 zł

focaccia, prażone migdały, palone masło, szczypiorek

White asparagus soup

focaccia, toasted almonds, brown butter, chives

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar wołowy (80 g) (1, 3, 4, 7, 10) 49 zł

marynowane grzyby, kapary, anchois, majonez z pieczonej cebuli, feta, croûtons, musztardowiec

Beef tartare

marinated mushrooms, capers, anchovies, roasted onion mayo, feta cheese, croûtons, mustard greens



Grillowane dzikie brokuły (80 g) (1, 3, 10) 39 zł

chrupiące guanciale, smażony chleb, majonez pietruszkowy, mirin, limonka

Grilled wild broccolini

crispy guanciale, breadcrumbs, parsley mayo, mirin, lime

Krokiety z kaszanką (3 szt.) (1, 3, 10) 36 zł

ketchup z pieczonej papryki, kiszona kalarepa, koperek, olej z pietruszki

Blood sausage croquettes (3 pcs.)

roasted pepper ketchup, pickled kohlrabi, dill, parsley oil

Piwnne churros (5 szt.) (1, 3, 7, 12) 32 zł

dżem z czerwonej cebuli, ser Emilgrana, szczypiorek

Beer churros (5 pcs.)

red onion jam, Emilgrana cheese, chives

Grillowana macka ośmiornicy (80 g) (1, 3, 7, 10, 14) 69 zł

focaccia, chimichurri, aioli

Grilled octopus

focaccia, chimichurri, aioli



DLA DZIECI FOR KIDS

Nuggetsy w panko (100 g) (1, 3) 34 zł

filet z kurczaka, surówka z marchewki, frytki, ketchup

Panko nuggets

chicken fillet, carrot salad, French fries, ketchup

PRZEKĄSKI I DODATKI SNACKS AND EXTRAS

Biesiada Brovaria® (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11) 84 zł

kawałki fileta z kurczaka w cieście piwnym (2 szt.), panierowane serki camembert (4 szt.), panierowane krążki cebulowe (4 szt.), chrupiące kostki pieczarkowe (4 szt.), ziemniaczane kostki z boczkiem i prażoną cebulą (4 szt.), frytki (2 porcje), ketchup, żurawina w żelu

Brovaria® Feast

chicken fillet bites in beer batter (2 pcs.), breaded camembert cheese bites (4 pcs.), breaded onion rings (4 pcs.), crispy mushroom cubes (4 pcs.), potato cubes with bacon and fried onions (4 pcs.), French fries (2 portions), ketchup, cranberry jelly

Kawałki fileta z kurczaka w cieście piwnym (150 g) (1, 3) 28 zł

Chicken fillet bites in beer batter

Panierowane serki camembert z żurawiną w żelu (6 szt.) (1, 3, 5, 7, 8, 11) 28 zł

Breaded camembert cheese bites with cranberry jelly (6 pcs.)

Panierowane krążki cebulowe (10 szt.) (1) 24 zł

Breaded onion rings (10 pcs.)

Chrupiące kostki pieczarkowe (8 szt.) (3, 7) 24 zł

Crispy mushroom cubes (8 pcs.)

Ziemniaczane kostki z boczkiem i prażoną cebulą (8 szt.) (1, 3, 7) 24 zł

Potato cubes with bacon and fried onions (8 pcs.)

Frytki z płatkami drożdżowymi i ketchupem (200 g) 19 zł

French fries with nutritional yeast and ketchup

Domowe pieczywo (120 g) (1, 7) 9 zł

smakowe pieczywo na bazie piwa Brovaria®, masło ubijane z solą

Homemade bread

flavoured bread made with Brovaria® beer, whipped butter with salt

SOSY SAUCES

Aioli (60 g) (3, 10) 5 zł

Burgerowy (60 g) (1, 3, 10) 5 zł

burger sauce

Podana gramatura odnosi się do głównego składnika dania i dotyczy wagi przed obróbką cieplną.

The specified weight refers to the precooked weight of the main ingredient of the dish.

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Golonka duszona w piwie

Brovaria® (500 g) (1, 7, 9, 10)

59 zł

purée ziemniaczane, zasmażana kapusta
z musztardą francuską i kminkiem,
sos na bazie piwa Brovaria®, chrzan lub musztarda

Pork knuckle braised in Brovaria® beer

potato purée, fried cabbage with wholegrain mustard
and caraway seed, sauce made with Brovaria® beer,
horseradish or mustard

Żeberka wieprzowe pieczone

w niskiej temperaturze (400 g) (1, 3, 7, 9, 10, 12)

64 zł

frytki z płatkami drożdżowymi, kremowy coleslaw, ziołowa
kruszonka, rozmaryn, sos śliwkowy na bazie piwa Brovaria®

Slow-roasted pork ribs

French fries with nutritional yeast, creamy coleslaw, herbal crumble,
rosemary, plum sauce made with Brovaria® beer

Schab z kością rasy puławskiej (250 g) (1, 3, 7)

69 zł

panierka panko, purée ziemniaczane, palone masło z szalotką
i kaparami, mizeria, ser Emilgrana

Puławska breed bone-in pork chop

panko, potato purée, brown butter with
shallots and capers, cucumber salad, Emilgrana cheese

Kalafior grillowany (350 g) (8, 11)



49 zł

kremowy hummus, tabbouleh, pomidorki semi-dry,
nugat z tymiankiem

Grilled cauliflower

creamy hummus, tabbouleh, semi-dried tomatoes, thyme nougat



Pieczona polędwica z dorsza

atlantyckiego (160 g) (4, 7, 10, 12)



65 zł

czarna soczewica, koper włoski, pomarańcza,
rybny sos velouté

Baked Atlantic cod loin

black lentils, fennel, orange, fish velouté sauce

Grillowana pierś z kurczaka (160 g) (1, 3, 7, 9, 10)

52 zł

ziemniaczane kostki z boczkiem i prażoną cebulą,
piklowany seler naciowy, grillowane warzywa,
crème fraîche, pikantny majonez sweet chilli

Grilled chicken breast

potato cubes with bacon and fried onions, pickled celery,
grilled vegetables, crème fraîche, spicy sweet chilli mayo

Noga z kaczki confit (350 g) (1, 3, 7, 9, 12)

82 zł

pyzy poznańskie, modra kapusta z porzeczką
i żurawiną, koper włoski, sos z kaczki

Confit duck leg

Poznań-style steamed dumplings, red cabbage with
currant and cranberry, fennel, duck gravy

Stek z rostbefu (220 g) (3, 7, 9, 10, 12)



109 zł

smażone ziemniaki, piklowana biała cebula, pieczona
marchewka, majonez estragonowy, sos demi-glace

Sirloin steak

fried potatoes, pickled white onion, roasted carrot, tarragon
mayo, demi-glace sauce



Burger wołowy Brovaria® (160 g) (1, 3, 7, 10, 11, 12)

65 zł

bułka ziemniaczana własnego wypieku, cheddar, konfitura
z czerwonej cebuli i bekonu, pikle z cebuli i ogórka, sałata
rzymska, sos burgerowy, frytki z płatkami drożdżowymi, ketchup

Brovaria® beef burger

homemade potato bun, cheddar, red onion and bacon jam,
pickled onion and cucumber, romaine lettuce, burger sauce,
French fries with nutritional yeast, ketchup

Polędwica wołowa (200 g) (7, 9, 12)



149 zł

ziemniaki potatki, zielone warzywa, piklowany agrest,
sos demi-glace z zielonym pieprzem

Beef tenderloin

roasted potatoes, green vegetables, pickled gooseberry,
green pepper demi-glace sauce



SALATY

SALADS

Sałata Cezar z kurczakiem (80 g) (1, 3, 4, 7, 10)

56 zł

sałata rzymska, bekonowe chipsy, grzanki,
ser Emilgrana, szczypiorek, sos Cezar

Caesar salad with chicken

romaine lettuce, bacon chips, croutons,
Emilgrana cheese, chives, Caesar dressing

Sałata z kozim serem (50 g) (7, 8, 10, 12)



49 zł

mieszanka sałat, pomidory koktajlowe, karmelizowany burak,
gruszka, szczypiorek, prażone migdały, malinowy vinaigrette

Goat cheese salad

mixed greens, cherry tomatoes, caramelized beetroot,
pear, chives, toasted almonds, raspberry vinaigrette