



TRAD. 1840

BROWAR LUBICZ MENU

MENU PIWNE BEER SNACKS

Frytki grubo cięte
Thick-cut French fries

200 g / 9

Rumiane krążki cebulowe
Reddish-brown onion rings

200 g / 13

Chrupiąca ciabatta z kurczakiem
Crispy chicken ciabatta

100 g / 60 g / 15

Quesadillas z serem i kurczakiem
Quesadillas with chicken and cheese

100 g / 50 g / 50 g / 18

Pieczone skrzydełka w limonkowo-słodkim sosie
Grilled lime and sweet chicken wings

600 g / 50 g / 23

Klasyczny burger wołowy z serem
Traditional beef burger with cheese

180 g / 20 g / 60 g / 26

Uczta Piwowara (żeberka, skrzydełka, biała kiełbasa, karkówka, kaszanka, opiekane łódzki ziemniaczane, kapusta zasmażana, musztarda, sos czosnkowy, sos Mary Rose)
Brewmaster's Feast (chicken wings, weisswurst, ribs, porkneck, black pudding, potato wedges, sauerkraut, mustard, garlic dip, Mary Rose dip)

900 g / 300 g / 200 g / 100 g / 69



TRAD. 1840

KARTA DAŃ, PRZEKĄSEK I DESERÓW DISHS, SNACKS AND DESSERTS

PRZYSTAWKI I SAŁATKI STARTERS AND SALADS

Tatar ze śledzia bałtyckiego z marynowanym burakiem i kiszonym ogórkiem

Baltic herring tartare served with marinated beetroot and pickle

100 g / 50 g / 50 g / 18

Krucha tarta ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Shortbread spinach tart with sun dried tomatoes

180 g / 100 g / 19

Pikantne udka z kurczaka z sosem czosnkowym

Hot chicken legs with garlic dip

200 g / 50 g / 19

Krewetki królewskie (5 szt.) duszone w białym winie, czosnku, pomidorach z pietruszką podane z grzanką czosnkową

King prawns (5 pcs) stewed in white wine, garlic, tomatoes and parsley, served with garlic toast

100 g / 50 g / 10 g / 34

Klasyczny tatar wołowy z dodatkami
Beef tartare with extras

100 g / 60 g / 37

Sałátka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami

Grilled chicken salad with cherry tomatoes and crispy croutons

100 g / 50 g / 50 g / 25

Sałátka z marynowanym burakiem, brzoskwiniami i pieczonym serem Camembert
Salad with pickled beetroot, peaches and grilled Camembert

100 g / 80 g / 50 g / 25

GODZINY OTWARCIA: OPENING HOURS:

Poniedziałek - czwartek
Monday - Thursday
12:00 - 24:00

Sobota
Saturday
13:00 - 1:00

Piątek
Friday
12:00 - 1:00

Niedziela
Sunday
13:00 - 22:00

TRAD.  1840

INFORMACJE O PIWIE SERWOWANYM W RESTAURACJI BROWARNEJ LUBICZ

INFORMATION ABOUT BEER SERVED IN LUBICZ BREWERY & RESTAURANT

Browar Lubicz poleca znane z dobroci piwa swoje, niepasteryzowane, niefiltrowane, warzone wyłącznie z naturalnych składników.
Browar Lubicz Brewery & Restaurant recommends its delicious, unpasteurized and unfiltered beers, brewed from natural ingredients only.

PIWO LUBICZ PSZENICZNE

Opis: Piwo pszeniczne górnej fermentacji. Piwo górnej fermentacji typu „Hefeweizen” (hefe-drożdże, weizen-pszenica). Cechą charakterystyczną naszego piwa jest intensywny aromat banana zrównoważony nutą goździkową i estrami owocowymi. Tekstura smaku pochodząca od pszenicy wpływa na odczucie kremowości i pełności, które może przedłużyć się do lekkiego, ostrego finiszu spowodowanego wysokim nagazowaniem. Drożdże sprawiają, iż piwo wydaje się bardziej treściwe niż jest w rzeczywistości. Piwo jest chmielone subtelnie delikatnymi odmianami chmielu, co powoduje, iż nuty chmielowe są niewyczuwalne.

Description: Top-fermented beer „Hefeweizen” style. Beer „Hefeweizen” (Hefe-yeast, weizen-wheat). The most characteristic feature of our wheat beer is the intense banana flavour balanced with a hint of cloves and fruit esters. The texture of flavour that derives from wheat influences the feeling of creaminess and fullness, which in turn may prolonged into the long and crisp finish caused by the high carbonation. The beer is hopped subtly with delicate varieties of hops which makes the hop notes almost undetectable.



LUBICZ WHEAT BEER

Ekstrakt / Extract	12,6° Plato
Alkohol / Alcohol	5,6% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, słód **pszeniczny** jasny, słód **jęczmienny:** pilzneński, monachijski, karmelowy, zakwaszający, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, light **wheat** malt, **barley** malt: Pilsner malt, Munich malt, caramel malt, acid malt, Polish and German hop, top fermenting yeast

Cena / Price

	0,5 l / 10
	1 l / 20

PIWO LUBICZ LEŻAK

Opis: Orzeźwiający piwo dolnej fermentacji. Nasze piwo typu „Lager” charakteryzuje się wydłużonym okresem leżakowania, szlachetną chmielową goryczką i wyraźnym chmielowym aromatem o intensywności od średniej do wysokiej. Wysokie nasycenie sprawia, iż sięgając po kolejny łyk odczujecie Państwo subtelne szczypanie w język. Zawdzięczamy to dwutlenkowi węgla powstałemu podczas fermentacji i długotrwałego procesu leżakowania podczas którego drożdże zamieniły cukier ze słodu w alkohol i dwutlenek węgla.

Description: Refreshing bottom fermented lager. Our lager beer is characterized by a prolonged period of aging, noble hop bitterness and a distinct hop aroma with intensity from medium to high. High saturation of this beer with carbon dioxide gives a feeling of a mild tingling to the tongue. It was created during the long process of fermentation and lagering when the yeast changed the malt sugar into alcohol and carbon dioxide.



LUBICZ LAGER

Ekstrakt / Extract	12,5° Plato
Alkohol / Alcohol	5,6% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	dolna / bottom

Składniki: woda, słód **jęczmienny:** pilzneński, karmelowy, zakwaszający, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże dolnej fermentacji.

Ingredients: water, **barley** malt: Pilsner malt, caramel malt, acid malt, Polish and German hop, bottom fermenting yeast

Cena / Price

	0,4 l / 8
	1 l / 20

PIWO LUBICZ CIEMNE*

Opis: Ciemne piwo dolnej fermentacji. Lubicz Ciemne zostało wyprodukowane przy użyciu specjalnej kompozycji słodów jęczmiennych: pilzneńskiego, monachijskiego, karmelowego, aromatycznego. Podczas całego procesu warzenia nasz piwowar dołożył wszelkich starań w celu uzyskania wspaniałego, klarownego piwa o barwie ciemnobrązowej, z rubinowymi blaskami. Delikatny słodowy i chmielowy aromat oraz nieco karmelowy smak dopełniają całości. Nierozłącznym walorem naszego piwa jest długo utrzymująca się piana o barwie od lekko kremowej do bardziej intensywnej.

Złoty Medal Golden Beer Poland 2015

Description: Bottom fermented dark beer. Lubicz Dark Beer is brewed using a special composition of barley malts: Pilsner, Munich, caramel, aromatic. During the entire process of brewing our brewmaster puts every effort into obtaining the wonderful clear beer with dark brown and rubin sparkles. Its smooth barley and hop aromas are completed with the caramel flavour. The characteristic advantage of our beer is a long-lasting foam in colour from light cream to more intensive.

Golden medal at „Golden Beer Poland 2015” contest



LUBICZ DARK BEER*

Ekstrakt / Extract	12,2° Plato
Alkohol / Alcohol	5,1% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	dolna / bottom

Składniki: woda, słód **jęczmienny:** pilzneński, monachijski, karmelowy, aromatyczny, zakwaszający, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże dolnej fermentacji

Ingredients: water, **barley** malt: Pilsner malt, Munich malt, caramel malt, aromati malt, acid malt, Polish and German hop, bottom fermenting yeast

Cena / Price

	0,4 l / 8
	1 l / 20

* zapytaj naszą obsługę o aktualnie dostępne piwa / ask our staff about beer currently available



Napiwki nie są wliczone w cenę / Service is not included



PIWO LUBICZ ALT*

Opis: Wytrawne piwo górnej fermentacji. Piwo typu Alt pochodzi z Düsseldorfu w zachodniej części Niemiec. Nazwa Alt czyli „stare” odnosi się do „starego” stylu warzenia piwa górnej fermentacji, pojawiła się w XIX. Wówczas zaczęły królować jasne piwa typu lager. Altbier natomiast chciał podkreślić tradycję, regionalność i nawiązać do dawnych piw. Piwo Altbier jest piwem górnej fermentacji, o barwie w tonacji jasno lub ciemno brązowej. Profil smakowy piwa buduje tradycyjny słód monachijski i niemieckie odmiany chmieli. Karmelowość i słodycz piwa są wyczuwalne, jednak nie dominują, gdyż są dobrze zrównoważone chmielową goryczką. Wpływa ona również na posmak, który jest wytrawny i średnio długi. Do naszego Lubicz Alta dodajemy także słód pszeniczny oraz palony, które zaznaczone są w smaku lekką nutą tosto-wo-praźną. Mimo, że jest to piwo górnej fermentacji, to jego dojrzewanie przebiega w niskich temperaturach. Dlatego aromaty estrów nie występują, a piwo ma czysty lagerowy profil.

Srebrny Medal Golden Beer Poland 2015

Description: Top fermented dry beer. Alt beer comes from the city of Düsseldorf in the west of Germany. The name „Alt” means „old” and refers to the „old” style of top fermentation brewing, which appeared in the nineteenth century. At that time lager beer became more and more widespread. Alt beer wanted to emphasize its tradition and locality and refers to the old style brewing. Alt beer is light or dark brown, top-fermented beer. The flavour profile is built by traditional Munich barley malt and German hops. Caramel and sweetness are noticeable, but they don't dominate because they are well-balanced by hop bitterness. It also affects flavour, which is dry and medium length. To our Lubicz Alt Bier we also add wheat malt, as well as roasted malt, which have toast and roast flavour. Although it is a top-fermented beer, its maturation takes place at low temperature. Therefore, the beer has a clear, lager profile.

Silver medal at „Golden Beer Poland 2015” contest



LUBICZ ALT BEER*



Ekstrakt / Extract	12,5° Plato
Alkohol / Alcohol	5,6% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, słód **jęczmienny** pilzneński, monachijski, pszeniczny, karmelowy ciemny, palony, zakwaszający, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże górnej fermentacji.

Ingredients: water, **barley** malts: Pilsner malt, Munich malt, wheat malt, dark caramel malt, burnt malt, acid malt, hops: Polish and German, top fermenting yeast.

Cena / Price

0,4 l / 8

1 l / 20

PIWO LUBICZ MARCOWE*

Opis: Bottom fermented golden beer. Piwo o barwie ciemniejszej niż nasze piwo Leżak, którą zawdzięczamy temu, że podczas produkcji piwa użyliśmy obok srodu pilzneńskiego także srodu monachijskiego. Starania naszego piwowara podczas całego procesu warzenia zaowocowały uzyskaniem piwa o ciekawym, pełnym smaku. Nazwa piwa pochodzi z czasów, kiedy do chłodzenia używano lodu uzyskanego z zamrzniętych stawów i jezior. Ostatnie lody pozyskiwano właśnie w marcu. Wtedy warzono ostatnie piwo marcowe i trzymano je do września, kiedy rozpoczynał się w Monachium Oktoberfest, gdzie to piwo jest serwowane od XIX wieku. Dzięki temu piwo to otrzymało drugą nazwę Oktoberfestbier. Brązowy Medal Golden Beer Poland 2015.

Description: Bottom fermented golden beer. The Lubicz March Beer is darker than our Lubicz Lager beer. To produce this beer we use Pilsner barley malt as well as Munich barley malt. Our brewmaster achieved a beer which is full of flavour. The name of the beer comes from the days when ice coming from frozen ponds and lakes, was used for cooling. The last ice was collected just in March. Then the last March beer was brewed and kept until September, when „Oktoberfest” in Munich traditionally starts. As a result, the beer was given the second name of Oktoberfestbier. Bronze medal at „Golden Beer Poland 2015” contest.



LUBICZ MARCH BEER*

Ekstrakt / Extract	13,8° Plato
Alkohol / Alcohol	6,5% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	dolna / bottom

Składniki: woda, słód **jęczmienny**: pilzneński, monachijski, karmelowy, zakwaszający, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże dolnej fermentacji

Ingredients: Ingredients: water, **barley** malt: Pilsner malt, Munich malt, caramel malt, Polish and German hop, bottom fermenting yeast

Cena / Price

0,4 l / 8

1 l / 20

PIWO LUBICZ APA*



Opis: Intensywnie chmielone piwo górnej fermentacji. Lubicz APA to nasze charakterne piwo o dość mocno wyczuwalnym aromacie amerykańskich chmieli. Chmielenie na zimno powoduje, iż po każdym łyku można poczuć jego cytrusowy charakter oraz chmielowe nuty. Barwa bursztynowa i beżowobiała piana długo utrzymująca się na powierzchni. Lubicz APA z racji swojej lekkości i powściągliwości jest niezwykle pijalne, lekkie i orzeźwiający o każdej porze roku.

Description: Intensively hopped top fermented beer. Lubicz APA Beer is our very unique beer, with quite a strong aroma of American hops. The cold hopping gives a hint of citrus character and hop tint. Its amber color and beige-white long-lasting foam are most characteristic for this beer. Because of its lightness and restraint Lubicz APA is very drinkable, light and refreshing at any time of the year.



LUBICZ APA BEER*

Ekstrakt / Extract	12,5° Plato
Alkohol / Alcohol	5,6% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, słód **jęczmienny**: pilzneński, monachijski, zakwaszający, chmiel: polskie i amerykańskie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, **barley** malts: Pilsner malt, Munich malt, acid malt, hops: Polish and American, top fermenting yeast

Cena / Price

0,4 l / 10

1 l / 25

* zapytaj naszą obsługę o aktualnie dostępne piwa / ask our staff about beer currently available



Napiwki nie są wliczone w cenę / Service is not included



PIWO LUBICZ PSZENICZNE CIEMNE*

Opis: Piwo górnej fermentacji. Lubicz Pszeniczne Ciemne to ciemna odmiana klasycznego jasnego pszenicznego. Zamiast siodu pszenicznego jasnego używamy do niego siodu pszenicznego ciemnego. Ma on w połączeniu z innymi użytymi siodami wpływ nie tylko na jego miedzianą barwę, ale przede wszystkim na aromat, w którym można się doszukać nut orzechowych, karmelowych, korzennych, cynamonowych, czekoladowych i waniliowych. Stanowią one wzbogacenie klasycznie pszenicznych aromatów cytrusowych, bananowych i goździkowych. Odczucia smakowe również odzwierciedlają wpływ aromatu, który dodatkowo może dawać wrażenie słodkości większej niż w rzeczywistości. Tradycyjnie obfite naturalne nasycenie przydaje piwu rześkości i waleorów orzeźwiających.

Description: Top fermentation beer. Lubicz Dark Wheat Beer is a dark version of the classic light wheat beer because of the dark wheat malt we use. In combination with other kinds of malt we achieve not only its copper colour, but also the flavour which shows notes of nuts, caramel, spice, cinnamon, chocolate and vanilla. All of this provides the classic aromas of citrus, banana and clove and gives the impression of sweetness. A rich, natural saturation with carbon dioxide gives briskness and vigour to the beer.



LUBICZ DARK WHEAT BEER*



Ekstrakt / Extract	12,8° Plato
Alkohol / Alcohol	5,6% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, siod: **pszeniczny** ciemny, **jęczmienny:** pilzneński, monachijski, karmelowy, zakwaszający, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, **wheat** malt: dark malt, **barley** malt: Pilsner malt, Munich malt, caramel malt, acid malt, hops: Polish and German, top fermenting yeast

Cena / Price

0,5 l / 10

1 l / 20

PIWO LUBICZ BIAŁE*

Opis: Z ozimej pszenicy z gorzką pomarańczą i kolendrą. Pszeniczne piwo o kilkusetletniej tradycji wywodzące się z Belgii. Odnacza się wyraźnym charakterem korzenno-zbożowym ze słodko-wytrawnym cytrusowym posmakiem. Warzone z dodatkiem ozimej pszenicy niesłodowanej, siodu jęczmiennego typu pilzneńskiego, siodu pszenicznego oraz świeżo zmielonego skórek cytrusowych curacao. Aromat i smak naszego Lubicz Białego wzbogaca również kolendra. Lubicz Białe fermentowany jest z użyciem specjalnych szczepów drożdży podkreślających cytrusowy charakter piwa. Jest to piwo lekkie, niefiltrowane, niezwykle orzeźwiające. Ze względu na brak filtracji i dodatek niesłodowanej pszenicy sprawia wrażenie mleczno-waniliowego, lekko kremowego. Finisz jest wytrawny, ale nie gorzki, z nutą cytrusowości i siodu pszenicznego. Zarówno aromat, jak i goryczka pochodząca od chmielu są niemal niewyczuwalne i nie burzą owocowo-korzenno charakteru piwa.

Description: Winter unmalted wheat with orange peel and coriander. The Lubicz Wit Beer with centuries-old tradition basked on a recipe from Belgium. It has a distinct character of spicy-grain with a sweet-dry citrus flavour. Brewed with the addition of unmalted winter wheat, Pilsner barley malt, wheat malt and freshly ground citrus peels. The aroma and taste of our Lubicz Wit Beer also is enriched with coriander. Lubicz Wit Beer is fermented using special strains of yeast emphasizing the citrus character of the beer. It is a light beer, unfiltered and extremely refreshing. Due to the lack of filtration and the addition of unmalted wheat it gives the impression of slightly creamy vanilla milk. The finish is dry, not bitter, with a hint of citrus and wheat malt. Both aroma and bitterness derived from hops are almost imperceptible and do not disturb the fruity and spicy character of the beer.



LUBICZ WIT BEER*



Ekstrakt / Extract	11,8° Plato
Alkohol / Alcohol	5,1% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, **pszenica** niesłodowana, siod: **pszeniczny** jasny, **jęczmienny:** pilzneński, zakwaszający, kolendra, skórka pomarańczy, chmiel: polskie i niemieckie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, unmalted **wheat**, **wheat** malt: light, **barley** malt: Pilsner malt, acid malt, coriander, orange peel, hops: Polish and German, top fermenting yeast.

Cena / Price

0,5 l / 12

1 l / 24

PIWO AIPA*



Opis: Intensywne doznania smakowe. Lubicz American India Pale Ale to nasze nawiązanie do rewolucyjnego nurtu intensywnie chmielonych piw, który przywędrował do nas zza oceanu. Styl ten prezentuje wszystkie walory amerykańskiego chmielu. Pierwsze skrzypce w aromacie grają intensywne nuty cytrusowe oraz żywiczne, w smaku dominuje zaś solidna, szlachetna goryczka, skontrowana słodową pełnią i akcentami chlebowymi. Całości dopełnia lekkie alkoholowe rozgrzanie. Lubicz AIPA to bez wątpienia piwo dla ludzi lubiących intensywne doznania smakowe.

Description: Intense taste. The Lubicz American India Pale Ale is our reference to the revolutionary trend of intensively hopped beers which came to us from across the ocean. This style of brewing presents all the qualities of American hops. At first an intense aroma of citrus and resin are sensed, later dominated by a solid and noble bitterness countered by malty fullness and bread notes. The alcohol contained gives the finish a slight warmth. Lubicz AIPA is undoubtedly a kind beer for people who like an intense taste experience.



AIPA BEER*

Ekstrakt / Extract	16,5° Plato
Alkohol / Alcohol	7,4% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, siody: **jęczmienny:** pilzneński, monachijski, karmelowy ciemny, zakwaszający, **pszeniczny** jasny, chmiel: niemieckie i amerykańskie, drożdże górnej fermentacji.

Ingredients: water, **barley** malt: Pilsner malt, Munich malt, caramel dark, acid malt, **wheat** malt: light, hops: American and German, top fermenting yeast

Cena / Price

0,4 l / 10

1 l / 25

* zapytaj naszą obsługę o aktualnie dostępne piwa / ask our staff about beer currently available



Napiwki nie są wliczone w cenę / Service is not included

LUBICZ SUMMER ALE*



Opis: Aksamitny smak i letnie orzeźwienie. Lubicz Summer Ale to nasza odpowiedź na upalne lato, która zapewni maksymalne orzeźwienie. Pierwsze skrzypce grają tu delikatna goryczka oraz soczysty aromat chmielowy. Zastosowane odmiany chmielu wnoszą nuty smakowo-zapachowe owoców takich jak: mango, marakuja, ananas. Lekkie, jasne piwo, świetnie gaszące pragnienie, urzekające egzotycznym smakiem.

Description: Smooth taste and summer refreshment. Lubicz Summer Ale Beer is our answer to the heat of the summer providing maximum refreshment. Delicate bitterness and a rich hop aroma are priority here. The varieties of hops used here create notes of fruit flavours such as mango, passion fruit and pineapple. Bright and light beer, greatly thirst quenching with captivating exotic taste.



LUBICZ SUMMER ALE BEER*

Ekstrakt / Extract	10,0° Plato
Alkohol / Alcohol	4% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, słody: **jęczmienny:** Pale ale, Monachijski, zakwaszający, **pszeniczny** jasny, chmiel: polskie i amerykańskie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, **barley** malt: Pilsner malt, Munich malt, acid malt, **wheat** malt: light, hops: American and Polish, top fermenting yeast

Cena / Price

0,4 l / 10

1 l / 25

LUBICZ PSZENICZNE AMERYKAŃSKIE*



Opis: Niemiecka tradycja, amerykańska wyrazistość. Lubicz Pszeniczne Amerykańskie to piwo pszeniczne, jednak o zupełnie innej charakterystyce niż tradycyjny niemiecki Weizen. Jest to lekkie piwo łączące specyficzną zbożowość i kremowość pochodzącą z użytego w zasypie słoju pszenicznego z cytrusowymi nutami amerykańskiego chmielu oraz delikatnym owocowym aromatem. Styl American Wheat powstał jako odpowiedź amerykańskich rzemieślniczych browarów na zapotrzebowanie na piwa mniej chmielone, rześkie i lekkie.

Description: German tradition, American expression. Lubicz American Wheat is shows completely different characteristics compared to traditional German Weizen due to the use of American hops. It is a light beer combining specific graininess and creaminess derived from spammed wheat malt with notes of citrus American hops and a delicate fruity aroma. American Style Wheat was created by American craft breweries to serve the demand for less hopped, crisp and light beers.



LUBICZ AMERICAN WHEAT BEER*

Ekstrakt / Extract	12,5° Plato
Alkohol / Alcohol	5,6% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, słody: **jęczmienny:** pilzneński, karmelowy jasny, zakwaszający, **pszeniczny** jasny, chmiel: niemieckie i amerykańskie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, **barley** malt: Pilsner malt, caramel light, acid malt, **wheat** malt: light, hops: American and German, top fermenting yeast

Cena / Price

0,5 l / 12

1 l / 24

LUBICZ SESSION IPA*



Opis: Lekkość, orzeźwienie, ochota na więcej. Lubicz Session IPA, jak nazwa wskazuje, to piwo wybitnie sesyjne. Gdy sięgniesz po jedną szklankę, będziesz chciał następnej. Piwo dla amatorów wyrazistej, lecz nieprzesadnej goryczki oraz chmielowych aromatów. W smaku, odzwierciedlającym charakter amerykańskich odmian chmielu, znaleźć można zarówno nuty żywiczne, jak i cytrusowe. Piwo odznaczające się średnią pełnią słodową z nutami herbatnikowymi.

Description: Lightness, freshmint, making you want more. Lubicz Session IPA Beer, as the name suggests, is session beer. When you reach for a glass, you will always want another one. Beer for connoisseurs of expressive but not excessive bitterness and hop flavour. The taste, reflecting the nature of American hop varieties can be found in both resin notes and citrus. The beer is characterized by medium fullness of malt with notes of biscuits.



LUBICZ SESSION IPA BEER*

Ekstrakt / Extract	14,0° Plato
Alkohol / Alcohol	6,2% obj. alcohol by volume
Fermentacja / Fermentation	górna / top

Składniki: woda, słody: **jęczmienny:** Pale Ale, karmelowy ciemny, zakwaszający, **pszeniczny** jasny, chmiel: niemieckie i amerykańskie, drożdże górnej fermentacji

Ingredients: water, **barley** malt: Pale Ale malt, caramel dark malt, acid malt, **wheat** malt: light, hops: American and German, top fermenting yeast

Cena / Price

0,4 l / 10

1 l / 25

LUBICZ - ZESTAW DEGUSTACYJNY MAŁY*

Opis: 3 kufelki po 125 ml dowolnych piw z naszego browaru

Description: 3 small glasses (125 ml each) of any kind of beer from our brewery.

LUBICZ - ZESTAW DEGUSTACYJNY DUŻY*

Opis: 4 kufelki po 125 ml dowolnych piw z naszego browaru

Description: 4 small glasses (125 ml each) of any kind of beer from our brewery.

LUBICZ - SMALL TASTING SET*

Cena / Price

3 x 125 ml / 9

LUBICZ - BIG TASTING SET*

Cena / Price

4 x 125 ml / 12

* zapytaj naszą obsługę o aktualnie dostępne piwa / ask our staff about beer currently available



TRAD. 1840

KARTA NAPOJÓW, ALKOHOLI I DRINKÓW

BEVERAGES, LIQUORS AND COCKTAILS

SOKI, WODA, NAPOJE

JUICE, WATER, BEVERAGES

Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Ginger Ale.



0,2 l / 7

Sok (pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, pomidorowy, czarna porzeczka) Juice (orange, grapefruit, apple, tomato, blackcurrant)

0,2 l / 7

Dzbanek / Pitcher

1 l / 25

Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy, grapefruitowy) Fresh fruit juice (orange, grapefruit)

0,2 l / 15

Woda stołowa (gazowana / niegazowana) Filtered water (sparkling / still)

1,3 l / 12

Red Bull / Red Bull

0,25 l / 14

NAPOJE GORAĆE

HOT DRINKS

Espresso / Espresso 7

Espresso podwójne / Double espresso 12

Kawa czarna / Americano 8

Kawa z mlekiem / Flat White - Americano with milk 8

Cappuccino / Cappuccino 10

Caffè Latte / Caffè Latte 10

Irish Coffee / Irish Coffee 17

Herbata – różne smaki Tea – selection of flavours 6

Herbata (liściasta, serwowana w dzbanku) Tea (leaves, served in the pot) 10

Gorąca czekolada / Hot chocolate mleko 100 ml, kuwertura czekoladowa 50 g, bita śmietana milk 100 ml, chocolate couverture 50g, whipped cream 14

Gorąca czekolada z whisky Hot chocolate with whisky mleko 100 ml, kuwertura czekoladowa 50 g, Grant's 30 ml bita śmietana / milk 100 ml, chocolate couverture 50g, Grant's 30 ml, whipped cream 29

Classic Ice Latte Espresso, mleko 100ml, syrop cukrowy 40ml / Espresso, milk 100ml, sugar syrup 40ml 15

Caramel Ice Latte Espresso, mleko 100ml, monin caramel 40ml / Espresso, milk 100ml, monin caramel 40ml 17

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

Serwujemy Państwu wyselekcjonowaną mieszankę kaw specjalnie palonych dla Browaru Lubicz.

We serve a select blend of coffee roasted exclusively for Lubicz Brewery & Restaurant.

WINA BIAŁE I RÓŻOWE

WHITE AND ROSÉ WINES

Santa Carolina Premio White DO Central Valley, Chile Kieliszek / Glass 150 ml / 15 Butelka / Bottle 0,75 l / 70

Rocca Ventosa Pinot Grigio I.G.T. Abruzja, Włochy / Abruzzo Italy Butelka / Bottle 0,75 l / 100

Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva DO Valle de Casablanca, Chile Butelka / Bottle 0,75 l / 130

Santa Carolina Cabernet Sauvignon Rose Valle del Rapel D.O., Chile Butelka / Bottle 0,75 l / 70

WINA CZERWONE

RED WINES

Santa Carolina Premio Red DO Central Valley, Chile Kieliszek / Glass 150 ml / 15 Butelka / Bottle 0,75 l / 70

Ochagavia 1851 Cabernet Sauvignon Reserva Valle de Colchagua D.O., Chile Butelka / Bottle 0,75 l / 130

Trapiche Broquel Bonarda Mendoza, Argentyna / Argentina Butelka / Bottle 0,75 l / 180

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

Prosecco Ponte Extra Dry DOC Prosecco Treviso, Włochy / Italy

Butelka / Bottle 0,75 l / 110

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

Butelka / Bottle 0,75 l / 650

CYDR

CIDER

Cydr jabłkowy Apple cider 0,33 l / 17

Cydr gruszkowy Pear cider 0,33 l / 17

Zapytaj naszą obsługę o aktualnie dostępny cydr Ask our staff about currently available cider

APERITIF

Martini Bianco 100 ml / 14

Martini Dry 100 ml / 14

Campari 40 ml / 14

LIKIERY

LIQUEURS

Blue Curacao 40 ml / 14

Triple Sec 40 ml / 14

Crème de Cassis 40 ml / 14

Archers 40 ml / 14

Cointreau 40 ml / 17

Kahlua 40 ml / 16

Baileys 40 ml / 14

DIGESTIF

Jagermeister 40 ml / 14



WHISKY, WHISKEY, BOURBON

Ballantine's	40 ml / 15
Glenfiddich 12 YO	40 ml / 33
Glenfiddich 15 YO	40 ml / 42
Jack Daniel's	40 ml / 18
Jameson	40 ml / 17
Singleton 12 YO	40 ml / 30
Johnny Walker Black	40 ml / 25
Johnny Walker Gold	40 ml / 40

GIN

Bombay Sapphire	40 ml / 22
Seagram's	40 ml / 12

RUM

Malibu	40 ml / 14
Bacardi Black	40 ml / 17
Bacardi Light	40 ml / 17

COGNAC

Hennessy VS	20 ml / 20
Remy Martin VSOP	20 ml / 24

TEQUILA

Olmecca Silver	40 ml / 17
Olmecca Gold	40 ml / 18

BRANDY

Metaxa 5*	40 ml / 14
-----------	------------

WÓDKA VODKA

Finlandia	40 ml / 12
Finlandia Cranberry	40 ml / 12
Smirnoff Espresso	40 ml / 12
Wyborowa	40 ml / 9
Żubrówka	40 ml / 9
Soplica Wiśniowa Soplica cherry vodka	40 ml / 8
Soplica Malinowa Soplica raspberry vodka	40 ml / 8

SZTUKA SMAKU ART OF TASTE

Chopin Rye	
Butelka / Bottle	0,7 l / 230
Belvedere	
Butelka / Bottle	0,7 l / 440

SNAPSHOTS

Kamikaze	
Wódka Wyborowa (40 ml), Blue Curacao (20 ml), sok z cytryny (50 ml) / Wyborowa vodka, Blue Curacao, lemon juice	18
Wściekły pies / Mad dog	
Wódka Wyborowa (40 ml), syrop malinowy (10 ml), Tabasco / Wyborowa vodka, raspberry syrup, tabasco	12

LONG DRINKS

Mojito

Bacardi carta blanca 40ml, świeża mięta, świeża limonka, cukier trzcinowy / Bacardi carta blanca 40ml, fresh mint, fresh lime, cane sugar

23

Sex on the Beach

Finlandia Redberry 40ml, Malibu 20ml, Archers 20ml, sok pomarańczowy 50ml, sok ananasowy 50ml, sok żurawinowy 10ml / Finlandia Redberry 40ml, Malibu 20ml, Archers 20ml, orange juice 50ml, pineapple juice 50ml, cranberry juice 10ml

24

Bramble

Seagrams 40ml, Creme de cassis 20ml, sok z cytryny 20ml, syrop cukrowy 20ml / Seagrams 40ml, Creme de cassis 20ml, lemon juice 20ml, sugar syrup 20ml

29

Raspberry Daiquiri

Bacardi carta blanca 40ml, maliny, sok z limonki 20ml, syrop cukrowy 10ml / Bacardi carta blanca 40ml, raspberries, lime juice 20ml, sugar syrup 10ml

24

Summer Breeze

Bacardi carta negra 50ml, kordiat grapefruitowo-tymiankowy 30ml, sok z limonki 10ml, woda gazowana / Bacardi carta negra 50ml, grapefruit thyme cordial 30ml, lime juice 10ml, sparkling water

23

Extravaganza

Wyborowa 40ml, Malibu 20ml, Bols Blue 20ml, syrop grenadine 10ml, sok pomarańczowy 100ml / Wyborowa 40ml, Malibu 20ml, Bols Blue 20ml, grenadine syrup 10ml, orange juice 100ml

26

Rosemary Gin

Seagram's 40ml, Monin Passion Fruit 20ml, sok z cytryny 20ml, woda gazowana, świeży rozmaryn / Seagram's 40ml, Monin Passion Fruit 20ml, lemon juice 20ml, sparkling water, fresh rosemary

23

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Baby Florida

Sok ananasowy 100 ml, sok żurawinowy 100 ml, sok z cytryny / Pineapple juice, cranberry juice, lemon juice

12

Mojito Virgin

7up 200ml, cukier trzcinowy, świeża mięta, świeża limonka / 7up 200ml, cane sugar, fresh mint, fresh lime

19

Oursome

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

15

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych (PLN) / All prices are in Polish PLN

ZAPRASZAMY NA NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ / VISIT OUR WEBSITE: WWW.BROWAR-LUBICZ.COM.PL

ZNAJDŹ NAS NA / FIND US ON

WWW.FACEBOOK.COM/BROWARLUBICZRESTAURACJA

