

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 i 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 SERA Z PIWEM RZEMIEŚLNICZYM ?

Generalna zasada jest taka: delikatne, lekkie, młode sery dobrze się łączą z piwami lekkimi, orzeźwiającymi. Natomiast wyraźny smak sera, pikantność, intensywność pasuje do piw mocnych, goryczkowych, intensywnych w smaku i aromacie. Oczywiście Wasze odczucia smakowe mogą

być zupełnie inne.

Życzymy udanej zabawy :)

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

sery półtwarde, lekkie, w smaku średnio intensywne

połącz z piwem w stylu

season, 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, dubbel, saison, bock, doppelbock

myster wańczyk, koźlak

w aromacie bardzo intensywne, smak wyraźny z czasem się intensyfikuje

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, barley wine, imperial stout, triple, imperial IPA



WYROBY RZEMIEŚLNICZE

Największy wybór piw rzemieślniczych we Wrocławiu

Oryginalne podpłomyki na 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 i desery wypiekane jest tuż obok w naszej restauracji Pochlebna

Masło, śmietanę, twaróg i maślanekę zamawiamy w OSM Międzybórz

Jajka pochodzą wyłącznie od kur z wolnego wybiegu

ŚNIADANIA

serwujemy do godziny 12:00, w weekendy i święta do 13:00;

kawa z ekspresu przelewowego bez limitu 5zł

Chałka w jajku z bananem, miodem, masłem orzechowym, domową konfiturą i cynamonowym cukrem pudrem **16 zł**

Jajka sadzone z boczkiem z Felinowa, cebulą i serem korycińskim na żytnich grzankach z sosem tatarskim **16 zł**

Jajecznicza 2 jajka, masło, twarożek, sałatka warzywna z vinegretem, szczypiorek, pieczywo** **14 zł**

Jajecznicza na 3 sposoby 2 jajka, masło, twarożek, sałatka warzywna z winegretem, pasta z kabanosów, pieczywo** **18 zł**

1. Szynka wędzona od Józefa z Ostrzeszowa, cebula i szczypiorek
2. Kiełbasa z dzika, papryka i szczypiorek
3. Boczek wędzony z Felinowa i duszony por

Omlet z pieca 2 jaja, szczypiorek, pasta z kabanosów, twarożek, masło, sałatka z pomidorów i ogórków, pieczywo** **16 zł**

dotatki do wyboru: jajko, cebula,
boczek wędzony z Felinowa, ser koryciński

2zł

3zł

Śniadaniowy podptomyk jajecznicza z 2 jaj w grillowanym podptomyku, wędzony boczek z Felinowa, sałata, pomidor, majonez **16 zł**

Kiełbaski w rondlu kiełbasa biała i kiełbaski delikatesowe (2szt.) od Józefa z Ostrzeszowa, musztarda kcyńska*, pieczywo**, twarożek, masło, ser koryciński, sałatka z pomidorów i ogórków **22 zł**

dotatki do wyboru: jajko sadzone **2 zł**, pasta z kabanosów **3 zł**

Śniadanie dla dwojga jajecznicza z 4 jaj, kiełbaski delikatesowe w rondlu (3 szt.), pieczywo**, pasta z kabanosa, twarożek, masło, szynka przepiekana od Józefa z Ostrzeszowa, ser koryciński, sałatka z pomidorów i ogórków, domowa konfitura **39 zł**

NAPOJE

Woda Cisowianka gazowana / niegazowana	330 ml	6 zł
Woda szynkarniowa gazowana / niegazowana	700 / 1000 ml	7 zł / 9 zł
Woda nachmielona Nepomucen	500 ml	9 zł
Sok pomarańczowy lub jabłkowy	350 ml	7 zł
Sok tłoczony na zimno (różne smaki)	300 ml	9 zł
fritz-kola	330 ml	9 zł
fritz-kola bez cukru	330 ml	9 zł
fritz-limo cytryna	330 ml	9 zł
fritz-limo pomarańcza	330 ml	9 zł
fritz-limo jabłko-wiśnia-czarny bez	330 ml	9 zł
fritz-spritz bio jabłko	330 ml	9 zł
Napoje gazowane (różne smaki) yerbata, matchbata, mio mio mate	330 / 500 ml	10 zł
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy, z grejpfrutów lub mix	300 ml	12 zł
Lemoniada cytrynowa cytryna, mięta, syrop cukrowy, lód	400 ml	11 zł
Lemoniada malinowa maliny, limonka, syrop cytrynowy, lód	400 ml	12 zł
Lemoniada imbirowa sok z imbiru, cytryna, miód, lód	400 ml	12 zł
Nachmielone mojito woda nachmielona, mięta, limonka, cukier, lód	500 ml	13 zł

KAWY

Kawa palona w krakowskiej palarni Coffee Proficiency

Espresso / doppio	25 / 50 ml	6 / 8 zł
Espresso macchiato	30 ml	7 zł
Flat White	200 ml	10 zł
Kawa czarna	200 ml	9 zł
Kawa biała	200 ml	10 zł
Cappuccino małe / duże	200 / 300 ml	9 / 11 zł
Latte małe / duże	350 / 450 ml	11 / 13 zł

HERBATY I NAPARY

Napar z hyćki kwiat czarnego bzu, miód, cytryna, imbir	12 zł
Zielona z żurawiną zielona herbata, konfitura z żurawiny, suszona żurawina	12 zł
Czarna z pigwą czarna herbata, konfitura z pigwy, miód, cytryna	12 zł
Klasyczna sypana english breakfast / earl grey / zielony earl grey / gunpowder / zielone z dodatkami / pu-erh / biała / owocowa / mięta	9 zł
	+ miód 2 zł

GORĄCE CZEKOLADY

Bananowa mleko, gorzka czekolada, banan	15 zł
Biała z mussem malinowym mleko, biała czekolada, wódka Wiśniówka, maliny	16 zł

DESERY

Ciastko owsiane z gorzką czekoladą	6 zł
Brownie GF	7 zł

* produkt dostępny w naszym sklepie

** wymień na pieczywo bezglutenowe **2 zł**

PIWA RZEMIEŚLNICZE

14 rotacyjnych kranów, kilkadziesiąt butelek - oferta przy barze lub na wkładce z menu piwnym

REGIONALNE CYDRY

Meli Melum	275 ml	10 zł
Cydry w butelkach rotacyjne	zapytaj obsługę	

WINA POLSKIE

Johanniter , Moderna, białe wytrawne	0,125 l	15 zł	0,5 l	55 zł	0,75 l	80 zł
Rondo , Moderna, czerwone wytrawne	0,125 l	15 zł	0,5 l	55 zł	0,75 l	80 zł

REGIONALNE WÓDKI

przygotowywane w Beskidach zgodnie z tradycyjną recepturą.
Podajemy z lokalną zagryzką.

	40 ml	0,5 l
Cysto Kurnwica 40%, ogórek kiszony	10 zł	100 zł
Expressowa 27%, likier kawowy	10 zł	100 zł
Miodonka 35%, ser koryciński	12 zł	110 zł
Przepadanka Zbójnicka 45%, pomarańcza	12 zł	120 zł
Warzonka 38%, kozi młody	14 zł	120 zł
Macidula Cytrynowa 40%, kabanos z Felinowa	14 zł	120 zł
Wiśniowa Zbójnicka 40%, gouda Wańczyka	14 zł	120 zł
Stara Kurnwica 40%, kielbaski z dziczyzny	19 zł	170 zł
Gruszkowica Łącka 50%, ser kozi dojrzewający	20 zł	210 zł
Śliwowa Łącka 70%, szynka złotnicka dojrzewająca	25 zł	260 zł

SZYNKARNIOWE DRINKI ALKOHOLOWE

Tapman Cysto Kurnwica, cytryna, cukier brązowy, woda gazowana / 300 ml	16 zł
Zajenbista Przyjemność cydr Meli Melum, sok pomarańczowy, wódka Zajenbista, syrop waniliowy, lód / 400 ml	22 zł
Przepadanka Sour Przepadanka Zbójnicka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka, lód / 250 ml	18 zł

GRZAŃCE

grzane czerwone wino miód, cynamon, pomarańcza, goździki 300ml	16 zł
grzane białe wino imbir, miód, anyż 300ml	16 zł
grzane piwo , zapytaj obsługę co dziś grzeje barman 500ml	16 zł
grzany cydr Meli Melum, jabłko, kardamon, goździki 300ml	16 zł
grzaniec jabłkowy sok jabłkowy, Warzonka, cynamon, goździki 300ml	16 zł
Krupnik wódka cysto, cytryna, kardamon, cynamon, goździki, imbir 300ml	16 zł

KOKTAJLE 300ml

Pektynka sok jabłkowy, truskawka, banan, porzeczka, chia	14 zł
Śliwkowy sok jabłkowy, śliwka, porzeczka, cynamon	14 zł
Kawowo-daktylowy mleko, kawa, banan, daktyle, syrop zimowy	14 zł
Delicja 2.0 mleko, banan, syrop zimowy, kakao	14 zł

PRZEKĄSKI DO PIWA

Domowe grahamowe nachos z 3 sosami	13 zł
Krakersy owsiane	14 zł
Suszona wołowina od Nowicki Naturalnie (30 g)	15 zł
Przekąska piwosza - kabanos z Felinowa, ser Szwajcar z Malinowej Zagrody	
dla jednego piwosza: krakersy owsiane, 30 g kabanosa, 30 g sera	15 zł
dla dwóch piwoszy: krakersy owsiane, 60 g kabanosa, 60 g sera	26 zł

DESKI SERÓW ZAGRODOWYCH 350 g

deski serów podajemy z owocami sezonowymi, krakersami owsianymi, konfiturą do serów od Towary Niezwykłe*

Łomnica kozi młody, kozi dojrzewający, krowia Zadymka	40 zł
Wańczyk gouda krowia, gouda kozia, Myster Wańczyk	40 zł
Malinowa zagroda sery krowie: Szwajcar, Opat, Niebieski Książę	41 zł
Ranczo Frontiera dżersej dojrzewający, dżersej blue, dżersejan	42 zł

Do desek serów rekomendujemy deskę piw.

Jak łączyć sery z piwem? Sprawdź nasze rekomendacje na ostatniej stronie menu.

DESKI TRADYCYJNYCH WĘDLIN 400 g

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

Felinów szynka wędzona, krakowska, kielbasa z dziczyzny	38 zł
Nowicki Naturalnie pasztet pieczony, kielbasa Polska suszona, szynka złotnicka dojrzewająca	39 zł
Wiorek szynka na ziołach przepiekana, wędzonka suszona, kielbasa pieczona	40 zł

DUŻA DESKA 700 g

Wybierz dwie dowolne deski i zapłać 5zł mniej

DESKA FARMERA 400 g

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

PODPŁOMYKI TRADYCYJNE

w weekendy i święta serwujemy od godziny 13:00

Ciasto grahamowe na piwie wyrabiane na miejscu

z sosem serowo - śmietanowym na bazie sera gouda z Przemkowa

Boczuś boczek z Felinowa, jajko „1”, cebula, szczypiorek	16 zł
Pyrak jajko „1”, ziemniak pieczony, kielbasa chłopska z Felinowa, cebula, szczypiorek	16 zł
Córka rybaka pstrąg wędzony z Kotliny Kłodzkiej, ser koryciński, szczypiorek	17 zł
Krakowiak kielbasa krakowska z Felinowa, ser wędzony z Łomnicy, pomidor, szczypiorek	17 zł
Młodziak ser kozi młody z Łomnicy, domowa konfitura, tymianek	17 zł
Lady Wańczyk ser krowi Myster Wańczyk, szpinak, orzechy włoskie	17 zł
Łostrzeszowski szynka od Józefa z Ostrzeszowa, ser wędzony z Łomnicy, rukola	18 zł

z sosem pomidorowym

Świeżak pieczarka, papryka, czerwona cebula, rukola, oliwa	15 zł
Dzikus kielbasa z dziczyzny z Felinowa, ser koryciński, pieczarka, cebula, natka pietruszki	17 zł

Dodatki:

warzywa, jajko, orzechy włoskie	3 zł
sos serowo - śmietanowy, sos pomidorowy, wędlina farmerska, ser zagrodowy, pstrąg wędzony, mix warzyw	4 zł

WURSTY Z PIECA

w weekendy i święta serwujemy od godziny 13:00

Kaszana smażona kaszanka z Felinowa z cebulą, ogórki kiszzone od Sznajdra, sos tatarski, bułka poznańska*	19 zł
Chłopski klasyk kielbasa z Felinowa, duszona kapusta, cebula, koperek, sos miodowo-musztardowy, bułka poznańska*	20 zł
Delikates kielbaski od Józefa, pieczone ziemniaki, smażona cebula, ogórki kiszzone od Sznajdra, sos tatarski	21 zł
Le'dzik kielbasa z dziczyzny z Felinowa, pieczarki, duszona cebula, bułka poznańska*	22 zł
Sen Seromastera kielbaski białe od Józefa, brokuły blanszowane, sos z 4 farmerskich serów, bułka poznańska*	22 zł

* wymień na pieczywo bezglutenowe **2 zł**

PODPŁOMYKI SKŁADANE

w weekendy i święta serwujemy od godziny 13:00

Ciasto grahamowe na piwie wyrabiane na miejscu

American Dream filec z kurczaka w chrupiącej panierce, sałata lodowa, pomidor, szczypiorek, sos tatarski	21 zł
Narwaniec pikantna długopieczona wołowina marynowana w Kurnwicy z warzywami, ogórek, pomidor, sałata, sos miodowo-musztardowy	21 zł
Indyk 4 sery filec z indyka s-v, brokuły, pomidory koktajlowe, rukola, sos z 4 farmerskich serów	22 zł
Halloumi ze Ślubowa ser krowi grillowy, sałata, ogórek, pomidor, sos miodowo-musztardowy	22 zł
Sir Grill grillowany ser kozi z Łomnicy, sałata, ogórek, pomidor, sos miodowo-musztardowy	23 zł
Orient Express mielona baranina, sałata lodowa, ogórek, papryka, czerwona cebula, sos czosnkowy	24 zł

Dodatki:

pasta z chilli (harissa)	3 zł
ser kozi, ser krowi grillowy, indyk, wołowina, kurczak	6 zł
baranina	8 zł

PIECZONE ZIEMNIAKI z sosem tatarskim	9 zł
w zestawie z dowolnym daniem	6 zł