

SKLEP

Na miejscu znajdziecie sklepik, w którym możecie zasmakować w polskich serach zagrodowych, tradycyjnych i dojrzewających wędlinach. Znajdziecie też przetwory owocowe, warzywne, oleje, makarony, musztardy, słodkości i pyszne desery, które sami robimy oraz inne produkty. Wszystkie charakteryzują się rzemieślniczym sposobem wytwarzania i składem jedynie właściwym, czyli bez zbędnych dodatków.

PIWA RZEMIEŚLNICZE

14 rotacyjnych kranów, kilkadziesiąt butelek, 2 angielskie pompy, piwo wysycone azotem. Piwa w różnych stylach od popularnych pilsów, przez znane APA i IPA, po style rzadziej spotykane jak kwaśne berliner weisse czy wyjątkowo intensywne RISy. Znajdziecie u nas piwne fuzje smakowe z zaskakującymi dodatkami i balansujące na granicy stylów. Wspecjalizowana ekipa chętnie doradzi przy wyborze.

Jak łączyć nasze sery z piwem rzemieślniczym?

Generalna zasada jest taka: delikatne, lekkie, młode sery dobrze się łączą z piwami lekkimi, orzeźwiającyymi. Natomiast wyraźny smak sera, pikantność, intensywność pasuje do piw mocnych, gorzkwowych, intensywnych w smaku i aromacie.

Oczywiście Wasze odczucia smakowe mogą być zupełnie inne.

Życzymy udanej zabawy :)

kozi mody, gouda krowia, gouda kozia, owczy młody, zadymka, koryciński

sery półtwarde, lekkie, w smaku średnio intensywne

połącz z piwem w stylu

saison, witbier, white ale, hefeweizen, fruit ale, pils, lager

dżersej (różne stopnie dojrzałości), szwajcar, kozi dojrzewający, mnich -

sery półtwarde do twardych, aromat dość intensywny, smak wyraźny, czasem ostry

połącz z piwem w stylu

IPA, brown Ale, Dubble, Saison, Bock, doppelbock

myster wańczyk, kozłak - sery maziowe, miękkie

w aromacie bardzo intensywne, smak wyraźny z czasem intensyfikuje się

połącz z piwem w stylu

tripel, barleywine, trapist, brown Ale, Porter

dżersej blue, niebieski książę, owczy blue

sery z przerostami pleśniowymi, bardzo intensywne w smaku i zapachu, pikantne

połącz z piwem w stylu

porter, barleywine, imperial stout, triple, imperial IPA



WYROBY RZEMIEŚLNICZE

Największy wybór piw rzemieślniczych we Wrocławiu

Oryginalne podplomyki za żytnim zakwasie piwnym wyrabiane na miejscu

Najlepsze polskie sery zagrodowe

Tradycyjne polskie wędliny wyrabiane jak dawniej

Naturalne przetwory jak z babcinej spiżarni

Tylko lokalni dostawcy

Wszystkie sery i wędliny obecne w karcie możesz kupić w naszym sklepie

Pieczywo wypiekane jest tuż obok w naszej restauracji Pochlebna

Masło, śmietaną, twaróg i maślankę zamawiamy w OSM Międzybórz

Jajka pochodzą wyłącznie od kur z wolnego wybiegu

ŚNIADANIA

do godziny 12:00, w weekendy i święta do godz.13:00

kawa z ekspresu przelewowego bez limitu 5zł

ŚNIADANIA MAŁE

Musli z owocami 10zł

jogurt naturalny, owoce sezonowe, płatki owsiane, ziarna

Chałka na słodko 12zł

chałka smażona na miodzie, konfitura domowa, słodki twarożek, owoce sezonowe

Racuchy z jabłkami 13zł

ciasto pszenne na maśle, jabłka, owoce sezonowe, cukier puder, cynamon

Rogale maślane

SŁODKI domowa konfitura, kajmak z Kujaw*, owoc sezonowe, masło **10zł**

SZYNKĄ na ziołach przepiekana od Józefa z Ostrzeszowa, jajko gotowane, sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, masło **12zł**

SER koryciński, jajko gotowane, sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, masło **12zł**

Jajecznica w bułce poznańskiej ** 10zł

2 jajka, szczypiorek, sos majonezowy z różowym pieprzem

Zapiekana bułka poznańska ** 12zł

maślane pieczarki, jajko sadzone, szczypiorek, sałata, sos majonezowy z różowym pieprzem

ŚNIADANIA DUŻE

Omlet z pieca 15zł

2 jajka, pasta z kabanosów, twarożek, masło, szczypiorek, sałatka z pomidorów i ogórków, pieczywo**
Możliwość dobrania max 2 dodatków

Kiełbaski w rondlu 21zł

kiełbasa biała i kiełbaski delikatesowe (2szt.) od Józefa z Ostrzeszowa, musztarda kcyrińska*, pieczywo**, twarożek, masło, ser koryciński, sałatka z pomidorów i ogórków

Śniadanie dla dwojga 36zł

jajecznica z 4 jaj, kiełbaski delikatesowe w rondlu (3 szt.), pieczywo**, pasta z kabanosami, twarożek, masło, szynka przepiekana od Józefa z Ostrzeszowa, ser koryciński, sałatka z pomidorów i ogórków, domowa konfitura

DODATKI DO ŚNIADAŃ:

#jajko „1”, cebula, papryczka chili lub pomidory 2zł

#dodatkowe pieczywo** (2 kromki chleba lub bułka) 2zł

#boczek wędzony z Felinowa, pasta z kabanosami, twarożek, konfitura, pieczarki maślane, szynka na ziołach przepiekana od Józefa z Ostrzeszowa lub ser koryciński, kiełbaska ostrzeszowska na ciepło 3zł

#rondel kiełbasek delikatesowych (3szt) + musztarda kcyrińska * 9zł

LETNIE ORZEŹWIENIE

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub z grejpfrutów 300ml 12zł

Lemoniada cytrynowa cytryna, mięta, syrop cukrowy, lód 400ml 10zł

Lemoniada ogórkowa świeży ogórek, mięta, limonka, cukier trzcinowy 400ml 10zł

Yerbamate miód, cytryna, lód 300 ml 10zł

Herbata mrożona miętowa 300ml 10zł

napar z mięty, maliny, pomarańcza, syrop cukrowy, lód

Herbata zielona mrożona malinowo porzeczkowa 300ml 12zł

miód, sok z cytryny, maliny, porzeczki, lód

Nachmielone mojito 500ml 13 zł

woda nachmielona, mięta, limonka, cukier trzcinowy, kruszony lód

NAPOJE ZIMNE

Woda gazowana / niegazowana 330ml 6zł

Woda nachmielona Nepomucen 500ml 8zł

Sok pomarańczowy lub jabłkowy 350ml 7zł

Sok tłoczony na zimno (różne smaki) 300ml 8zł

Napoje gazowane (różne smaki) 250/330ml 8zł
yerbata / machbata / fritz-kola / fritz-kola bez cukru / fritz-limo cytrynowe / porarańczowe / wiśniowe / fritz-spritz jabłkowy

Mio Mio Mate 0,5l 10zł

KAWY

Kawa palona w krakowskiej palarni Coffee Proficiency

Espresso / doppio 25ml/50ml 5 / 7zł

Espresso macchiato 30ml 6zł

Flat white 200ml 9 zł

Kawa czarna 200ml 8zł

Kawa biała 200ml 9zł

Cappucino małe / duże 200ml/300ml 7 / 9zł

Latte małe / duże 350ml/450ml 10 zł / 12 zł

Frappe czekoladowo miętowe 300 ml 12 zł
espresso doppio / mleko / gorzka czekolada / mięta

Cold Brew Czarna, mrożona kawa. 300 ml 13 zł

Przygotowywana metodą „na zimno” na bazie jednorodnych jasnopalonych ziaren.

HERBATY 8zł

english breakfast / earl grey / zielona earl grey / gunpowder /
zielone z dodatkami / Pu-erh / biała / owocowa / mięta

* miód 1zł

GORĄCA CZEKOLADA bananowa 300ml 13zł

*produkt dostępny w naszym sklepie

** wymień na pieczywo bezglutenowe 2zł

PIWA RZEMIEŚLNICZE

14 rotacyjnych kranów, kilkadziesiąt butelek - oferta na menu piw
Więcej informacji o naszych piwach na ostatniej stronie w menu

REGIONALNE CYDRY

Melimelum 10zł/275ml
Cydr Słowiański wytrawny, stódkawy, smakowy 12zł/330ml

WINA POLSKIE

Solaris, Winnica Jakubów, białe, słodkie 80zł/0,5l
Riesling, Wzgórza Trzebnickie 120zł/0,75l
Regent, Wzgórza Trzebnickie 120zł/0,75l

WINA DOMOWE HISZPAŃSKIE 10zł/100ml 30zł/0,5L

REGIONALNE WÓDKI

Przygotowywane w Beskidach zgodnie z tradycyjną recepturą.
Podajemy je z lokalną zagryzką

	40ml	0,5l
Cysto Kurnwica 40%, ogórek kiszony	10zł	100zł
Miodonka 35%, ser koryciński	12zł	110zł
Macidula Cytrynowa 40%, kabanos z Felinowa	14zł	120zł
Wiśniowa Zbójnicka 40%, gouda Wańczyka	14zł	120zł
Śliwowa Gorzałka 60%, ser wędzony	16zł	130zł
Stara Kurnwica 40%, kiełbasa z dziczyzny	19zł	170zł

SZYNKARNIOWE DRINKI ALKOHOLOWE

Tapman 15zł
wódka Cysto, cytryna, brązowy cukier, woda gazowana, lód

Raspiroska 17zł
wódka Cysto, maliny, cukier trzcinowy, mięta, lód, woda gazowana

Miodna truskawka 16zł
wódka Miodonka, truskawki, syrop rozmarynowy z czerwonym pieprzem, sok z cytryny

KOKTAJLE 300ml 13zł

Orzech
mleko, melasa z karobu, orzechy ziemne, banan

Popieprzona truskawka
truskawki, syrop rozmarynowy z czerwonym pieprzem, sok z cytryny, sok z pomarańczy

Smothie szpinakowo-owocowe
szpinak, banan, sok jabłkowy, sok z cytryny, spirulina, suszona żurawina

Pektyna
sok jabłkowy, truskawka, banan, porzeczką, chia

PRZEKĄSKI DO PIWA

Paluchy z sezamem (6szt) 10zł
Suszona wołowina od Nowicki Naturalnie (30g) 15zł
Przekąska piwosza kabanos z Felinowa, ser Szwajcar z Malinowej Zagrody
dla jednego piwosza - 2 paluchy z sezamem, 30g kabanosa, 30g sera 14zł
dla dwóch piwoszy - 4 paluchy z sezamem, 60g kabanosa, 60g sera 25zł

DESKI SERÓW zagrodowych 350g

deski serów podajemy z owocami sezonowymi, paluchami z sezamem,
konfiturą do serów od Towary Niezwykłe*

Łomnica kozi młody, kozi dojrzewający, krowia zadyмка 37zł
Wańczyk gouda krowia, gouda kozia, mystery Wańczyk 38zł
Malinowa zagroda sery krowie: Szwajcar, Opat, Niebieski Książę 39zł
Ranczo frontiera dżersej, dżersej blue, owczy młody 39zł

Do desek serów rekomendujemy deskę piw.
Jak łączyć sery z piwem? Sprawdź nasze rekomendacje na ostatniej stronie menu.

DESKI TRADYCYJNYCH WĘDLIN 400g

deski wędlin podajemy z pieczywem**, smalcem od Nowicki Naturalnie*, przysmakiem chrzanowym*, musztardą kcyńską*, ogórkami kiszonymi od Sznajdra*

Felinów szynka wędzona, krakowska, kiełbasa z dziczyzny 34zł
Nowicki Naturalnie pasztet pieczony, kiełbasa złotnicka dojrzewająca, kiełbasa surowa polska 35zł
Jasiołka wyroby dojrzewające: zagrycha rzeszowska, schab, karkówka 38zł

DUŻA DESKA 700g

Wybierz dwie dowolne deski i zapać 5zł mniej

DESKA FARMERA 400g 39zł

dwa sery zagrodowe i dwie wędliny tradycyjne, konfitura do serów od Towary Niezwykłe*,
przysmak chrzanowy*, ogórki kiszone od Sznajdra*, paluchy z sezamem

*produkt dostępny w naszym sklepie

** wymień na pieczywo bezglutenowe 2zł

PODPŁOMYKI TRADYCYJNE

w weekendy i święta od godz. 13:00

Ciasto grahamowe na piwnym zakwasie żytnim wyrabiane na miejscu
Sos na bazie sera gouda z Malinowej Zagrody i śmietany

Potaśniański kielbasa surowa z Potaśni, papryka chilli, czosnek	14zł
Dukielski schab dojrzewający z Dukli, ser twardy dżersejan	16zł
Felinowski żótko z wolnego wybiegu, boczek z Felinowa	14zł
Ostrzeszowski szynka od Józefa z Ostrzeszowa, ser wędzony z Łomnicy	15zł
Dziki kielbasa z dziczyzny z Felinowa, pieczarki maślane, cebula	15zł
Kozi bryndza kozia z Łomnicy, miód, świeży tymianek	14zł
Dżersejowy ser dżersej blue, owoce sezonowe, karmelizowane migdały	14zł
Myster Wańczyk ser krowi maziowy, pieczarki maślane, pomidor	15zł
Wybraniec sam skomponuj swojego podplomyka	10zł

Dodatki do wyboru w cenie: szczypiorek lub rukola

Dodatki płatne:

cebula, czosnek, pomidor, papryka chilli, pieczarki, żótko, owoc sezonowy	2zł
kielbasa surowa, schab dojrzewający, boczek, szynka od Józefa, kielbasa z dziczyzny, dżersejan, bryndza kozia, dżersej blue, ser maziowy, karmelizowane migdały	3zł

WURSTY Z PIECA

w weekendy i święta od godz. 13:00

Kielbasy podawane z bułką poznańską i sosem**

Kaszanka z Felinowa smażona z cebulą, , świeży majeranek, ogórek kiszony od Sznajdra	13zł
Wędzona z Felinowa na pomidorach, zapiekana pod sosem serowo - śmietanowym, szczypiorek	15zł
Biała od Wiorka marynowana w piwie IPA z chrzanem, por, jajko sadzone, świeży majeranek	16zł
Delikatesowe od Wiorka w glazurze miodowo-musztardowej, maślane pieczarki, szczypiorek	16zł
Z dziczyzny z Felinowa marynowana w jałowcu, cebula z papryką i pomidorami, świeży majeranek	17zł

sos do wyboru: pikantny BBQ z suską sechlońską
majonezowy z różowym pieprzem
musztardowo – chrzanowy

PODPŁOMYKI Z SZARPANYM MIĘSEM LUB GRILLOWANYM SEREM

w weekendy i święta od godz. 13:00

Ciasto grahamowe na piwnym zakwasie żytnim wyrabiane na miejscu
mix sałat, pomidor, ogórek, rzodkiewka

Długopieczony kurczak kukurydziany	17zł
Szynka złotnicka peklowana od Nowicki Naturalnie	17zł
Pikantna wołowina marynowana w Kurnwicy z warzywami	18zł
Kaczka confit	19zł
Grillowany kozi ser z Łomnicy	20zł

sos do wyboru: pikantny BBQ z suską sechlońską
majonezowy z różowym pieprzem
musztardowo – chrzanowy

Dodatki płatne:

papryczka chilli, cebula czerwona	2zł
pieczarki maślane, duszona papryka z cebulą i pomidorami	3zł
dotatkowe mięso (50g)	6zł
dotatkowy sir grill (40g)	6zł

SALAŃKI

w weekendy i święta od godz. 13:00

Ser Kozi Grillowany 29zł

ser kozi z Łomnicy, mix sałat, pomidor, ogórek, płatki rzodkiewki, winegret z octem piwnym* i olejem rzepakowym tłoczonym na zimno*, karmelizowane orzechy migday, nachosy z podplomyka**

Kaczka confit 27zł

Mięso z kaczki confitowane, mix sałat, pomidory, ogórek, płatki rzodkiewka, owoc sezonowy, prażony sonecznik ,winegret z octem piwnym* i olejem rzepakowym tłoczonym na zimno*, nachosy z podplomyka**

Dojrzewający schab i ser 28zł

Schab dojrzewający z Dukli, ser Dżersejan z Mazur, mix sałat, ogórek, pomidor, płatki rzodkiewki, pestki dyni, winegret z octem piwnym* i olejem rzepakowym tłoczonym na zimno*, nachosy z podplomyka**

*produkt dostępny w naszym sklepie

** wymień na pieczywo bezglutenowe 2zł

*produkt dostępny w naszym sklepie

** wymień na pieczywo bezglutenowe 2zł