



WARSZEWO PILS

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

SŁONECZNE PSZENICZNE

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

NIEBUSZEWO MARCHOWE

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.

PIWA SPECJALNE

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

PIWNA DESKA DEGUSTACYJNA

5 szt. x 0,1 L

Istnieje możliwość zakupu piwa butelkowego na wynos.

ALKOHOLE

Wódki - 40ml / 0.7l

Absolut
blue / pears / lime / kurant
Ostoya
Wyborowa
Żubrówka z trawką

Rum - 40ml / 0.7l

Havana Club 3YO
Havana Club 7YO
Kraken
Sailor Jerry

Whisky - 40ml / 0.7l

Jameson
Bulleit Bourbon
Jack Daniel's
Jack Daniels Gentelman
Chivas Regal 15yo
Chivas Regal 18yo
Glenlivet 15yo
Glenlivet 18yo
Ardbeg 10yo
Glenmorangie 10yo
Glenfiddich 12yo

Gin - 40ml / 0.7l

Beefeater
Bombay Sapphire

Tequila - 40ml / 0.7l

Blanco
Gold
Patron Silver
Patron Gold

Cognac/brandy - 40ml

Metaxa 5*
Metaxa 7*
Martel VS
Martel VSOP

Inne alkohole - 40ml

Archers
Malibu
Cointreau
Vermouth
Becherovka
Passoa
Kahlua
Baileys
Campari
Jagermeister
Aperol

SZPRYCERY

Aperol Spritz
60 ml Aperol, 100ml Frizzante,
woda gazowana, pomarańcza

Hugo
100 ml Frizzante, syrop z kwiatów czarnego
bzu, woda gazowana, limonka, mięta

Raspberry Spritz
150 ml Frizzante, 80 ml puree malinowy,
liście bazylii, sok z limonki, woda gazowana

Campari Spritz
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
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 grejpfrutowy

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
40 ml Beefeater, Yuzu Tonic, sok z cytryny

Negroni
40 ml Gin, 40 ml Campari, czerwony
Vermouth

Old Fashioned
50 ml Bulleit Bourbon, syrop cukrowy,
Angostura Bitters

Napoje 0,0%

Virgin Aperol Spritz
20,- / 65,-

Wino Bezałkoholowe 0,0%
20,- / 80,-

Lemoniada
malinowa 19,-

Piwo bezałkoholowe
pils, pszeniczne, APA mango 16,-

Grzaniec bezałkoholowy 19,-

Herbata Zimowa 20,-

WINA

wino domu

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

VARVAGLIONE 12E MEZZO
PRIMITIVO ORGANIC
Włochy / wytrawne / IGT Salento 20,- / 80,-

BIAŁE
JASCI ORGANIC PECORINO
Włochy / wytrawne / IGT Terre Di Chieti 100,-

DOMAINE SAINT REMY PINOT
AUXERROIS
Francja / wytrawne / AOC Alsace 100,-

BOSCO ALBANO SAUVIGNON
Włochy / wytrawne / DOC Friuli 100,-

DREISSIGACKER ORGANIC
RIESLING TROCKEN
Niemcy / wytrawne 110,-

DOMAINE SAINT REMY
GEWURZTRAMINER VIEILLES VIGNES
Francja / półwytrawne / AOC Alsace 140,-

WINNICA TURNAU SOLARIS
Polska / wytrawne 150,-

CZERWONE
SCAIA ROSSO
Włochy / wytrawne 110,-

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

POMARAŃCZOWE
ALFORI PURE EST
Hiszpania / półwytrawne 25,- / 98,-

ORANGE ORGANIC
Hiszpania / półwytrawne 90,-

MUSUJĄCE
MASOTTINA CALMAGGIORE
PROSECCO EXTRA DRY
Włochy / wytrawne / DOC Treviso 250,-

JACKOWIAK - RONDEAU
CUVEE TRADITION BRUT
Francja / wytrawne / AOP Champagne

REZERWACJA STOLIKÓW

91 577 99 10

INFO@BROWARPODZAMKIEM.PL



MONBANA CZEKOLADA

16,-

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.

Noix de coco
czekolada o smaku kokosowym. 32% kakao.
Gładka tekstura

Vanille
czekolada o smaku waniliowym. 32% kakao.
Gładka tekstura

Orange
czekolada o smaku pomarańczowym. 32% kakao.
Gładka tekstura

SOFTY

Sok jabłkowy Rajewscy 14,-

Redbull 15,-

Club - Mate 16,-

original / granat

Soki wyciskane 19,-

pomarańcza, grejpfrut, mix 300 ml

Soki owocowe 9,-

pomarańcza, grejpfrut,

czarna porzeczka

Napoje Gazowane 10,-

cola, cola zero, sprite, tonic

Woda 8,- / 15,-

gazowana lub niegazowana
300 ml lub 700 ml

KAWY TOKAWA

(mleko krowie, sojowe lub owsiane)

Espresso 9,-

Espresso Doppio 12,-

Americano 13,-

Flat White 15,-

Cappuccino 16,-

TEAPIGS

Herbaty

earl grey

english breakfast

mao feng green tea

super fruit

chai tea

honeybush and roibos

DARMOWE WIFI
BPZ GUEST

PRZEKAŚKI

Klasyczny tatar 52,-
Tatar z wołowiny (100g) podany z żółtkiem, 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 62,-
Deska 5 rodzajów (500g) mięs z naszej wędzarni. Podawana z ogórkami małosolnymi, chrzanem, musztardą i preclami. Deska dla dwóch osób.

Serowa Deska Piwosza 62,-
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 58,-
Klasyczny Hummus z falafelem, sery wegańskie, oliwki, orzechy, kimchi, pieczywo.

Deska Szczecińska 63,-
Trzy stoiczki z morskimi przysmakami: wędzony śledź naszego pomysłu, domowy paprykarz, pasta z makreli, podawane z masłem i świeżym pieczywem. Dodatkowo promocja letnia z naszymi wędzonymi krewetkami. Deska dla dwóch osób.

Quesadilla z kurczakiem 31,-
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 31,-
pieczone żeberka wieprzowe w sosie na bazie pasty chipotle i miodu. Podawane z kawałkami kolby kukurydzy.

Frytki z Kimchi 29,-
Bataty, ostre, domowe Kimchi, szczypior, wegański tagodny sos.

Przegryzki do piwa 31,-
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 38,-
z łososiem, dorszem i mięsem z matł (350ml). Podawana z kwaśną śmietaną oraz preclm.

Zupa gulaszowa 36,-
treściwa zupa z trzech gatunków mięsa, papryki, oraz warzyw, podana z preclm

CIABATTY

Ciabatta szarpana 38,-
Szarpana wieprzowina upieczona w klasyczny sposób, podana z majonezem sriracha oraz colestawem.

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

SAŁATKI

Salatka Cezar 43,-
Mix satat, pierś z kurczaka w sous vide, bekon, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos cezarski, pieczywo.

Salatka z gruszką 42,-
Wegański ser feta marynowany w aromatycznej oliwie, gruszka, orzechy włoskie, pomidory, czerwona cebula dressing, pieczywo.

Salatka z krewetkami 49,-
Krewetki wędzone w naszej wędzarni, pomidory pieczone, cebula, granat, ser kozie od lokalnego dostawcy, jabłko suszone infuzowane mango.

DANIA DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka 28,-
Smażone kawałki fileta z kurczaka w chrupiącej panierce (100g), podawane z frytkami stekowymi, colestawem i ketchupem.

Paluszki z dorsza 28,-
Dorsz w chrupiącej panierce, podany z frytkami, colestawem oraz ketchupem.

DANIA GŁÓWNE

Schaboszczak 59,-
Kotlet schabowy w panierce, smażony tradycyjnie na smalcu, podawany z ziemniaczkami obtoczonymi w maśle oraz mizerią.

Golonka w piwie 62,-
Golonka duszona w piwie naszej produkcji, zapiekana w sosie BBQ. Podawana z zasmażaną kapustą i ziemniaczkami pieczonymi.

Żebro piwowara 77,-
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 71,-
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 61,-
podana z naszą autorską remuladą. Frytki i colestaw.

Browarna Kiełba 58,-
według naszej receptury, wędzona,

Połędwiczka 62,-
wieprzowa, podana z ziemniaczanym gratenem, intensywnym sosem grzybowym, koperkiem oraz sałatką.

CIASTA I DESERY

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

Potrawy wegetariańskie

Potrawy pikantne

Potrawy wegańskie



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

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

Adres
ul. Panieńska 12,
70-535 Szczecin

browarpodzamkiem.pl

fb.com/browarpodzamkiem

instagram.com/browar_pod_zamkiem

