

PIWO WŁASNEJ PRODUKCJI



OWN PRODUCTION BEER

O to nasze piwa, które warzymy na miejscu.
Zapytaj obsługę, które aktualnie są dostępne.

These are our brewed on-site beers.
Ask your server about our current offerings.

PIWO SEZONOWE

Zapytaj o dostępność

SEASONAL BEER

Ask for availability

DEGUSTACJA PIĘCIU PIW

po 125 ml

17 PLN

FIVE BEERS TASTING

125 ml each

RURA PIWA / PIPE

HAPPY HOURS

	0,3L	0,5L	3,3L	5L	3,3L	5L
C.K. Jasne Light	9	11	79	99	39	/ 50
C.K. Dunkel Dark						
C.K. Weizen Wheat	11	13	95	115		
C.K. Miodowe Honey						
C.K. India Pale Ale	13	15	115	135		
C.K. American Indian Pale Ale						

Codziennie do 16.00
Everyday to 4 P.M.

ALKOHOLE

CYDRY BUTELKOWE BOTTLED CIDERS

		275 ML
Cydr Jabłkowy	Apple	10
Cydr Jabłkowy z cynamonem	Apple with cinnamon	10
Cydr Gruszkowy	Pear	10

POLSKIE WÓDKI SMAKOWE POLISH FLAVORED VODKAS

	40 ML
Żółdkowa Gorzka	9
Śliwowica Podbeskidzka	15
Krupnik	9
Miodula (Honey Vodka)	16
Żubrówka Bison Grass	10
SOPLICA	
Wiśniowa	9
Orzech Laskowy	9
Pigwowa	9
Cytrynowa	9
Przepalana	9

WHISKY WHISKY

	40 ML	0,7L
Ballantine's	16	200
Jack Daniel's	16	200
Chivas Regal	25	350
SIGNLE MALTS		
Glenfiddich 12YO	29	
Balvenie 12YO	39	
Glenfiddich 18YO	65	

POLSKIE WÓDKI CZYSTE POLISH PURE VODKAS

	40 ML	0,7 L
Żubrówka Biała	8	120
Żubrówka Czarna	10	150
Chopin	16	240

MOCNE STRONG

Tequila Sierra Silver	14
Tequila Sierra Gold	16
Rum Bacardi	14
Rum Barcelo Anejo	20
Malibu	14
Gin Seagram's	14
Gin Bombay Sapphire	18
Gin Hendrick's	29
Jägermeister	15
Likier Bols	12
Cointreau	14
Bailey's	12
Hennessy	18
Stock	15
Metaxa	15
	100 ML
Martini Bianco	15

Wszystkie ceny w PLN / All prices in PLN

Informacje o alergenach dostępne u obsługi. / All allergen information is available on request.

KOKTAJLE COCKTAILS

Raspberry Mojito	23
40 ml Bacardi rum, limonka, mięta, maliny, cukier trzcinowy, woda gazowana	
Mojito	21
40 ml Bacardi rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	
Aperol Spritz	21
120 ml Prosecco, 80 ml Aperol, 40 ml woda, lód, pomarańcza	
Caipirinha	14
60 ml Cachaca, limonka, cukier trzcinowy	
Jägerbomb	25
Rockstar, 40 ml Jägermeister	
Long Island Iced Tea	24
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 Coca Cola	
Cuba Libre	19
40 ml Bacardi rum, 200 ml Coca Cola, limonka	
Pina Colada	19
40 ml Bacardi rum, 20 ml syrop kokosowy, 50 ml napój ananasowy, 50 ml mleko	
Tequila Sunrise	19
40 ml Tequila Sierra Silver, 100 ml sok pomarańczowy, 20 ml Grenadine	
Margarita	19
40 ml Tequila Sierra Silver, 20 ml Triple Sec, 40 ml cytryna	
Strawberry Daiquiri	14
20 ml Bacardi rum, 20 ml Bols Strawberry, 20 ml soku z cytryny, 20 ml syropu cukrowego	

SHOTY SHOTS

Wściekły Pies 20 ml wódka, 20 ml syrop malinowy, tabasco	5
KAMIKAZE (6 sztuk / 6 shots)	
Kamikaze Blue 40 ml wódka, 40 ml Blue Curacao, 40 ml cytrynka	15
Kamikaze Red 40 ml wódka, 40 ml Bols Strawberry, 20 ml cytrynka, 20 ml napój porzeczkowy	15
Kamikaze Yellow 40 ml wódka, 40 ml Bols Lychee, 20 ml cytrynka, 20 ml sok pomarańczowy	15
Kamikaze Green 40 ml wódka, 40 ml Bols Melon, 20 ml cytrynka, 20 ml sok pomarańczowy	15

MIĘKKIE BĄCZKI SOFT DRINKS

Virgin Sunrise 100 ml sok pomarańczowy, 100 ml napój ananasowy, limonka, grenadina	8
Virgin Mojito Limonka, mięta, cukier trzcinowy, Sprite lub woda gazowana	12

NAPOJE

ŚWIEŻE SOKI I LEMONIADY FRESH JUICES AND LEMONADES

Pomarańczowy Orange	200 ML	12
Grejfrutowy Grapefruit	200 ML	12
Lemoniada Lemonade	0,4 L	12
Lemoniada Lemonade	1 L	20
Cytrynowa, Arbuzowa, Truskawkowa lub Ogórkowa / Lemon, Watermelon, Strawberry or Cucumber		

NAPOJE DRINKS

Pepsi, Pepsi bez kalorii, 7up, Mirinda, Schweppes Tonic	200 ML	8
Lipton Ice-Tea różne / choice	200 ML	8
Soki owocowe Toma Toma Juices	200 ML	8
Rockstar Original	250 ML	13
Krystaliczne Źródło / Water	300 ML	8
Cisowianka / Cisowianka Perlage	0,7 L	16

HERBATY TEA

Herbata Sir William's (8 smaków)	250 ML	12
Sir William's Tea (8 flavors)		

KAWY COFFEE

Espresso	25 ML	7
Lungo	30 ML	7
Doppio	50 ML	9
Americano	150 ML	9
Americano z mlekiem	200 ML	10
Cappuccino	200 ML	11
Flat White	250 ML	12
Latte	250 ML	12
Irish Coffee (with Whisky)	160 ML 40 ML	18



Pub / Pub
CODZIENNIE / every day
od 12:00 / from 12.00 A.M.

Restauracja / Restaurant
PIĄTEK I SOBOTA / Friday and Saturday
od 12:00 do 01:00 / from 12.00 P.M. to 1.00 A.M.
OD NIEDZIELI DO CZWARTKU / Sunday-Thursday
od 12:00 do 24:00 / from 12.00 P.M. to 12.00 A.M.

Klub / Club
OD WTORKU DO SOBOTY / Tuesday-Saturday
od 18:00 / from 6.00 P.M.

PRZEKĄSKI SNACKS	GRAM	CENA						
Chleb ze smalcem i ogórkiem kiszonym Bread with lard, pickled cucumber	200 100 200	16						
Frytki belgijskie z serem i sosami Belgian fries with cheese and sauces	250 50	15						
Koszyk piwny C.K. czyli paluszki z mozzarelli, serki z papryczką i frytki z sosami C.K. Beer Set, that is mozzarella sticks, cheese with pepper and fries with sauces	250 50	19						
Pikantne skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce z sosami Hot chicken wings in crispy coating with sauces	10 SZT 50	25						
Nachos z 3 sosami (ostry pomidorowy, średnio ostry pomidorowy, czosnkowy) Nachos with 3 sauces (hot tomato, medium tomato, garlic)	150 70 70 70	19						
PRZYSTAWKI STARTERS	GRAM	CENA						
Grillowany ser górski z bekonem z dodatkiem żurawiny i musem chrzanowym Grilled mountain cheese served with bacon, cranberry and horseradish mousse	150	18						
Befszyk tatarski z marynowanymi pieczarkami, żółtkiem, ogórkiem konserwowym, szprotkami, cebulą, masłem i pieczywem Steak Tatar with champignons, pickles, yolk, sprats, onions, butter and bread	150	27						
Carpaccio z polędwicy oprószone grana padano z dodatkiem oliwy, cytryny, masła i pieczywa Beef carpaccio with grana padano cheese, olive oil, lemon, butter and bread	100 30	28						
ZUPY SOUPS	ML	CENA						
Rosół z makaronem Polish broth with noodles	300	10						
Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami White borsch with egg, sausage and potatoes	300	14						
Barszcz czerwony solo Red borsch	200	10						
Barszcz czerwony z uszkami Red borsch with polish ravioli	300	12						
Krem grzybowy z łazankami w chlebie Mushroom cream soup with noodles served in a bread cup	300	19						
<table border="1"> <tr> <td>od Poniedziałku do Piątku From Monday to Friday</td> <td>w godz. 12.00-16.00 at 12.00 P.M. – 4.00 P.M.</td> <td>od 20 zł Zupa + Drugie Danie from 20 PLN Soup + Main Course</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Promocja nie dotyczy grup powyżej 10 osób The special offer only applies to groups for up to 10 people.</td> </tr> </table>	od Poniedziałku do Piątku From Monday to Friday	w godz. 12.00-16.00 at 12.00 P.M. – 4.00 P.M.	od 20 zł Zupa + Drugie Danie from 20 PLN Soup + Main Course	Promocja nie dotyczy grup powyżej 10 osób The special offer only applies to groups for up to 10 people.				
od Poniedziałku do Piątku From Monday to Friday	w godz. 12.00-16.00 at 12.00 P.M. – 4.00 P.M.	od 20 zł Zupa + Drugie Danie from 20 PLN Soup + Main Course						
Promocja nie dotyczy grup powyżej 10 osób The special offer only applies to groups for up to 10 people.								

DANIA FIRMOWE CK BROWAR SPECIALITIES	GRAM	CENA	
Golonko z piwną skórką, chrzanem, musztardą, ogórkiem kiszonym i pieczywem Pork knuckle with beer crust, horseradish, mustard, pickles, bread	900 150	49	
Jadło Cesarsko-Królewskie z plackami ziemniaczanymi C.K. meal with potato pancakes	200 25SZT	26	
Wiener Schnitzel z ziemniakami oraz kapustą zasmażaną Wiener Schnitzel, potatoes, fried cabbage	200 200 200	28	
Pólmisek C.K. czyli grillowana wołowina, wieprzowina, oraz drób zapiekane w serze, podane z frytkami, zapiekanymi ziemniakami, serkiem panierowanym, sosem słodko-pikantnym oraz zestawem surówek C.K. dish – beef, pork and chicken smothered in cheese served with potatoes, set of salads	70 70 70 100 100 100 30 150	38	
Żeberka zapiekane w miodzie, z ziemniakami zapiekanymi oraz kapustą zasmażaną Ribs roasted in honey, fried potatoes, fried cabbage	300 200 200	35	
Długo duszona pieczeń wołowa z ligawy w sosie chrzanowym, kluski śląskie oraz surówka z buraków Long stewed roast beef with horseradish sauce, dumplings, beetrot salad	150 50 10SZT 150	38	
Płyta C.K. czyli żeberka, kotlet wiener schnitzel, golonko z zapiekanymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną C.K. platter – ribs, pork chop ck, knuckle of pork served with fried potatoes & fried cabbage	200 120 200 200 200	39	
Płyta C.K. dla 2 osób czyli żeberka, kotlet wiener schnitzel, golonko z zapiekanymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną C.K. platter for two – ribs, pork chop ck, knuckle of pork served with fried potatoes & fried cabbage	400 240 400 400 400	69	
Pieczona pierś z kaczki podana z jabłkami i żurawiną w sosie imbirowo-miodowym razem z zapiekanymi ziemniakami oraz mieszanką sałat Baked duck fillet with apples, cranberries and honey-ginger sauce, fried potatoes, salad mix	150 100 200 100	38	
Placki ziemniaczane w sosie grzybowym i z kwaśną śmietaną Potato pancakes with mushroom sauce and sour cream	25SZT 150 50	21	
PIEROGI POLISH TRADITIONAL PIEROGIES	GRAM	CENA	
Pierogi z mięsem okraszone skwarkami Pierogies with meat and greaves	10 SZT	23	
Pierogi ruskie podane z cebulką zeszkloną na maśle Pierogies with cottage cheese, potatoes and grilled onions	10 SZT	22	
<table border="1"> <tr> <td>Pierogi ręcznie robione Hand made pierogies</td> </tr> </table>	Pierogi ręcznie robione Hand made pierogies		
Pierogi ręcznie robione Hand made pierogies			

SALAŃKI SALADS	GRAM	CENA	
Sałatka z grillowanym kurczakiem, mix sałat, pomidory, ogórki, krążki cebuli czerwonej, papryka, sos winegret, grana padano Salad with grilled chicken	400 100	27	
Sałatka z karmelizowanym serem kozim, sałata, rukola, gruszka, granat, pomidory koktajlowe, krążki cebuli czerwonej, orzechy włoskie, sos winegret z miodem Salad with caramelized goat cheese	400 65	28	
DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES	GRAM	CENA	
Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym z natką pietruszki Tenderlion steak with garlic parsley butter	200 20	59	
Grillowany filet z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów na śmietanie Grilled chicken fillet with dried tomato sauce	150	23	
Placki z cukinii z grillowanymi warzywami i śmietaną Zucchini pancakes with grilled vegetables and cream	2 SZT 200 50	23	
Pstrąg z pieca (około 300g) Oven baked trout	1 SZT	28	
<table border="1"> <tr> <td>Do dań głównych należy wybrać dodatki For main courses choose sides</td> </tr> </table>			Do dań głównych należy wybrać dodatki For main courses choose sides
Do dań głównych należy wybrać dodatki For main courses choose sides			
Ziemniaki zapiekane (<i>fried potatoes</i>)	GRAM 200	CENA 7	
Ziemniaki z wody z koperkiem (<i>boiled potatoes with dill</i>)	200	7	
Ryż (<i>rice</i>)	150	7	
Frytki (<i>french fries</i>)	200	8	
Kapusta zasmażana (<i>fried cabbage</i>)	200	9	
Mix sałat z sosem winegret (<i>salad mix with vinaigrette</i>)	100	8	
Sezonowe warzywa z grilla (<i>grilled vegetables</i>)	200	8	
Zestaw surówek (<i>set of salads</i>)	200	7	
Ogórki kiszone (<i>pickles</i>)	200	7	
Pieczywo czosnkowe (<i>garlic bread</i>)	100	5	
Ketchup, majonez, musztarda oraz chrzan	50	3	
Sosy (<i>sauces</i>)	50	5	
DESERY DESSERTS	GRAM	CENA	
Apfelstrudel z gałką lodów waniliowych i płatkami migdałów Apfelstrudel with vanilla ice-cream and roasted flaked almonds	100 40 10	14	
Maliny na ciepło z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i świeżą miętą Hot raspberry sauce with ice-cream, cream and fresh mint	100 40 50	16	

C.K. Browar to lokal, którego tradycja sięga 1996 roku, to właśnie wtedy w tych zabytkowych piwnicach powstał PUB z własnym Mini Browarem, Restauracją i Klub. Jesteśmy jedyną w Krakowie

restauracją, w której warzymy Piwo według starej austro-węgierskiej receptury. Piwo CK zawsze jest świeże ponieważ wprost z tanków trafia do kufla gości.

OD 1996

CKBROWAR.PL

C.K. Browar was founded in 1996 with its own Mini Brewery, Restaurant and Club. We are the only place in Krakow brewing beer according to

the old Austro-Hungarian recipe. In this amazing place beer is always fresh, as poured straight from the tanks to the guest's pints.