



Stara Komenda Brewery

The Stara Komenda Brewery is a place combining the features of the brewing company, restaurant and pub. There were dozens of such places in Szczecin in the West Pomeranian region. Today, Stara Komenda Brewery as the first one returns to this style and offers its guests a natural beer brewed on site.

In the building aged more than 150 years, in the place of the former military headquarters, we have reconstructed the climate of the pre-war pub and eatery. Here, everyone can witness the production process, which is based on the centuries-old brewing tradition. Brewing takes place with use of modern equipment, using only four ingredients: water, malt, hops and yeast.

The beer from the Stara Komenda Brewery is matured for several weeks. During this time it takes a bunch of flavours and aromas, and gets naturally saturated with carbon dioxide. Our beers are unpasteurised and unfiltered so they do not lose their flavour. They contain vitamins B, PP, mineral salts and trace elements.

Die Brauerei Stara Komenda ist ein Ort, der zugleich Merkmale eines Brauhauses, Restaurants und Pubs miteinander verbindet. Es gab mehrere solcher Lokale in Westpommern. Heute ist Stara Komenda die erste Brauerei, die zu altem Stil zurückkehrt und ihren Gästen ein naturtrübes, direkt vor Ort gebrautes Bier bietet.

In dem Gebäude vor 150 Jahren, wo sich die ehemalige regionale Militärkommandantur befand, ist es uns gelungen, die Stimmung des Vorkriegs-Pubs wiederzugeben. Hier kann jeder Zeuge der einzelnen Brauprozesse, die auf einer jahrhundertealten Brautradition beruhen, sein. Das Bierbrauen erfolgt unter Verwendung modernster Technologie und das Bier wird ausschließlich aus vier reinen Rohstoffen gebraut: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Das Bier aus der Brauerei Stara Komenda wird paar Wochen bis zu seiner Nachreifung gelagert. In dieser Zeit erreicht das Bier seine Geschmacksfülle und sein typisch herbes Aroma und wird auf natürliche Weise mit Kohlendioxid angereichert. Unser Bier ist ungefiltert und nicht pasteurisiert und verliert daher nicht seinen Geschmack. Es enthält Vitamine B, PP, Mineralstoffe und Spurenelemente.



Lokalbeschreibung

Die Brauerei Stara Komenda ist ein Ort, der zugleich Merkmale eines Brauhauses, Restaurants und Pubs miteinander verbindet. Es gab mehrere solcher Lokale in Westpommern. Heute ist Stara Komenda die erste Brauerei, die zu altem Stil zurückkehrt und ihren Gästen ein naturtrübes, direkt vor Ort gebrautes Bier bietet.

In dem Gebäude vor 150 Jahren, wo sich die ehemalige regionale Militärkommandantur befand, ist es uns gelungen, die Stimmung des Vorkriegs-Pubs wiederzugeben. Hier kann jeder Zeuge der einzelnen Brauprozesse, die auf einer jahrhundertealten Brautradition beruhen, sein. Das Bierbrauen erfolgt unter Verwendung modernster Technologie und das Bier wird ausschließlich aus vier reinen Rohstoffen gebraut: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Das Bier aus der Brauerei Stara Komenda wird paar Wochen bis zu seiner Nachreifung gelagert. In dieser Zeit erreicht das Bier seine Geschmacksfülle und sein typisch herbes Aroma und wird auf natürliche Weise mit Kohlendioxid angereichert. Unser Bier ist ungefiltert und nicht pasteurisiert und verliert daher nicht seinen Geschmack. Es enthält Vitamine B, PP, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Menu

Soups / Suppen

Spicy Goulash soup <i>Würzige Gulaschsuppe</i>	12 zł
Żurek - sour soup with egg, sausage and mushrooms <i>Saure Mehlsuppe mit Ei, Wurst und Waldpilzen</i>	12 zł
Cod and seafood fish soup <i>Fischsuppe mit Dorsch und Meeresfrüchte Lachsstückchen</i>	14 zł

Snacks / Vorspeisen

Bread and dripping with cucumber <i>Scheibe Brot mit Schmalz und Gurke</i>	7 zł
Pepper&fish gulash, thick slice of bread, pickle <i>Paprikaaufstrich mit Dorsch, Scheibe Brot, Cornichons</i>	7 zł
Beef loin tartare served with egg yolk, onion, marinated mushrooms, brine-pickled cucumber and bread <i>Tatar aus Rindfilet mit Eigelb, Zwiebel, marinierten Champignons, Sauergurke und Brot</i>	25zł
Baltic herring with marinated mushrooms, red onion and apple, served with bread <i>Ostseehering mit marinierten Pilzen, roter Zwiebel und Apfel, serviert mit Brot</i>	14zł
Sausage platter, mustard, thick slice of bread <i>Aufschnittplatte, Senf, Scheibe Brot</i>	22 zł
Cheese platter: brie, camembert, blue cheese, smoked cheese, olives, walnuts, cranberries <i>Käseplatte: Brie, Camembert, Blauschimmelkäse, geräucherter Käse, Oliven, Walnüsse, Preiselbeeren</i>	32 zł
2 Frankfurters with fried cabbage, curry sauce and a thick slice of bread <i>Frankfurter Würstchen (2 Stück) auf Sauerkraut, mit Currysauce und Scheibe Brot</i>	17 zł

Main dishes / Hauptgerichte

<p>Pork neck prepared in a Szczecin way baked with mustard and brine-pickled cucumber, basted with Amber beer, served with roasted potatoes, garlic sauce and seasonal vegetable salad</p> <p><i>Schweinenacken auf Stettiner Art, überbacken mit Senf, Sauergurke und Schuss Bernsteinbier, serviert mit Bratkartoffeln, Knoblauchsauce und Saisongemüse-Salat</i></p>	<p>33 zł</p>
<p>Pork knuckle with cherry jam served with fried cabbage, bread, beetroot and horseradish</p> <p><i>Eisbein mit Kirschmarmelade, serviert auf Sauerkraut mit Brot und roter Bete mit Meerrettich</i></p>	<p>32 zł</p>
<p>Pork knuckle for two with fried cabbage, bread, beetroot and horseradish</p> <p><i>Eisbein - nach altpolnischer Art. für zwei Personen - auf Sauerkraut, mit Brot und roter Bete mit Meerrettich</i></p>	<p>48 zł</p>
<p>Steak of roast beef grilled on the fire served with roasted potatoes, head of maize glazed with garlic butter and spicy jalapeño sauce</p> <p><i>Roastbeef-Steakgegrillt aufdem Feuer serviert mit Bratkartoffeln, Maiskolben mit Knoblauchbutter und würziger Jalapeno-Sauce glasiert</i></p>	<p>47 zł</p>
<p>Ribs in honey-beer sauce with potato dumplings and crisp lettuce mix</p> <p><i>Rippchen - in einer Honig-Bier-Sauce mariniert, mit Kartoffelklößen und einer Mischung von knackigen Salatblättern</i></p>	<p>35 zł</p>
<p>Pork tenderloin in chanterelle sauce, with choice of baked potatoes and crisp salads</p> <p><i>Schweinefilet - mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln, serviert mit knackigen Salatblättern</i></p>	<p>38 zł</p>
<p>Chicken breast baked with mozzarella and vegetables, baked potatoes, crisp lettuce and herbal sauce</p> <p><i>Hähnchenbrustfilet backen mit mozzarella und Gemuse, Bratkartoffeln, knackigen Salatblättern und Kräuter-Sauce</i></p>	<p>33 zł</p>
<p>Sauted cod with baked potatoes, fresh lettuce and spinach</p> <p><i>Dorsch mit Bratkartoffeln, frischem Salat und Spinat</i></p>	<p>36 zł</p>

Salads / Salate

Chef's salad - with Pork tenderloin, blue cheese, iceberg lettuce, tomato, cucumber, onion and raspberry sauce	27 zł
Grillmeister Salat - mit gebratenen Schweinefilet, Blauschimmelkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln in einer Himbeere Sauce	
Flotilla - with pieces of fried cod and salmon, avocado, iceberg lettuce, roquette, tomato, cucumber, onion, vinaigrette sauce	27 zł
Salat „Flottille“ - mit gebratenen Lachsstücken, Avocado, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, in einer Vinaigrette Sauce	
Grilled chicken salad with desiccated coconut - iceberg lettuce, tomato, cucumber, peppers, pieces of fruit, honey sauce	25 zł
Salat „Fährich“ mit Kokosraspeln - mit gegrilltem Hähnchen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, garniert mit Saisonfrüchten, in einer Honig-Sauce	
Walnuts with honey salad - crisp lettuce with blue cheese, fresh vegetables and vinaigrette	25 zł
Salat „Honig mit Walnüssen“ - Salatblätter mit Blauschimmelkäse, Gemüse und Vinaigrette	

Dishes from the oven / Gerichte aus dem backofen

Three golden dumplings made of dough:	
- with buckwheat and meat	18 zł
- with three kinds of cheese and cranberries	18 zł
<i>Drei goldgebratenen Taschen aus Hefeteig mit:</i>	
- Grieß und Fleisch	18 zł
- drei Sorten Käse und Preiselbeeren	18 zł
Lorraine cake - with cream sauce	
- with bacon, cheese and onion, jalapeno sauce	20 zł
- with sausages, cheese, garlic, tomatoes, jalapeno sauce	20 zł
- with gorgonzola and spinach	19 zł
- with vegetables und mozzarella	19 zł
<i>Lothringer Kuchen - aus Weizenmehl in einer Sahnesauce, im Ofen gebacken</i>	
- mit Speck, Schafskäse und Zwiebeln	20 zł
- mit Aufschnittplatte, Käse, Knoblauch und Tomaten	20 zł
- mit Gorgonzola und Spinat	19 zł
- mit Gemüse und Mozzarella	19 zł

Desserts / Desserts

Apple pie

served warm with whipped cream and a scoop of vanilla ice cream

Apfelkuchen warm serviert, mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

14 zł

Creme brulee

a delicate cream dessert with caramelised sugar, served with whipped cream and jam

Creme brulee - ein cremiges Dessert mit karamellisiertem Zucker, serviert

mit Schlagsahne und Marmelade

13 zł

Ice cream

with hot, spicy raspberries and whipped cream

Vanilleeis mit warm Himbeeren und Schlagsahne

16 zł

Beverages / Getränke

Coca Cola / Fanta / Sprite

5 zł

Sparkling and still water (*Mineralwasser mit Kohlensäure, stilles Wasser*)

5 zł

Juice: orange, tomato, grapefruit, apple, currant, banana

5 zł

Säfte: Orangen-, Tomaten, Grapefruit-, Apfel-, Johannisbeer-, Bananensaft

Lemonade

8 zł

Coffee / Kaffee

Black / white (*Schwarz / Weiß*)

7 zł

Espresso

6 zł

Latte

10 zł

Cappuccino

9 zł

Hot chocolate (*Heiße Schokolade*)

9 zł

Coffee with whipped cream (*Kaffee mit Schlagsahne*)

12 zł

Irish coffee

16 zł

Tea / Tee

Black / green / fruit (*Schwarzer / Grüner / Früchtetee*)

7 zł

Tea with honey and orange (*Tee mit Honig und Orangen*)

11 zł

Tea with rose jam (*Tee mit Rosenmarmelade*)

11 zł

Beer from Stara Komenda Brewery

Pilsner

Refreshing beer with a pale yellowish colour, heavily hopped. Made from barley malt and yeast of lower fermentation.

Dark lager

Beer with light-brown colour, caramel flavour and a delicate note of hop aroma. Made from three types of barley malt and yeast of lower fermentation.

Wheat beer

Beer prepared for the summer season with a pale yellowish colour, and noticeable banana and clove flavour. Made from wheat malt with use of top fermentation yeast.

0,5 l / 9 zł 0,3 l / 8 zł

Beer tasting (3 x 100ml) / 10 zł

Bottle of beer: 330ml/9zł 1000ml/26zł

Bier aus der Brauerei Stara Komenda

Helles

Erfrischendes Bier von goldener Farbe, kräftig gehopft, gebraut mit Malz und untergäriger Hefe.

Bernstein

Bier von brauner Farbe, mit Karamellgeschmack und feinem Hopfenaroma, gebraut mit drei Sorten von Malz und untergäriger Hefe.

Hefeweizen

Bier von hellgelber Farbe, mit Geschmack von Bananen und Gewürznelken, gebraut mit Weizenmalz und obergäriger Hefe.

0,5 l / 9 zł 0,3 l / 8 zł