

KARTA MENU

PUB – RESTAURACJA C.K. BROWAR

Rezerwacje pod numerem tel.: 12-428-26-50

PUB

czynny codziennie

od 9.00 do ost. Klienta

RESTAURACJA

czynna

Piątek i Sobota

od 12.00 do 01.00

od Niedzieli do Czwartku

od 12.00 do 24.00



07.12.2011r

PIWO WŁASNEJ PRODUKCJI OWN PRODUCTION BEER

Rura piwa/Pipe

	0,3 l	0,5 l	3,3 l	5,0 l
C.K. Jasne/ light	4,50	6,50	39,00	58,00
C.K. Jasne/ light HAPPY HOURS →			33,00	50,00
C.K. Dunkel/ dark	6,90	8,90	54,00	79,00
C.K. Ingwer/ ginger	6,90	8,90	54,00	79,00
C.K. Weizen/ wheat	6,90	8,90	54,00	79,00

HAPPY HOURS **CODZIENNE DO 16.00/EVERDAY TO 16.00**

LUNCH w C.K. Browar

od Poniedziałku do Piątku
w godz. 12.00-16.00

Do wyboru jeden z trzech zestawów

Zupa dnia + II Danie **14zł**

Promocja nie dotyczy grup powyżej 10 osób

ZAKAŚKI PIWNE BEER SNACK

BASTURMA 100g Carpaccio z polędwicy po gruzińsku / Basturma – sirloin carpaccio in Georgian style	14,00
Tosty serowe 140g / Cheese toasts	5,00
Paluszki 70g / Salty sticks	4,00
Chipsy 90g / Crisps	5,00
Chleb ze smalcem 150g i kiszonym ogórkiem 100g / Bread with lard and pickled cucumber	8,00
Orzeszki solone 100g / Salted peanuts	6,00
Ziemniaki pieczone 200g z jajecznicą 3szt. / Fried potatoes with scrambled eggs	8,00
Smażone naleśniki 150g z farszem z golonki / Fried pancakes stuffed with knuckle of pork	10,00
Koszyk piwny CK 200g Paluchy mozzarelli, serki z papryczką i frytki łódzki z sosami / CK beer snacks	15,00
Panierowane paski kurczaka 200g z sosami / Chicken strips with sauces	15,00
Wiener schnitzel 200g – koreczki z kapustą 250g / Wiener schnitzel with fried cabbage– in pieces	22,00

ZAKAŚKI ZIMNE COLD STARTERS

Fantazja śledziowa 150g / Herring three tastes	12,00
Mozzarella 125g z pomidorami 100g bazylią i sosem vinegrette / Mozzarella with tomatoes basil and vinegrette sauce	12,00
Befszyk tatarski 150g z polędwicy / Steak Tataré	22,00
Befszyk tatarski 150g firmowy / Steak Tataré – CK Browar specjalty	24,00
Carpaccio z polędwicy 100g oprószone parmezanem z dodatkiem masła i cytryny / Beef carpaccio with parmesan cheese butter and lemon	26,00
Carpaccio z łososia 100g z parmezanem i cytryną z dodatkiem kaparów i masła / Salmon carpaccio with parmesan cheese lemon, butter and capers	18,00

ZAKAŚKI GORĄCE HOT STARTERS

Pieczarki z patelni 150g zapieczone z serem / Fried Champignons served with cheese	10,00
Ser ementaler panierowany podany z sosem czosnkowym 200g / Ementaler cheese served with garlic sauce	14,00
Grillowany ser owczy 150g z bekonem z dodatkiem żurawiny i musem chrzanowym / Grilled sheep cheese served with bacon, cranberry and horseradish mousse	14,00

CHLEBY ZAPIEKANE TOASTED BREAD

CKanapka z boczkiem, serem i warzywami 250g / CK sandwich with bacon, cheese & vegetables	8,00
Z kaszanką i chrzanem 200g / With black pudding & horseradish	7,00
Z jajecznicą i skwarkami 200g / With scrambled eggs	7,00
Z salami i serem 200g / With salami & cheese	9,00
Kanapka wegetariańska 200g / Vegetarian sandwich	7,00
Chleb po wiedeńsku 200g z schabem i chrzanem / Vienna bread with pork & horse-radish	10,00
Kanapka firmowa z szynką, serem i sałatką 250g / CK sandwich with ham, cheese & vegetarian salad	10,00

SALAŃKI SALADS

Słodko – ostra sałatka 500g z kurczaka 100g / Sweet and spicy chicken salad	12,00
Sałatka grecka 500g z oliwkami i serem feta 100g / Greek salad with olives and feta cheese	12,00
Sałatka nicejska 500g / Nice salad	12,00
Sałatka 500g z bukietem serów pleśniowych 100g / Vegetable salad with blue cheese	15,00
Sałatka wegetariańska 400g / Vegetarian salad	10,00
Sałatka brokułowa 400g / Broccoli salad	10,00

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISHES

Bukiet warzyw 200g z jajkiem sadzonym / Bouquet of vegetables with fried egg	8,00
Zapiekanka kalafiorowa 200g z serem z dodatkiem pomidora / Baked cauliflower with cheese & fresh tomato	10,00
Placki ziemniaczane 300g w sosie borowikowym / Potato pancakes with boletus sauce	12,00

ZUPY SOUPS

Rosół z makaronem 300ml / Home – made broth with noodles	8,00
Żurek staropolski 300ml z jajkiem i kiełbaską / White borsch with egg and sausage	10,00
Barszcz czerwony 200ml z krokietem / Red borsch with croquet	8,00
Barszcz czerwony 200ml z uszkami / Red borsch with polish ravioli	6,00
Barszcz czerwony solo 200ml / Red borsch solo	4,00
Krem grzybowy 300ml z łazankami w chlebie / Mushroom cream soup with noodles served in a bread cup	12,00
Krem cebulowy 300ml z grzankami i parmezanem / Onion soup – cream with croutons and parmesan cheese	8,00
Kwaśnica 500ml po góralsku na żeberkach 100g / Polish cabbage soup	12,00

DANIA FIRMOWE CK BROWAR SPECIALITIES

Jadło Cesarsko - Królewskie 18,00
z plackami ziemniaczanymi 300g
/ CK meal with potato pancakes

Wiener Schnitzel 200g, 26,00
ziemniaki 200g, kapusta zasmażana 200g
/ Wiener schnitzel, potatoes, fried cabbage

Pólmisek CK 30,00
grillowana wołowina 70g, wieprzowina 70g,
drób 70g zapiekane w serze, frytki 100g,
ziemniaki CK 100g, ziemniak chilijski 30g
/ CK dish – beef, pork and chicken
smothered in cheese served with tree types
of potatoes

Płyta CK 39,00
żeberka 100g, wiener schnitzel 100g,
golonka 100g, ziemniaki zapiekane
200g, kapusta zasmażana 200g
/ CK platter – ribs, wiener schnitzel,
knuckle of pork served
with fried potatoes
& fried cabbage

Płyta CK- dla 2 osób 65,00
żeberka 200g, wiener schnitzel 200g,
golonka 200g, ziemniaki zapiekane
400g, kapusta zasmażana 400g
/ CK platter for two – ribs, wiener
schnitzel, knuckle of pork served
with fried potatoes & fried cabbage

WOŁOWINA BEEF

Steki wołowe 150g 40,00
z sosem zielonego pieprzu
/ Beef steaks with green pepper

Polędwica po angielsku 150g 41,00
z musem chrzanowym
/ Sirloin english style with horseradish
mousse

Chateaubriand 200g 55,00
w delikatnym sosie
/ Chateaubriand in delicate sauce

WIEPRZOWINA PORK

Golonko z piwną skórką, 32,00
1kg, chrzan, musztarda,
ogórek kiszony, pieczywo
/ pork knuckle with beer crust,
horseradish, mustard, pickles, bread

Kotlet schabowy z kostką 150g 13,00
/ pork chop

Cordon blue 170g 17,00
/ cordon blue

Żeberka zapiekane 300g 17,00
w miodzie
/ Ribs roasted in honey

Stek z polędwicy wieprzowej 23,00
w sosie borowikowym 150g
/ Pork loin steak with boletus sauce

DRÓB POULTRY

Grillowany filet z kurczaka 150g 15,00
z anansem, sos słodko pikantny
/ Grilled chicken fillet with pineapple,
sweet – sour sauce

Filet z kurczaka 170g 20,00
z pomidorem zapieczone z serem
/ Chicken fillet with tomato and
cheese

Kompozycja indyka i gęsi 200g 23,00
w sosie kurkowym
/ Turkey & goose composition in
chanterelle sauce

Kaczka pieczona 150g 28,00
z jabłkiem w sosie imbirowo – miodowym
/ Duck roasted with apples in ginger –
honey sauce

DZICZYŻNA VENISON

Pieczeń z dzika 120g po myśliwsku / Roasted boar served in hunter style	29,00
Sarna po magnacku 150g w sosie kurkowym / Lords style venison in chanterelle sauce	30,00
Gicz jagnięca 300g z rozmarynem / Leg of lamb with rosemary	30,00
Półmisek myśliwego dla 2 osób sarna 100g, dzik 100g, kaczka 100g, placki ziemniaczane 200g, warzywa blanszowane 200g / Hunter's platter for two – venison, boar, duck, potato pancakes, blanched vegetables	60,00

RYBY FISH

Pstrąg z rusztu w/wagi 100g / Trout from grill roasted according to weight 100 g	7,00
Limanda żółtopłetwa 200g w złotej panierce / Limanda aspera in gold-coloured coating	15,00
Łosoś gotowany na parze 200g grillowanymi warzywami / Salmon cooked on steam with grilled vegetables	31,00
Wstążki sandacza 150g w sosie ziołowym / Pike-perch in herbal sauce	25,00
Filet z łososia 200g w maśle czosnkowym / Salmon fillet in garlic butter	23,00
Cesarskie krewetki 200g w sosie śmietanowym z parmezanem / Imperial shrimps in creamy sauce	29,00

CIEŁĘCINA CALF

Sznicel po wiedeńsku 150g z jajkiem / Vienna schnitzel with egg	23,00
Galicyjskie zraziki cielęce 170g sos kaparowy, kluseczki kładzione 200g / Galician calf rashers with caper sauce, dumplings	27,00
Fileciki cielęce 150g duszone w białym winie z grillowanym serem wędzonym i żurawiną / Calf stewed fillet in white wine, grilled smoked cheese with cranberry	30,00

DODATKI SIDE DISHES

Ziemniaki zapiekane 200g / Fried potatoes	5,00
Ryż 150g/ rice	5,00
Frytki 200g/ French fries	5,00
Kopytka 200g/ Dumplings	5,00
Kapusta zasmażana 200g / Fried cabbage	5,00
Grillowany bukiet warzyw 200g / grilled vegetables	5,00
Duszony szpinak 200g z czosnkiem i śmietaną / stewed spinach with garlic and cream	5,00
Buraczki zasmażane 200g / Fried beets	5,00
Zestaw surówek 200g / Set of salads	5,00
Ogórki kiszzone 200g / Pickles	5,00
Masło 40g/ butter	1,50
Pieczywo czosnkowe 100g / garlic bread	4,00
Pieczywo 150g/ bread	3,00

DESERY DESSERTS

Szarlotka 100g z bitą śmietaną i lodami <i>/ Apple pie with ice-cream</i>	8,00
Sernik wiedeński 100g z owocami <i>/ Vienna cheesecake with fruits</i>	8,00
Puchar lodów 120g z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową <i>/ Ice-cream with fruits cream and chocolate sauce</i>	10,00
Topfenstrudel 120g z sosem waniliowym <i>/ Topfenstrudel with vanilia sauce</i>	12,00

PIWO BEER

Rura piwa

	0,3 l.	0,5 l.	3,3 l.	5,0 l.
C.K Jasne	4,50	6,50	39,00	58,00
C.K Dunkel	6,90	8,90	54,00	79,00
C.K Ingwer	6,90	8,90	54,00	79,00
C.K Weizen	6,90	8,90	54,00	79,00
Tyskie	4,50	6,50	39,00	58,00

PIWA BUTELKOWE

	0,3l	0,5 l.
Żubr		10,00
Dębowe Mocne		10,00
Tyskie Gronie		10,00
Lech Premium		10,00
Lech Free	9,00	
Pilsner Urquell		10,00
Redd's	9,00	
Redd's Red	9,00	
Redd's Sun	9,00	

NAPOJE DRINKS

Coca Cola, Cola Light, 200ml Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic	5,00
Soki owocowe 200ml/ <i>Juices</i>	5,00
Nestea 200ml	5,00
Frugo 250ml	5,00
Black Energy Drink 250ml	7,00
Burn Energy Drink 250ml	10,00
Woda mineralna 330ml <i>/ Mineral water</i>	4,00
Kawa czarna 100ml	6,00
Kawa biała 150ml	7,00
Espresso 40ml	5,00
Double Espresso 100ml	9,00
Cafe Latte 200ml	8,00
Cappuccino 150ml	7,50
Kawa po wiedeńsku 150ml	7,00
Czekolada na gorąco 200ml	8,00
Kawa Mrożona Frappe 200ml	10,00
Kawa Mrożona Fredo 150ml	9,00
Cafe Lopez (with Malibu 40ml)	15,00
Irish Coffee (with Whisky 40ml)	18,00
Herbata z cytryną 200ml <i>/ Tea with lemon</i>	5,00
Herbata owocowa 200ml/ <i>Fruit tea</i>	6,00

ALKOHOLE ALCOHOLS

	40ml	0,5l		40ml	0,7l
Bols	7,00	70,00	Johnnie Walker Red	10,00	150,00
Bols Lemon	7,00	70,00	Johnnie Walker Black	18,00	280,00
Bols Vanilia	7,00	70,00	Ballantine's	10,00	150,00
Bols Cranberry	7,00	70,00	Jack Daniels	14,00	210,00
Bols Cinamon	7,00	70,00	Jim Beam	11,00	170,00
Wyborowa	7,00	70,00	Chivas Regal	18,00	280,00
Absolut	9,00	90,00	Grant's	10,00	150,00
Finlandia	9,00	90,00	Grant's Ale Cask	10,00	150,00
Finlandia Cranberry	10,00	100,00	Grant's Sherry Cask	10,00	150,00
Finlandia Lime	10,00	100,00	Grant's 12 YO	14,00	210,00
Smirnoff	7,00	70,00	Hennessy	18,00	
Żubrówka	7,00	70,00	Stock	12,00	
Żołądkowa	7,00	70,00	Metaxa	12,00	
	40ml	0,7l		40ml	
Chopin	10,00	150,00	Likier Bols	12,00	
Blavod	9,00	140,00	Advocat	5,00	
			Passoa	10,00	
		40ml	Cointreau	14,00	
Tequila Sierra Silver		12,00	Ünderberg	15,00	
Tequila Sierra Gold		14,00	Bailey's	12,00	
Rum Bacardi		10,00	Kahlua	14,00	
Rum Golden		7,00	Jägermeister	10,00	
Gin Seagram's		8,00	Campari	10,00	
Gin Bombay Sapphire		12,00	Martini	6,00	
Malibu		9,00	(bianco, rosso, dry i extra dry)		
Śliwowica Podbeskidzka		12,00			
Krupnik		7,00			
Wiśniówka		7,00			
Miodula		15,00			

KOKTAJLE I DRINKI COCKTAILS & DRINKS

Long Island Ice Tea **24,00**
(20 ml Bols vodka,
20 ml Bacardi rum, 20 ml Tequila
Sierra Silver, 20 ml Seagram's gin,
20 ml Triple Sec, 20 ml Cytrynka,
200 ml Coca Cola)

Caribou Lou 19,00
 (40 ml Bacardi rum, 40 ml Malibu rum,
 150 ml sok pomarańczowy)

Hawaiian Blue 17,00
 (40 ml Bacardi rum, 20 ml Bols Blue
 Curacao, 150 ml sok ananasowy)

Cuba Libre 15,00
 (40 ml Bacardi rum, 200 ml Coca Cola,
 limonka)

Pina Colada 20,00
 (40 ml Bacardi rum, 40 ml Malibu rum,
 100 ml sok ananasowy, 80 ml mleko)

Campari Orange 15,00
 (40 ml Campari, 150 ml sok pomarańczowy)

Lynchburg Lemonade 24,00
 (40 ml Jack Daniells, 20 ml Triple Sec,
 200 ml Sprite, limonka)

Tequila Sunrise 14,00
 (40 ml Tequila Sierra Silver,
 100 ml sok pomarańczowy,
 20 ml Grenadine)

Czarna Orchidea **10,00**
(20 ml Golden rum,
20 ml Blue Curacao, 10 ml Grenadine,
50 ml sok porzeczkowy)

Margarita 14,00
 (40 ml Tequila Sierra Silver,
 20 ml Triple Sec, 40 ml Cytrynka)

Daiquiri 14,00
 (40 ml Bacardi rum, 20 ml Triple Sec,
 40 ml Cytrynka)

Martini Cocktail 12,00
 (40 ml Seagram's gin, 50 ml Martini Extra
 Dry, oliwki/cytryna)

Screwdriver 10,00
 (40 ml Bols vodka, 100 ml sok
 pomarańczowy)

Godfather 13,00
 (40 ml Grant's whisky, 20 ml Amaretto)

Black Russian 10,00
 (40 ml Bols vodka, 20 ml Kahlua)

White Russian 11,00
 (40 ml Bols vodka, 20 ml Kahlua,
 20 ml śmietanka)

SHOTS

Kamikaze Blue 15,00
 (40 ml Bols vodka, 40 ml Blue Curacao,
 40 ml Cytrynka)

Kamikaze Red **15,00**
(40 ml Bols vodka,
40 ml Bols Strawberry,
20 ml cytrynka,
20 ml sok porzeczkowy)

Kamikaze Yellow 15,00
 (40 ml Bols vodka, 40 ml Bols Lychee,
 20 ml cytrynka, 20 ml sok pomarańczowy)

Kamikaze Green 15,00
 (40 ml Bols vodka, 40 ml Bols Melon,
 20 ml cytrynka, 20 ml sok pomarańczowy)

Wściekły Pies **5,00**
(20 ml Vodka, 20 ml syrop malinowy,
tabasco)