

MENU

ZUPY

BULION UHRUSKI ALERGENY 1, 2, 4 Jagnięcina uhruska, pulpeciki z jagnięciny, kluski zielone, marchew, seler	18 zł
KREM Z PIECZONEJ DYNI I PAPRYKI ALERGENY 1, 5, 7, 9 Marynowana dynia, pestki dyni, salsa z papryki, wędzona kwaśna śmietana, pieczywo	17 zł

PRZYSTAWKI

GOŁĄBEK ALERGENY 1 Kasza gryczana, twaróg, boczniki w sosie grzybowym, marynowany burak, palona cebula	18 zł
SAŁATKA ALERGENY 1, 4, 6, 7 Ser zagrodowy, gruszka marynowana, puree z gruszki, orzechy, seler naciowy, dressing winny	26 zł
TATAR Z BAWETY WOŁOWEJ ALERGENY 2, 5, 7, 8 Sezonowana wołowina, chipsy, musztarda, marynowane grzyby, żółtko	26 zł
POLIK WIEPRZOWY ALERGENY 2, 7, 9 Mięso wieprzowe, pikle z marchwi, majonez grzybowy, olej szczypiorkowy, chrupki chlebowe	30 zł

DANIA GŁÓWNE

MAKARON ALERGENY 2, 5, 9 Domowy makaron, emulsja maślana, bocznik, ser Bursztyn, szalotka, czosnek <i>*wersja z sezonowaną łąką wołową</i>	26 zł / 30 zł*
ŻEBRO WIEPRZOWE ALERGENY 1, 7, 9 Mięso wieprzowe, ziemniaki, dynia, kalafior, sałatka z młodej kapusty	37 zł
KACZA PIERŚ Z KOPYTKAMI ALERGENY 2, 5, 7, 8, 10 Pierś z kaczki, kopytka z dyni, marynowana dynia, cebula czerwona, jarmuż, jus drobiowy	39 zł
OSOBUCCO JAGNIĘCE ALERGENY 1, 4, 5, 7 Jagnięcina Uhruska, ziemniaki pieczone, smażone grzyby, warzywa sezonowe	53 zł

DESERY

MUS Z MALIN I CZEKOLADY ALERGENY 1, 6, 11 Maliny, biała czekolada, sorbet malinowy, tiul pieprzowy, granola	19 zł
KARMELIZOWANA GRUSZKA ALERGENY 1, 2, 5, 10 Gruszka, biszkopt, puree gruszkowe, kogel mogel na miodzie pitnym, lody z białej czekolady	17 zł

KUCHNIA ULICZNA

BURGER JAGNIĘCO-WOŁOWY ALERGENY 1, 5, 10 Bułka pszenno-żytnia, kotlet jagnięco-wołowy, boczek wędzony, sałata, ser, sos z karmelizowanej czerwonej cebuli, pomidor, szczypiorek	34 zł
HOT DOG WIEPRZOWY Z DZICZYZNĄ ALERGENY 1, 2, 7, 11 Kiełbaska wieprzowa z dziczyzną, bułka pszenna z ziarnami, cebula, musztarda, majonez chrzanowy, ogórek	24 zł
BUŁA Z KALAFIOREM ALERGENY 1, 2, 5, 6, 7 Buła pszenno-żytnia, kotlet mielony z kalafiora, ser bursztyn, konfitura z czerwonej cebuli, remulada z selera, orzechy, rukola	23 zł
KOFTA JAGNIĘCA NA PODPŁOMYKU ALERGENY 1, 2, 5 Hummus, twaróg, chili, olej z Zabłocia, warzywa: rzodkiewka, ogórek, cebula czerwona, szczypiorek	28 zł

ALERGENY:

1-mleko, 2-jajka, 3-ryby, 4-seler, 5-gluten, 6-orzechy, 7-gorczyca, 8-soja, 9-ziarna zbóż, 10-dwutlenek siarki, 11-sesam

PIWO

PIWA LANE:

PIWA Z BROWARU PERŁA	0,3l	0,5l	PET 1l
PERŁA CHMIELOWA	6 zł	7 zł	13 zł
PERŁA EXPORT	6 zł	7 zł	13 zł
PERŁA KOŹLAK	7 zł	9 zł	16 zł
PERŁA PORTER BAŁTYCKI	10 zł	12 zł	24 zł

PIWA Z BROWARU ZWIERZYNIEC	0,3l	0,5l	PET 1l
*ENGLISH PALE ALE	10 zł	12 zł	20 zł
*ZWIERZYNIEC WITBIER	10 zł	12 zł	20 zł
ZWIERZYNIEC PILS	7 zł	8 zł	15 zł
ORDYNACKIE LEKKIE	7 zł	8 zł	15 zł

*piwo sezonowe

DESKA DEGUSTACYJNA WYBRANYCH PIW	4 x 0,125l	15 zł
---	------------	-------

PIWA BUTELKOWE:			
ZWIERZYNIEC PILS	0,33l / 6 zł	PERŁA PORTER BAŁTYCKI	0,33l / 8 zł
PERŁA KOŹLAK	0,33l / 7 zł	PERŁA MIODOWA	0,5l / 8 zł

ZESTAW UPOMINKOWY 3 PIW 0,33l	20 zł
ZWIERZYNIEC PILS, PERŁA KOŹLAK, PERŁA PORTER BAŁTYCKI	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

LEMONIADA	0,33l / 12 zł	1l / 24 zł
SOK TŁOCZONY	0,33l / 12 zł	1l / 24 zł
CISOWIANKA	0,33l / 6 zł	0,7l / 10 zł
ON LEMON	0,33l / 12 zł	
TONIC	0,2l / 10 zł	
GINGER BEER OLD JAMAICA	0,33l / 15 zł	

KAWY

AMERICANO	7 zł	LATTE MACCHIATO	10 zł
ESPRESSO	7 zł	FLAT WHITE	10 zł
ESPRESSO DOPPIO	9 zł	KAWA ZIMOWA Z RUMEM	15 zł
CAPPUCCINO	8 zł		

HERBATY LIŚCIASTE GUTI

CZARNA ZIELONA BIAŁA OWOCOWA

Darmowe Wi-Fi	PERŁOWA	Pn - Śr, Nd 12:00 - 22:00
login: perlowa	<i>pijalnia piva</i>	Czw 12:00 - 24:00
hasło: witamywperle		Pt - Sob 12:00 - ...

ZAPRASZAMY TAKŻE DO APARTAMENTY browar perła
Tel: + 48 667 997 103 | FB/apartamentybrowarperla

KOKTAJLE

GIN/TONIC	19 zł	SOUR Z WISIENKĄ	22zł
Tanqueray, tonic, kordiał rumiankowy		Aberlour 12 Y.O. ,	
POMARAŃCZOWE ESPRESSO	19 zł	Maraschino, angostura	
Wódka Baczewski, espresso, Southern Comfort, syrop kawowo-korzenny		TIKI BRZOSKWINIA RUM	26 zł
JESIENNY LIŚĆ	23 zł	Rum, syrop falernum, syrop brzoskwiniowy, limonka	
Aberlour 12 Y.O., wermut, syrop gruszkowo-jabłkowy, cynamon		WĘDZONA ŚLIWKA	25 zł
MUSUJĄCY RUM	18 zł	Aberlour 12 Y.O., shrub śliwkowy, Angostura, śliwka	
Rum Plantation, Prosecco, cytryna		KWIAT GORYCZY	20 zł
RÓŻANY RUM	20 zł	Gentiane de Lure, Dolin wermut, Lillet Blanc, oliwa lawendowa	
Plantation rum, róża, tonic			

GRZAŃCE

GRZANIEC Z PIWA KOŹLAK 0,5l	14 zł	GRZANIEC Z WINA BIAŁEGO Z RUMEM 0,2l	18 zł
Perła Koźlak, miód, śliwki, pomarańcza		Wino białe, rum Plantation, pomarańcza, pieprz, wanilia	
GRZANIEC Z RUMU Z MASŁEM 0,18l	16 zł	GRZANIEC BEZALKOHOLOWY 0,2l	12 zł
Rum Plantation, masło, przyprawy		Sok tłoczony, rabarbar, jabłko, imbir	
GRZANIEC Z WINA WG MARCINA Z URZĘDOWA 0,2l	16 zł		
Wino czerwone, konfitura ze śliwek, miód, pomarańcza, przyprawy			

NALEWKI STAROPOLSKIE KAROLA MAJEWSKIEGO	40ml / 15 zł
Zapytaj obsługę o dostępne smaki	
MIÓD PITNY	100ml / 12 zł

DESTYLATY

DESTYLAT MŁODY ZIEMNIAK	500ml / 250 zł	40ml / 20 zł
WÓDKA CHOPIN ŻYTO	700ml / 150 zł	40ml / 12 zł
WÓDKA CHOPIN ZIEMNIAK	700ml / 180 zł	40ml / 15 zł
J.A. BACZEWSKI	500ml / 80 zł	40ml / 10 zł

RUM 40ml		APERITIF / DEGISTIF 40ml	
PLANTATION	15 zł	DOLIN WERMUT	12 zł
BRUGAL/BARCELO	18 zł	JAGERMAISTER	11 zł
		CAMPARI	11 zł
GIN 40ml		COINTREAU	12 zł
TANQUERAY	14 zł	APEROL	10 zł
MALFY/LONDON N1	17 zł	LUXARDO MARASCHINO	10 zł
BOURBON & WHISKY 40ml		SOUTHER COMFORT	10 zł
WOODFORD RESERVE	20 zł	ABSYNT	20 zł
SEXTON I	15 zł	LILLET BLANC 80ml	11 zł
ABERLOUR 12 Y.O.	21 zł	ANTICA FORMULA	
LAPHROAIG 10 Y.O.	22 zł	WERMUT 80ml	14 zł
THE KOSHI-NO SHINOBU			
MIZUNARA OAK	23 zł	TEQUILA 40ml	13 zł

WINO

WINA Z LOKALNYCH WINNIC		WINO DOMU	
WINNICA MICKIEWICZ	0,75l / 80 zł	BIAŁE / CZERWONE	0,15l / 15zł
*MĘTLIK AKACJA	0,75l / 110 zł		
WINNICA LIPOWIEC	0,75l / 100 zł		
WINNICA BARCZENTEWICZ	0,75l / 100 zł		
*PINOT NOIR	0,75l / 180 zł		

*wino sezonowe