



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

Powstała ona na obrysie starych, średniowiecznych fundamentów 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.

Dziś 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



PRZEKAŚKI

KLASYCZNY TARAR 53,-
Tatar z wołowiny (100g) podany z żółtkiem, ogórkami konserwowymi, cebulą, marynowanymi grzybami, pieczywem i masłem.

TARAR ROŚLINNY 39,-
Klasyka w wydaniu roślinnym (150g). Podawany z cebulką, grzybami i ogórkiem oraz pieczywem.

DESKA WĘDZONEK 65,-
Deska 5 rodzajów (500g) mięs z naszej wędzarni. Podawana z ogórkami kiszonymi, chrzanem, musztardą i preclami. **Deska dla dwóch osób.**

SEROWA DESKA PIWOSZA 63,-
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,-
Klasyczny Hummus z falafelem, sery wegańskie, oliwki, orzechy, kimchi, pieczywo.

DESKA SZCZECIŃSKA 63,-
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 33,-
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 35,-
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 29,-
podane z topionym masłem, ziołami, grubym pieprzem, twarogiem wędzonymi szczypiorkiem.

FRYTKI STEKOWE 16,-
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 RYBNA 39,-
Z łososem, dorszem i mięsem małż (350ml). Podawana z kwaśną śmietaną oraz preclami.

CIABATTY

CIABATTA SZARPANA 39,-
Szarpana wieprzowina upieczona w klasyczny sposób, podana z majonezem sriracha oraz colesławem.

CIABATTA VEGANSKA 38,-
Szarpany Jackfruit z czerwoną soczewicą, czerwoną cebulą, wegańskim sosem BBQ, podany z wegańskim colesławem i wegańskim majonezem.

SALATKI

SALATKA Z BURRATĄ 42,-
Kremowa Burrata, mini sałatka z pesto bazyliowo - pietruszkowym naszej receptury, pieczone pomidory, pistacje, granat, pieczywo

SALATKA CEZAR 45,-
Mix sałat, pierś z kurczaka sous vide, bekon, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos cezar, pieczywo

SALATKA Z GRUSZKA 44,-
Wegański ser feta marynowy w aromatycznej oliwie, gruszka, orzechy włoskie, pomidory, czerwona cebula, dresing, pieczywo.

SALATKA Z KREWETKAMI 51,-
Krewetki wędzone w naszej wędzarni, pomidory pieczone, cebula, granat, ser kozi od lokalnego dostawcy, jabłko suszone, infuzowane mango.

DANIA DLA DZIECI

STRIPSY Z KURCZAKA 31,-
Smażone kawałki fileta z kurczaka w chrupiącej panierce (100g), podawane z frytkami stekowymi, colesławem i keczupem.

PALUSZKI Z DORSZA 31,-
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 62,-
Kotlet schabowy w panierce, smażony tradycyjnie na smalcu, podawany z ziemniaczkami obtoczonymi w maśle oraz mizerią.

GOŁONKA W PIWIE 65,-
Golonka 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 73,-
z sosem parowo - 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 62,-
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 częstkami ziemniaków, sosem Chimichurri oraz sałatką.

POLEDWICZKA 62,-
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



WARSZEWOPILS

Jasne, klarowne, orzeźwiające, piwo o słomkowo-złotym 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.

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.



OSÓWHELLES

Jasne, klarowne z białą, trwałą pianą. Aromat słodowy, o charakterze jasnego chleba. Kwiatowo - ziołowy aromat pochodzący od szlachetnych niemieckich gatunków chmielu.

składniki: woda, **słód jęczmienny**, chmiel, drożdże, alk: 4,0 obj.
niefiltrowane, niepasteryzowane.

PIWA SPECJALNE

Piwa specjalne są przygotowywane przez naszego Piwowara na różne okazje.

O aktualnie serwowane rodzaje piwa prosimy pytać nasz personel.



DESKA DEGUSTACYJNA 5 x 0.1l 27,-

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU PIWA BUTELKOWEGO NA WYNOS.

ALKOHOLE

WÓDKI - 40 ml / 0.7l

ABSOLUT	17,- / 220,-
blue/pears/lime/grapefruit/wild berri/vanilia	
OSTOYA	17,- / 220,-
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,-
JACK DANIEL'S GENTELMAN	27,- / 340,-
CHIVAS REGAL 15YO	30,- / 360,-
CHIVAS REGAL 18YO	38,- / 400,-
GLENLIVET 15YO	34,- / 380,-
GLENLIVET 18YO	41,- / 440,-
ARDBEG 10YO	38,- / 400,-
GLENMORANGIE 10YO	28,- / 340,-
GLENFIDDICH 12YO	29,- / 350,-

GIN - 40 ml / 0.7l

BEEFEATER	19,- / 250,-
BOMBAY SAPPHIRE	23,- / 300,-

TEQUILA - 40 ml / 0.7l

BLANCO	21,- / 250,-
GOLD	24,- / 280,-

COGNAC/BRANDY - 40 ml

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

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	
CAMPARI SPRITZ	31,-
80 ml Campari, 120 ml Frizzante, woda gazowana, pomarańcza	

DRINKI

MOJITO	31,-
40 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 Beefeater, 20 ml Cointreau, sok z cytryny, cola	
WHISKY SOUR MALINOWY	30,-
40 ml Jameson cytryna, puree malinowe	
TROPICAL PASSION	30,-
20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Kurant, 10 ml Passoa, grenadyna, sok grejpfrutowy	
PINK PASSION	29,-
50 ml Havana 3YO, syrop ananasowy, grenadyna, sok z limonki, syrop cukrowy	
CUBA LIBRE	29,-
40 ml Havana 3YO, coca - cola, cząstki limonki	
YUZU GIN TONIC	29,-
40 ml Beefeater, Yuzu Tonic, sok z cytryny	
NEGRONI	31,-
40 ml Gin, 40 ml Campari, czerwonyVermouth	
OLD FASHIONED	30,-
50 ml Bulleit Bourbon, syrop cukrowy, Angostura Bitters	
TIPSY PEAR	29,-
60ml Absolut Pears, limonka, syrop cukrowy, sok jabłkowy	
TOMMYS MARGHARITA	29,-
40 ml Tequilla Silver, 10 ml cointreau, syrop z agawy, sok z limonki	
RED JAGER SOUR	29,-
50 ml Jagermeister, sok z limonki, grenadyna	
GODFATHER	30,-
60 ml Jameson, 20 ml Amaretto, bitters pomarańczowy	
PLANTER'S PUNCH	30,-
60 ml Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, Angostura	

NAPOJE 0,0%

VIRGIN APEROL SPRITZ	20,- / 65,-
WINO BEZALKOHOLOWE	20,- / 80,-
Torres Muscat	
VIRGIN HUGO	20,-
VIRGIN APPLE SPRITZ	19,-
sok jabłkowy <i>Rajewscy</i> , woda gazowana, sok z cytryny	
VIRGIN MOJITO	19,-
PIWO BEZALKOHOLOWE	17,-
pils, pszeniczne, APA mango	

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	

WINA

WINA DOMU

VARVAGLIONE 12E	20,- / 80,-
MEZZO BIANCO ORGANIC	
Włochy / wytrawne / IGP Puglia	
VARVAGLIONE 12E	20,- / 80,-
MEZZO BIANCO ORGANIC	
Włochy / wytrawne / IGT Salento	

BIAŁE

CENTANNI PECORINO	110,-
Włochy / wytrawne / IGT Terre Di Chieti	
BOSCO ALBANO SAUVIGNON	110,-
Włochy / wytrawne / DOC Fruli	
DOMAINE SAINT REMY	120,-
Riesling Vieilles Vignes	
Francja / wytrawne	
DOMAINE SAINT REMY	120,-
Gewurztraminer Vieilles Vignes	
Francja / wytrawne	

CZERWONE

SCAIA ROSSO	110,-
Włochy / wytrawne	
CENTANNI MONTEFLORIS	120,-
MARCHE ROSSO	
Włochy / wytrawne / IGP Marche Rosso	

POMARAŃCZOWE

ALFORI PURE EST	25,- / 100,-
ORANGE ORGANIC	
Hiszpania / półwytrawne	

MUSUJĄCE

SAN MARTINO,	90,-
PROSECCO MILLESIMATO	
Włochy / wytrawne / DOC Treviso	
JACKOWIAK - RONDEAU	250,-
CUVEE TRADITION BRUT	
Francja / wytrawne / AOP Champagne	

KAWA T KAWA

(mleko krowie, sojowe lub owsiane)

ESPRESSO	9,-
AMERICANO	13,-
FLAT WHITE	15,-
CAPPUCCINO	16,-

HERBATY

White Elderflower Champagne	
biała herbata z brzoskwinia i kwiatami bzu	
Black Vanilla Chai	
czarna herbata z cynamonem, kardamonem, ibirem, skórką pomarańczy i różowym pieprzem	
Black Earl Gray Creme	
czarna herbata z bławatkami	
Green Apricot Peach Organic	
zielona herbata z kwiatami aksamitki i ananasa z aromatem moreli i brzoskwinii	
Green Northern Berries	
zielona herbata z truskawką i maliną	
Green Island Rose	
zielona herbata z mango, papają i pączkami róż	
Moomin Papa Grey	
czarna herbata ze skórką pomarańczy	
Moomin Mama Quince	
czarna herbata z pigwą	
Moomin Mama Tea Mulberry	
czarna herbata z morwą, melonem, kwiatem pomarańczy i aksamitki	
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	
First Choice Cream Black No. 1	
czarna herbata z aromatem śmietanki i karmelu	

