

ZAKĄSKI STARTERS

Precel obficie polany masłem czosnkowo-ziołowym (1,3,7,10)

Pretzel generously coated with garlic and herb butter

- 1 szt 25 zł -



Smalec nasz własny, z mięsem wieprzowym, boczkiem, cebulką i majerankiem, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (1,5,7,8,10)

Self-made lard with pork meat, bacon, onion and marjoram, served with a slice of self-made bread and cucumber in brine

- 350 g 26 zł -

Pyra z gzikim z twarogu sudeckiego (7,8)

Jacket potato with Sudecki cottage cheese

- 350 g 27 zł -



Podpłomyk z boczkiem, cebulką, śmietaną i serem (1,3,7)

Flatbread with bacon, onion, cream and cheese

- 300 g 39 zł -

Podpłomyk z serami i zielonym pesto (1,3,7)

Flatbread with cheese variety and green pesto

- 300 g 38 zł -



Ani kęsa mięsa (wegański smalec z białej fasoli, hummus, pasta rybna, seler naciowy, marchewka, pikle, grillowana bagietka skropiona szczypiorkową oliwą) - dla 2 osób (1,3,4,7,8,9,10)

Vegetarian snacks (vegan white bean lard, hummus, Fish paste, celery, carrot, pickles, slices of grilled baguette topped with chive oil) - for 2 people

- 450 g 49 zł -



Kąski Piwowara (smalec, pasztety własnej roboty, boczek, serowe różności, chleb własnego wypieku, sos ostry, masło czosnkowo-ziołowe) - dla 2 osób (1,3,5,6,7,8,9)

Brewer's snacks (lard, self-made pates, bacon, cheese variety, self-made bread, spicy sauce, garlic and herb butter) - for 2 people

- 500 g 59 zł -

Frytki z ketchupem / Chips with ketchup

- 300 g 21 zł -



Sos aioli / Aioli sauce (3,7,8,9)

- 50 g 5 zł -

Sos BBQ (1,6,8,9)

- 50 g 5 zł -

Sos ostry / Spicy sauce (1,6,8,9)

- 50 g 5 zł -

ALERGENY: gluten (1), skorupiaki/shellfish (2), jaja/egg (3), ryby/fish (4), orzechy/nuts (5), soja/soy (6), mleko/milk (7), seler/celery (8), gorczyca/charlock seed (9), nasiona sezamu/sesame (10)

SALATY SALADS

Z grillowanym kurczakiem, ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi, papryką, mieszanką sałat, dressingiem autorskim i ziarnami słonecznika (3,8,9)

With grilled chicken, cucumber, cherry tomatoes, pepper, mix of lettuce, original dressing and sunflower seeds

- 350 g 49 zł -

Z czosnkowymi krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, mieszanką sałat, chrupiącymi grzankami, doprawiona chilli, oliwą i pietruszką (1,2,3,7,8)

With garlic prawns, cherry tomatoes, mix of lettuce, crispy croutons, topped with olive oil, chilli and parsley

- 300 g 55 zł -

Z serem pleśniowym Kamiennogórskim, karmelizowaną gruszką, orzechami włoskimi, mieszanką sałat, pomidorkami, granatem i dressingiem autorskim (3,5,7,8,9)

With Kamiennogorski blue cheese, caramelized pear, walnuts, mix of lettuce, cherry tomatoes, pomegranate, topped with original dressing

- 300 g 51 zł -



ZUPY SOUPS

Domowy rosół na rozmaitych mięsach, z makaronem własnej roboty (1,3,8,9)

Home-made broth with a variety of meats and self-made pasta

- 400 ml 24 zł -

Tradycyjny żur z wędzonym boczkiem i białą kiełbasą, podany z jajkiem i pajdą chleba własnego wypieku (1,3,7,8,9)

Traditional sour soup with smoked bacon and sausages, served with eggs and a slice of self-made bread

- 400 ml / 50 g 29 zł -

Aromatyczna kwaśnica z wędzonym żebrzem, podana z pajdą chleba własnego wypieku (1,8,9)

Aromatic sauerkraut soup with smoked rib, served with a slice of self-made bread

- 400 ml / 50 g 29 zł -

Aksamitny krem z buraka, posypany kawałeczkami chrupiącego boczku i koperkiem (7,8,9)

Mellow beetroot cream soup, sprinkled with pieces of crispy bacon and dill

- 400 ml 25 zł -

Zupa czosnkowa posypana żółtym serem i chrupiącym boczkiem (7,8,9)

Garlic soup sprinkled with cheese and pieces of crispy bacon

- 400 ml 29 zł -

ALERGENY: gluten (1), skorupiaki/shellfish (2), jaja/egg (3), ryby/fish (4), orzechy/nuts (5), soja/soy (6), mleko/milk (7), seler/celery (8), gorczyca/charlock seed (9), nasiona sezamu/sesame (10)

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES:

Golonka pieczona, w miodowo-musztardowej glazurze, podana z ziemniaczanym puree, kapustą zasmażaną oraz z chrzanem i musztardą (7,8,9)

Roasted pork knuckle in honey-mustard glaze, served with mashed potatoes, fried sour cabbage, horseradish and mustard

- 900 g 65 zł -

Filet z kurczaka w ziołach grillowany, podany z grillowanymi warzywami, frytkami, sosem aioli i sosem ostrym (3,8,9,10)

Grilled chicken fillet in herbs, served with grilled vegetables, chips, aioli sauce and spicy sauce

- 600 g 54 zł -

Żebra pieczone w sosie własnym, podane z ćwiartkami smażonych ziemniaków, kolorową surówką z białej kapusty, surówką z czerwonej kapusty i chrzanową marchewką (1,3,5,6,8,9,10)

Pork ribs baked in gravy, served with roast potatoes, white cabbage salad, red cabbage salad and horseradish carrot

- 700 g 64 zł -

Schabowy w panierce, smażony na smalcu, podany z ziemniaczanym puree i kapustą zasmażaną (1,3,7,8,9,10)

Pork chop in breadcrumb coating, served with mashed potatoes and fried sour cabbage

- 650 g 54 zł -

Burger wołowy z cheddarem, sałatą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, cebulą i sosem autorskim, podany z frytkami (1,3,5,6,7,8,9,10)

Beef burger with cheddar, lettuce, tomato, cucumber in brine, onion and self-made sauce, served with chips

- 500 g 55 zł -

Pyza drożdżowa z szarpaną wieprzowiną, warzywami marynowanymi w curry i czerwoną kapustą, podana z chrupiącymi przysmakami, sosem aioli i sosem ostrym (1,3,6,7,8,9)

Yeast dumpling with pulled pork, vegetables marinated in curry and red cabbage, served with crispy delicacies, aioli sauce and spicy sauce

- 500 g 52 zł -

Zraz wołowy, podany z kluseczkami półfrancuskimi i modrą zasmażaną kapustą (1,3,7,8,9)

Beef roulade served with French dumplings and fried red cabbage

- 600 g 62 zł -

Placek ziemniaczany na chrupiąco, obficie polany gulaszem, podany z kolorową surówką z białej kapusty (1,3,6,7,8,9)

Crispy potato pancake, generously topped with stew, served with colourful cabbage salad

- 700 g 55 zł -

ALERGENY: gluten (1), skorupiaki/shellfish (2), jaja/egg (3), ryby/fish (4), orzechy/nuts (5), soja/soy (6), mleko/milk (7), seler/celery (8), gorczyca/charlock seed (9), nasiona sezamu/sesame (10)

Pstrąg z lokalnej hodowli, smażony w całości, podany z frytkami i surówką z kiszonej kapusty (1,4,8,9)

Trout from the local farm, fried whole, served with chips and sour cabbage salad

- 550 g 67 zł -

Dorsz smażony w cieście piwnym, podany z frytkami, kolorową surówką z białej kapusty i sosem aioli (1,3,4,8,9)

Cod fried in beer batter, served with chips, colourful cabbage salad and aioli sauce

- 550 g 59 zł -

Ruskie pierogi u nas lepienie, gotowane, okraszone cebulką, podane z kwaśną śmietaną (1,3,7)

Self-made dumplings with potato and cottage cheese filling, served with sour cream and topped with fried onion

- 6 szt 39 zł -

Pierogi z mięsem u nas lepienie, gotowane, okraszone cebulką (1,3,8,9)

Self-made dumplings stuffed with meat and topped with fried onion

- 6 szt 39 zł -

Pierogi z zieloną soczewicą i pieczarkami, u nas lepienie, gotowane, okraszone cebulką (1,3,8,9,10)

Self-made dumplings with green lentil and champignon filling, topped with fried onion

- 6 szt 39 zł -

Smażony ser podany z frytkami, sosem tatarskim i surówką z białej kapusty (1,3,7,8,9)

Fried cheese served with chips, Tatar sauce and white cabbage salad

- 500 g 54 zł -

Makaron tagliatelle w kremowym sosie, z wieprzowiną i aromatycznymi grzybami leśnymi, posypany serem Grana Padano (1,3,7,8,9)

Tagliatelle in a creamy sauce, with pork and aromatic forest mushrooms, topped with Grana Padano cheese

- 450 g 51 zł -

Tajski makaron ryżowy z kurczakiem, czerwoną cebulą, papryką, cukinią i groszkiem cukrowym (4,5,6,8,9,10)

Thai rice noodles with chicken, red onion, pepper, zucchini and sugar snap peas

- 450 g 51 zł -

Makaron penne w kremowym sosie ze szpinakiem i serem pleśniowym, posypany serem Grana Padano (1,3,7,8)

Penne in a creamy sauce, with spinach and blue cheese, topped with Grana Padano cheese

- 450 g 49 zł -

ALERGENY: gluten (1), skorupiaki/shellfish (2), jaja/egg (3), ryby/fish (4), orzechy/nuts (5), soja/soy (6), mleko/milk (7), seler/celery (8), gorczyca/charlock seed (9), nasiona sezamu/sesame (10)

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

CHILDREN'S MENU

Pierogi ruskie gotowane, podane ze śmietaną (1,3,7)

Self-made boiled dumplings with potato and cottage cheese filling, served with sour cream

- 3 szt 24 zł -



Spaghetti Bolognese (1,3,7,8,9)

Spaghetti Bolognese

- 300 g 31 zł -

Chrupiące fileciki z kurczaka, podane z frytkami i ketchupem (1,3,7,8)

Crispy chicken fillets, served with chips and ketchup

- 250 g 32 zł -

Pierogi leniwe polane sosem karmelowym, oprószone cynamonem (1,3,7)

Polish "lazy dumplings", made with curd cheese, topped with caramel sauce, sprinkled with cinnamon

- 300 g 29 zł -



DESERY

DESSERTS

Domowa szarlotka na kruchym cieście, podana z gałką lodów waniliowych,
oprószone cukrem (1,3,7)

*Homemade apple pie on shortcrust pastry, served with a scoop of vanilla ice cream,
dusted with sugar*

- 150 g 29 zł -

Domowe brownie podane z gałką lodów (1,3,5,7)

Homemade brownie served with a scoop of vanilla ice cream

- 150 g 29 zł -

ALERGENY: gluten (1), skorupiaki/shellfish (2), jaja/egg (3), ryby/fish (4), orzechy/nuts (5), soja/soy (6), mleko/milk (7), seler/celery (8),
gorczyca/charlock seed (9), nasiona sezamu/sesame (10)

Browar Mariental

ul. 1 Maja 11, 58-580 Szklarska Poręba; tel. +48 75 717 34 30; browar@browarmariental.pl, www.uhochola.pl