



WARSZEWO PILS

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

0,3l 15,-
0,5l 18,-
1,0l 34,-

SŁONECZNE PSZENICZNE

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

0,3l 15,-
0,5l 18,-
1,0l 34,-

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.

0,3l 15,-
0,5l 18,-
1,0l 34,-

PIWA SPECJALNE

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

0,3l 16,-
0,5l 20,-
1,0l 38,-

PIWNA DESKA DEGUSTACYJNA

5 szt. x 0,1 L

26,-

Istnieje możliwość zakupu piwa butelkowego na wynos.

ALKOHOLE

Wódki - 40ml / 0.7l

Absolut 16,- / 210,-
blue / pears / lime / kurant
Ostoya 16,- / 210,-
Wyborowa 15,- / 180,-
Żubrówka z trawką 15,- / 180,-
Jagermeister 18,-

Rum - 40ml / 0.7l

Havana Club 3YO 18,- / 230,-
Havana Club 7YO 24,- / 280,-
Kraken 25,- / 290,-
Sailor Jerry 23,- / 270,-

Whisky - 40ml / 0.7l

Jameson 19,- / 240,-
Bulleit Bourbon 23,- / 270,-
Jack Daniel's 22,- / 260,-
Jack Daniels Gentelman 27,- / 340,-
Chivas Regal 15yo 30,- / 360,-
Chivas Regal 30yo 38,- / 400,-
Glenlivet 15yo 34,- / 380,-
Glenlivet 18yo 41,- / 440,-
Ardbeg 10yo 38,- / 400,-
Glenmorangie 10yo 28,- / 340,-
Glenfiddich 12yo 29,- / 350,-

Gin - 40ml / 0.7l

Beefeater 19,- / 250,-
Bombay Sapphire 23,- / 300,-
Tequila - 40ml / 0.7l
Blanco 21,- / 250,-
Gold 24,- / 280,-
Patron Silver 34,- / 360,-
Patron Gold 40,- / 460,-

Cognac/brandy - 40ml

Metaxa 5* 18,-
Metaxa 7* 23,-
Martel VS 23,-
Martel VSOP 35,-

SZPRYCERY

Aperol Spritz 31,-
60 ml Aperol, 100ml 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 malinowy, liście bazylii, sok z limonki, woda gazowana
Campari Spritz 31,-
80 ml Campari, 120 ml Frizzante, woda gazowana, pomarańcza

DRINKI

Mojito

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

40ml Jameson, cytryna, puree malinowe

Tropical Passion

20 ml Absolut Lime, 20 ml Absolut Kurant, 10 ml Passoa, grenadyna, sok grejfrutowy

Pink Passion

50 ml Havana 3YO, syrop ananasowy, grenadyna, sok z limonki, syrop cukrowy

Cuba Libre

40 ml Havana 3YO, coca - cola, cząstki limonki

Yuzu Gin Tonic

40ml Beefeater, Yuzu Tonic, sok z cytryny

Negroni

40ml Gin, 40ml Campari, czerwony Vermouth

Old Fashioned

50ml Bulleit Bourbon, syrop cukrowy, Angostura Bitters

Tipsy Pear

60ml Absolut Pears, limonka, syrop cukrowy, sok jabłkowy

Tommys Margarita

40ml Tequilla Silver, 10ml cointreau, syrop z agawy, sok z limonki

Red Jager Sour

50ml Jagermeister, sok z limonki, grenadyna

GodFather

60ml Jameson, 20ml Amaretto, bitters pomarańczowy

Planter's Punch

60ml Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, Angostura

Napoje 0,0%

Virgin Aperol Spritz 20,- / 65,-

Wino Bezałkoholowe 0,0% 20,- / 80,-
Torres Muscat

Virgin Hugo 20,-
syrop z kwiatów czarnego bzu, sprite, woda gazowana, limonka, mięta

Virgin Apple Spritz 19,-
sok jabłkowy Rajewscy, woda gazowana, sok z cytryny

Lemoniada 19,-
malinowa / klasyczna

Piwo bezałkoholowe 17,-
pils, pszeniczne, APA mango

Grzaniec bezałkoholowy 19,-

Herbata Zimowa 20,-

WINA

wino domu

VARVAGLIONE 12E 20,- / 80,-
MEZZO BIANCO ORGANIC

Włochy / wytrawne / IGP Puglia

VARVAGLIONE 12E MEZZO 20,- / 80,-
PRIMITIVO ORGANIC

Włochy / wytrawne / IGT Salento

BIAŁE

Centanni Pecorino 110,-
Włochy / wytrawne / IGT Terre Di Chieti

BOSCO ALBANO SAUVIGNON 110,-
Włochy / wytrawne / DOC Friuli

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 120,-
Włochy / wytrawne / IGP Marche Rosso

POMARAŃCZOWE 25,- / 100,-

ALFORI PURE EST

ORANGE ORGANIC 90,-
Hiszpania / półwytrawne

MUSUJĄCE

San Martino, 90,-
Prosecco Millesimato

Włochy / wytrawne / DOC Treviso

JACKOWIAK - RONDEAU 250,-
CUVEE TRADITION BRUT

Francja / wytrawne / AOP Champagne

Grzaniec sezonowy 20,-

MONBANA CZEKOLADA 19,-

Trésor
klasyczna czekolada z nutą aromatów cytrusowych. 33% kakao. Gładka tekstura

Tradition „salon de thé”
klasyczna czekolada z nutą aromatów kwiatowych i owocowych. 32% kakao. Aksamitna tekstura

Supreme
Czekolada w stylu włoskim. Nuty zbóż i herbatników. Bardzo gęsta.

Trésor blanc
biała czekolada, o aksamitnej teksturze.

SOFTY

Sok jabłkowy Rajewscy 15,-

Redbull 16,-

Club - Mate 17,-
original / granat

Soki wyciskane 21,-
pomarańcza, grejfrut, mix 300 ml

Soki owocowe 10,-
pomarańcza, grejfrut, czarna porzeczka

Napoje Gazowane 11,-
cola, cola zero, sprite, tonic

Woda 9,- / 16,-
gazowana lub niegazowana 300 ml lub 700 ml

KAWY 11,-
(mleko krowie, sojowe lub owsiane)

Espresso 9,-

Americano 13,-

Flat White 15,-

Cappuccino 16,-

TEAPIGS 17,-

Herbaty

earl grey

english breakfast

mao feng green tea

super fruit

chai tea

honeybush and roibos

REZERWACJA STOLIKÓW

91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL



PRZEKAŚKI

Klasyczny tatar 53,-
Tatar z wołowiny (100g) podany z zótktami, ogórkami konserwowymi, cebulą, marynowanymi grzybami, pieczywem i masłem.

Tatar roślinny 39,-
Klasyka w wydaniu roślinnym (150g). Podawany z cebulką, grzybkami, i ogórkiem. Pieczywo.

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 tolnic. Mix serów krwicznych 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. Dla dwóch osób

Quesadilla z kurczakiem 33,-
mieszanka serów - cheddar i mozzarella, pierś z kurczaka w autorskim sosie BBQ, cebula, kukurydza, jalapeno. 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).

Frytki stekowe / Frytki z batatów 16/19,-
Podawane z sosem do wyboru (ketchup, wegański majonez, majonez sriracha, sos jogurtowo – ziołowy).

DODATKI

Koszyk 4 szt. precli 16,-

Koszyk 4 szt. bułeczek z masłem 12,-

Koszyk pieczywa z masłem 8,-

Sosy 4,-

ZUPY

Zupa rybna 39,-
z łososiem, dorszem i mięsem z matł (350ml). Podawana z kwaśną śmietaną oraz preclom.

Zupa gulaszowa 37,-
treściwa zupa z trzech gatunków mięsa, papryki oraz warzyw, podana z preclom.

CIABATTY

Ciabatta szarpana 39,-
Szarpana wieprzowina upieczona w klasyczny sposób, podana z majonezem sriracha oraz coleslawem.

Ciabatta wegańska 38,-
Szarpany Jackfruit z czerwoną soczewicą, czerwona cebula, wegańskim sosem BBQ, podany z wegańskim coleslawem i wegańskim majonezem

SAŁATKI

Sałatka Cezar 45,-
Mix sałat, pierś z kurczaka w sous vide, bekon, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos cezar, pieczywo.

Sałatka z gruszką 44,-
Wegański ser feta marynowany w aromatycznej oliwie, gruszka, orzechy włoskie, pomidory, czerwona cebula dressing, pieczywo.

Sałatka z krewetkami 51,-
Krewetki wędzone w naszej wędzarni, pomidory pieczone, cebula, granat, ser kozii 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, coleslawem i ketchupem.

Paluszki z dorsza 31,-
Dorsz w chrupiącej panierce, podany z frytkami, coleslawem oraz ketchupem.

REZERWACJA STOLIKÓW

91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL

DARMOWE WIFI
BPZ GUEST

DANIA GŁÓWNE

Schaboszczak 61,-
Kotlet schabowy w panierce, smażony tradycyjnie na smalcu, podawany z ziemniaczkami obtoczonymi w maśle oraz mizerią.

Golonka w piwie 64,-
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 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 62,-
podana z naszą autorską remuladą. Frytki i coleslaw.

Browarna Kietba 62,-
według naszej receptury, wędzona, podana z ketchupem i musztardą, frytkami i sałatką.

Połędwiczka 64,-
wieprzowa, podana z ziemniaczanym gratenem, intensywnym sosem grzybowym, koperkiem oraz sałatką.

CIASTA I DESERY

Zawsze świeże, zawsze nowe
O aktualną ofertę proszę pytać obsługę.

W Potrawy wegetariańskie

P Potrawy pikantne

V Potrawy wegańskie



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

Powstała ona na obrisy 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 Paniańska, 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 cegielką w odbudowie Szczecińskiej Starówki.

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

Adres
ul. Paniańska 12,
70-535 Szczecin

browarpodzamkiem.pl

fb.com/browarpodzamkiem

instagram.com/browar_pod_zamkiem

