

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

**NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET W CIAŻY
I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**



Poznaj **NOWE
PIWO** z Gliwic

**Pierwszy Browar
w powojennych
Gliwicach
zaprasza**

RESTAURACJA "MINIBROWAR MAJER"

Dwupoziomowa restauracja Mini Browar Majer to szczególne miejsce prowadzone z pomysłem i pasją, które przyciąga doskonałą kuchnią i klimatycznym wnętrzem, w którym klasyka w harmonijny sposób spleta się z nowoczesnością.



Nasza restauracja serwuje dania kuchni polskiej i europejskiej. Smaczne dania w połączeniu z naszym kreatywnym i miłym zespołem spowodują, że staniemy się dla Państwa kolejnym punktem na mapie najchętniej odwiedzanych miejsc. Niewątpliwie największą atrakcją naszej restauracji jest własny Mini Browar, w którym warzymy cztery rodzaje niefiltrowanego i niepasteryzowanego piwa. Nasze piwa tworzone są zgodnie z najstarszą normą piwną z 23.04.1516 roku - Beyerisches Reinheitsgebot zgodnie, z którą do produkcji piwa używamy jedynie wody, najlepszej jakości słoju, drożdży oraz chmielu. Zapraszamy do degustacji naszych potraw a w szczególności wysmienitych piw.

"CZWARTKOWE PIECZENIE GOŁONKI"

W nawiązaniu do obiadów czwartkowych, proponujemy świeżo pieczoną gołonkę. W trosce o zadowolenie naszych Gości oraz zapewnienie najwyższej jakości naszej gołonki, ilość oraz czas podawania jest ograniczony. Informacje na temat dostępności oraz sposobie podawania dostępne są u obsługi kelnerskiej.

LUNCH u Majera

W godzinach od 12:30 do 15:30
Od poniedziałku do piątku zapraszamy Państwa na dwudaniowy Lunch do naszej restauracji, gdzie codziennie czeka inny specjalnie przygotowany zestaw.

Cena 25 PLN

Serdecznie zapraszamy na główną atrakcję wieczoru, 4 gatunki Niepasteryzowanego i Niefiltrowanego Piwa
Najwyższa jakość, Niespotykany smak - tylko w naszym BROWARZE

Szef kuchni poleca

Wybrane propozycje naszego MENU

- Sałatka Caesar ze smażonymi polędwiczkami z kurczaka _____ 19,00
- Tradycyjna sałatka grecka z oregano i focaccią _____ 16,00
- Sola w papilotach przygotowana na parze na bukiedzie warzyw i ziemniaków _____ 25,00
- Grillowany stek z polędwicy wołowej z sosem piwnym, domowymi frytami i miksem sałat _____ 46,00
- Smażona polędwiczka wieprzowa na boczku, gnocchi na sosie z runa lesnego z duetem fasoli _____ 31,00
- Pieczone żeberka w sosie barbecue z domowymi frytami i sosem tzatziki, kukurydzą i surówką coleslaw _____ 28,00
- Marynowana w ziołach i grillowana karkówka z frytami i sałatką z ogórka kiszzonego oraz focaccią _____ 25,00
- Sznycel cielęcy na pół talerza z jajkiem i sałatką ziemniaczaną z boczkiem i sałatką z ogórka kiszzonego _____ 32,00
- Rolada drobiowa z mozzarellą, suszonymi pomidorami podawana z bukietem warzyw i ziemniakami roesti _____ 28,00
- Marynowany w chili szaszłyk drobiowy podawany z sosem tzatziki, salsą pomidorową oraz ryżem i focaccią _____ 28,00
- Smażona pierś z kaczki w sosie toffi z gnocchi z marchewką paryską _____ 38,00
- Creme brulee z karmelizowanym cukrem _____ 14,00
- Sernik z brzoskwiniami w sosie czekoladowym _____ 12,00
- Tort z trzech musów czekoladowych _____ 15,00
- Strudel jabłkowy z gałką lodów waniliowych _____ 13,00



Do końca czerwca zapraszamy
na after office happy hour
w godzinach od 16:00 do 18:00
DUŻE PIWO W CENIE MAŁEGO



GLIWICE, ul. Studzienna 8,
info@minibrowarmajer.pl

tel.: 32 747 77 77

www.minibrowarmajer.pl