



PRZYSTAWKI
STARTERS

Słona tarta ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym Savory tart with spinach, dried tomatoes and blue cheese	19,90
Tatar wołowy z piklami Beef steak tartare with pickles	32,90
Deska wędlin i mięs pieczonych Cold cuts board	35,90

ZUPY
SOUPS

Rosół z makaronem Broth with noodles	13,90
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i kwaśną śmietaną Tomato cream soup with basil pesto and sour cream	16,90
Tradycyjny żurek na maślanie z białą kiełbasą, boczkiem i tartym chrzanem Traditional sour rye soup with buttermilk, white sausage, bacon and grated horseradish	17,90

SALAATKI
SALADS

Salatka z grillowanym serem górskim, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem malinowo-balsamicznym Salad with grilled highland cheese, red onion jam and raspberry-balsamic dressing	28,90
Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem Cezar Salad with grilled chicken and Caesar dressing	30,90

MAKARONY
PASTA

Penne all'Amatriciana z boczkiem, czosnkiem i pomidorami Penne all'Amatriciana with bacon, garlic and tomatoes	29,90
Pappardelle z borowikami i masłem truflowym Pappardelle with porcini mushrooms and truffle butter	31,90
Tagliatelle z krewetkami, małżami i szafranem Tagliatelle with prawns, mussels and saffron	41,90

BURGERY (SERWOWANE Z FRYTKAMI)
BURGERS (SERVED WITH CHIPS)

Club sandwich (pieczony indyk, sałata lodowa, boczek, pomidor, ogórek, majonez, ketchup) (roasted turkey, iceberg lettuce, bacon, tomato, cucumber, mayonnaise, ketchup)	32,90
Chef's burger (grillowana wołowina z karmelizowaną cebulą i sosem Mary Rose) (grilled beef with caramelised onion and Mary Rose sauce)	33,90
Cracow burger (wolnopieczona karkówka, boczek, cebula, pieczarki) (slow-roasted pork neck, bacon, onion, champignons)	37,90
Classic burger (grillowana wołowina, rukola, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebula i sos majonezowo-pieprzowy) (grilled beef, arugula, tomato, gherkin, red onion, mayonnaise-pepper sauce)	39,90

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Golonka pieczona w piwie z naszego browaru, z zasmażaną kapustą i pieczonymi ziemniakami Pork knuckle braised in our beer, served with sauerkraut and baked potatoes	100g / 9,40
Kaszotto z borowikami i pomidorkami koktajlowymi Groat risotto with porcini mushrooms and cocktail tomatoes	29,90
Grillowany filet z kurczaka z serem górskim i suszonymi pomidorami Grilled chicken breast with highland cheese and dried tomatoes	33,90
Dorsz w cieście filo z karmelizowaną marchewką i puree groszkowym Filo pastry cod with caramelised carrot and mushy peas	36,90
Policzki wołowe po burgundzku Beef cheek bourguignon	43,90
Butcher's steak (grillowany stek ze świecy wołowej podawany z pieczonymi ziemniakami, grillowanymi warzywami i masłem czosnkowym) Butcher's steak (grilled beef hanger steak served with baked potatoes, grilled vegetables and garlic butter)	45,90
Soczyste, wolnopieczone żeberka w sosie BBQ, z frytkami i sałatką Coleslaw Juicy, slow-roasted ribs with BBQ sauce, chips and Coleslaw	46,90

DESERY
DESSERTS

Torcik z musem z białej czekolady, z sosem borówkowym i rozmarynem White chocolate mousse cake, blueberry sauce and rosemary	18,90
Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi, z sosem z mleka kokosowego i rumu Chocolate souffle with vanilla ice cream, coconut milk sauce and rum	21,90

MENU DZIECIĘCE
KIDS MENU

Rosół z makaronem Chicken broth with noodles	10,90
Krem pomidorowy ze śmietaną Tomato cream soup with sour cream	13,90
Fileciki drobiowe z frytkami i duszoną marchewką z groszkiem Chicken fillet, chips, peas and carrots	19,90

DODATKI / EXTRAS			
Chrzan / Horseradish	3,20	Ziemniaki puree / Potato puree	5,90
Musztarda / Mustard	3,20	Masło / Butter	6,20
Majonez / Mayonnaise	3,20	Bułeczka / Bread roll	2,50
Ketchup / Ketchup	3,20	Boczek / Bacon	5,90
Sos Mary Rose / Mary Rose sauce	4,90	Kapusta zasmażana / Sauerkraut	9,90
Sos BBQ / BBQ sauce	5,90	Coleslaw / Coleslaw	4,90
Sos majonezowo-pieprzowy Mayonnaise-pepper sauce	5,90	Puree z groszku / Mushy peas	5,90
Sos czosnkowy / Garlic sauce	3,90	Karmelizowana marchewka Caramelised carrot	4,90
Masło czosnkowe / Garlic butter	7,20	Ser cheddar / Cheddar cheese	7,90
Frytki / Chips	12,90	Grillowany ser górski Grilled highland cheese	9,90
Pieczone ziemniaki / Baked potatoes	5,90	Krążki cebulowe / Onion rings	12,90

Dla grup powyżej 10 osób do rachunku doliczane jest 10% opłaty za serwis.
For parties of more than 10 people we add a service charge of 10% to the bill.

Napiwki nie są wliczone w cenę / Service is not included

Restauracja BROWAR LUBICZ zaprasza swoich Gości do organizacji wszelakich spotkań i wydarzeń. W ich organizacji pomogą Państwu:
Lubicz Brewery and Restaurant invites its Guests to organise any kind of meetings and parties. In organising them will help you:

Spotkania dla biznesu: / Business:
Katarzyna Rodzaj
Event Manager

531 223 195
katarzyna.rodzaj@browar-lubicz.com.pl

Spotkania dla rodziny i przyjaciół: / Family & Friends:
Karolina Woszczyna
Event Manager

786 116 085
karolina.woszczyna@browar-lubicz.com.pl



PIWA, NAPOJE, ALKOHOLE, DRINKI

BEERS, BEVERAGES, LIQUORS, COCKTAILS

LUBICZ ZESTAW DEGUSTACYJNY / LUBICZ TASTING SET

Opis: kufelki po 125 ml dowolnych aktualnie dostępnych piw z naszego browaru
Description: small glasses (125 ml each) of any available beer from our brewery



MAŁY / SMALL 3 x 125 ml / 12



DUŻY / BIG 4 x 125 ml / 16



Piwa dostępne w naszej stałej ofercie
Beer available in our permanent offer



PIWO LUBICZ PSZENICZNE 0,5 l / 12,90
LUBICZ WHEAT BEER 1 l / 24,90

PIWO LUBICZ LEŻAK 0,4 l / 10,90
LUBICZ LAGER 1 l / 24,90



Piwa dostępne sezonowo. Zapytaj obsługę o aktualnie dostępne piwa
Beer seasonally available. Ask our staff about beer currently available



PIWO LUBICZ MARCOWE 0,4 l / 11,90
LUBICZ MARCH BEER 1 l / 28,90

PIWO LUBICZ CIEMNE 0,4 l / 11,90
LUBICZ DARK BEER 1 l / 28,90

PIWO LUBICZ APA 0,4 l / 14,20
LUBICZ APA BEER 1 l / 31,90

PIWO LUBICZ SUMMER ALE 0,4 l / 12,90
LUBICZ SUMMER ALE BEER 1 l / 30,90

PIWO LUBICZ AIPA 0,4 l / 14,20
LUBICZ AIPA BEER 1 l / 31,90

PIWO LUBICZ BOK 0,4 l / 14,90
LUBICZ BOK BEER 1 l / 33,90

PIWO LUBICZ SESSION IPA 0,4 l / 14,20
LUBICZ SESSION IPA BEER 1 l / 31,90

SOKI, WODA, NAPOJE

JUICE, WATER, BEVERAGES

Hoppy Lemonade 0,4 l / 9,90

Pepsi, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic,  0,2 l / 8,50

Sok (pomarańczowy, jabłkowy)
Juice (orange, apple)

Napój (grapefruitowy, czarna porzeczka)
Blackcurrant, grapefruit drink 0,2 l / 8,50

Dzbanek / Pitcher 1 l / 31,90

Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy, grapefruitowy)
Fresh fruit juice (orange, grapefruit) 0,2 l / 15,90

Woda (gazowana / niegazowana)
Water (sparkling / still) 0,4 l / 6,50
1 l / 12,90

Red Bull / Red Bull 0,25 l / 14,90

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Espresso / Espresso 9,40

Espresso podwójne
Double espresso 13,70

Kawa czarna / Americano 9,40

Kawa z mlekiem
Flat White - Americano with milk 9,40

Cappuccino / Cappuccino 11,60

Caffè Latte / Caffè Latte 12,70

Irish Coffee / Irish Coffee 21,90

Herbata – różne smaki
Tea – selection of flavours 8,90

Herbata (liściasta, serwowana w dzbanku)
Tea (leaves, served in pot) 12,90

Gorąca czekolada / Hot chocolate 16,90

Gorąca czekolada z whisky
Hot chocolate with whisky 31,90

Classic Ice Latte 16,90

Caramel Ice Latte 18,90

Classic Ice Latte, Caramel Ice Latte, Gorąca czekolada, oraz Gorąca czekolada z whisky są dostępne sezonowo.
Classic Ice Latte, Caramel Ice Latte, Hot chocolate, Hot chocolate with whisky – available seasonally

WINA BIAŁE I RÓŻOWE

WHITE AND ROSÉ WINES

Santa Carolina Premio White
DO Central Valley, Chile

Kieliszek / Glass 150 ml / 16,90

Butelka / Bottle 0,75 l / 74,90

Rocca Ventosa Pinot Grigio
I.G.T. Abruzja, Włochy / Abruzzo Italy

Butelka / Bottle 0,75 l / 105

JMF Vinho Branco
Setubal, Portugalia / Setubal, Portugal

Butelka / Bottle 0,75 l / 105

Santa Carolina Cabernet
Sauvignon Rose
Valle del Rapel D.O., Chile

Butelka / Bottle 0,75 l / 74,90

WINA CZERWONE

RED WINES

Santa Carolina Premio Red
DO Central Valley, Chile

Kieliszek / Glass 150 ml / 16,90

Butelka / Bottle 0,75 l / 74,90

Il Tesoro Chianti D.O.C.G
Toskania, Włochy / Tuscany Italy

Butelka / Bottle 0,75 l / 105

Almarosa Primitivo
Puglia, Włochy / Puglia Italy

Butelka / Bottle 0,75 l / 127

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

Prosecco Ponte Extra Dry
DOC Prosecco Treviso, Włochy / Italy

Butelka / Bottle 0,75 l / 117

Nicolas Feuillate Brut
V.A.O.C. Champagne, Francja / France

Butelka / Bottle 0,75 l / 689

CYDR

CIDER

Cydr jabłkowy
Apple cider 0,33 l / 15,90

Cydr gruszkowy
Pear cider 0,33 l / 15,90

APERITIF

Martini Bianco 100 ml / 14,90

Martini Dry 100 ml / 14,90

Campari 40 ml / 14,90

LIKIERY

LIQUEURS

Blue Curacao 40 ml / 14,90

Triple Sec 40 ml / 14,90

Crème de Cassis 40 ml / 14,90

Archers 40 ml / 14,90

Cointreau 40 ml / 17,90

Kahlua 40 ml / 16,90

Baileys 40 ml / 14,90

DIGESTIF

Jägermeister 40 ml / 16,90

WHISKY, WHISKEY, BOURBON

Ballantine's 40 ml / 16,90

Jack Daniel's 40 ml / 19,90

Jameson 40 ml / 19,90

Singleton 12 YO 40 ml / 33,90

Glenfiddich 12 YO 40 ml / 35,90

Glenfiddich 15 YO 40 ml / 45,90

Johnny Walker Black 40 ml / 27,90

Johnny Walker Gold 40 ml / 44,90

GIN

Seagram's 40 ml / 14,90

Bombay Sapphire 40 ml / 25,50

RUM

Malibu 40 ml / 15,90

Bacardi Carta Negra 40 ml / 19,90

Bacardi Carta Blanca 40 ml / 19,90

COGNAC

Hennessy VS 20 ml / 23,90

Remy Martin VSOP 20 ml / 27,90

TEQUILA

Olmea Silver 40 ml / 18,90

Olmea Gold 40 ml / 19,90

BRANDY

Metaxa 5* 40 ml / 15,90

WÓDKA

VODKA

Soplica Orzech Laskowy
Soplica Hazelnut Vodka 40 ml / 9,90

Soplica Wiśniowa
Soplica Cherry Vodka 40 ml / 9,90

Soplica Malinowa
Soplica Raspberry Vodka 40 ml / 9,90

Wyborowa 40 ml / 9,90

Żubrówka 40 ml / 9,90

Finlandia 40 ml / 12,90

Finlandia Cranberry 40 ml / 12,90

SZTUKA SMAKU

ART OF TASTE

Chopin Rye 40 ml / 16,90
0,7 l / 245

Belvedere 0,7 l / 469

SNAPSHOTS

Domowe Limoncello 40 ml
Homemade Limoncello 40 ml 9,90

Wściekły pies 40 ml / Mad dog 40 ml
Wódka Wyborowa, syrop malinowy, Tabasco /
Vodka Wyborowa, raspberry syrup, Tabasco 13,90

Kamikaze 3 x 40 ml
Wódka Wyborowa, Blue Curacao, sok z cytryny
Vodka Wyborowa, Blue Curacao, lemon juice 20,90

LONG DRINKS

Lubicz Mojito
Piwo pszeniczne, świeża mięta, świeża limonka,
cukier trzcinowy / Wheat beer, fresh mint,
fresh lime, cane sugar 13,90

Whisky Sour
Whisky, syrop cukrowy, sok z limonki
Whisky, sugar syrup, lime juice 19,90

Gin Sour
Gin, syrop cukrowy, puree yuzu
Gin, sugar syrup, yuzu puree 19,90

Rosemary Sunset
Finlandia Redberry, piwo pszeniczne, sok
z limonki, kordiat grapefruitowy, syrop cukrowy
Finlandia Redberry, wheat beer, lime juice,
grapefruit cordial, sugar syrup 22,90

Rum Sour
Rum, syrop cukrowy, puree owoce tropikalne
Rum, sugar syrup, tropical fruit puree 24,90

Mojito
Bacardi Carta Blanca, świeża mięta, świeża limonka,
cukier trzcinowy / Bacardi Carta Blanca, fresh mint,
fresh lime, cane sugar 26,90

Cuba Libre
Bacardi Carta Blanca, Pepsi, limonka
Bacardi Carta Blanca, Pepsi, lime 26,90

Raspberry Daiquiri
Bacardi Carta Blanca, maliny, sok z limonki, syrop
cukrowy / Bacardi Carta Blanca, raspberries,
lime juice, sugar syrup 27,90

Sex on the Beach
Finlandia Redberry, Malibu, Archers, sok
pomarańczowy, sok ananasowy, sok żurawinowy
Finlandia Redberry, Malibu, Archers, orange juice,
pineapple juice, cranberry juice 27,90

Negroni
Campari, Martini Rosso, Gin 32,90

Long Island
Wódka, Cointreau, Tequila, Gin, Rum, syrop
cukrowy / Vodka, Cointreau, Tequila, Gin, Rum,
sugar syrup 36,90

KOKTAJE BEZALKOHOŁOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Baby Florida
Sok ananasowy, sok żurawinowy, sok z cytryny
Pineapple juice, cranberry juice, lemon juice 14,90

Oursome
Kordiat grapefruitowo-tymiankowy, sok z limonki,
woda gazowana / Grapefruit thyme cordial, lime
juice, sparkling water 17,90

Mojito Virgin
7up, cukier trzcinowy, świeża mięta, świeża limonka
7up, cane sugar, fresh mint, fresh lime 21,90