

# PINTA Beskidy &



— PROJEKT —

## PRZYSTAWKI

**FALAFEL** 22 zł  
PUREE MARCHEWKOWE, CHIPSY  
Z MARCHEWKI, OLIWA, KOLENDRA, SEZAM

**AWOKADO, FASOLKA SZPARAGOWA,  
POPCORN Z KASZY, PANIEROWANA  
KREWETKA, OLIWA DYMKOWA** 24 zł

**TATAR WOŁOWY** 45 zł  
KAPUSTA KISZONA, PUREE GRZYBOWE,  
PRAŻONY SŁONECZNIK, ŻEL Z ŻÓŁTKA,  
OLIWA LUBCZYKOWA

## ZUPY

**KREM Z DYNI** 22 zł  
PUREE DYNIOWE, PRAŻONE JABŁKO,  
PESTKI DYNI, OLIWA, KOLENDRA

**ŻUREK  
NA SWOJSKIM ZAKWASIE** 24 zł  
KIEŁBASA, JAJKO GOTOWANE, BOCZEK

## SAŁATKI

**BOWL Z KURCZAKIEM  
I WARZYWAMI** 26 zł  
FILET GRILLOWANY, POMIDORKI  
KOKTAJLOWE, OGÓREK ZIELONY, CEBULKA  
MARYNOWANA, JAJKO POCHE, BOCZEK  
GRILLOWANY, CIECIERZYCA, SOS WINEGRET

**SAŁATKA Z PIECZONYCH  
WARZYW** 24 zł  
SELER, PIETRUSZKA, MARCHEW,  
BRYNDZA, MALINY, MARYNOWANA  
CEBULKA, DRESSING  
MUSZTAROWO-MIODOWY

## DANIA GŁÓWNE

**PIEROGI Z WOŁOWINĄ  
KURKI, SOS MAŚLANY, PUDER  
Z PALONEGO PORA, OLIWA LUBCZYKOWA** 44 zł

**FILET Z KACZKI** 45 zł  
BURAKI KARMELOWANE, PUREE  
TOPINAMBUR, KROKIECIK  
ZIEMNIACZANY, SOS DEMI GLACE

**RISOTTO Z ZIELONYMI  
WARZYWAMI I KURCZAKIEM** 28 zł  
CUKINIA, GROSZEK ZIELONY,  
BRUKSELKA, FILET GRILLOWANY,  
PARMEZAN, RUKOLA

**ŁOSOŚ PIECZONY** 38 zł  
PUREE DYNIOWE, SOS CYTRYNOWY,  
SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO, DZIKI  
BROKUŁ

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 99 zł  
GRATENA ZIEMNIACZANA, WARZYWA  
PIECZONE, MARYNOWANA CEBULKA,  
PUREE GRZYBOWE, SOS DEMI GLACE

## MENU DZIECIĘCE

**POMIDOROWA  
Z MAKARONEM** 12 zł

**MAKARON W SOSIE  
POMIDOROWYM Z PARMEZEM** 16 zł

**PIEROGI CZEKOLADOWE  
Z NUTELLĄ I BANANAMI,  
MASŁO, OWOCE** 18 zł

**NUGETTSY Z KURCZAKA** 24 zł  
FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI

## BURGERY

**BURGER KLASYCZNY** 44 zł  
WOŁOWINA 100% 200 G, POMIDOR,  
OGÓREK KONSERWOWY, CHUTNEY  
Z CEBULI CZERWONEJ, CHEDDAR,  
BOCZEK GRILLOWANY, SOS TRUFLOWY,  
GRUBE FRYTY

**BURGER OD NIEMCA** 49 zł  
WOŁOWINA 100% 200 G, OSCYPEK  
GRILLOWANY, KRAŻKI CEBULOWE,  
BOCZEK GRILLOWANY, BBQ, DIP  
ZIELONA CEBULKA, GRUBE FRYTY

**VEGE BURGER** 42 zł  
MEDALION Z CUKINII I BAKŁAŻANA,  
SUSZONE POMIDORY, PASTA Z AWOKADO,  
MARYNOWANA CEBULKA, GRILLOWANA  
PAPRYKA, SOS SEROWY, GRUBE FRYTY

## PIZZA Ø 28 CM

**MARGHERITA** 28 zł  
SOS POMIDOROWY, SER MOZARELLA,  
ŚWIEŻA BAZYLIA

**REGIONALNA** 39 zł  
SOS POMIDOROWY, SER MOZARELLA,  
SZYNKA, KIEŁBASA, BOCZEK, CEBULKA  
CZERWONA, PIECZARKI

**OD NIEMCA** 40 zł  
SOS POMIDOROWY, SER MOZARELLA,  
MIELONE MIESO WIEPRZOWO-WOŁOWE,  
KUKURYDZA, FASOLKA KONSERWOWA, RUKOLA

**PARMEŃSKA** 42 zł  
SOS POMIDOROWY, SER MOZARELLA,  
OLIWKI, SZYNKA PARMEŃSKA,  
POMIDORKI KOKTAJLOWE, RUKOLA

CIĄG DALSZY MENU NA DRUGIEJ STRONIE

VEGETARIAŃSKIE  
PIKANTNE

1 GLUTEN  
6 SELER

2 MLEKO I POCHODNE  
7 SKORUPIAKI I POCHODNE

3 LAKTOZA  
8 SIARCZANY

4 JAJA  
9 SEZAM

5 ORZECHY I POCHODNE  
10 GORCZYCA

W ZWIĄZKU Z OKRESOWĄ ZMIANĄ DOSTAWCÓW ORAZ SEZONOWYMI ZMIANAMI W KARCIE W NASZYCH DANIACH MOGĄ WYSTĘPOWAĆ WSZYSTKIE WYMIENIONE ALERGENY

GODZINY OTWARCIA

NIEDZIELA-CZWARTEK 11:00-20:00

PIĄTEK-SOBOTA 11:00-22:00



## W KAŻDĄ NIEDZIELĘ SERWUJEMY:

**ROSÓŁ Z MAKARONEM** 18 zł

**ROLADA WOŁOWA  
Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI,  
MODRA KAPUSTA** 55 zł  
CENA ZA DANIE

**SCHABOWY Z KOŚCIĄ  
SMAŻONY NA SMALCU, PUREE  
ZIEMNIACZANE, KAPUSTA  
ZASMAŻANA** 45 zł  
CENA ZA DANIE



## PIWO LANE

MAŁE  
(330 ML) **13 zł**

DUŻE  
(500 ML) **17 zł**



PINTA BESKIDY PILS  
PINTA BESKIDY PSZENICZNE  
PINTA BESKIDY APA  
PINTA BESKIDY PRAWDZIWE CIEMNE  
PINTA ATAK CHMIELU / AMERICAN IPA  
PINTA PORTER BAY / PORTER BAŁTYCKI

## PIWO BEZALKOHOLOWE 15 zł

PINTA BESKIDY JASNE  
PINTA MINI MAXI LEMONCELLO  
PINTA MINI MAXI CITRUS  
PINTA MINI MAXI TROPICALE  
PINTA MINI MAXI IPA

## PIWO BUTELKOWE 15 zł

PINTA PIERWSZA POMOC / POLSKI PILS  
PINTA ATAK CHMIELU / AMERICAN IPA  
PINTA BESKIDY PILS  
PINTA BESKIDY PSZENICZNE  
PINTA BESKIDY APA  
PINTA BESKIDY PRAWDZIWE CIEMNE  
PINTA HAZY MORNING / HAZY APA  
PINTA HAZY DELIVERY / HAZY IPA  
PINTA IIPAA / DOUBLE IPA  
PINTA MODERN DRINKING / WEST COAST IPA  
PINTA KWAS MY / LEMONCELLO SWEET & SOUR  
PINTA KWAS XY / CATHARINA SOUR  
PINTA KWAS JOTA / CURRANT SOUR ALE  
PINTA PORTER BAY / PORTER BAŁTYCKI

## WINO KIELISZEK 10 CL

APPASSIMENTO PUGLIA 17 zł  
WŁOCHY  
CZERWONE PÓŁWYTRAWNE  
SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON 17 zł  
AUSTRALIA  
CZERWONE WYTRAWNE  
RIESLING PALATIUM 17 zł  
NIEMCY  
BIAŁE PÓŁWYTRAWNE  
PETER WEINBACH 17 zł  
NIEMCY  
BIAŁE PÓŁSŁODKIE

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

MOJITO 25 zł  
RUM, LIMONKA, MIĘTA, CUKIER  
TRZCINOWY, WODA GAZOWANA  
SEX ON THE BEACH 25 zł  
WÓDKA, LIKIER BRZOSKWINIOWY,  
SOK POMARAŃCZOWY, SOK Z ŻURAWINY  
APEROL SPRITZ 25 zł  
PROSECCO, APEROL,  
WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA

## WÓDKA 4 CL

FINLANDIA 14 zł  
STUMBRAS 14 zł  
DĘBOWA 14 zł

## TEQUILA 4 CL

SILVER 18 zł  
GOLD 18 zł

## WHISKY 4 CL

JACK DANIEL'S 20 zł  
JOHNNIE WALKER 16 zł  
BALLANTINE'S 15 zł

## RUM 4 CL

HAVANA CLUB 14 zł  
BACARDI CARTA BLANCA 14 zł

## NAPOJE

COCA-COLA / 250 ML 12 zł  
• ORIGINAL TASTE  
• ZERO CUKRU  
FANTA / 250 ML  
SPRITE / 250 ML  
WODA KROPLA BESKIDU / 330 ML 10 zł  
• GAZOWANA  
• NIEGAZOWANA  
SOKI CAPPY / 250 ML 12 zł  
• JABŁKO  
• POMARAŃCZA  
• MULTIWITAMINA  
KARAFKA WODY / 1L 16 zł  
KAWY  
ESPRESSO 10 zł  
AMERICANO 12 zł  
CAPPUCCINO 14 zł  
LATTE 16 zł  
KAWA PARZONA 12 zł

## HERBATY

LIPTON CZARNA 10 zł  
LIPTON OWOCOWA 12 zł  
• ZIELONA  
• MIĘTA

WARZONE  
W BESKIDACH

## NN PROJEKT

GRZEGORZ I BARBARA – MAŁŻEŃSTWO,  
KTÓRE GOTUJE Z SERCEM.

ON – MISTRZ LOGISTYKI I ZADAŃ SPECJALNYCH.  
GDY TRZEBA COŚ ZORGANIZOWAĆ, DOWIEZĆ,  
NAPRAWIĆ ALBO OGARNAĆ „NIEMOŻLIWE”,  
GRZEGORZ WCHODZI DO GRY. ONA – GŁÓWA  
PEŁNA POMYSŁÓW, SMAKÓW I INSPIRACJI.  
BARBARA ODPOWIADA ZA STRONĘ KREATYWNĄ,  
ORGANIZACJĘ I TWORZENIE MENU, W KTÓRYM  
SEZONOWOŚĆ SPOTYKA SIĘ Z DOBRYM, UCZCIWYM  
JEDZENIEM.

RAZEM TWORZĄ DUET IDEALNIE UZUPEŁNIAJĄCY  
SIĘ W KUCHNI I POZA NIĄ – ENERGICZNY,  
ZAANGAŻOWANY I GOTOWY NA KAŻDE  
GASTRONOMICZNE WYZWANIE. PRZEJMUJĄ  
STERY NAD JEDZENIEM, DBAJĄC O TO, BY  
BYŁO SMACZNIE, RÓŻNORODNIE I ZAWSZE NA  
POZIOMIE.



## BROWAR PINTA

W ZGODNEJ OPINII KRAFT W POLSKIM PIWIE  
ZACZĄŁ SIĘ W 2011 ROKU – WTEDY UWARZYLIŚMY  
PIERWSZA PORCJE KULTOWEGO ATAKU CHMIELU.  
PRZEZ KOLEJNE LATA JAKO BROWAR PINTA  
UWARZYLIŚMY KILKASET DUPEŁNIE RÓŻNYCH  
PIW – W ZAPRZYJAŻNIONYCH BROWARACH  
W POLSCE, EUROPIE, AFRYCE, AMERYCE  
POŁUDNIOWEJ, JAPONII I NOWEJ ZELANDII.

OD POŁOWY 2019 ROKU WARZYMY WE WŁASNYM  
BROWARZE, KTÓRY ZBUDOWALIŚMY OD PODSTAW  
W WIEPRZU, W BESKIDACH. MAMY NA MIEJSCU  
WSPANIAŁĄ ZAŁOGĘ I NAJLEPSZY SPRZĘT  
DO WARZENIA PIW KRAFTOWYCH. KAŻDEGO ROKU  
UŻYWAMY PONAD STU RÓŻNYCH ODMIAN SŁODU,  
CHMIELU, DROŻDZY I BAKTERII – BY KAŻDE  
NOWE PIWO PINTY BYŁO WYJĄTKOWE.

SPRAWDŹ: [f](#) [@](#) PINTA.CRAFT.BEER

GODZINY OTWARCIA

NIEDZIELA-CZWARTEK 11:00-20:00

PIĄTEK-SOBOTA 11:00-22:00