



PERŁOWA
pijalnia piva



MIEJSCE INSPIRACJI



Slow Food®
Polska



UL. BERNARDYŃSKA 15A, LUBLIN

Tel. 81 71 01 205

Kuchnia Perłowej Pijalni Piwa zapewnia niepowtarzalną okazję do celebrowania posiłków i odkrywania ich smaku w kompozycji z piwem. Szef Kuchni Mateusz Ciołko łączy sekrety tradycyjnej polskiej kuchni z elementami nowatorskiej sztuki gotowania. Wykorzystujemy wysokiej jakości naturalne produkty od lokalnych producentów i dostawców. Nasze menu zmienia się wraz z porami roku. Chcemy szerzyć bliską nam ideę Slow Food, a więc dawać przyjemność ze smakowania.



PRZEKĄSKI

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CHIPSY Z MARCHWI | 5 zł |
| CHIPSY Z SELERA | 5 zł |
| SUSZONA WOŁOWINA | 11 zł |
| HOT DOG | 10 zł |
| Kiełbaska z wieprzowiny rasy puławskiej, musztarda Chmielowa, domowy ketchup | |
| BUŁKI NA PARZE WEGETARIAŃSKIE | 14,50 zł |
| Bocznik, pasta pieczarkowo fasolowa, kotlet z kapusty kiszzonej | |
| BUŁKI NA PARZE Z WIEPRZOWINĄ | 16,50 zł |
| Golonka, surówka z kiszzonej kapusty i kaszy gryczanej, chutney z buraka | |
| CIASTEczKA PIWNE Z MŁÓTA BROWARNICZEGO | 3 zł |



PRZYSTAWKI

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ZUPA Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW | 12 zł |
| Policzek wieprzowy rasy puławskiej, proch z chleba żytniego, piana z piwa Perła Koźlak, ocet słodowy własnej produkcji | |
| TATAR Z BAWETTE WOŁOWEJ | 22 zł |
| Wołowina bawette, musztarda porzeczkowa, żółtko sous vide, emulsja z anchois, szalotka w occie, kiszony burak, olej rzepakowy z gospodarstwa Skarby Natury, chleb własnej produkcji | |
| PIEROŻKI Z WIEPRZOWINĄ RASY PUŁAWSKIEJ | 15 zł |
| Wieprzowina rasy puławskiej, sos grzybowy, żel z pigwowca, jarmuż | |
| SAŁATKA SEZONOWA | 14 zł |
| Soczewica marynowana, sos czekoladowy, burak, chips z kaszy gryczanej, ser farmerski Janowicki | |
| DESKA MIĘS WŁASNEJ PRODUKCJI | 27 zł |
| Schab wędzony, kiełbasa palcówka, cukinia marynowana, słonina solona, pasztet wieprzowy, musztarda, majonez, chleb na zakwasie własnej produkcji | |

MENU



DANIA GŁÓWNE

- KIEŁBASKI Z WIEPRZOWINY RASY PUŁAWSKIEJ** 23 zł
Wieprzowina rasy puławskiej, puree ziemniaczane, kapusta z grochem, olej z pieczonych warzyw, musztarda
- FILET SUMA RZECZNEGO** 53 zł
Sum, krokiet ziemniaczany z kapustą włoską i suszonymi grzybami, fermentowana kapusta czerwona, słonina w popiele, żurawina, brukselka, puree z selera i maku, olej z jarmużu
- STEK Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO** 57 zł
Antrykot wołowy, ziemniaki, żel z czarnego bzu, kiszony topinambur, sos na bazie Perła Porter Bałtycki i kwasu chlebowego, jarmuż
- ŻEBERKO WIEPRZOWE DYMIONE** 31 zł
Wieprzowina rasy puławskiej, marynowana rzodkiew, karmelizowana marchewka, chutney z selera naciowego, puree ziemniaczane
- MAKARON WŁASNEJ PRODUKCJI** 21 zł
Makaron z piwem Perła Chmielowa, pesto marchwiowe, marynowane warzywa, ser farmerski Janowicki



DESERY

- BROWNIE Z PIWEM PERŁA PORTER BAŁTYCKI** 15 zł
Brownie, lody z palonej skorzonery, coulis malinowe, Perła Porter Bałtycki
- BUDYŃ DOMOWY WŁASNEJ ROBOTY** 12 zł
Budyń, lody z rokitnika, sos karmelowy, crumble słodowe
- BLOK CZEKOLADOWY Z CHMIELEM LUBELSKIM** 7 zł



NAPOJE



Woda jest głównym składnikiem piwa. Jej właściwości mają decydujący wpływ na prawidłowość wszystkich etapów procesu warzenia.

CISOWIANKA PERLAGE 6 zł / 0,33l
CISOWIANKA PERLAGE 12 zł / 0,75l

MR. DARK BLACK 9 zł / 0,33l
MR. DARK SILVER 9 zł / 0,33l
MR. DARK WHITE 9 zł / 0,33l

LEMONIADA VETTERA 5 zł / 0,33l

Orzeźwiający napój przygotowywany na miejscu. Nawiązuje do historii produkcji lemoniad w Wytwórni Lemoniady i Wód Gazowanych K.R. Vettera.

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 10 zł / 0,33l

Przygotowywany na miejscu z sezonowych owoców.

CHILL DRINK 12 zł / 0,5l

Napój na bazie pigwy, chmielu i dzikiej róży.



KAWY

Specjalna mieszanka kawy starannie wyselekcjonowana i palona przez lubelską palarnię Kaffe.

ESPRESSO 6 zł
ESPRESSO DOPPIO 8 zł
AMERICANO 5 zł
LATTE / LATTE MACCHIATO 9 zł
FLAT WHITE 10 zł
CAPPUCCINO 7 zł



HERBATY

ZIELONA 5 zł
CZARNA 5 zł

ALKOHOLE



PIWO

Każde z naszych piw pełne jest pasji i zaangażowania, którymi chcemy się z Państwem podzielić. Owoc naszej pracy powstaje z najlepszych odmian słodu oraz szlachetnych gatunków polskich chmieli, uprawianych przez dziesiątki lat na Lubelszczyźnie w rodzinnych chmielnikach.

| | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| PERŁA CHMIELOWA - PERŁA EXPORT | 6 zł / 0,5l | 4 zł / 0,3l |
| PERŁA KOŹLAK - PERŁA PORTER BAŁTYCKI - ZWIERZYNIEC PILS | 7 zł / 0,5l | 5 zł / 0,3l |
| ORDYNACKIE LEKKIE - WITBIER | | |
| PIWO WARZONE SEZONOWO | 10 zł / 0,5l | 6 zł / 0,3l |
| DESKA DEGUSTACYJNA WYBRANYCH PIW | | 10 zł / 4x 125ml |

PIWA BUTELKOWE:

| | |
|------------------------------|---------------------|
| PERŁA PORTER BAŁTYCKI | 5 zł / 0,33l |
| PERŁA KOŹLAK | 5 zł / 0,33l |
| ZWIERZYNIEC PILS | 5 zł / 0,33l |



ALKOHOLE GATUNKOWE

NALEWKI KAROLA MAJEWSKIEGO

Nalewki tworzone zgodnie z wielowiekową recepturą. Owoce z najstarszych odmian, pochodzą z naturalnych upraw z małych, wiejskich sadów, ekologicznych upraw, leśnych polan, łączone z najlepszymi rodzajami spirytusu. Oferowane nalewki to manufaktura domowa.

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| NALEWKA Z GŁOGU | 15 zł / 40ml |
| NALEWKA NA PĘDACH SOSNY | 15 zł / 40ml |
| NALEWKA Z KWIATÓW CZARNEGO BZU | 15 zł / 40ml |
| NALEWKA MALINA „PORANNA ROSA” | 15 zł / 40ml |
| NALEWKA Z CZEREMCHY | 15 zł / 40ml |



ALKOHOLE



WINA

Wina, które oferujemy pochodzą z dwóch najlepszych winnic na Lubelszczyźnie: Winnica Solaris z okolic Opolu Lubelskiego oraz Winnica Rzeczyca z Kazimierza Dolnego. O ich jakości świadczy ręczny, staranny zbiór i selekcja owoców. Wina produkowane są na małą skalę, gdzie produkcja nie przekracza kilkuset butelek rocznie. Wina honorowane znakiem jakości Karty Win Małopolskiego Przełomu Wisły, wyróżnione na targach EnoExpo oraz na Konkursie Młodych Win Terra Madre Slow Food Kraków.

WINA Z WINNICY SOLARIS

ROSE

14 zł / 150ml 70 zł / 750ml

Wino różowe z austriackiego szczepu rosnącego na parceli Bliskowice w Dolinie Wisły. Bardzo aromatyczne, w bukacie dominują truskawki, poziomki i owoce liczi.

SOLERO

15 zł / 150ml 75 zł / 750ml

Wino odmianowe powstałe z owoców wyjątkowo wczesnego szczepu. W bukacie cytrusy, liczi oraz miód.



WINA Z WINNICY RZECZYCA

REGENT

13 zł / 150ml 65 zł / 750ml

Jednoszczepowe wino o wyraźnym aromacie śliwek, czarnych jagód i wiśni.

RONDO

13 zł / 150ml 65 zł / 750ml

Jednoszczepowe wino z typowymi aromatami wiśni, nutami drewna i owoców leśnych.



ALKOHOLE

MIÓD PITNY PÓŁTORAK JADWIGA

14 zł / 100ml

Najszlachetniejszy, leżakowany miód pitny ze Spółdzielni Pszczelarskiej APIS w Lublinie. Wyrazisty i głęboki bukiet zawdzięcza owocom maliny i dzikiej róży. Tworzony z najwyższej jakości surowców nawiązuje do bogatej tradycji miodosytnictwa na ziemiach polskich.

DEANSTON 12 Y.O.

18 zł / 40ml

Single malt z gorzelnii Deanston położonej w rejonie Highlands. Skomponowana z destylatów leżakowanych dwanaście lat w beczkach po Bourbonie, delikatna i przyjemna whisky o gładkim i słodkim aromacie jabłek, jęczmienia i marmolady pomarańczowej. W smaku charakteryzuje się nutami dębu, orzechów i karmelu z krótkim finiszem wanilii, toffi, gruszki.

BOMBAY SAPPHIRE

12 zł / 40ml

Gin produkowany według niezmienionej receptury z 1761 roku ze spirytusu zbożowego i dziesięciu starannie wyselekcjonowanych ziół i korzeni. W smaku dominują nuty kwiatowe, owoce tropikalne, migdał oraz skórka cytryny.

JÄGERMEISTER

12 zł / 40ml

Ziołowo-korzenny likier o słodko gorzkim smaku. Powstaje w wyniku połączenia spirytusu i 56 ziół, przypraw korzennych.

EL JIMADOR

12 zł / 40ml

Oryginalna tequila wytwarzana z niebieskiej agawy. Pochodzi z okolicy zabytkowej miejscowości Amatitan w stanie Jalisco. Ma pikantny smak z wyczuwalną nutą cytrusów.

BAILEYS

10 zł / 40ml

Likier tworzony na bazie śmietanki i whisky, z dodatkiem wanilii i kakao.

MARTINI BIANCO

11 zł / 100ml

Vermouth produkowany według receptury z 1863 roku. Delikatnie ziołowy smak powstały na bazie białego wytrawnego wina, słodczy rafinowanego cukru i wielu starannie wyselekcjonowanych przypraw, podkreślony subtelnie nutą wanilii.

CAPTAIN MORGAN GOLD

11 zł / 40ml

Rum o unikalnej głębi, intensywnym smaku i bogatym aromacie, mocnym zapachu korzeni, dębu oraz posmaku wanilii.



ALKOHOLE



WÓDKA

W miejscowości Krzesk, pośród rozległych, żyznych terenów znajduje się historyczna gorzelnia Chopin, słynąca z wielowiekowej tradycji wytwarzania alkoholu. Harmonijne połączenie tradycji z nowoczesnością sprawia, że krzeska gorzelnia może poszczycić się najwyższą jakością produktów.

CHOPIN RYE

10 zł / 40ml 150 zł / 700ml

Do produkcji wykorzystywane jest tylko najwyższej jakości żyto. Charakteryzuje się jedwabistym smakiem o bogatym i zrównoważonym, odrobinę pikantnym finiszu oraz wyraźnym zapachem z nutą surowego, żytniego chleba.

MŁODY ZIEMNIAK 2015

16 zł / 40ml 200 zł / 500ml

Wyjątkowa wódka z młodego ziemniaka odmiany Denar, zebranego już w czerwcu. Do wytworzenia butelki zużywa się około pięćdziesięciu ziemniaków. Jednokrotna destylacja wydobywa smak i aromat, zaś warunki atmosferyczne indywidualnie kształtują charakter każdego rocznika. Rocznik 2015 wyróżnia słodka z aromatami soczystych owoców, przede wszystkim gruszek, ale też nieco dymna, a nawet ziemista nuta.

INFORMACJA O ALERGENACH W PRODUKTACH

| | Dwutlenek siarki | Gluten | Gorczyca | Jajka | Łubiny | Mięczaki | Mleko | Orzechy z drzew | Orzeszki ziemne | Ryby | Seler | Sezam | Soja | Skorupiaki | Ziarna zbóż |
|--------------------------------------------------|------------------|--------|----------|-------|--------|----------|-------|-----------------|-----------------|------|-------|-------|------|------------|-------------|
| Przekąski | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chipsy z marchwi | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chipsy z selera | | | | | | | | | | | ■ | | | | |
| Suszona wołowina | | | ■ | | | | | | | | | | | | |
| Hot dog | | ■ | ■ | | | | ■ | | | | | | | | |
| Ciasteczka piwne | | | ■ | | | | | ■ | | | | | | | ■ |
| Kanapka z golonką | | ■ | ■ | | | | | | | | ■ | | | | |
| Kanapka z warzywami | | ■ | | | | | | | | | ■ | | | | |
| Przystawki | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zupa szczawiowa | | | | ■ | | | ■ | | | | ■ | | | | |
| Pierogi z pstrągiem | | ■ | | | | | | | | ■ | | | | | |
| Pasta z soczewicy | | | | ■ | | | | | | | | | | | |
| Tatar wołowy | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| Sałátka z królikiem | | ■ | | | | | ■ | | | | ■ | | | | |
| Deska wędlin własnej produkcji | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| Dania główne | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kiełbaski własnej produkcji | | | ■ | | | | ■ | | | | | | | | |
| Jesiotr z gosp. Pstrąg Pustelnia | | | | | | | ■ | | | ■ | ■ | | | | |
| Boczek ze świni puławskiej | | | | ■ | | | | | | | ■ | | | | |
| Makaron własnej produkcji | | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| Antrykot sezonowany | | | ■ | | | | ■ | | | | ■ | | | | |
| Desery | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ciastko makowe | | ■ | | ■ | | | ■ | | | | | | | | |
| Selekcja lodów własnej produkcji | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tarta czekoladowa | | ■ | | ■ | | | ■ | | | | | | | | |
| Kuchnia uliczna | | | | | | | | | | | | | | | |
| Burger wołowy | | ■ | | ■ | | | | ■ | | | | | | | |
| Burger wegetariański | | ■ | | | | | | ■ | | | | | | | |
| Kanapka | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| Hot dog | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| Piwo z nalewaka | | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| Piwo butelkowe | | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| Wino | ■ | | | | | | | | | | | | | | |
| Whisky Deanston 12 Y.O. | | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| Wódka Chopin Rye | | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| Nalewki Karola Majewskiego | | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| Kawa Cappucino, Kawa Latte, Kawa Latte Macchiato | | ■ | | | | | ■ | | | | | | | | |
| Baileys | | ■ | | | | | ■ | | | | | | | | |



MENU



KUCHNIA ULICZNA

BURGER WOŁOWY

20 zł

Wołowina, ser gouda, cebula, pieczarka, ogórek musztardowy, bułka na bazie piwa Perła Koźlak i siodu ciemnego, chipsy ziemniaczane własnej produkcji

BURGER WEGETARIAŃSKI

15 zł

Kotlet z buraka i kaszy jęczmiennej, bułka na bazie piwa Perła Koźlak i siodu ciemnego, pickle białej cebuli, ajwar, pasta z ciecierzycy i warzyw pieczonych

KANAPKA PULLED PORK

16 zł

Wieprzowina rasy puławskiej wolno duszona, ogórek musztardowy, sos barbecue własnej produkcji

HOT DOG

10 zł

Kiełbaska z wieprzowiny rasy puławskiej, musztarda Chmielowa, domowy ketchup