

ZAKĄSKI STARTERS

Precel obficie polany masłem czosnkowo-ziołowym (2,3)

Pretzel generously coated with garlic and herb butter

- 1 szt 21 zł -



Smalec nasz własny, z mięsem wieprzowym, boczkiem, cebulką i majerankiem, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (2,3)

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

- 350 g 24 zł -

Wegański smalec z białej fasoli, z cebulką, jabłkiem, kaszą gryczaną i ziarnami słonecznika, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (3,4,5,6)

Vegan white bean lard with onion, apple, buckwheat, and sunflower seeds, served with a slice of self-made bread and cucumber in brine

- 300 g 24 zł -



Pyra z gzikiem z twarogu sudeckiego (2)

Jacket potato with Sudecki cottage cheese

- 350 g 25 zł -



Podpłomyk z boczkiem, cebulką, śmietaną i serem (1,2,3)

Flatbread with bacon, onion, cream, and cheese

- 300 g 34 zł -

Podpłomyk z serami i zielonym pesto (1,2,3)

Flatbread with cheese variety and green pesto

- 300 g 34 zł -



Śledź marynowany, w oleju, z warzywami, podany z pajdą chleba własnego wypieku (3,6,7)

Marinated herring, in oil, with vegetables, served with a slice of self-made bread

- 200 g 29 zł -

Kąski Piwowara (smalec, pasztety własnej roboty, boczek, konfitura z cebuli i żurawiny, serowe różności, chleb własnego wypieku, masło czosnkowo-ziołowe) - dla 2 osób (1,2,3,5,6)

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

- 400 g 54 zł -

Frytki z ketchupem / Chips with ketchup

- 300 g 19 zł -



Sos czosnkowy / Garlic sauce (1,2,6,7) / Sos BBQ (2,3,6,7,8)

- 50 g 4 zł -

SALATY SALADS

Z soczystym grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, chrupiącymi grzankami, pomidorkami koktajlowymi, dressingiem autorskim i serem Grana Padano (1,2,3,6,7,8)

With grilled juicy chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, crispy croutons, original dressing, and Grana Padano cheese

- 300 g 44 zł -

Z serem pleśniowym Kamiennogórskim, karmelizowaną gruszką, orzechami włoskimi, mieszanką sałat, pomidorkami, granatem i dressingiem autorskim (1,2,4,5,6,7)

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

- 300 g 44 zł -



ZUPY SOUPS

Domowy rosół na rozmaitych mięsach, z makaronem własnej roboty (1,3,6,7)

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

- 400 ml 21 zł -

Domowa pomidorowa z kluseczkami półfrancuskimi (1,2,3,6,7)

Home-made tomato soup with French dumplings

- 400 ml 22 zł -

Tradycyjny żur z wędzonym boczkiem i białą kiełbasą, podany z jajkiem i pajdą chleba własnego wypieku (1,2,3,6,7)

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

- 400 ml / 50 g 27 zł -

Aromatyczna kwaśnica z wędzonym żebrzem, podana z pajdą chleba własnego wypieku (3,6,7)

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

- 400 ml / 50 g 27 zł -

Zupa piwna na bazie piwa Pils z naszego browaru, z serem Grana Padano, posypana chrupiącymi grzankami i kawałeczkami chrupiącego boczku (2,3,6,7)

Beer soup based on Pils from our brewery, with Grana Padano cheese, crispy croutons and pieces of crispy bacon

- 400 ml 23 zł -

Aksamitny krem z buraka, podany z tłuczonymi ziemniakami, kawałeczkami chrupiącego boczku i koperkiem (2,6,7)

Mellow beetroot cream soup served with mashed potatoes, pieces of crispy bacon, and dill

- 400 ml / 50 g 24 zł -

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES:

Piwna golonka, podana w towarzystwie ziemniaków i kapusty zasmażanej, z chrzanem i musztardą (1,2,3,6,7)

Beer knuckle served with potatoes and fried sour cabbage, horseradish and mustard

- 800 g 59 zł -

Filet z kurczaka grillowany, obficie polany sosem kurkowym, podany z ryżem z warzywami i romanescio (2,3,6,7)

Grilled chicken fillet, generously coated with chanterelle sauce, served with rice with vegetables and romanesco

- 500 g 49 zł -

Pas piwnych żeber pieczonych, polanych sosem barbecue, podanych z połówkami pieczonego ziemniaka i surówkami (1,2,3,6,7)

Strip of roasted beer ribs, covered with BBQ sauce, served with roast potatoes and salad

- 700 g 59 zł -

Burger wołowy z bekonem, cheddarem, sałatą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, cebulą i sosem autorskim, podany z frytkami (1,2,3,4,6,7,8)

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

- 500 g 49 zł -

Zraz wołowy, podany z kluseczkami półfrancuskimi i modrą zasmażaną kapustą (1,2,3,6,7,8)

Beef roulade served with French dumplings and fried red cabbage

- 600 g 57 zł -

Placek ziemniaczany na chrupiąco, obficie polany piwnym gulaszem, podany z surówką z białej kapusty (1,2,3,6,7,8)

Crispy potato pancake, generously topped with beer stew, served with white cabbage salad

- 800 g 49 zł -

Pstrąg z lokalnej hodowli „Siedlisko Pstrąga”, smażony w całości, podany z frytkami i surówką z kiszonej kapusty (1,2,3,6,7)

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

- 500 g 57 zł -

Pieczone kacze udo, podane na drożdżowych pyzach, w towarzystwie jabłka z żurawiną oraz z modrą zasmażaną kapustą (1,2,3,6,7,8)

Roast duck leg, served on yeast dumplings, accompanied by apple filled with cranberry jam, and fried red cabbage

- 450 g 57 zł -

Schabowy w panierce z okruszków chleba własnego wypieku, smażony na smalcu,
podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną (1,2,3,6,7,8)

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

- 600 g 49 zł -

Ruskie pierogi u nas lepine, gotowane, okraszone cebulką,
podane z kwaśną śmietaną (1,2,3)

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

- 6 szt 37 zł -



Pierogi z mięsem u nas lepine, gotowane, okraszone cebulką (1,2,3,6,7)

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

- 6 szt 37 zł -

Pierogi z zieloną soczewicą u nas lepine, gotowane,
podane z konfiturą z cebuli i żurawiny (1,2,3,6,7)

Self-made dumplings with green lentil filling, served with onion and cranberry jam

- 6 szt 37 zł -



Ziemniaki podsmażane z boczkiem, kielbasą, cebulą, pieczarkami,
papryką, w przyprawach własnej receptury, na bogato (1,2,3,6,7)

*Potatoes fried with bacon, sausage, onion, mushrooms, pepper,
seasoned with our own recipe of spices, richly served*

- 450 g 37 zł -

Makaron tagliatelle w kremowym sosie, z wieprzowiną i aromatycznymi grzybami leśnymi,
posypany serem Grana Padano (1,2,3,6,7)

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

- 400 g 49 zł -

Makaron bucatini w aromatycznym sosie z pomidorów, z kurczakiem, czerwonym pesto
i czarnymi oliwkami, posypany serem Grana Padano (1,2,3,4,5,6,7)

Bucatini in aromatic tomato sauce, with chicken, red pesto and black olives, topped with Grana Padano cheese

- 400 g 47 zł -

Makaron penne w kremowym sosie, z cukinią, papryką, czerwoną cebulą, pieczarkami,
zielonym pesto, posypany serem Grana Padano (1,2,3,6,7)

Penne in a creamy sauce, with zucchini, peppers, red onion, mushrooms, topped with Grana Padano cheese

- 400 g 45 zł -



Smażony ser podany z frytkami, sosem tatarskim i surówką z białej kapusty (1,2,3,6,7)

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

- 450 g 47 zł -



MENU DLA NAJMŁODSZYCH

CHILDREN'S MENU

Pierogi ruskie gotowane, podane ze śmietaną (1,2,3)

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

- 3 szt 22 zł -



Spaghetti Bolognese (1,2,3,6,7)

Spaghetti Bolognese

- 300 g 27 zł -

Chrupiące fileciki z kurczaka w panko, podane z frytkami i ketchupem (1,2,3,6)

Crispy chicken fillets in panko, served with chips and ketchup

- 300 g 29 zł -

DESERY

DESSERTS

Domowa szarlotka na kruchym cieście, podana z gałką lodów waniliowych,
oprószona cynamonowym cukrem (1,2,3)

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

- 200 g 25 zł -

Domowe brownie podane z gałką lodów (1,2,3,5)

Homemade brownie served with a scoop of vanilla ice cream

- 150 g 27 zł -



Orle Pils – Złoty Medal

Gold Medal

Kraft Roku 2021

Bohemian Lager

Szrenickie Pszeniczne

Brązowy Medal

Bronze Medal

Kraft Roku 2021

Witbier





Czteropak - zestaw 4 piw w butelce 0,5l

(ekstrakt do 16%)

Set of 4 beers in 0.5 l bottle (4-pack)

(max. extract 16%)

- 56 zł -

Czteropak (4 x 0,5l)

z kuflem Browaru Mariental 0,4l

(Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak)

4-pack with Mariental Brewery's glass mug 0.4 l

- 81 zł -



Pięciopak - zestaw 5 piw w butelce 0,5l

(Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak, ALE)

Set of 5 beers in 0.5 l bottle (5-pack)

- 79 zł -

Zestaw 5 piw w butelce 0,5l

(ekstrakt do 16%)

Set of 5 beers in 0.5 l bottle

(max. extract 16%)

- 70 zł -



PIWO BROWARU MARIENTAL

BEER FROM THE MARIENTAL BREWERY

Piwo lane 0,4l / <i>Draught beer 0.4l</i>	- 15 zł -
Piwo lane 1l / <i>Draught beer 1l</i>	- 29 zł -
Deska degustacyjna czterech piw 0,125l / <i>4-beer sampling board 0.125l</i> (<i>Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak</i>)	- 20 zł -
Deska degustacyjna pięciu piw 0,125l / <i>5-beer sampling board 0.125l</i> (<i>Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak, 1 piwo sezonowe</i>)	- 25 zł -
Deska degustacyjna sześciu piw 0,125l / <i>6-beer sampling board 0.125l</i> (<i>Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak, 2 piwa sezonowe</i>)	- 30 zł -
Piwo w butelce 0,5l / <i>Beer in 0.5l bottl</i> (<i>Pils, APA, Pszeniczne, Koźlak, ALE, Gose, Pils Niemiecki</i>)	- 16 zł -
Piwo w butelce 0,5l / <i>Beer in 0.5l bottle</i> (<i>Porter Bałtycki</i>)	- 18 zł -

KUFLE BROWARU MARIENTAL

MARIENTAL BEER MUGS

Kufel szklany z logo 40ml / <i>Glass mug with brewery's logo 40ml</i>	- 15 zł -
Kufel szklany z logo 125ml / <i>Glass mug with brewery's logo 125ml</i>	- 20 zł -
Kufel szklany z logo 0,4l / <i>Glass mug with brewery's logo 0.4l</i>	- 25 zł -
Kufel szklany z logo 1l / <i>Glass mug with brewery's logo 1l</i>	- 30 zł -

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Woda górska niegazowana 250ml / karafka 1l - 8 zł / 19 zł -

Still water

Woda górska gazowana 250ml / karafka 1l - 8 zł / 19 zł -

Sparkling water

Domowa lemoniada z cytryną i pomarańczą 400ml - 22 zł -
Homemade lemonade with lemon and orange

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes



200ml - 10 zł -

Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka 200ml - 10 zł -
Apple, orange, black currant juice



Ice Tea Lipton (cytryna, brzoskwinia, zielona) 200ml - 10 zł -
Ice Tea Lipton Lemon, Peach, Green



Herbata Zimowa z miodem, pomarańczą i goździkami 400ml - 22 zł -
Winter tea with honey, orange, and cloves

Bezalkoholowe, grzane, czerwone wino z pomarańczą,
goździkami i anyżem 170 ml - 20 zł -
Non-alcoholic mulled red wine with orange, cloves and anise

KAWY

COFFEE

Laboranta – kawa palona z Duchem Gór. 100% Arabica, wypalana w Karkonoskiej Palarni Kawy.
Laboranta – coffee roasted with Karkonosz. 100% Arabica, roasted in Karkonoska Palarnia Kawy.

Espresso	- 12 zł -
Espresso Macchiato	- 13 zł -
Espresso Doppio	- 17 zł -
Americano	- 13 zł -
Americano z mlekiem	- 14 zł -
Cappuccino	- 15 zł -
Latte Macchiato	- 17 zł -

HERBATY

TEA

Herbata Sir William's King of Ceylon <i>czarna herbata liściasta o aromacie dzikiej orchidei</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Royal Earl Grey <i>czarna herbata liściasta z dodatkiem bergamotki i płatków bławatka</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Cinnamon Princes <i>korzenna kompozycja czerwonokrzewu afrykańskiego z owocami i cynamonem</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Duke of Forest <i>aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Queen of Raspberries <i>aromatyczna kompozycja na bazie malin, dzikiej róży, jabłka i hibiskusa</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Green Kingdom <i>chińska zielona herbata Gunpowder</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Mint Prince <i>kompozycja zielonej herbaty chińskiej i aromatycznej mięty pieprzowej</i>	300 ml	- 14 zł -
Herbata Sir William's Royal Lady White <i>kompozycja królewskiej białej herbaty Mao Feng z kawałkami owoców tropikalnych</i>	300 ml	- 14 zł -

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Beer (Piwo Jakuszyckie Polskie ALE z aperitivo i sokiem pomarańczowym)	400 ml	- 20 zł -
<i>Polish Ale beer + aperitivo + orange juice</i>		
Lemo Beer (Piwo APA Kamieńczyk z Lemoniadą)	400 ml	- 20 zł -
<i>APA beer + Lemonade</i>		
7up Beer (Piwo Szrenickie Pszeniczne z 7up)	400 ml	- 19 zł -
<i>Wheat beer + 7up</i>		
Pepsi Beer (Piwo Koźlak Wysoki Kamień z Pepsi)	400 ml	- 19 zł -
<i>Bock beer + Pepsi</i>		
Grzane czerwone wino z pomarańczą, goździkami i anyżem	170 ml	- 20 zł -
<i>Mulled red wine with orange, cloves and anise</i>		
Grzane Piwo Koźlak z miodem i przyprawami	400 ml	- 20 zł -
<i>Mulled beer with honey and spices</i>		
Herbata z prądem	300 ml / 40 ml	- 24 zł -
<i>Tea with alcohol</i>		

WÓDKI (40 ml)

Chłopska Pędzona Czysta	- 10 zł -
Chłopska Pędzona Samogon	- 10 zł -
Chłopska Pędzona Wiśnia	- 10 zł -
Chłopska Pędzona Szarlotka	- 10 zł -
Chłopska Pędzona Czarny Bez	- 10 zł -
Deska nalewek rozmaitych / 4 smaki (4 x 40 ml)	- 40 zł -
<i>4 various alcoholic tinctures / 4 different flavours (4 x 40 ml)</i>	
Ostoya	- 13 zł -
Krupnik	- 11 zł -
Śliwowica 70%	- 22 zł -



WHISKEY (40 ml)

Jack Daniel's	- 19 zł -
Ballantine's Finest	- 15 zł -

WINA

WINE

Wino stołowe białe	150 ml / karafka 500 ml	- 18 zł / 49 zł -
<i>White house wine</i>		
Wino stołowe czerwone	150 ml / karafka 500 ml	- 18 zł / 49 zł -
<i>Red house wine</i>		
Prosecco Villa Bellucci Extra Dry	butelka 750 ml	- 98 zł -
Cava Vilarnau Semi Seco	butelka 750 ml	- 98 zł -
Viña Tomar Viura Chardonnay	butelka 750 ml	- 91 zł -
Nos Racines Sauvignon Blanc	butelka 750 ml	- 91 zł -
Johanniter	butelka 750 ml	- 139 zł -
Riesling Kabinett	butelka 750 ml	- 121 zł -
Viña Tomar Tempranillo Syrah	butelka 750 ml	- 89 zł -
Club Privado Rioja Baron De Ley	butelka 750 ml	- 139 zł -