

KARTA MENU





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

Menu dla alergików dostępne w lokalu.

03.12.2018 r.

PUB – RESTAURACJA C.K. BROWAR

Rezerwacje pod numerem tel.: 12 429 25 05



PIWO WŁASNEJ PRODUKCJI

OWN PRODUCTION BEER

	0,3 l	0,5 l	3,3 l	5,0 l
C.K. Jasne light	7,50	9,50	65,00	85,00
C.K. Jasne light	HAPPY HOURS		33,00	50,00
C.K. Dunkel dark	8,90	10,90	79,00	99,00
C.K. Weizen wheat	8,90	10,90	79,00	99,00
C.K. Miodowe honey	8,90	10,90	79,00	99,00

Piwo Sezonowe, zapytaj obsługę

Seasonal beer ask our stuff

HAPPY HOURS CODZIENNIE DO 16.00 EVERYDAY TO 16.00

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DEGUSTACJĘ PIW LUB WÓDEK

ASK FOR OUR BEER TASTING
OR VODKA TASTING

LUNCH w C.K. Browar

od Poniedziałku do Piątku

w godz. 12.00-16.00

od 16 zł Zupa + Drugie Danie

Promocja nie dotyczy grup powyżej 10 osób



PRZEKĄSKI SNACKS

Chleb ze smalcem, ogórek kiszony 200 100 200 Bread with lard, pickled cucumber	15,90
Frytki belgijskie z serem i sosami 250 50 Belgian fries with cheese and sauces	12,00
Biała kielbasa z musztardą, pieczywo 3szt 50 White sausage with mustard, bread	12,00
Koszyk piwny CK – Mozzarella sticks, serki z papryczką i frytki z sosami 250 50 CK beer snacks with sauces	19,00
Paski z kurczaka w chrupiącej panierce z sosami 6 szt 50 Chicken strips with sauces	16,00
Pikantne skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce z sosami 10 szt 50 Hot chicken wings with sauces	19,90
Wiener schnitzel - koreczki z kapustą 200 250 Wiener schnitzel with fried cabbage – in pieces	22,00

PRZYSTAWKI STARTERS

Grillowany ser górski z bekonem z dodatkiem żurawiny i musem chrzanowym 150 Grilled mountain cheese served with bacon, cranberry and horseradish mousse	18,00
Befszyk tatarski z marynowanymi pieczarkami, ogórek konserwowy, szprotki, cebula i masło 150 Steak Tatar with champignons, pickles, sprats, onions and butter	27,00
Befszyk tatarski firmowy 150 Steak Tatar – C.K. Browar specjalty	29,00
Carpaccio z polędwicy oprószone grana padano z dodatkiem oliwy i cytryny 100 30 Beef carpaccio with grana padano cheese butter and lemon	28,00
Carpaccio z łososia z grubo mielonym pieprzem, grana padano 100 30 i cytryną z dodatkiem kaparów i oliwy Salmon carpaccio with pepper and grana padano cheese, lemon, butter and capers	28,00

CHLEBY ZAPIEKANE C.K. BAKED C.K. BREAD

CKanapka z boczkiem, serem i warzywami 250 CK sandwich with bacon, cheese & vegetables	12,00
Z kaszanką i chrzanem 200 With black pudding & horseradish	10,00
Z salami i serem 200 With salami & cheese	11,00
Kanapka wegetariańska 200 Vegetarian sandwich	10,00
Kanapka firmowa z szynką, serem i warzywami 250 CK sandwich with ham, cheese & vegetables	14,00

ZUPY SOUPS

Rosół z makaronem 300ml Polish broth with noodles	10,00
Żurek staropolski z jajkiem i kawałkami kiełbasy 300ml White borsch with egg and sausage	14,00
Barszcz czerwony z krokietem 200ml Red borsch with croquet	13,00
Barszcz czerwony z uszkami 300ml Red borsch with polish ravioli	12,00
Krem grzybowy z łazankami w chlebie 300ml Mushroom cream soup with noodles served in a bread cup	17,00
Krem cebulowy z grzankami i grana padano 300ml Onion soup – cream with croutons and grana padano cheese	12,00

SALATKI SALADS

Sałatka z grillowanym kurczakiem 400 100 mix sałat, pomidory, ogórki, krążki cebuli czerwonej, papryka, kukurydza, kurczak, sos winegret Salad with grilled chicken	25,00
Sałatka śródziemnomorska 400 mix sałat, pomidory, ogórki, oliwki, krążki cebuli czerwonej, ser biały słony, sos winegret Salad with olives and feta cheese	24,00
Sałatka z jajkiem sadzonym, marynowanym łososiem norweskim 300 1szt 100 rukola, grana padano, orzeszki pini, czerwony sos pesto Salad with poached egg and salmon	27,00

DANIA FIRMOWE CK BROWAR SPECIALITIES

Golonko z piwną skórą, chrzan, musztarda, 900 150 ogórek kiszony, pieczywo Pork knuckle with beer crust, horseradish, mustard, pickles, bread	45,00
Jadło Cesarsko - Królewskie z plackami ziemniaczanymi 200 2szt C.K. meal with potato pancakes	25,00
Wiener Schnitzel, ziemniaki, kapusta zasmażana 200 200 200 Wiener Schnitzel, potatoes, fried cabbage	28,00
Półmisek C.K. 70 70 70 100 100 100 30 150 grillowana wołowina, wieprzowina, drób zapiekane w serze, frytki, ziemniaki zapiekane, serek panierowany, sos słodko pikantny, zestaw surówek C.K. dish – beef, pork and chicken smothered in cheese served with potatoes, set of salads	38,00
Żeberka zapiekane w miodzie, ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana 300 200 200 Ribs roasted in honey, fried potatoes, fried cabbage	35,00
Długo duszona pieczeń wołowa z ligawy w sosie chrzanowym 150 50 10szt 150 kluski śląskie, surówka z buraków Long stewed roast beef with horseradish sauce, dumplings, beetrot salad	38,00
Płyta C.K. 200 120 200 200 200 żeberka, kotlet wiener schnitzel, golonka, ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana C.K. platter – ribs, pork chop ck, knuckle of pork served with fried potatoes & fried cabbage	39,00
Płyta C.K.- dla 2 osób 400 240 400 400 400 żeberka, kotlet wiener schnitzel, golonka, ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana C.K. platter for two – ribs, pork chop ck, knuckle of pork served with fried potatoes & fried cabbage	69,00
Karczek grillowany z cebulką 150 50 150 150 frytki belgijskie, surówka z kiszonej kapusty Grilled Pork neck with onions, Belgian fries, sauerkraut salad	28,00
Pieczona pierś z kaczki 150 100 200 200 z jabłkami i żurawiną w sosie imbirowo-miodowym, ziemniaki zapiekane, mix sałat Baked duck fillet with apples, cranberries and honey - ginger sauce, fried potatoes, salad mix	38,00
Placki ziemniaczane w sosie grzybowym i kwaśną śmietaną 2 szt 150 50 Potato pancakes with mushroom sauce and sour cream	21,00

PIEROGI POLISH TRADITIONAL PIEROGIES

Pierogi z mięsem podane ze skwarkami 10szt Pierogies with meat and greaves	23,00
Pierogi ruskie podane z cebulką zeszkloną na maśle 10szt Pierogies with cottage cheese, potatoes and grilled onions	22,00

Pierogi ręcznie robione Hand made pierogies



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Stek z rostbefu z sosem zielonego pieprzu 200 Sirloin steak with green pepper sauce	39,00
Stek z polędwicy wołowej, masło czosnkowe z natką pietruszki 200 20 Beef fillet with garlic - parsley butter	59,00
Sznycel cielęcy po wiedeńsku z jajkiem sadzonym 150 1szt Vienna veal chop with poached egg	33,00
Fileciki cielęce 150 100 duszone w białym winie z grillowanym serem górskim i żurawiną Veal fillet stewed in white wine, grilled mauntain cheese with cranberry	35,00
Grillowany filet z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów na śmietanie 150 Grilled chicken fillet with dried tomato sauce	23,00
Pierś z kurczaka z grilla z serem górskim i plasterkami pomidora 150 30 80 Grilled chicken breast with mountain cheese and tomatoes	23,00
Pieczeń z dzika po myśliwsku 120 Roasted boar served in hunter style	39,00

Do dań głównych należy wybrać dodatki For main courses choose sides

RYBY FISH

Smażony pstrąg z chrzanem 300 Fried trout whole with horseradish	28,00
Filet z łososia w maśle czosnkowym 200 Salmon fillet in garlic butter	38,00
Polędwiczka z dorsza w sosie z pieczonej papryki 180 50 Cod fillet with baked paprika sauce	39,00

Do ryb należy wybrać dodatki For fishes choose sides

NA ZAMÓWIENIE TO ORDER

Dla 15 – 20 osób – Pieczony prosiak, dodatki różnego rodzaju 18kg 7kg m.in. ziemniaki w koszulkach, kapusta zasmażana, ogórki kiszzone Roasted piglet, assortment of sides	1390,00
Dla 10 osób – Indyk z pieca, dodatki różnego rodzaju 7kg 4kg m.in. ryż basmati, kasza z warzywami, ziemniaki z koperkiem, buraczki zasmażane Roasted turkey, assortment of sides	590,00
Gotowana szynka z kością 5kg 4kg ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana, ogórki kiszzone, chrzan, musztarda Cooked ham with bone, assortment of sides	690,00

DESERY DESSERTS

Apfelstrudel z sosem waniliowym 100 50 Apfelstrudel with vanilla sauce	14,00
Kremówka krakowska z sosem truskawkowym 100 20 <i>od czwartku do niedzieli</i> Polish Cream Cake with strawberry sauce – <i>From Thursday to Sunday</i>	16,00
Maliny na ciepło z lodami śmietankowymi, 100 40 50 bitą śmietaną i świeżą miętą Hot raspberry sauce with ice-cream, cream and fresh mint	16,00
Puchar lodów ze świeżymi owocami, 3 gałki 50 20 20 bitą śmietaną i polewą malinową Ice-cream with fruits, cream and raspberry sauce	15,00
Torcik czekoladowy z mussem pomarańczowym na likierze 100 20 Chocolate cake with orange mousse with liquer	18,00
Kawa Mrożona z gałką lodów, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 250 Chocolate cake with orange mousse with liquer	15,00
Gorąca czekolada z bitą śmietaną i sosem malinowym 200 Hot chocolate with cream and raspberry sauce	15,00

DODATKI SIDES

Ziemniaki zapiekane 200 fried potatoes	7,00
Ziemniaki z wody z koperkiem 200 boiled potatoes with dill	7,00
Ryż 150 rice	6,90
Frytki 200 french fries	7,90
Kapusta zasmażana 200 fried cabbage	6,90
Mix sałat z sosem winegret 100 salad mix with vinegrette	6,90
Sezonowe warzywa z grilla 200 grilled vegetables	7,90
Duszony szpinak z czosnkiem i śmietaną 200 stewed spinach with garlic and cream	6,90
Zestaw surówek 200 set of salads	6,90
Ogórki kiszane 200 pickles	6,90
Pieczywo czosnkowe 100 garlic bread	5,00
Ketchup, majonez, musztarda oraz chrzan 50	3,00
Sosy 50 sauces	5,00

ŚWIEŻE SOKI I LEMIONIADY FRESH JUICES AND LEMONADES

Pomarańczowy 200ml Orange	12,00
Grejpfrutowy 200ml Grapefruit	12,00
Lemoniada 400ml	12,00
Lemoniada 1 l Cytrynowa, Arbuzowa, Truskawkowa lub Ogórkowa Lemonade – Lemon, Watermelon, Strawberry or Cucumber	20,00

NAPOJE DRINKS

Pepsi, Pepsi bez kalorii, 7up 200ml	8,00
Mirinda, Schweppes Tonic	
Lipton Ice-Tea różne choice 200ml	8,00
Soki owocowe Toma 200ml Juices 200ml	8,00
Rockstar Original 250ml	13,00
Górska Natura Water 300ml	8,00
Cisowianka/Cisowianka Perlage 700ml	16,00
Herbata Sir William's 250ml	10,00
(8 smaków) Sir William's Tea (8 flavors)	

PIWA BUTELKOWE

	0,33 l	0,5l
Żubr		15,00
Dębowe Mocne		15,00
Tyskie Gronie		15,00
Książęce		15,00
Lech Premium		15,00
Pilsner Urquell		15,00
Lech Free	12,00	

KAWY COFFEE

Espresso 25ml	7,00
Lungo 30ml	7,00
Doppio 50ml	9,00
Americano 150ml	9,00
Americano z mlekiem 150ml	10,00
Cappuccino 150ml	11,00
Latte 250ml	12,00
Latte Chałwowe 250ml	15,00
Latte Cynamowe 250 ml	12,00
Irish Coffee (with Whisky 40ml)	18,00

CYDRY BUTELKOWE

	275 ml
Cydr Jabłkowy	9,90
Cydr Jabłkowy z cynamonem	9,90
Cydr gruszkowy	9,90

ALKOHOLE ALCOHOLS

	40ml	0,7l
Żubrówka biała	8,00	120,00
Żubrówka czarna	10,00	150,00
Żubrówka bison grass	10,00	150,00
Chopin	16,00	

		40ml
Tequila Sierra Silver		14,00
Tequila Sierra Gold		16,00
Rum Bacardi		14,00
Rum Bacardi Black		16,00
Rum Golden		9,00
Gin Seagram's		14,00
Gin Bombay Sapphire		18,00
Malibu		14,00

		40ml
Likier Bols		12,00
Cointreau		14,00
Bailey's		12,00
Jägermeister		15,00
Martini 100 ml (bianco, rosso i extra dry)		15,00

POLSKIE WÓDKI SMAKOWE

POLISH FLAVORED VODKAS

	40ml
Żołądkowa gorzka	9,00
Śliwowica Podbeskidzka	15,00
Krupnik	9,00
Miodula (Honey Vodka)	16,00
SOPLICA	
Wiśniowa	9,00
Orzech Laskowy	9,00
Pigwowa	9,00
Cytrynowa	9,00
Przepalana	9,00

	40ml	0,7l
Johnnie Walker Red	16,00	200,00
Johnnie Walker Black	21,00	300,00
Ballantine's	16,00	200,00
Jack Daniel	16,00	200,00
Jim Beam	16,00	200,00
Chivas Regal	25,00	350,00
Hennessy	18,00	18,00
Stock	15,00	15,00
Metaxa	15,00	15,00

**ZAPYTAJ OBSŁUGĘ
O DEGUSTACJĘ PIW LUB WÓDEK**
ASK FOR OUR BEER TASTING
OR VODKA TASTING



KOKTAJLE I DRINKI COCKTAILS & DRINKS

Aperol Spritz 21,00

(120 ml Prosecco, 80 ml Aperol,
40 ml woda, lód, pomarańcza)

Mimosa 12,00

(80 ml Prosecco, 40 ml sok pomarańczowy)

Caipirinha 14,00

(60 ml Cachaca, limonka, cukier trzcinowy)

Jägerbomb 25,00

(Rockstar, 40 ml Jägermeister)

Long Island Iced Tea 24,00

(20 ml wódka, 20 ml Bacardi rum,
20 ml Tequila Sierra Silver, 20 ml Seagram's gin,
20 ml Triple Sec, 20 ml cytryna, 200 ml Pepsi)

Cuba Libre 19,00

(40 ml Bacardi rum, 200 ml Pepsi, limonka)

Pina Colada 19,00

(40 ml Bacardi rum, 20 ml syrop kokosowy,
50 ml napój ananasowy, 50 ml mleko)

Tequila Sunrise 19,00

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

Margarita 19,00

(40 ml Tequila Sierra Silver,
20 ml Triple Sec, 40 ml soku z cytryny)

Strawberry Daiquiri 14,00

(20 ml Bacardi rum, 20 ml Bols Strawberry,
20 ml soku z cytryny, 20 ml syropu cukrowego)

Raspberry Mojito 23,00

(40 ml Bacardi rum, limonka, mięta, maliny,
cukier trzcinowy, woda gazowana)

Mojito 21,00

(40 ml Bacardi rum, limonka, mięta,
cukier trzcinowy, woda gazowana)

SHOTS

Kamikaze 6 shots

Kamikaze Blue 15,00

(40 ml wódka,
40 ml Blue Curacao,
40 ml Cytrynka)

Kamikaze Red 15,00

(40 ml wódka,
40 ml Bols Strawberry,
20 ml cytrynka,
20 ml napój porzeczkowy)

Kamikaze Yellow 15,00

(40 ml wódka,
40 ml Bols Lychee,
20 ml cytrynka, 20 ml sok pomarańczowy)

Kamikaze Green 15,00

(40 ml wódka,
40 ml Bols Melon,
20 ml cytrynka, 20 ml sok pomarańczowy)

Wściekły Pies 5,00

(20 ml Wodka,
20 ml syrop malinowy, tabasco)

SOFT DRINKS

Virgin Sunrise 8,00

(100 ml sok pomarańczowy,
100 ml napój ananasowy,
limonka, grenadina)

Virgin Mojito 12,00

(Limonka, mięta, cukier trzcinowy,
7up lub woda gazowana)



C.K. Browar Sp. z o.o.

ul. Podwale 6-7, 31-118 Kraków

tel. +48 (12) 429 25 05

e-mail: info@ckbrowar.krakow.pl