



Kamienicę, w której mieści się Browar Pod Zamkiem rozpoczęliśmy odbudowywać w 2001 roku.

Powstała ona na obrysie starych, średniowiecznych fundamentów i murów pozostałych po II Wojnie światowej. Nasza kamienica i całe Stare Miasto wraz z Zamkiem zostały całkowicie zniszczone przez dywanowe naloty alianckie, kiedy Szczecin nazywał się jeszcze Stettinem.

Ulica Panieńska, z wieloma kupieckimi tradycjami, jest jedną z najstarszych ulic naszego miasta. Aby utrzymać tradycyjną funkcję staromiejskich kamienic Podzamcza, projekt odbudowy zakładał, że parter kamienicy będzie przeznaczony na gastronomię.

W czasie odbudowy, kiedy odkrywaliśmy zasypane stare, piękne sklepienia ceglane w piwnicach kamienicy, zrodził się pomysł na stworzenie restauracji z instalacją browarniczą, która byłaby wkomponowana we wnętrza. Ostateczna decyzja i koncepcja budowy browaru restauracyjnego została podjęta w 2013 roku.

Dzisiaj można zobaczyć efekt wielu miesięcy pracy, który jest cegiełką w odbudowie Szczecińskiej Starówki.

Mamy nadzieję, że Państwo mile spędzicie u nas czas. Zapraszamy!

📍 Panieńska 12, 70-535 Szczecin
🌐 browarpodzamkiem.pl
📘 /browarpodzamkiem
📷 /browar_pod_zamkiem



PRZEKĄSKI

KLASYCZNY TATAR _____ 54,-

Tatar z wołowiny (100g) podany z żółtkiem, ogórkami konserwowymi, cebulą, marynowanymi grzybami, pieczywem i masłem.

TATAR ROŚLINNY _____ 41,-

Klasyka w wydaniu roślinnym (150g). Podawany z cebulką, grzybami i ogórkiem oraz pieczywem.

DESKA WĘDZONEK _____ 65,-

Deska 5 rodzajów (500g) mięs. Podawana z ogórkami kiszonymi, chrzanem, musztardą i preclami. Deska dla dwóch osób.

SEROWA DESKA PIWOSZA _____ 65,-

Deska 5 rodzajów (250g) serów z gospodarstwa ekologicznego z Łomnic. Mix serów krowich i kozich. Podawana z dodatkami. Deska dla dwóch osób.

WEGAŃSKA DESKA PRZYSMAKÓW _____ 61,-

Klasyka Hummus z falafelem, sery wegańskie, oliwki, orzechy, kimchi, pieczywo.

DESKA SZCZECIŃSKA _____ 65,-

Mix rybnych przysmaków. Wędzony śledź naszego pomysłu, domowy paprykarz, pasta z makreli i wędzonego twarogu, sardynki w panierce. Podawana z masłem i świeżymi bułeczkami. Deska dla dwóch osób.

QUESADILLA Z KURCZAKIEM _____ 34,-

Mieszanka serów - cheddar i mozzarella, pierś z kurczaka w autorskim sosie BBQ, cebula, kukurydza, jalapeño. Podawana z sosem z kwaśnej śmietany i Chimichurri oraz pomidorową salsą.

ŻEBERKA CHIPOTLE _____ 33,-

Pieczone żeberka wieprzowe w sosie na bazie pasty chipotle i miodu. Podawane z kawałkami kolby kukurydzy.

PRZEGRYZKI DO PIWA _____ 36,-

Frytki z batatów (150g), krążki cebulowe (7 szt.) oraz serki cheddar (6 szt.), podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo-ziołowy).

PIEROŻKI Z BRYNDZĄ _____ 31,-

podane z topionym masłem, ziołami, grubym pieprzem, twarogiem wędzonym i szczypiorkiem.

FRYTKI STEKOWE _____ 17,-

Podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo-ziołowy).

FRYTKI Z BATATÓW _____ 19,-

Podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo-ziołowy).

ZUPY

ZUPA GULASZOWA _____ 39,-

Treściwa zupa z trzech rodzajów mięsa, papryki oraz warzyw (350ml). Podawana z preclami.

ZUPA RYBNA _____ 39,-

Z łososiem, dorszem i mięsem małą (350ml). Podawana z kwaśną śmietaną oraz preclami.

CIABATTY

CIABATTA SZARPANA _____ 41,-

Szarpana wieprzowina upieczona w klasyczny sposób, podana z majonezem sriracha, colesławem i frytkami

CIABATTA VEGANSKA _____ 40,-

Szarpany Jackfruit z czerwoną soczewicą, czerwoną cebulą, wegańskim sosem BBQ, podany z wegańskim colesławem, wegańskim majonezem i frytkami

SALATKI

SALATKA CEZAR _____ 46,-

Mix sałat, pierś z kurczaka sous vide, bekon, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos cezar, pieczywo

SALATKA Z GRUSZKA _____ 44,-

Wegański ser feta marynowany w aromatycznej oliwie, gruszka, orzechy włoskie, pomidory, czerwona cebula, dressing, pieczywo.

SALATKA Z KREWETKAMI _____ 52,-

Krewetki wędzone w naszej wędzarni, pomidory pieczone, cebula, granat, ser kozi od lokalnego dostawcy, jabłko suszone infuzowane mango.

DANIA DLA DZIECI

STRIPSY Z KURCZAKA _____ 32,-

Smażone kawałki fileta z kurczaka w chrupiącej panierce (100g), podawane z frytkami stekowymi, colesławem i keczupem.

PALUSZKI Z DORSZĄ _____ 32,-

Dorsz w chrupiącej panierce, podany z frytkami, colesławem i keczupem.

DODATKI

KOSZYK 4 PRECLI _____ 16,-

KOSZYK 4 BUŁECZEK Z MASŁEM _____ 12,-

KOSZYK PIECZYWA Z MASŁEM _____ 10,-

SOSY _____ 4,-

DANIA GŁÓWNE

SCHABOSZCZAK _____ 64,-

Kotlet schabowy w panierce, smażony tradycyjnie na smalcu, podawany z ziemniaczkami obtoczonymi w maśle oraz mizerią.

GOŁONKA W PIWIE _____ 68,-

Gołonka duszona w piwie naszej produkcji, zapiekana w sosie BBQ. Podawana z zasmażaną kapustą i ziemniaczkami pieczonymi.

ŻEBRO PIWOWARA _____ 79,-

700g wieprzowego żebra, zapieczonego z sosem Gold Carolina BBQ, podanego z ziemniaczkami pieczonymi i zasmażaną kapustą.

CHILLI SIN CARNE _____ 56,-

Meksykański klasyk, z wegańskim mięsem i kaszą pęczak. Podane z nachosami i kolendrą.

ŁOSOŚ _____ 75,-

z sosem porowo - koperkowym z dodatkiem pomarańczowego wina i kaparów. Podany z sałatką z pesto i pieczonych pomidorów oraz ziemniaczanym gratenem.

DAL Z CZERWONEJ SOCZEWICY _____ 58,-

z pomidorami, warzywami, mlekiem kokosowym, ryżem i kolendrą.

RYBA W CIEŚCIE PIWNYM _____ 65,-

podana z naszą autorską remuladą. Frytki i colesław.

KURCZAK _____ 59,-

udka podwędzane w delikatnym dymie olchowym, zapieczone w sosie na bazie syropu klonowego, podane z pieczonymi cząstkami ziemniaków, sosem Chimichurri oraz sałatką.

POLEDWICZKA _____ 65,-

wieprzowa, podana z ziemniaczanym gratenem, intensywnym sosem grzybowym, koperkiem oraz sałatką.

CIASTA I DESERY

O AKTUALNĄ OFERTĘ PROSIMY PYTAĆ OBSŁUGĘ

REZERWACJA STOLIKÓW



91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL



**DARMOWE WIFI
BPZ GUEST**



POTRAWY PIKANTNE



POTRAWY WEGETARIAŃSKIE



POTRAWY WEGAŃSKIE



WARSZEWO PILS

Jasne, klarowne, orzeźwiające, piwo o słomkowo-żółtym kolorze. W smaku wyczuwalne delikatne słodowe, słodkie smaki zdecydowanie zdominowane przez goryczkę chmielową.

składniki: woda, **słód jęczmienny**, chmiel, drożdże, alk.: 5,0 obj, niefiltrowane, niepasteryzowane.

0,3l 17,-

0,5l 20,-

1,0l 38,-

SŁONECZNE PSZENICZNE

Jasne, naturalnie mętne, orzeźwiające piwo, bogate w smaku z charakterystycznym wyczuwalnym zapachem goździków i bananów. Delikatnie chmielone aromatycznymi chmielami.

składniki: woda, **słód pszeniczny i jęczmienny**, chmiel, drożdże, alk.: 5,0 obj, niefiltrowane, niepasteryzowane.

0,3l 17,-

0,5l 20,-

1,0l 38,-

NIEBUSZEWO Marcowe

Bursztynowo - miedziane, klarowne piwo z gęstą białą pianą. Słodowe w smaku, z wiodącymi chlebowymi i tostowymi nutami pozostającymi w równowadze ze złożonymi korzennymi odczuciami najlepszych odmian chmielu

składniki: woda, **słód jęczmienny**, chmiel, drożdże, alk.: 5,4 obj, niefiltrowane, niepasteryzowane.

0,3l 17,-

0,5l 20,-

1,0l 38,-

PIWA SPECJALNE

Piwa specjalne są przygotowywane przez naszego Piwowara na różne okazje. O aktualnie serwowane rodzaje piwa prosimy pytać nasz personel.

0,3l 18,-

0,5l 21,-

1,0l 39,-

DESKA DEGUSTACYJNA 5 x 0.1l 28,-

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU PIWA BUTELKOWEGO NA WYNOS.

ALKOHOLE

WÓDKI - 40 ml / 0.7l

SEDINA unFiltred Wheat / Triple Filtred Wheat	18,- / 230,-
ABSOLUT blue/pears/lime/grapefruit/wild berri/vanilia	18,- / 230,-
WYBOROWA	16,- / 190,-
ŻUBRÓWKA Z TRAWKĄ	16,- / 190,-
JAGERMEISTER	19,-

RUM - 40 ml / 0.7l

HAVANA Club 3YO	20,- / 240,-
HAVANA Club 7YO	24,- / 280,-
KRAKEN	25,- / 300,-

WHISKY - 40 ml / 0.7l

JAMESON	20,- / 240,-
BULLEIT BURBON	24,- / 280,-
JACK DANIEL'S	24,- / 280,-
CHIVAS REGAL 15YO	30,- / 360,-
GLENLIVET 15YO	34,- / 380,-
ARBEG 10YO	38,- / 400,-
GLENMORANGIE 10YO	28,- / 340,-
GLENFIDDICH 12YO	29,- / 350,-

GIN - 40 ml / 0.7l

SEDINA CLASSIC DRY	19,- / 250,-
BOMBAY SAPPHIRE	23,- / 300,-

TEQUILA - 40 ml / 0.7l

BLANCO	21,- / 250,-
GOLD	24,- / 300,-

COGNAC/BRANDY - 40 ml

METAXA 5*	18,-
METAXA 7*	23,-
MARTEL VS	23,-
MARTEL VSOP	35,-

NAPOJE 0,0%

PILS but. 0,5l, alk. 0,0% obj.	19,-
PSZENICA but. 0,5l, alk. < 0,5% obj.	19,-
APA MANGO but. 0,5l, alk. < 0,5% obj.	19,-

NATUREO 0,0 muscat, Hiszpania, alk. 0,0% obj. 18,- 80,-

RELAX ZERO sauvignon blanc, USA, alk. 0,0% obj. 18,- 80,-

FIZZERO sparkling white, Niemcy, alk. 0,0% obj. 18,- 80,-

SZPRYCERY

APEROL SPRITZ 31,-
60 ml Aperol, 100 ml Frizzante, woda gazowana, pomarańcza

HUGO 31,-
100 ml Frizzante, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta

RASPBERRY SPRITZ 31,-
150 ml Frizzante, 80 ml puree malinowe, liście bazylii, sok z limonki, woda gazowana

DRINKI

MOJITO 29,-
60 ml Havana 3YO, cząstki limonki, mięta, cukier brązowy, woda gazowana

LONG ISLAND ICED TEA 34,-
20 ml Wyborowa, 20 ml Olmeca Blanco, 20 ml Havana 3YO, 20 ml Sedina Classic Dry, 20 ml Cointreau, sok z cytryny, cola

WHISKY SOUR 29,-
40 ml Jameson, sok z cytryny

CUBA LIBRE 29,-
40 ml Havana 3YO, coca - cola, limonka

COSMOPOLITAN 31,-
40 ml Absolut Lime, 15 ml Cointreau, 60 ml sok żurawinowy, 20 ml sok z limonki

GIN TONIC 29,-
40 ml Sedina Classic Dry, tonic, cytryna

PORN STAR MARTINI 29,-
50 ml Absolut Vanilia, 20 ml Passoa, 50 ml puree z marakuji, frizzante

DRINKI sezonowe

MELON BREEZE 29,-
30 ml Malibu, 20 ml Passoa, syrop melonowy, sok z limonki

PUNTA CANA 29,-
40 ml Havana 3 YO, 20 ml Cointreau, syrop arbużowy, grenadina, sok z limonki, sok z żurawiny

SOUR JABŁKOWY 30,-
40 ml Jameson, syrop jabłowy, sok z cytryny

PINK PASSION 29,-
50 ml Havana 3YO, syrop ananasowy, grenadyna, sok z limonki, syrop cukrowy

NORDIC PEAR 30,-
40 ml Sedina Classic Dry, syrop gruszkowy, sok z cytryny

NAPOJE GORĄCE

WINO GRZANE 23,-
z syropem z bzu, laską cynamonu i goździkami.

WINO GRZANE 0,0% 21,-
z cynamonem i goździkami

HERBATA ZIMOWA 23,-
z miodem, cynamonem, goździkami i pomarańczą.

CZEKOLADA Z WIŚNIÓWKĄ 27,-
klasyczna czekolada MONBANA podana z nalewką wiśniową z Bukowiny Tatrzańskiej, płatkami chilli i bitą śmietaną.

MOKTAJLE

VIRGIN APEROL SPRITZ 20,- / 65,-

VIRGIN HUGO 20,-

VIRGIN MOJITO 19,-

LEMONIADY 25,-
podane w litrowych karafkach o smaki proszę pytać obsługę

MOKTAJLE by LYRE'S

Margarita 27,-
45ml Agave Blanco Spiritc, 15ml Orange Sec, 30ml sok z limonki, syrop cukrowy, orange bitters

Pink Lady 27,-
60ml Pink London Spirit, 30ml sok jabłkowy, Rajewscy, 15ml grenadyna,

Lynchburg Lemonade 31,-
30ml American Malt, 30ml Orange Sec, 30ml sok z cytryny, 30 ml sok z limonki, syrop cukrowy, woda

London Dry Collins 25,-
60ml Dry London Spirit, 15ml syrop cukrowy, 30ml sok z cytryny, woda gazowana

Cuba Libre 25,-
60ml Dark Cane Spirit, 15ml sok z limonki, cola

SOFTY

SOK JABŁKOWY RAJEWSKY 15,-

REDBULL 16,-

SOKI WYCISKANE 300 ml 21,-
pomarańcza / grejpfrut / mix

SOKI OWOCOWE 10,-
pomarańcza / grejpfrut / czarna porzeczka

NAPOJE GAZOWANE 11,-
cola / cola zero / sprite / tonic

WODA 300 ml / 700 ml 9,- / 16,-
gazowana / niegazowana

KAWA TQKAWA

(mleko krowie, sojowe lub owsiane)

ESPRESSO 9,-

AMERICANO 13,-

FLAT WHITE 15,-

CAPPUCCINO 16,-

HERBATY 19,-

White Elderflower Champagne

biała herbata z brzoskwinią i kwiatami bzu

Black Vanilla Chai

czarna herbata z cynamonem, kardamonem, imbiem, skórką pomarańczy i różowym pieprzem

Black Earl Gray Creme

czarna herbata z bławatkiem

Green Apricot Peach Organic

zielona herbata z kwiatami aksamitki i ananasa z aromatem moreli i brzoskwini

Green Island Rose

zielona herbata z mango, papają i pączkami róż

Moomin Papa Grey

czarna herbata ze skórką pomarańczy

Moomin Rooibos Red Berries

rooibos z papają, ananasem, porzeczką, płatkami róż, truskawkami i malinami

Moomin Cranberry

rooibos z jagodami goji, marakuji, ananasem, papają, żurawiną, aronią i kiwi

