



ZAPRASZAMY DO DEGUSTACJI AUTORSKICH DAŃ
SKOMPONOWANYCH PRZEZ NAJBARDZIEJ POZYTYWNA
POSTAĆ ŚLĄSKIEJ GASTRONOMII

*Zapraszam
Marcin Majer*

Jesteśmy na Facebooku, Instagramie i TripAdvisor!

Obserwuj nas i bądź zawsze na bieżąco!



facebook.com/MinibrowarMajer/



instagram.com/minibrowarmajergliwice/



tripadvisor.com



Informujemy o braku możliwości dzielenia rachunków powyżej 15 osób



Ostatnie zamówienia przyjmujemy na 30 minut przed zamknięciem restauracji



Rezerwacji stolików mogą Państwo dokonać telefonicznie pod numerem tel.: 32 747 77 77

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar wołowy / żółtko/ pikle <i>Beef tartare / egg yolk/ pickles</i>	160 g	48,00 1,3,10
Krewetki / czosnek/ wino białe/ masło/ rukola / „paluch” z ciasta piwnego <i>Shrimps</i> / garlic/ white wine/ butter/ arugula/ beer bread sticks	150 g 	56,00 1,3,7
Matias / twarożek chrzanowy/ ziemniaki <i>Dutch herring/ horseradish cottage cheese/ potatoes</i>	160 g 	48,00 4,7,9
Placki ziemniaczane / łosoś wędzony/ śmietana/ kawior <i>Potato cakes / smoked salmon/ cream/ caviar</i>	160 g / 30 g 	34,00 1,3,4,7
Chaczapuri z wątróbką drobiową / jajko/ parmezan <i>Khachapuri with chicken livers/ egg/ parmesan</i>	220 g	33,00 1,3,7



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

ZUPY

SOUPS

Rosół z makaronem domowym / wołowina/ kura zagrodowa <i>Chicken soup with homemade noodles</i> / beef/ backyard hen	250 ml	20,00 1,3
Żur śląski/ kielbasa/ boczek/ jajko/ ziemniaki <i>Silesian sour rye soup / sausage/ bacon/ egg/ potato</i>	350 ml 	24,00 1,3,7,10
Zupa z maślaków/ kluski kładzione/ śmietana <i>Boletus mushrooms soup/ Polish drop noodles/ cream</i>	250 ml	25,00 1,3,7
Krupnik/ gęsie żołądki/ śmietana <i>Barley soup/ goose gizzards/ cream</i>	250 ml	26,00 1,7
Krem z dyni / mleczko kokosowe/ imbir/ papryczka chili <i>Creamy pumpkin soup</i> / coconut milk/ ginger/ chilli pepper	250 ml 	27,00



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

SALATKI

SALADS

Sałatka Cezar z kurczakiem i boczkiem / parmezan/ anchois/ sałata rzymska/ pomidor / czerwona cebula/ rzodkiewka/ grzanki <i>Chicken and bacon Caesar salad/ / parmesan/ anchovies</i> <i>/ romaine lettuce/ tomato/ red onion/ radish/ croutons</i>	300 g	46,00 1,3,4,7,10
Sałatka Cezar z krewetkami/ parmezan/ anchois / pomidor / sałata rzymska/ czerwona cebula/ rzodkiewka/ grzanki <i>Shrimp Caesar salad/ parmesan/ anchovies/ romaine lettuce</i> <i>/ tomato/ red onion/ radish/ croutons</i>	300 g	55,00 1,2,3,4,7,10
Sałatka z wołowiną / gorgonzola/ gruszka/ orzech włoski <i>Beef salad</i> <i>/ gorgonzola/ pear/ walnut</i>	250 g	58,00 1,5,6,10
Sałatka z boczniakiem/ bulgur <i>Salad with oyster mushrooms/ bulgur</i>	350 g	44,00 1,6,7



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

MajerBurger/ frytki 300 g/150 g 54,00
MajerBurger/ French fries 1,3,7,10,11

Pappardelle 350 g 54,00
/ wołowina/ podgrzybek/ cukinia/ parmezan/ ser Bursztyn 1,3,7
Pappardelle/ wołowina/ podgrzybek/ cukinia/ parmezan/ ser Bursztyn

Calzone/ brokuły/ ricotta/ truflowy crème fraîche 530 g/130 g 44,00
Calzone/ broccolis/ ricotta/ truffle crème fraîche  1,3,7

Zapiekane kluski śląskie/ salami/ szpinak/ sos serowy 450 g 48,00
Baked Silesian potato Dumplings/ salami/ spinach/ cheese sauce 3,7

Mix pierogów/ pierogi z kaszanką/ pierogi z kaczką 9 szt(350 g) 42,00
/ pierogi z twarogiem i ziemniakami  1,3,7,9,10
Mix of pierogi/ pierogi with blood sausage
/ pierogi with duck/ pierogi with cottage and potatoes
*Brak możliwości zmiany smaków pierogów w zestawie
*The substitution of the pierogi fillings is not possible

Pierogi z twarogiem i ziemniakami 9 szt(350 g) 42,00
Pierogi with cottage and potatoes 1,3,7,9,10



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Rolada śląska/ kluski śląskie/ modra kapusta 180 g / 300 g 55,00
Silesian Roulade/ potato dumplings/ red cabbage salad 1,3,10



Golonko wieprzowe zapiekane w piwie 550 g / 300 g 57,00
/ panczkraut/ sos chrzanowy/ musztarda/ chrzan 1,7,9,10



Baked pork knuckle
/ mashed potatoes with sour cabbage/ horseradish sauce

Schab z kością żebrową smażony na smalcu 250 g 48,00
/ sałatka ziemniaczana 150 g / 120 g 1,3,7,10

Pork rib chop fried in lard
/ potato salad

Żeberka wieprzowe w BBQ 350 g / 160 g 61,00
/ frytki/ coleslaw 3,7,10

BBQ pork ribs
/ fries/ coleslaw



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Policzki wołowe / sos grzybowy 180 g/120 g/100 g 74,00
/ puree z ziemniaków/ marchew glazurowana 1,7

Beef cheeks

/ mushroom sauce/ mashed potatoes/ glazed carrots

Curry dyniowe / tofu/ chlebek z soczewicy 360 g/110 g 38,00
Pumpkin curry / tofu/ lentil flatbread 6



Łosoś 160 g/120 g/120 g 76,00
/ puree z pieczonego kalafiora i ziemniaków 4,7



/ sałata rzymska z kwaśną śmietaną i boczkiem

Salmon

/ mashed baked cauliflower and potatoes

/ romaine lettuce with sour cream and bacon

Fish and chips 170 g/80 g 54,00
/ majonez chipotle/ surówka z kiszonej kapusty 1,3,4,7,10



Fish and chips

/ chipotle mayonnaise/ sauerkraut salad



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

PRZEKĄSKI DO PIWA

SNACKS TO GO WITH BEER

Zapiekane nachosy/ sos serowy	160 g	26,00
<i>Baked nachos/ cheese sauce</i>		1,3,7,10

Chrupiące skrzydełka	250 g	34,00
<i>Crispy wings</i>		1,5,6,9,10,11

Zapiekana bagietka	220 g	22,00
<i>/ mozzarella/ boczek/ sos czosnkowy</i>		1,3,7,10
Baked baguette		
<i>/ mozzarella/ bacon/ garlic sauce</i>		

Deska serów zagrodowych i wędlin włoskich	350 g	135,00
<i>Charcuterie board with farmstead cheese</i>		1,7,8
<i>and Italian hams</i>		



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

PRZEKĄSKI DO PIWA

SNACKS TO GO WITH BEER

Majer beerbox / śliwki w boczku/ flammkuchen / precle/ smażona mozzarella/ nachos Majer beerbox / plums in bacon/ flammkuchen / pretzels/ fried mozzarella/ nachos		60,00 1,3,7
Pieczone śliwki w boczku <i>Plums roasted in bacon</i>	8 szt.	16,00
Flammkuchen z boczkiem i cebulą <i>Flammkuchen with bacon and onion</i>	220 g	30,00 1,7
Flammkuchen z warzywami <i>Flammkuchen with vegetables</i>	220 g	35,00 1,7
Precle z obazdą <i>Pretzels with home cheese</i>	6 szt.	32,00 1,7



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

DESERY

DESSERTS

Fondant z gorzkiej czekolady

/ sorbet / sos owocowy

130 g / 30 g 28,00
1,3,7

Dark chocolate fondant

/ sorbet/ fruit sauce

Baked Alaska/ biszkopt/ lody/ beza/ owoce

180 g 26,00
1,3,7

Baked Alaska/ sponge cake/ Ice cream/ meringue/ fruits

Beeramisu/ mascarpone/ savoiardy/ piwo Majer

180 g 28,00
1,3,7

Beer tiramisu/ mascarpone/ ladyfingers/ Majer beer

Strudel z pieczonymi jabłkami

150 g / 30 g 28,00
1,3,7

/ rodzynki/ rum/ lody waniliowe

Baked apple strudel

/ raisins/ rum/ vanilla ice cream

*Czas oczekiwania minimum 20 minut

*Waiting time is minimum 20 minutes



Serwis nie jest doliczany do rachunków Service is not included

Spis alergenów znajduje się na końcu karty menu The list of allergens can be found at the end of the menu card

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany produktów The restaurant reserves the right to change products

NAPOJE ZIMNE

/ COLD BEVERAGES

Coca-Cola Zero	250ml	11 zł
		
Coca-Cola Original	250ml	11 zł
		
Fanta	250ml	11 zł
		
Sprite	250ml	11 zł
		
Kinley Tonic	250ml	11 zł
		
Kropla Beskidu/ Mineral Water	330ml	10 zł
		
Kropla Delice/ Sparkling water	330ml	10 zł
		
Fuzetea	250ml	11 zł
		
Soki Cappy/ Cappy Juices	250ml	11 zł
		
Red bull	250ml	17 zł
		
Piwo niskoalkoholowe Superior	330ml	17 zł
		
Sok pomidorowy Cirio	200ml	14 zł
/ Tomato juice Cirio		
		
Woda premium Filette	750ml	25 zł
Dzbanek wody	1l	20 zł
Dzbanek soku	1l	25 zł
Dzbanek napoju gazowanego	1l	32 zł
Lemoniada klasyczna	400ml	20 zł
	1l	36 zł
Lemoniada sezonowa	400ml	25 zł
	1l	40 zł

HERBATY

/ TEA

Herbata czarna	15 zł
Herbata Earl Grey	15 zł
Herbata zielona	15 zł
Herbata zielona smakowa	17 zł
Herbata owocowa	17 zł
Herbata sezonowa	27 zł

KAWY

/ COFFEE

Espresso	10 zł
Espresso Macchiato	10 zł
Cuban espresso	12 zł
Espresso Doppio	14 zł
Caffè americano	12 zł
Cappuccino	14 zł
Flat white	17 zł
Caffè Latte	16 zł
Caffè Latte Macchiato	16 zł
Irish Coffee (Jameson 20 ml)	28 zł

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

/ FRESH SQUEEZED JUICES

Pomarańcz	300ml	26 zł
/ Orange		
Grejpfrut	300ml	26 zł
/ Grapefruit		



MARGARITA

Tequila / Likier Triple Sec
/ Sok z limonki

TOM COLLINS

Gin/ Sok z cytryny
/ Syrop cukrowy/ Wody gazowana

DAIQURI

Biały rum/ Sok z limonki
/ Syrop cukrowy

ESPRESSO MARTINI

Wódka/ Kahlua
/ Espresso/ Syrop cukrowy

COSMOPOLITAN

Wódka cytrynowa/ Triple Sec
/ Sok z cytryny/ Sok żurawinowy

PINA COLADA

Biały rum/ Ananas/ Mleko kokosowe

NEGRONI

Gin/ Słodki wermut/ Campari
/ Skórka z pomarańczy

HUGO

Wino musujące/ Woda gazowana
/ Syrop z kwiatów czarnego bzu
/ Mięta/ Limonka

WHISKY SOUR

Whisky/ Sok z cytryny
/ Syrop cukrowy/ Angostura
/ Skórka z pomarańczy/ Białko jajka

APEROL SPRITZ

Prosecco/ Aperol
/ Woda gazowana
/ Plaster pomarańczy



PIWO MAJER

To niepasteryzowane i niefiltrowane piwo warzone na miejscu, w naszym browarze. Nasze wyjątkowe piwo charakteryzuje:

- **Niepowtarzalny smak**

Nasze piwa są unikalne, naturalne, o wyrazistym smaku... Są dla pasjonatów takich jak Ty: koneserów dobrych piw, stale poszukujących nowych smaków.

- **Starannie wyselekcjonowane naturalne surowce**

Uznane za najlepsze na świecie słody Weyermann z Bambergu oraz skrupulatnie dobrane chmiele z Bawarii gwarantują najwyższą jakość piwa.

- **Tradycyjna technika warzenia**

Warzymy piwa tylko z naturalnych surowców, na każdy etap produkcji przeznaczamy niezbędny mu czas. Właśnie dlatego większość piw Majer gotowych jest do spożycia dopiero po 8 tygodniach od rozpoczęcia procesu produkcji.

- **Koncentracja na procesie produkcji**

Niewielkie moce produkcyjne pozwalają na staranną kontrolę procesu produkcji oraz dają możliwość tworzenia niepowtarzalnych produktów.

- **Praca z pasją**

Jesteśmy pasjonatami. Uczciwość i życzliwość w relacjach oraz kult rzetelnie wykonywanej pracy to wartości towarzyszące nam na co dzień.

Mając na uwadze dobro naszych klientów, konsekwentnie stawiamy na najwyższe kompetencje, doskonałą obsługę oraz nieustanny rozwój nas samych, dzięki temu stale udoskonalamy nasze produkty.

ABOUT OUR BEER:

It's unpasteurized and unfiltered beer, brewed on site in our brewery. This unique beer is characterized by:

- **Unique taste**

Our beers are unique, natural, with a distinctive taste ... They are for enthusiasts like you: connoisseurs of good beers, constantly looking for new flavors.

- **Carefully selected natural raw materials**

Weyermann malts from Bamberg, recognized as the best in the world, and carefully selected hops from Bavaria, guarantee the highest quality of beer.

- **Traditional brewing technique**

We brew beers only from natural raw materials, we allocate the necessary time to each stage of production. That is why most Majer beers are ready for consumption after 8 weeks from the start of the production process.

- **Focus on the production process**

Low production capacity allows for careful control of the production process and enables the creation of unique products.

- **Working with passion**

We are passionate. Honesty and kindness in relationships and the cult of diligently performed work are the values that accompany us every day.

Bearing in mind the good of our customers, we consistently focus on the highest competences, excellent service and continuous development of ourselves, thanks to which we constantly improve our products.



PIWO MAJER

MAJER JASNY LAGER

A: 1

Lekki, jasny Kellerbier o złotej, nieznacznie mętnej barwie, to stosunkowo lekkie piwo o zawartości ekstraktu 11,8% i 4,3 % alkoholu. Delikatny aromat, po trosze słodkawy, po trosze kwaskowaty zaś po ogrzaniu z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi. Nasz Lager to mieszanka czterech idealnie dobranych słodów jęczmiennych.

A light Kellerbier with a golden, slightly hazy color. This is a relatively light beer with 11.8% extract and 4.3% alcohol. Its delicate aroma is mildly sweet and slightly sour, revealing floral notes as it warms. Our Lager is a blend of four perfectly matched barley malts..

butelka / bottle	0,5l	14,00 (na wynos / takeaway)
	0,5l	17,00
	0,3l	15,00

Zawartość alkoholu: 4,3% obj. / Ekstrakt: 11,8% wag.
Słód: Pilznerski, Wiedeński, Monachijski, Sauermaiz
Chmiel: Hallertauer Tradition / Drożdże: W 34/70
Metoda warzenia: Piwo dolnej fermentacji.

MAJER SCHWARZBIER

A: 1

Wytrawny Schwarzbier o wyjątkowych walorach aromatyczno – smakowych. Bukiet zapachowy rozwija się w nim nieśpiesznie, ujawniając odcienie świeżo mielonej kawy z czekoladą wzbogacone o nuty karmelowe i palonego jęczmienia. Majer Schwarzbier to mieszanka, aż 7 różnych rodzajów słodów jęczmiennych w tym słodów wędzonych.

A dry Schwarzbier with unique aromatic and flavor qualities. Its aroma unfolds slowly, revealing hints of freshly ground coffee and chocolate, enriched with caramel and roasted barley notes. Majer Schwarzbier is a blend of as many as 7 different types of barley malt, including smoked malts.

butelka / bottle	0,5l	14,00 (na wynos / takeaway)
	0,5l	17,00
	0,3l	15,00

Zawartość alkoholu: 4,8% obj. / Ekstrakt: 12,5% wag.
Słód: Pilznerski, Wiedeński, Monachijski, Caramunich, Wędzony, Carafa, Best Black / Syrop Sinamar
Chmiel: Magnum, Lubelski / Drożdże W34/70
Metoda warzenia: Piwo dolnej fermentacji.

MAJER APA

A: 1

Bardzo orzeźwiające piwo w stylu American Pale Ale o bursztynowej barwie. Dzięki amerykańskim chmielom w aromacie wyczuwalne owoce tropikalne i cytrusy. Goryczka na średnim, bardzo przyjemnym poziomie.

A very refreshing American Pale Ale with an amber hue. Thanks to American hops, the aroma features tropical fruits and citrus. The bitterness is moderate and very pleasant.

butelka / bottle	0,5l	14,00 (na wynos / takeaway)
	0,5l	17,00
	0,3l	15,00

Zawartość alkoholu: 4,5% obj. / Ekstrakt: 12,0% wag.
Słód: Pale Ale, Pilznerski, Sauermaiz
Chmiel: Cascade, Simco, Mosaic / Drożdże: US05
Metoda warzenia: Piwo górnej fermentacji.

DESKA DEGUSTACYJNA

Znasz już nasze wszystkie piwa? Teraz możesz skosztować każdego z nich i wybrać to, które smakować Ci będzie najlepiej. Nasza deska degustacyjna piw, to wspaniała opcja by poznać bogactwo smaków Majera. **4x 0,15l 20,00**

MAJER TASTING BOARD

Do you already know all our beers? Now you can taste each of them and choose the one that suits you best. Our beer tasting board is a great option to discover the richness of Majer's flavors. **4x 0,15l 20,00**

MAJER WEIZEN

A: 1

Klasyczny wytrawny Hefeweizen wielokrotnie nagradzany na konkursach piwnych. Barwa bladeżółta, zmętniona drożdżami. Czaruje on niezwykłym i miłym dla powonienia bukietem zapachowym z zawartością dojrzałych bananów i goździków oraz nieco słabiej wyczuwalną wanilią. Rozkoszny i subtelny bananowo - waniliowy, lekko kwasowy smak z dodatkiem szczypty goździków oraz owocowymi i trawiastymi nutami w tle dopełniają harmonię smakowych doznań.

A classic dry Hefeweizen, multiple award winner in beer competitions. Pale golden in color with yeast-induced haziness. It delights with a pleasant bouquet of ripe bananas and cloves, with a subtle hint of vanilla. The banana-vanilla, slightly sour taste, with a pinch of clove and fruity, grassy background notes, creates a harmonious flavor experience.

butelka / bottle	0,5l	14,00 (na wynos / takeaway)
	0,5l	17,00
	0,3l	15,00

Zawartość alkoholu: 4,5% obj. / Ekstrakt: 12,0% wag.
Słód: Pszeniczny, Pilznerski, Melanoidowy, Sauermaiz /
Chmiel: Sybilla / Drożdże: WB 06
Metoda warzenia: Piwo górnej fermentacji.

MAJER PILS

A: 1

Jasne piwo ze słodów jęczmiennych o czystym profilu smakowym z wyczuwalnym aromatem chmielowym z dość intensywną goryczką.

A pale beer made from barley malts with a clean flavor profile and a distinct hop aroma with a fairly intense bitterness.

butelka / bottle	0,5l	14,00 (na wynos / takeaway)
	0,5l	17,00
	0,3l	15,00

Zawartość alkoholu: 4,9% obj. / Ekstrakt: 12,5% wag.
Słód: Pilznerski, Pale Ale
Chmiel: Sybilla / Drożdże: W 34/70
Metoda warzenia: Piwo dolnej fermentacji.

PIWNE UPOMINKI

BEER GIFTS

MAJER TRÓJPAK PIWNY

MAJER BEER THREE-PACK

Nasz sztandarowy prezent - wyjątkowy trójpak piwny, to trzy butelki piwa Majer 0,5l. Nasze piwo to niszowy, najwyższej jakości produkt, który stanowić będzie oryginalny, nietuzinkowy prezent dla Państwa bliskich, pracowników czy kontrahentów. Na życzenie zaprojektujemy wersję etykiety z logotypem firmy czy indywidualnie ułożonymi życzeniami. Całość zapakowana w elegancki kartonik z poręcznym uchwytem.

Our flagship gift - a unique beer three-pack - is three 0.5l Majer beer bottles. Our beer is a niche, top-quality product that will be the original, extraordinary gift for your relatives, employees or contractors. On request we will design a label version with the company's logo or individually arranged wishes. Everything is packed in an elegant cardboard box with a handy handle.

Cena: 45,00 zł

MAJER ZESTAW Z KUFLEM ORAZ DWOMA PIWAMI 0,5L

MAJER SET WITH A MUG AND TWO 0.5L BEERS

Nasz kultowy trójpak piwny w odmienionej wersji. Do wyboru dwa piwa Majer 0,5l wraz z kuflem z logotypem browaru. Zestaw sprawdzi się jako idealny prezent dla każdego piwosza.

Our iconic three-pack of beer in a changed version. Two 0.5l Majer beers to choose from along with a mug with the brewery logo. The set will be a perfect gift for every beer drinker.

Cena: 52,00 zł

MAJER ZESTAW Z KUFLEM ORAZ PIWEM 0,75L

MAJER SET WITH A MUG AND BEER 0.75L

Wersja prezentowego zestawu z kuflem z logotypem browaru Majer, oraz piwem Majer w eleganckiej butelce z oryginalnym zamknięciem i może stanowić dodatek do upominku, lub być samodzielny, oryginalny prezent. Zestaw dostępny po wcześniejszym zamówieniu.

Version of the gift set with a mug with the logo of the Majer brewery and Majer beer in an elegant bottle with an original closure and can be an addition to a gift or an independent, original gift. The set is available upon prior order.

Cena: 50,00 zł

MAJER PIWO 0,75L

MAJER BEER 0.75L

Niszowe piwo Majer w butelce ozdobnej i oryginalnej butelce, z efektownym zamknięciem w postaci kapsla, to idealny pomysł na upominek w najlepszym stylu. Piwo w limitowanych butelkach dostępne jest po wcześniejszym zamówieniu.

The niche Majer beer in a decorative bottle and original bottle, with an attractive bottle cap, is the perfect idea for a gift in the best style. Beer in limited bottles, it is available upon prior order.

Cena: 26,00 zł

*piwo dostępne po wcześniejszym, jednodniowym zamówieniu, od poniedziałku do piątku

MAJER VOUCHER

MAJER VOUCHER

W ten wyjątkowy sposób obdaruj swoich bliskich, pracowników lub kontrahentów. Podaruj im wspomnienia i odrobinę radości. To idealny upominek z okazji urodzin, imienin, rocznic czy jubileuszy.

In this unique way, give your loved ones, employees or contractors. Give them memories and a little joy. It is the perfect gift for birthdays, name days, anniversaries or anniversaries.



WINA CZERWONE

PAOLOLEO PRIMITIVO 75CL 90,00
/ DELIKATNIE WYTRAWNE / 150 ML 20,00
A: 12



Włochy
I.G.P. Puglia

Primitivo ze słonecznej Pugli. Dojrzało 5 miesięcy w tankach ze stali nierdzewnej i dodatkowo miesiąc w butelce. Rubinowa barwa. Pełne wino o posmaku wędzonych śliwek, karmelu, gorzkiej czekolady. Polecamy do czerwonych marynowanych mięs, gęsi, kaczki. Świetnie sprawdzi się do burgera oraz grillowanych potraw.

DOMAINE LALANDE VIEILLES VIGNES 75CL 110,00
/ WYTRAWNE / 150ML 24,00
A: 12



Francja
Cabernet Sauvignon / Pays d'Oc Languedoc Roussillon

Domaine Lalande Cabernet Sauvignon to soczyste i eleganckie wino w całości produkowane z gron odmiany Cabernet Sauvignon zbieranych w nocy, gdy temperatura powietrza jest niska. Klasyczne aromaty czarnej porzeczki, wiśni i gałązek pomidora. Do szerokiej gamy serów, potraw z czerwonych mięs, pasztetów

ESTAMPA RESERVA CARMENERE 75CL 120,00
/ WYTRAWNE / A: 12



Chile
Maipo Valley

Charakterystyczne i mocne niuanse wędzonki, palonego ogniska i suszonych śliwek. Mocny owocowo smolisty posmak. Polecamy z czerwonymi mięsami – do steka, pieczeni, potraw z grilla.

TERRE DEL BRUNO CHIANTI RISERVA 75CL 200,00
/ WYTRAWNE / A: 12



Włochy
D.O.C. Chianti, Toskania

Szczepy: Sangiovese. Aromaty leśnych owoców (jeżyny, jagody), wanilii, tostów i korzennych przypraw. Wino starzone przez rok dębowych beczkach, co daje delikatne nuty drewnianej politurey, suszu owocowego i gładką taninę. Polecamy do szerokiej gamy mięs i serów.

CRUZ ALTA RESERVA 75CL 180,00
/ MOCNE WYTRAWNE / A: 12



Argentyna
Malbec /Tupungato Valley

Intensywny i pikantny. Nuty spalonych w słońcu czerwonych owoców, ściółka leśna, nieco smolistych aromatów i mocne taniny. Najlepsze do steka.

RIOJA EL PACTO RESERVA 75CL 190,00
/ GŁADKIE WYTRAWNE / A: 12



Hiszpania
D.O. C. Rioja

Intensywny kolor granatu, wyraźne aromaty świeżych i podsuszanych owoców, z nutami stajni, beczki i czekolady. Idealne do czerwonych marynowanych i pieczonych mięs.

PASSO DEL CARDINALE 75CL 190,00
/ PEŁNE WYTRAWNE / A: 12



Włochy
D.O.P. Primitivo di Manduria

Głęboka barwa, gładkie, przypominające aromatyczną konfiturę z malin. W tle szałwia, goździki, tymianek i wanilia. Najlepsze z potrawami z czerwonego mięsa.

AMARONE ACINATICO 75CL 500,00
/ PEŁNE WYTRAWNE / A: 12



Włochy
Stefano Accordini / D.O.C.G.

W smaku słodkawo gorzkie. Z nutami owocowo - balsamicznymi. Polecamy do wykwintnych potraw z grillowanej wołowiny i dziczyzny.

WINA BIAŁE

SELVA VOLPINA PINOT GRIGIO 75CL 90,00
/ DELIKATNIE WYTRAWNE / 150ML 20,00
A: 12



Włochy
I.G.T. Umbria

Lekkie, odświeżające. Słomkowy kolor, zwiewne, z nutami polnych kwiatów, skoszonej trawy, limony i agrestu. Wino dojrzewa 3 miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej. Eleganckie, owocowe, kwiatowe aromaty. W smaku rześkie i harmonijne. Najlepiej pasuje do dań rybnych, owoców morza, lekkich przekąsek.

DOMAINE LANDE VIEILLES VIGNES 75CL 110,00
/ PEŁNE WYTRAWNE / 150ML 24,00
A: 12



Francja
Chardonnay, Pays d'Oc Languedoc Roussillon
'Domaine Lalande Chardonnay to eleganckie wino o nowoczesnym stylu, w całości produkowane z odmiany Chardonnay. Dojrzałe grona i niskie plony dają piękny wyraz owoców w aromacie. W nosie odkryjemy akcenty wanilii, migdałów, melona i brzoskwini. Smak bogaty, zrównoważony, z nutą dojrzałych moreli, mandarynek i jabłek, przyprawionych odrobiną dębu. W tle zauważalna lekka mineralność, zaś posmak długi, z nieco ostrzejszą końcówką. Doskonale to ryb, owoców morza, sałatek i dań wegetariańskich. Podawać schłodzone.

ESTAMPA RESERVA 75CL 120,00
/ WYTRAWNE / A: 12



Chile
Colchagua Valley

Aromatyczne i egzotyczne Sauvignon Blanc. Cytrusy i egzotyczne owoce, odświeżająca kwasowość, nuty kwiatów i lekka mineralność. Polecamy do śródziemnomorskiej kuchni. Świetny partner ryb i owoców morza.

CRUZ ALTA RESERVA OAK 75CL 150,00
/ PEŁNE WYTRAWNE / A: 12



Argentyna
Chardonnay/Tupungato Valley

Intensywne i pełne Chardonnay. Lekko słomkowa barwa z zielonymi refleksami. Starzone w dębowych beczkach, co daje nuty masłane, orzechowe i waniliowe. Odrobina miodu i melona. Polecamy do białych mięs, potraw z grzybów.

GEWURZTRAMINER RESERVE 75CL 200,00
/ PÓŁWYTRAWNE / A: 12



Francja
Gustave Lorenz / AO.C. Alsace

Klasyczny, stary producent z samego serca Alzacji. Bardzo aromatyczny Gewurztraminer (liczi, przyprawy korzenne, płatki róż), o długim i tłustym posmaku z wyczuwalnym delikatnie resztkowym cukrem. Idealne wino do gęsich wątróbek i podobnych smakowo dań, polecamy do smaków kuchni orientальной i serów pleśniowych.

RONGOPAI SAUVIGNON BLANC 75CL 140,00
/ LEKKO WYTRAWNE / A: 12



Nowa Zelandia
Malborough

Nowozelandzkie, egzotyczne Sauvignon Blanc. Romgopai to eden z najstarszych winiarskich brandów Nowej Zelandii, a w języku Maorysów oznacza 'dobry smak, dobre samopoczucie'. Eksplozja aromatów z egzotycznej nowozelandzkiej krainy. Pełno tu charakterystycznego grejpfruta, eukaliptusa, limony, agrestu, melona i mandarynki. Idealne do świeżych owoców morza, chudych ryb, warzyw, sałat, szparagów, koziego sera.

CHABLIS TRADITION DAMPT 75CL 250,00
/ WYTRAWNE / A: 12



Francja
A.O.C. Chablis

Klasyczne Chardonnay z regionu Chablis (północno zachodnia część Burgundii). Wino eleganckie o bardzo mineralnej strukturze. W kieliszku wyczuwalne pokłady wapienia i krzemienia, nieco skórki z cytryny, gałązek mięty i rabarbaru, limony. Polecamy do ostryg, owoców morza, pstrąga i delikatnych dań z białego mięsa.

WINA MUSUJĄCE

MOET & CHANDON 75CL 440,00
/ ROSE IMPERIAL /

A: 12



Francja

Jest znakomitą, różową wersją ekskluzywnego szampana produkowanego przy pomocy wielopokoleniowej tradycji firmy Moet & Chandon. Harmonijnie łączy trzy szczepy winogron Pinot Meunier, Chardonnay oraz Pinot Noir.

MOET & CHANDON 75CL 400,00
/ NECTAR IMPERIAL /

A: 12



Francja

Jest uważany za najdoskonalszego przedstawiciela szampanów z odmiany demi sec (półsłodki). Jego blado- żółty kolor ze złotymi refleksami doskonale współgra z aromatycznym bukietem egzotycznych owoców oraz dopełniającą nutą wanilii.

MOET & CHANDON 75CL 350,00
/ BRUT IMPERIAL /

A: 12



Francja

To wyśmienity szampan będący owocem ponad stu rodzajów win pochodzących z trzech doskonałych szczepów winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. W czasie dojrzewania przechowywany jest w specjalnych piwnicach przez 30 miesięcy, prawie dwa razy dłużej niż wymaga tego prawo.

PROSECCO SALUTE BRUT 75CL 110,00
/ WYTRAWNE / 150ML 24,00

A: 12



Włochy

D.O.C. Prosecco

Musujące wino wytworzone z winogron Prosecco, (Glera). Jasno słomkowy kolor, jabłkowo gruszkowa nuta, jest bardzo aromatyczne, świeże i harmonijne. Polecamy na aperitif, do przekąsek oraz słonych przekąsek, ryb i owoców morza.

CAVA CHENINE SEMI SECO 75CL 100,00
/ PÓŁWYTRAWNE /

A: 12



Hiszpania

D.O. Cava

Hiszpańskie grona: mavcabeo, parellada, xarel-lo
Wino produkowane metodą naturalnej fermentacji w butelce (metoda Szampańska). Aromaty jabłek, gruszek, rabarbaru i nieco mineralności. Aperitif, do owoców morza, słonych przekąsek, pikantnych dań.

WINA DESEROWE

SWEET LIFE ROSSO 75CL 80,00
/ CZERWONE PÓŁSŁODKIE / 150ML 18,00

A: 12



Włochy

I.G.T. Rubicone

Wino czerwone półsłodkie, uzyskane z połączenia gron Sangiovese i Corviny. Lekkie i przyjemnie owocowe wino o ładnym kolorze i delikatnym smaku. Wino posiada aromaty malin i truskawek, w smaku krągłe, pełne owoców i delikatnej słodyczy. Znakomite wino towarzyskie.

SWEET LIFE BIANCO 75CL 80,00
/ BIAŁE PÓŁSŁODKIE / 150ML 18,00

A: 12



Włochy

I.G.T. Rubicone

Wino białe półsłodkie, uzyskane z połączenia gron Garganegi i Trebbiano. Wino o pięknej, jasnożółtej barwie. W smaku lekkie i delikatnie słodkie. Aromaty owoców egzotycznych z nutami kwiatowymi.

LIBALIS MUSCAT FRIZZ 75CL 100,00
/ PÓŁSŁODKIE PERLISTE /

A: 12



Hiszpania

I.G.P. Valles de Sadacia

Białe, delikatnie musujące półsłodkie wino. Bardzo delikatne, odświeżające, z eleganckimi, przyjemnymi na podniebieniu bąbelkami. W nosie prawdziwa eksplozja owoców tropikalnych wraz z nutami dojrzałych cytrusów. Odświeżające usta, słodki, egzotyczny smak. Zaledwie 5,5% alkoholu. Idealne wino tarasowe, świetne do lekkich deserów, ciast, lodów, tart, ale także świetnie podkreśla potrawy kuchni orientalnej, dania pikantne, intensywne w smaku a nawet ostre sery.

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Double Black Label	4cl	22 zł
Johnnie Walker Black Label	4cl	20 zł
	0,7l	300 zł
Johnnie Walker Blender's Batch	4cl	17 zł
	0,7l	260 zł
Ballantine's	4cl	17 zł
	0,7l	260 zł
Chivas Regal 12 Y.O	4cl	20 zł
	0,7l	320 zł
Chivas Regal 18 Y.O	4cl	42 zł
	0,7l	570 zł

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Zapytaj o indywidualne menu
Ask for special menu

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	4cl	19 zł
	0,7l	290 zł
Jack Daniel's Honey / Apple / Fire	4cl	20 zł
Jack Daniel's Gentleman Jack	4cl	25 zł
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	39 zł
Jim Beam:		
Bourbon/ Honey/ Apple/ Rye/ Red Stag	4cl	18 zł
Maker's Mark Bourbon	4cl	25 zł
Wild Turkey 81	4cl	19 zł
Woodford Reserve	4cl	34 zł

IRISH WHISKEY

Jameson	4cl	18 zł
	0,7l	290 zł
Bushmills Black Bush	4cl	17 zł
Bushmills 10 YO	4cl	20 zł
Bushmills 12 YO	4cl	29 zł
Bushmills 16 YO	4cl	32 zł
Roe&Co	4cl	22 zł

COGNAC / BRANDY

Metaxa 7*	4cl	22 zł
Metaxa 12*	4cl	30 zł
Torres 10 YO	4cl	22 zł
Hennessy VS	4cl	30 zł
Hennessy XO	4cl	95 zł

WÓDKI

Wyborowa	4cl	11 zł
	0,5l	110 zł
Finlandia	4cl	12 zł
	0,5l	130 zł
Belvedere Pure	4cl	23 zł
	0,7l	320 zł
Młody Ziemniak	4cl	35 zł
	0,5l	400 zł
Tessellis Gliwicka Vodka	4cl	20 zł
Tessellis Exquisitus	4cl	25 zł
Tessellis Dark Chocolate&Orange	4cl	22 zł
Tessellis Orange & Jasmine	4cl	22 zł

RUM

Bacardi Gold	4cl	16 zł
Bacardi White	4cl	16 zł
Bacardi Black	4cl	16 zł
Brugal	4cl	17 zł
Zacapa xo	4cl	65 zł
Zacapa yo	4cl	37 zł
Kraken Black Spiced	4cl	22 zł

VERMOUTH

Martini Bianco:	8cl	16 zł
/ Rosato/ Rosso		
/ Fiero/ Extra Dry		

TEQUILA / MEZCAL

Tequila 1800:		
Anejo/ Blanco	4cl	20 zł
Don Julio:		
Blanco/ Reposado	4cl	29 zł

GIN

Gordon's	4cl	16 zł
Tanqueray No. 10	4cl	26 zł
Tessellis London Dry Gin	4cl	25 zł
Tessellis Pink Gin	4cl	30 zł

INNE ALKOHOLE

Żołądkowa gorzka	4cl	11 zł
Żubrówka	4cl	11 zł
Soplica smakowa	4cl	11 zł
Becherovka	4cl	12 zł
Śliwowica	4cl	17 zł
Campari	4cl	12 zł
Sambuca	4cl	20 zł
Jagermeister	4cl	15 zł
Grappa	4cl	12 zł
Aperol	4cl	12 zł
Baileys	4cl	12 zł

ALERGENY

1. Zboża zawierające **GLUTEN** (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. **SKORUPIAKI** oraz produkty pochodne.
3. **JAJA** oraz produkty pochodne.
4. **RYBY, KAWIOR** oraz produkty pochodne.
5. **ORZECHY ZIEMNE** (orzechy arachidowe) oraz produkty pochodne.
6. **SOJA** oraz produkty pochodne.
7. **MLEKO** oraz produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. **ORZECHY**, tj. migdały, orzechy brazylijskie, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, makadamia, pistacje oraz produkty pochodne.
9. **SELER** oraz produkty pochodne.
10. **GORCZYCA** oraz produkty pochodne.
11. **NASIONA SEZAMU** oraz produkty pochodne.
12. **DWUTLENEK SIARKI** i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂.
13. **ŁUBIN** oraz produkty pochodne.
14. **MIĘCZAKI** oraz produkty pochodne.

*Na terenie naszej restauracji mogą występować wszystkie wymienione powyżej alergeny.

