

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKA

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO WŁASNEGO WYROBU 1,2,4,9,11

SASHIMI Z ŁOSOSIA 33
marynowanego w buraku i soli morskiej, sałatka wakame,
wasabi, dresing sojowy z dodatkiem kolendry i mirin,
imbir marynowany, pikle z kalafiora 3,4,7,10,11

SAŁATKI

SAŁATKA Z POMARAŃCZĄ I GRANATEM 30
ser grecki, rukola, kruszony orzech w karmelu 2,8,9,10,11

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM 36
liście szpinaku, jajko sadzone, grzanki, dresing teriyaki,
pomidor cherry, mango 1,2,3,5,6,7,9

MIĘSA

WOLNO PIECZONE POLICZKI WIEPRZOWE 46
budyń ziemniaczany, burak z nasionem konopi 1,2,4,6,10,11

PIECZEŃ Z FILETA INDYKA W SOSIE KURKOWYM 46
kremowy ziemniak, grillowana cebula, grzanka ziołowa, brukselka 1,2,6,9,10

RYBA I OWOCE MORZA

FILET Z ŁOSOSIA 46
mus z zielonego groszku, brokuł ze słonecznikiem, kurki, makaron
orecchiette 1,2,3,4,5,6,7,9

OŚMIORNICA W MAŚLE CZOSNKOWYM 54
kremowe risotto z mascarpone i grana padano, chorizo, kurki 2,3,6,7

MOULES MARINIÈRE dostępne od czwartku do niedzieli 44
mule smażone na białym winie ze śmietaną, chrupiąca bagietka

DESER

CIEPŁY CRUMBLE Z JABŁKAMI PODANY W PATELNI 20
sos waniliowy, lody mleczne 1,2,9,11

PRZYSTAWKI

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO WŁASNEGO WYROBU

1,2,4,9,11

TATAR WOŁOWY

36

polędwica wołowa, cebula, marynowane grzybki shimeji, ogórek kiszony
majonez pietruszkowy, musztarda francuska, żółtko

9,10

CARPACCIO

38

plastry polędwicy argentyńskiej black angus, pieczarka, pomidor cherry,
cytryna, aïoli, płatki parmezanu, rukola, grillowana cebulka

2,9,10

KREWETKI 6 szt

46

krewetki, salsa pomidorowa z mango i kolendrą, ciepła tortilla,
młoda cebulka

1,2,4,5,6,7,9,10,11

ZUPY

ŻUREK NA WŁASNYM ZAKWASIE

21

kremowy ziemniak, wędzonka, chrzan, grzyb,
biała kiełbasa własnego wyrobu

1,2,9,10

BULION Z POŁĘDWICĄ ARGENTYŃSKĄ

 23

polędwica marynowana w soi i sosie sambal, chili, imbir, czosnek,
makaron strozzapreti, młoda cebula, kolendra

1,5,6,9,10,11

DESKI MARIACKIE

DESKA MARIACKA (na 2 osoby)

41

naturalnie wędzony baleron, schab i szynka własnego wyrobu
kabanos, pikle, pasztet staropolski, ogórek kiszony, pieczywo, sos aïoli,
musztarda

1,2,6,9,10

ANTI PASTI WĘDLINY

33

salami z kalabrii pikantne, prosciutto crudo parma 18,
capocollo martina franca stagiionata

2,4,5,6,8,10

ANTI PASTI VEGE

 32

oliwki, pomidor suszony, karczoch, cebulki w balsamico,
pieczarka nadziewana serem, peperoni z serem

2,5,6,10

POZNAJ NAS
BĄDŹ NA BIEŻĄCO
WYRAŹ SWOJĄ
OPINIĘ



BROWARMARIACKI



BROWARMARIACKI



TRIPADVISOR



GOOGLE

ALERGENY

1 ZBOŻA, GLUTEN 2 MLEKO, LAKTOZA 3 RYBY 4 SEZAM 5 SOJA 6 SELER 7 SKORUPIAKI 8 DWUTLENEK SIARKI, SIARCZANY 9 JAJKA 10 GORCZYCA 11 ORZESZKI ZIEMNE

DANIE WEGETARIAŃSKIE 

DANIE LEKKO PIKANTNE 

MIĘSA

TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA z mięsa wołowego z boczkiem, ogórkiem i kiełbasą, kluski śląskie, kapusta czerwona	46 2,9,10
ŻEBRO WIEPRZOWE pieczone 36 godzin żebro marynowane w sosie bbq z dodatkiem jack daniel's old no. 7, frytki z batata, sos tatarski	48 2,4,5,6,8,10
WIENER SCHNITZEL CIEŁĘCY cytryna, anchovies, bukiet sałat, sałatka z ziemniaka i ogórka	46 1,2,6,9,10

STEKI Z WOŁOWINY I JAGNIĘCINY

RIB EYE STEAK ANTRYKOT ARGENTYŃSKI 29,- / 100 G – MINIMALNA PORCJA 300 G Najwyższej jakości antrykot. Posiada duży stopień marmurkowatości, dlatego jest niezwykle delikatny, pełen smaku i aromatu.	2
TENDERLOIN STEK Z POŁĘDWICY ARGENTYŃSKIEJ ANGUS 36,- / 100 G – MINIMALNA PORCJA 200G Stek z polędwicy argentyńskiej znanej rasy krów Angus. Mięso jest soczyste i miękkie.	2
KOTLET JAGNIĘCY – NOWOZELANDZKI COMBER Z KOŚCIĄ 29,- / 100 G – MINIMALNA PORCJA 100G Comber z kością o delikatnym, soczystym smaku.	2

DODATKI

ziemniak pieczony z twarogiem	9
bukiet sałat	9
warzywa gotowane	10
frytki z batata	10
frytki	8
sos demi glace, sos z zielonego pieprzu	5
masło czosnkowe	4
majonez, musztarda, ketchup	3

POZNAJ NAS
BĄDŹ NA BIEŻĄCO
WYRAŹ SWOJĄ
OPINIĘ



BROWARMARIACKI



BROWARMARIACKI



TRIPADVISOR



GOOGLE

ALERGENY

1 ZBOŻA, GLUTEN 2 MLEKO, LAKTOZA 3 RYBY 4 SEZAM 5 SOJA 6 SELER 7 SKORUPIAKI 8 DWUTLENEK SIARKI, SIARCZANY 9 JAJKA 10 GORCZYCA 11 ORZESZKI ZIEMNE

DANIE WEGETARIAŃSKIE

DANIE LEKKO PIKANTNE

BURGERY

BUŁKI NA ZACZYNIĘ WŁASNEGO WYROBU

1,2,4,9,10

VEGE BURGER

 31

burger z komosy ryżowej i fasoli, ser cheddar, chutney z pomidora, sałata, rukola pomidor, korniszon, aïoli

1,2,4,9

CAJUN CHICKEN BURGER

36

filet z kurczaka w panko, korniszon, ser cheddar, sos tzatziki, sałata, pomidor, czerwona cebula, rukola

1,2,4,9

BEKON BURGER

38

100% WOŁOWINA

własnego wyrobu chutney z pomidorów, jajko sadzone, ser cheddar, sos bbq, boczec, pomidor, korniszon, sałata, rukola,

1,2,4,6,9

GYROS BURGER

38

100% POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA W PŁATACH

płatki poledwicy w mieszance przypraw, sałata, pomidor, kimchi, sos czosnkowy, papryka pepperoni, rukola

PASTA

1,2,8,9,11

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

 38

czosnek, pomidor suszony, karczoch, chilli, pesto bazyliowe

1,2,6,9,11

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ

 31

pesto sycylijskie z suszonych pomidorów, rukola, grana padano

ŚWIEŻA RYBA

2,3,6,7,9,11

FILET Z OKONIA MORSKIEGO

49

czarny ryż, soliród, pieczony pomidor cherry z bazyliowym pesto, chorizo, kremowy sos

DESER

1,2,9,11

FONDANT Z BELGIJSKIEJ GORZKIEJ CZEKOLADY

26

środek z białej czekolady, lody mleczne własnego wyrobu, kruszonka kokosowa

POZNAJ NAS
BĄDŹ NA BIEŻĄCO
WYRAŹ SWOJĄ
OPINIĘ



BROWARMARIACKI



BROWARMARIACKI



TRIPADVISOR



GOOGLE

ALERGENY

1 ZBOŻA, GLUTEN 2 MLEKO, LAKTOZA 3 RYBY 4 SEZAM 5 SOJA 6 SELER 7 SKORUPIAKI 8 DWUTLENEK SIARKI, SIARCZANY 9 JAJKA 10 GORCZYCA 11 ORZESZKI ZIEMNE

DANIE WEGETARIAŃSKIE 

DANIE LEKKO PIKANTNE 

MARIACKIE PIWA KLASYCZNE

PILS 12,5°

0,3L / 9,- 0,5L / 13,- 1L / 23,-

Piwo jasne, dolnej fermentacji w stylu Pilsner. Zawiera najlepsze odmiany chmielu z polskich i czeskich plantacji. Cechy charakterystyczne to: złożona słodowość, mocna goryczka, kwiatowe i ziołowe aromaty chmielu.

PSZENICZNE 12,5°

0,3L / 9,- 0,5L / 13,- 1L / 23,-

Piwo jasne w bawarskim stylu Hefe-Weizen, na sładach pszenicznych oraz specjalnym szczepie drożdży górnej fermentacji. Cechy charakterystyczne to: mętność i goździkowo-bananowy smak oraz delikatna goryczka, pochodząca z polskich odmian chmielu.

AIPA 16°

0,3L / 11,- 0,5L / 16,- 1L / 27,-

Piwo jasne w stylu American India Pale Ale, nachmielone na zimno podczas leżakowania, dla wzmocnienia aromatu. Jego cechy charakterystyczne to: solidna słodowa konstrukcja oraz bogata goryczka, nuta cytrusów, żywicy, kwiatów i owoców tropikalnych, wynikające z amerykańskich chmieli.

MARIACKIE PIWA SEZONOWE

BELGIJSKI TRIPEL 19°

0,3L / 9,- 0,5L / 13,- 1L / 23,-

Tripel z Browaru Mariackiego to nawiązanie do najlepszych tradycji belgijskich piw klasztornych. To jasne piwo górnej fermentacji, z lekką goryczką i owocowo-przyprawowymi akcentami. Pije się je lekko i przyjemnie, ale należy uważać, ponieważ Tripel to piwo podstępne, skrywające w sobie dużo alkoholu. Goryczka i chmielowy smak pochodzą z polskiej odmiany chmielu Marynka i amerykańskiej Citry.

GOSE Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ 12,5°

0,3L / 9,- 0,5L / 13,- 1L / 23,-

Jasne, kwaśne piwo pszeniczne, nawiązujące do historycznego niemieckiego stylu Gose z XVI wieku. Oryginalnie piwo Gose było kwaśnym, lekko chmielonym piwem z dodatkiem soli dla pełni smaku i kolendry dla cytrusowego aromatu. Gose z Browaru Mariackiego zawiera dodatkowo trawę cytrynową i amerykański chmiel Citra, które zostały dodane do brzeczki piwnej tuż po zakończeniu gotowania. Dzięki temu wzmocniono cytrusowe akcenty tego piwa. Najbardziej rześkie piwo w ofercie Browaru Mariackiego.

NIE WIESZ, KTÓRE PIWO WYBRAĆ?! ZAMÓW ZESTAW DEGUSTACYJNY

4 X 0,125 ML = 15,-

5 X 0,125 ML = 18,-

MARIACKIE KOKTAJLE

- YUZUCHA** 34
jack daniel's honey, puree yuzu, sour, sok jabłkowy, laska cynamonu 🔥
- GRUSZKA-PIETRUSZKA** 30
chivas regal 12, puree gruszkowe, kordiał pietruszkowy, sok jabłkowy 🔥
piana z mariackiego piwa pszenicznego
- RED HOT CHILLI** 32
jack daniel's fire, syrop spicy, sour, sok porzeczkowy 🔥
- #56 DEER BEER** 36
jägermeister, campari, estampa, piana z mariackiego piwa aipa
- PIJANA WIŚNIA** 34
bacardi carta negra, syrop wiśniowy, espresso, kahlua, węgiel roślinny
- HASLA** 32
jameson caskmates ipa, bitters peychaud, syrop z redukcji whisky
z ziołami, piana z mariackiego piwa belgijski tripel

MARIACKIE NAPARY

- #1** 18
herbata rooibos, cynamon, pomarańcza, ziarnisty czerwony pieprz,
syrop miodowy z kardamonem i imbirem
- #2** 18
herbata rooibos, kurkuma, limonka, tymianek,
syrop oregano-topinambur i limonka
- MATCHA LATTE** 20
matcha, mleko, palone masło, syrop z rumianku

MARIACKA ROZGRZEWKA

- GRZANE PIWO MARIACKIE** 20
miód, malina, cynamon, imbir, pomarańcza, goździki
- GRZANE BIAŁE WINO** 22
wanilia, czerwony pieprz, biała czekolada, rozmaryn, sour
- GRZANE CZERWONE WINO** 22
wiśnia, fiołek, sour, pomarańcza, cynamon



WINA BIAŁE

AFRYKA POŁUDNIOWA  28,-  140,-



Barista | Coastal Region | Chardonnay | Stellenbosch
Pełne i bardzo świeże, pokazujące dojrzałe owoce tropikalne i brzoskwinie z nutą wanilii.

NOWA ZELANDIA  35,-  160,-

Marisco | The Ned Sauvignon Blanc | Waihopai River
Złożone wino, z wyczuwalnymi nutami porzeczki, agrestu, tropikalnych owoców, limonki, trawy cytrynowej oraz suszonych ziół.



HISZPANIA  22,-  120,-

Bodegas Las Virtudes | Alicante | La Virtu del Mar |
DOC Alicante (wino organiczne - 80% Sauvignon Blanc, 20% Merseguera
Półwytrawne wino o mocnej strukturze, powstałe z podsuszanych winogron.
Suszona śliwka, wiśnia i owoce lasu, połączone elegancką, delikatną słodyczą.

WĘGRY  60,-  235,-

Sanzon | Tokaj | Furmint Classic | Erdobenyé
Złożone, mineralne wino zarówno pod względem aromatu, jak i smaku.
W smaku pełne, krągłe, żywe, z elegancką kwasowością i ekscytującym mineralnym wykończeniem.



WINA CZERWONE

WŁOCHY  25,-  125,-


Negroamaro | Taranto | Masseria Borgo Dei Trulli |
W ustach kwasowość zaznaczona, lecz nie dominująca – jest jej na tyle, by stworzyć zgraną harmonię z subtelną słodyczą na finiszu oraz taniną.
Ciało wagi średniej niesie smak niesłodzonego dżemu śliwkowego, szczypty wanilii, skóry i kakao.

AFRYKA POŁUDNIOWA  28,-  140,-

Barista | Coastal Region | Pinotege | Stellenbosch
Wino, które uwodzi w nosie zdecydowanym aromatem kawy i wędzonym dymem. W tle wyraźne nuty czekolady i słodkiej wanilii.

WŁOCHY  27,-  135,-

Tank | Puglia | Primitivo Appassimento Tank 32 | IGT Puglia
Półwytrawne wino o mocnej strukturze, powstałe z podsuszanych winogron.
Suszona śliwka, wiśnia i owoce lasu, połączone elegancką, delikatną słodyczą.

WŁOCHY  350,-

Casa al Pruno | Veneto | Amarone della Valpolicella Classico |
DOCG Amarone della Valpolicella
Ciężkie, skoncentrowane wino, ze zdecydowanym bukietem suszonych śliwek i słodkich przypraw. Bardzo dobra struktura, z wyraźnymi, przyjemnymi taninami i lekką słodyczą na finiszu.

PROSECCO

WŁOCHY

🍷 25,- 🍷 130,-

Andreola | Veneto | Prosecco Dirupo Brut | DOCG Valdobbiadene
Pięknie perliste, ze słodkimi kwiatowymi aromatami. W ustach intensywnie owocowy smak, wyczuwalne wyraźnie dojrzałe gruszki oraz delikatne owoce cytrusowe, zapewniają cudownie miękkie zakończenie.

APERITIF 40ML

APEROL	19
CAMPARI	19
MARTINI -- 80 ml -- bianco, rosso, rosato, extra dry	21

GIN 40ML

BEEFEATER	22
FORDS	36
HENDRICK'S	38

WÓDKA 40ML

FINLANDIA	17
OSTOYA	20
BELVEDERE	28

TEQUILA 40ML

EL JIMADOR BLANCO	30
EL JIMADOR REPOSADO	32

RUM 40ML

BACARDI CARTA BLANCA	22
BACARDI CARTA NEGRA	24
DICTADOR 12YO	32
DICTADOR 20YO	36

SZKOCKA WHISKY 40ML

BALLANTINE'S FINEST	23
CHIVAS REGAL XV	34

SINGLE MALT WHISKY 40ML

GLENFIDDICH 12	36
GLENFIDDICH 15	
GLENFIDDICH 18	60
BENRIACH HEART OF SPEYSIDE	36
GLENDRONACH 12YO	50
GLENMORANGIE 10	36
GLENLIVET 12	35

IRLANDZKA WHISKEY 40ML

TULLAMORE D.E.W.	26
JAMESON CASK MATES IPA	23
JAMESON CASK MATES STOUT	24

BOURBON / AMERICAN WHISKEY 40ML

WOODFORD RESERVE	34
JACK DANIEL'S	28
JACK DANIELS GENTLEMAN	38
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	55

COGNAC / BRANDY 40ML

METAXA	38
HENNESSY XO	84
HENNESSY PARADIS	310

ZIMNE NAPOJE 0,2L

SOK TOMA	10
pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor	
PEPSI / PEPSI MAX / 7 UP / MIRINDA	10
LIPTON ICE TEA	10
cytryna, brzoskwinia, zielona herbara	
REDBULL	15

WODY

GÓRSKA NATURA 0,3 L	8
gazowana, niegazowana	
AQUA PANNA 0,7 L	26
SAN PELLEGRINO 0,7L	26

HERBATA

HERBATA LIŚCIASTA W DZBANKU	16
earl grey, ceylon, zielona, jaśmin, mięta, rumianek, dzika róża-hibiskus, mango-truskawka, strudel jabłkowy	

KAWA

ESPRESSO	9
DOPPIO	14
AMERICANO	11
CAPPUCCINO	14
FLAT WHITE	16
LATTE (BIAŁA KAWA)	12
LATTE MACCHIATO	15
KAWA BEZKOFEINOWA	10

DODATKI DO KAWY

MLEKO BEZ LAKTOZY	2
MLEKO OWSIANE	2
SYROP DO KAWY	2
amaretto, biała czekolada, karmel, wanilia	