



St. Petersburg



Эдуард фон Грютцнер,
«Пивовар», 1896

Процесс пивоварения

1. Дробление солода, затирание, фильтрация;
2. Кипячение сусла;
3. Брожение;
4. Созревание.

В нашем ресторане предлагается пиво «Paulaner» (Пауланер), изготовленное в собственной пивоварне мастером-пивоваром.

Чтобы убедиться в подлинности процесса, вы всегда можете записаться на экскурсию по пивоварне. Подробности уточняйте у администратора ресторана.

PAULANER BEER SPECIALTIES СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА ПАУЛАНЕР БРОЙХАУС

HELL ХЭЛЛЬ

310 0,3 л · 430 0,5 л · 810 1 л

Светлое, нефilterованное, содержание алкоголя 4,9%, экстрактивность сусла 11,5%

Безупречно сваренное светлое пиво, элегантное и насыщенное пузырьками, играющими в вашем бокале. Легкое, игристое и немного хмельное пиво, изготовленное из лучшего сорта хмеля «Халлертау Перле».

Unfiltered, original wort 11.5%, alcohol volume 4.9%

Gloriously golden blond, extremely elegant and full-bodied — the bubbles fizz perfectly in the glass. This lager tastes sparkling, light and slightly hoppy using only finest «Hallertau Perle» hops.

ORIGINAL DUNKEL ОРИГИНАЛЬНОЕ ТЕМНОЕ

310 0,3 л · 430 0,5 л · 810 1 л

Темное, нефilterованное, содержание алкоголя 5,4%, экстрактивность сусла 12,8%

Имеет темно-коричневый оттенок, благодаря своей уникальности заслуживает, чтобы насладиться им в любое время. Насыщенное пиво, с отчетливым вкусом солода и легкой горчинкой.

Unfiltered, original wort 12.8%, alcohol volume 5.4%

Distinctive taste, wonderfully drinkable! Centuries of tradition and brewing expertise play equal parts in the making of this beer.

HEFE-WEISSBIER ХЕФЕ-ВАЙСБИР

310 0,3 л · 430 0,5 л · 810 1 л

Светлое пшеничное, нефilterованное, содержание алкоголя 5,5%, экстрактивность сусла 12,5%

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый.

Naturally cloudy, original wort 12.5%, alcohol volume 5.5%

The soul of this refreshing Bavarian specialty is the top fermenting yeast that creates its unmistakable character: tangy, light and fruity.

SPATEN ШПАТЕН

350 0,3 л · 510 0,5 л · 790 1 л

Светлое ячменное фfilterованное, содержание алкоголя 5,2%, экстрактивность сусла 11,7%

Пиво золотистого цвета с приятным солодовым ароматом и округлым вкусом, который сочетает в себе фруктовые и хмельные нотки. Мюнхенское светлое пиво отлично сочетается с белыми сосисками вайсвурст и соленым кренделем брецель.

Lager, original wort 11.7%, alcohol volume 5.2%

Golden in colour with a pleasant malt aroma and a rounded taste that combines fruity and hop notes. Munich lager beer goes well with white weisswurst sausages and pretzel

SPECIAL OFFER СЕЗОННОЕ ПИВО

310 0,3 л · 430 0,5 л · 810 1 л

Свежесваренное пиво, подходящее именно в это время года. Freshly brewed beer, specialty for the season.

BREWER RECOMMENDS THE BEST PRICE: HELL OR HEFE-WEISSBIER ON YOUR CHOICE
ПИВОВАР РЕКОМЕНДУЕТ: ЛУЧШАЯ ЦЕНА НА ХЭЛЛЬ ИЛИ ХЕФЕ-ВАЙСБИР
7100 10 л

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Генри Синглтон,
«Дверь пивной», 1790

Наш бренд

Благодаря увлеченности, профессионализму и многовековому опыту целых поколений пивоваров «Paulaner» (Пауланер) были созданы сорта пива высшего качества и неповторимого вкуса. Пиво «Paulaner» (Пауланер) экспортируется почти в 70 стран мира. Вы спросите, в чем состоит рецепт успеха? Ответ прост: преданность делу, мастерство, умение и опыт, которые совершенствовались с 1634 года. «Paulaner» (Пауланер) варит пиво с душой и от всего сердца!

BEER AND BEER COCKTAILS ПИВО И ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

BEER SAMPLER

ПИВНОЕ АССОРТИ | 590 3-0.1 л

Три сорта пива, фирменная настойка и легкая закуска, подается на деревянном подносе.

Three beers, branded liqueur and a mini pretzels served on a wooden tray.

RADLER

РАДЛЕР | 400 0.5 л

Коктейль из светлого пива Пауланер Хэлль и цитрусового лимонада. Прекрасно утоляет жажду и освежает. Радлер стали подавать в Мюнхене в 1922 году, чтобы утолить жажду велосипедистов, отсюда и название «Radler» (Радлер) — велосипедист.

Cocktail of light beer Paulaner Hell and citrus lemonade. The “Radler” was served for the first time in Munich in 1922 to satisfy and refresh cyclists.

RUSS'N

РУССН | 400 0.5 л

Коктейль из светлого пива Пауланер Бройхаус Хефе-Вайсбир и цитрусового лимонада. Напиток появился в Мюнхене примерно в 1918 г. Одни утверждают, что он был изобретен русскими студентами, другие – русскими революционерами, отчего и получил название «Russ'n» (Руссн) — русский.

Cocktail of light beer Paulaner Bräuhaus Hefe-Weißbier and citrus lemonade was invented in Munich around 1918 for the refreshment of the former revolutionaries. The goal was to not make them drunk quickly.

STELLA ARTUA NON-ALCOHOLIC

STELLA ARTOIS

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ | 490 0.44 л

Содержание алкоголя 0,5%, экстрактивность суслу 6,5%

Stella Artois Безалкогольное* сохраняет особый горьковатый вкус и освежающее хмелевое послевкусие классического пива Stella Artois — только без алкоголя.

Original wort 6.5%, alcohol volume less 0.5%

Stella Artois Non-alcoholic* retains a special bitter taste and refreshing hop aftertaste of the classic Stella Artois beer — only without alcohol.

CHEF'S FAVOURITE PLATTERS ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

GRAND PLATTER

ШЛАХТПЛАТТЕ | 3810 2610 г

На 2 человек

Мясное ассорти: свиная рулька, копченая свинина, мясной хлебец «Leberkäse», Тюрингские жареные сосиски, Крайнерские отварные колбаски, брецель. Гарнир: тушеная квашеная капуста и жареный картофель. Острая горчица, сладкая горчица, пивной соус.

For 2 persons

Pork knuckle, “Thüringer” sausages, smoked pork, Bavarian meat loaf, pretzel, served with braised cabbage and sauteed potato. Mustard, sweet mustard and beer sauce.

FISCHPLATTE

ФИШПЛАТТЕ | 3650 874 г

На 2 человек

Тигровые креветки, жареный кальмар, запеченный лосось, жареная треска, кольца кальмара. Гарнир: картофель стоун. Соус чили, соус васаби-лайм.

For 2 persons

Tiger prawns, fried squid, baked salmon, fried cod, squid rings. Side dish: potato stone. Chili sauce, wasabi-lime sauce.

SAUSAGE PLATTER

АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК | 3100 1400 г

На 2 человек

Ассорти из колбасок: колбаска с сыром «Käsekrainer», колбаски Боквурст, Нюрнбергские колбаски, Тюрингские колбаски, колбаски карри, колбаски пепперони, мясной хлебец «Leberkäse». Гарнир: тушеная квашеная капуста и картофельное пюре. Острая горчица, сладкая горчица, пивной соус.

For 2 persons

“Krainer”, “Bockwurst”, “Nuremberger”, “Thüringer” sausages as well as Bavarian meat loaf, Curry sausages, pepperoni sausages, served with braised cabbage and mashed potatoes. Mustard, sweet mustard and beer sauce.

COLD MEAT APPETIZER

БРОТЦАЙТ | 995 480 г

На 2 человек

Копченая свиная шея, копченая колбаса из говядины, Метвурст, пряная домашняя Салами, сырокопченая колбаска, Обацца, томат, редис и маринованные огурцы.

For 2 persons

Pork carbonate, smoked beef, Mettwurst, spicy homemade Salami, smoked sausage, Obazda, tomato, radish and pickled cucumbers.

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Эдуард фон Грютцнер, «Три монаха во время еды», 1885

Что означает «Бротцайт»?

Баварское выражение «Brotzeit» (Бротцайт) означает плотную закуску, которую употребляли между завтраком и обедом, и обедом и ужином. Во времена, когда большинство городского и сельского населения занималось тяжелым физическим трудом, плотная закуска — «Brotzeit» (Бротцайт) — была подкреплением между основными приемами пищи.

Сегодня такая закуска не столь объемна. Более плотный вариант часто заменяет обед или ужин, а также часто подается в мюнхенских «Biergarten» (пивных садах). «Brotzeit» (Бротцайт) состоит из ломтиков различных сортов хлеба, выпечки, сыра, мясных изделий, колбасок, овощей и приправ.

TASTY AND FRESH SALADS САЛАТЫ

MIXED SALAD WITH TIGER PRAWNS САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ | 720 270 г

Томаты черри, кинза, зеленый лук, микс листьев салата, соус гуакамоле
Cherry tomatoes, cilantro, green onions, lettuce, guacamole sauce

MUNICH WURSTSALAT МЮНХЕНСКИЙ ВУРСТСАЛАТ | 550 265 г

Баварская колбаса, репчатый и зеленый лук, маринованные корнишоны, соус винегрет
Sausage salad Bavarian sausage, onions, gherkins and vinaigrette sauce

WARM BEEF SALAD WITH KALBI SAUCE ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ В СОУСЕ КАЛЬБИ | 860 280 г

Жареная говяжья вырезка, листья салат айсберг, томаты черри, сладкая паприка, кунжутное масло
Fried beef tenderloin, iceberg lettuce, cherry tomatoes, sweet paprika, sesame oil

FRIED EGGPLANTS ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ | 495 270 г

С сыром рикотта, томатами и свежей зеленью
With ricotta cheese, tomatoes and fresh herbs

SALAD WITH "BACKHENDL" FRIED CHICKEN САЛАТ С БАКХЕНДЛЬ | 590 375 г

Кусочки курицы, листья салата, томат.
Заправка на выбор: йогуртовая или винегрет
Mixed garden greens with deep fried bone less chicken.
Refueling at choice yoghurt or vinaigrette

GREEN SALAD WITH CHICKEN FILLET ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ | 630 270 г

С кунжутно-ореховым соусом
With sesame-nut sauce

KAISER SALAD WITH VEGETABLES AND FETA CHEESE САЛАТ «КАЙЗЕР» С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ФЕТА | 495 320 г

Листья салата, томаты, огурцы, перец, оливки, сыр фета, крутоны из злакового хлеба, заправка на основе бальзамического уксуса
Lettuce, tomatoes, cucumbers, peppers, olives, feta cheese, cereal bread croutons, dressing based on balsamic vinegar

FRIED SQUID ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ | 680 260 г

Теплый салат с жареными кальмарами. Микс листьев салата
Warm salad with fried squid. Mixed salad leaves

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Эдуард Конт, Пивная серия

Традиционное мюнхенское блюдо

Мюнхенская белая колбаска «Weißwurst» (Вайсвурст) — любимое традиционное блюдо в Баварии. Эти колбаски были впервые приготовлены в 1857 году в Мюнхене. До сих пор «Weißwurst» (Вайсвурст) готовится по старинному рецепту из телячьего фарша, бекона, с добавлением различных пряностей, лимонной цедры и петрушки.

По традиции «Weißwurst» (Вайсвурст) готовят рано утром. Сосиски едят предпочтительно в первой половине дня: по старинным преданиям «Weißwurst» (Вайсвурст) не должен «услышать» бой колоколов, извещающих наступление полудня. Это объясняется тем, что более 150 лет назад не существовало современных холодильников. Однако, этот старинный обычай сохранился в Мюнхене до сих пор.

SMALL DISHES AND APPETIZERS ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

MARINATED SALMON, MATIES AND COLD COOKED ESCOLAR РЫБНАЯ ТАРЕЛКА | 1490 270 г

Маринованный лосось, эсколар холодного копчения, маринованные тигровые креветки. Подается с листьями салата, зеленью, лимоном и медово-горчичным соусом

Marinated salmon, cold-cooked escolar, marinated tiger prawns, with lettuce, herbs, lemon and honey mustard sauce

MIXED CHEESE PLATE АССОРТИ ИЗ СЫРА | 1050 270 г

5 сортов сыра
With 5 cheeses

PAN-FRIED CAMEMBERT CHEESE СЫР КАМАМБЕР, ОБЖАРЕННЫЙ В ПАНИРОВКЕ | 860 200 г

BALTIC SPRAT WITH EGG БАЛТИЙСКАЯ КИЛЬКА С ЯЙЦОМ НА РЖАНОМ ТОСТЕ | 410 195 г

Подается с медово-горчичным соусом
Served on rye toast with honey-mustard sauce

SALTED MARINATED HERRING МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ | 530 325 г

Подается с отварным картофелем, фирменным соусом и зеленью
Served with boiled potatoes, special sauce and greens

ASSORTED VEGETABLES OF YOUR CHOICE АССОРТИ ОВОЩЕЙ: СВЕЖИЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ | 440 280 г

Томаты, огурцы, перец, редис, сельдерей.
Томаты черри, огурцы, перец пепперони, зелень

Tomatoes, cucumbers, peppers, radishes, celery
Cherry tomatoes, cucumbers, pepperoni pepper, greenery

BREAD AND PRETZELS ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

BAVARIAN "BREZ'N" (PRETZEL) СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ КРЕНДЕЛЬ БРЕЦЕЛЬ | 285 115 г

ОВАЗДА ОБАЦДА | 150 65 г

SCHMALZ ШМАЛЬЦ | 150 60 г

TRIO WITH BREAD AND PRETZELS ТРИО С ХЛЕБОМ И БРЕЦЕЛЕМ | 410 375 г

Несколько сортов хлеба, 1 брецель, сливочное масло, обацда, редис, шмальц

Mixed bread basket and 1 pretzels, accompanied with butter, spiced cheese with radishes

MIXED BREAD BASKET ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 370 245 г

Различные сорта фирменного хлеба и брецель
Our house bread and freshly baked pretzel



Вильгельм Леман-Леонхард, «Антикварные пивные кружки»

Закон о чистоте пива

В 1516 году «Баварский закон о чистоте пива» — «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) — положил конец всем экспериментам в области пивоварения. В законе четко определялись ингредиенты, разрешенные в производстве пива. Тем самым предполагалось оптимизировать пивоваренный процесс.

«Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) — самый ранний документ, который устанавливает правила производства продуктов питания. Посредством этого закона Герцог Вильгельм IV Баварский предписывал: в процессе варки пива использовать только воду, дрожжи, солод и хмель.

FROM THE STEAMING SOUP KETTLE СУПЫ

GOULASH SOUP
СУП-ГУЛЯШ | 520 380 г

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

Traditional soup with beef, paprika and potatoes

TRADITIONAL RUSSIAN BEETROOT SOUP
РУССКИЙ БОРЩ | 430 360/40 г

Говядина, свекла, капуста, картофель, морковь, лук, сметана
Beef, beets, cabbage, potatoes, carrots, onions, sour cream

CREAMY FISH SOUP "УКНА"
СЛИВОЧНАЯ УХА | 530 360 г

Готовится из трех видов рыб. Подается с зеленью

Fish bouillon with three types of fish. Served with herbs

FRANKONIAN POTATO SOUP
ФРАНКОНСКИЙ
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП | 370 360/35 г

Может быть приготовлен вегетарианским или с кусочками колбасок

Vegetarian or with sliced sausages

CLEAR CHICKEN BOUILLON
КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 370 360/40 г

Бульон с морковью и зеленью. Подается с брецель чипсами

With herb juilliene and pretzel chips

ORIGINAL MUNICH AND BAVARIAN SPECIALTIES МЮНХЕНСКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

CRISPY BAKED SCHWEINSHAXE
СВИНАЯ РУЛЬКА | 1650 800/475 г

Свиная рулька, хлебная клецка, тушеная капуста и специальный пивной соус

Classic pork knuckle with bread dumplings, sauerkraut and beer sauce

MUNICH PORK FILET SCHNITZEL
МЮНХЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ | 840 350 г

Эскалоп из свиного филе, запанированный и обжаренный в масле, подается с картофелем фри

Pork Filet escalope breaded and pan fried in butter, served with French fries

BRÄUHAUS-RIPPER'L
БРОЙХАУС-РИППЕРЛЬ | 930 350/150/40 г

Жареные свиные ребрышки с соусом Барбекю, жареный картофель, сметана

Oven roasted spareribs with barbecue-dip, Potato Wedges, sour cream

BRÄUHAUS-PFANDER'L
ВЫРЕЗКА ИЗ СВИНИНЫ | 830 500 г

Жареная свиная вырезка, «Шпэцле» — баварская яичная лапша, соус из лесных грибов

Pan-fried pork tenderloin with mushroom cream sauce and "Spätzle"

BACKHEND'L
БАКХЭНДЛЬ | 630 355 г

Жареная курица в панировке с баварским картофельным салатом

Deep fried boneless chicken with tartar sauce, potato salad with cornichons

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Олаф Симо́ни Йенсен, «Интерьер погреба с монахами в праздничном настроении», 1904

Первая знаменитость в области пивоварения

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах — брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней «Paulaner» (Пауланер). Благодаря его мастерству, из пива, которое монахи пили во время строгих постов, был выведен сорт «Salvator» (Сальватор). Это пиво не только насыщало и подкрепляло силы, но, вероятно, и немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Paulaner Salvator» (Пауланер Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода — оно неповторимо!

STREET FOOD, BURGERS & BEER SNACKS БУРГЕРЫ И ЗАКУСКИ К ПИВУ

CHEESEBURGER ЧИЗБУРГЕР

Бургер с котлетой из говядины, с листьями салата Айсберг, томатами, маринованным огурцом, сыром Чеддер и соусом Бургер гриль. Подается с картофелем фри и кетчупом

Burger with a beef cutlet, iceberg lettuce, tomatoes, pickled cucumber, Cheddar cheese and grilled burger sauce. Served with French fries and ketchup

730 420 г

HAMBURGER ГАМБУРГЕР

Бургер с котлетой из говядины, хрустящим беконом, с листьями салата Айсберг, томатами, маринованным огурцом и соусом Бургер гриль. Подается с картофелем фри и кетчупом

Burger with a beef cutlet, crispy bacon, Iceberg lettuce, tomatoes, pickled cucumber and grilled burger sauce. Served with French fries and ketchup

730 420 г

BEER SNACK

ПИВНАЯ ЗАКУСКА | 480 190 г

Маринованный сыр с луком и тмином, маринованные с зеленью и перцем чили оливки, брецель чипсы

Pickled cheese with onions and cumin, olives, pretzel chips

BEER BASKET

ПИВНАЯ КОРЗИНА | 720 460 г

Свинные ребрышки, острые куриные крылышки, колбаска Нюрбергские, чесночные гренки из ржаного хлеба, луковые кольца и соус Карри

Pork ribs, spicy chicken wings, "Nuremberger", rye bread garlic croutons, onion rings and curry sauce

SPICY CHICKEN WINGS

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ | 510 300 г

С острым соусом

DEEP FRIED GARLIC STICKS

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕСНОЧНЫЕ СУХАРИКИ | 410 200 г

CHEESE STICKS

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ | 470 250 г

С клюквенным соусом

With cranberry sauce

SQUID FRIES RINGS

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФРИ | 360 290 г

Со сливочно-чесночным соусом

With creamy garlic sauce

POTATO WEDGES

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ | 340 190 г

С соусом сальса

With salsa sauce

ONION RINGS

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА | 340 190 г

С соусом барбекю

With BBQ sauce

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Эдуард фон Грютцнер,
«Фальстаф», 1906

Наше время

Настали новые времена. С открытием дрожжевой клетки и изобретением холодильных установок в 19 веке началась новая эпоха в области пивоварения, которая ознаменовалась разнообразием сортов пива, высокими стандартами качества и глобализацией.

PAULANER SAUSAGES ТРАДИЦИОННЫЕ КОЛБАСКИ

PEPPERONI SAUSAGES

КОЛБАСКИ ПЕПЕРОНИ | 840 495 г

Жареные колбаски из свинины с острым перцем, тушеная квашеная капуста, жареный картофель, горчица

Fried pork sausages with hot peppers, stewed sauerkraut, fried potatoes, mustard

MUNICH WEISSWURST

МЮНХЕНСКИЙ ВАЙСВУРСТ | 750 327 г

Отварные белые колбаски из телятины, сладкая горчица и брецель

Boiled veal sausages, served with Bavarian sweet mustard and a Bavarian pretzel

KASEKRAINER

КЭЗЕКРАЙНЕР | 780 515 г

Колбаски из свинины с сыром, подаются с тушеной капустой, жареный картофель и горчицей

Roast pork and cheese sausages with "Sauerkraut", potatoes and mustard

MEAT LOAF

МЯСНОЙ ХЛЕБЕЦ | 620 420 г

Мясной хлебец, яичница-глазунья, баварский картофельный салат

Bavarian meat loaf with fried eggs, homemade potato salad

SAUSAGE XL

КОЛБАСКА XL | 740 340 г

Жареная колбаска с красным перцем и сыром, маринованными огурцами, баварской горчицей, хрустящим луком. Подается на пшеничной булочке

Fried sausage with red pepper and cheese, pickled cucumbers, Bavarian mustard, crispy onions. Served on a hot dog bun

NÜRNBERGER

НЮРНБЕРГСКИЕ КОЛБАСКИ | 820 530 г

Жареные колбаски из свинины, тушеная капуста, жареный картофель, горчица

Roast pork sausages from the griddle plate with "Sauerkraut", potatoes and mustard

THURINGIAN

ТЮРИНГСКИЕ КОЛБАСКИ | 840 543 г

2 жареные свиные колбаски, тушеная квашеная капуста, жареный картофель, горчица

2 roast pork sausage with «Sauerkraut», potatoes and mustard

SPICY SAUSAGES

ОСТРЫЕ КОЛБАСКИ | 770 350 г

С немецким картофельным салатом и горчицей

With Bavarian potato salad and mustard

CURRY SAUSAGE

КОЛБАСКА КАРРИ | 810 370 г

Жареная боквурст колбаска, картофель фри, соус карри

Fried sliced Sausage with French fries and curry sauce

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Питер Янс Кваст,
«Крестьяне в таверне»

Сколько существует сортов пива?

Сегодня пивоваренное дело представляет собой процветающий и развивающийся сегмент рынка. Сорта пива насчитывается около 400. Попробовать их все — задача не из легких. Больше всего индивидуальных марок пива в Бельгии. Другие страны-фавориты, в которых производят лучшее пиво, это Германия, Чехия и Англия.

BEEF БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF FILET MEDALLION
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ | 1750 200/370 г

С темным пивным соусом, обжаренным луком и картофелем
Pinky filet tournedos with lots of onions, dark beer sauce and crushed potatoes

BEEF STROGANOFF
БЕФСТРОГАНОВ | 970 540 г

Кусочки говядины, с грибами и луком в сливочном соусе, картофельное пюре
Sliced beef with mushrooms and onions in a creamy sauce, mashed potatoes

FISH БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

GRILLED SALMON STEAK
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ | 1370 150/200 г

Лосось с цукини гриль
With grilled zucchini

BAKED FILLET OF COD
ФИЛЕ ТРЕСКИ | 870 200/230 г

Со свекольным орзотто
With beet root flavored pearl barley

SNACK СНЭКИ

OLIVES
ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ | 320 50/50/20 г

PEANUTS IN SPICY GLAZE
АРАХИС В ПРЯНОЙ ГЛАЗУРИ | 210 100 г

MINI BRETZEL
МИНИ БРЕЦЕЛЬ | 250 50 г

BREZZEL CHIPS
БРЕЦЕЛЬ ЧИПСЫ | 220 50 г

SAUCE IN ASSORTMENT
СОУС В АССОРТИМЕНТЕ | 90 50 г

Оливковое масло, соус винегрет, сметана, йогурт, соус барбекю, хрен, кетчуп, чесночный соус, острая горчица, сладкая горчица, майонез, пивной соус

Olive oil, vinaigrette dressing, sour cream, yogurt, BBQ sauce, horseradish, garlic sauce, hot mustard, sweet mustard, ketchup, mayonnaise, beer sauce

Ян Стен,
«Риторика в окне», 1662–66

Наука о пиве

Наука, изучающая пиво, называется Zythology (Зитология). Термин образован от двух греческих слов: «Zyθος» (пиво) и «Logos» (исследование). А в Германии существует Мюнхенский институт пива, ученые которого научно доказали, что благодаря уникальному составу 1 литр нефilterованного немецкого пива в 10 раз полезнее, чем 1 литр молока.

VEGETARIAN & SIDE DISHES ВЕГЕТЕРИАНСКИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

KÄSESPÄTZLE

КЭЗЕШПЭТЦЛЕ | 550 330/40 г

Баварская яичная лапша с сыром, жареным луком и микс-салатом

Homemade egg noodles with melted cheese, fried onions and mixed salad

CRISPY POTATO HASH BROWN WITH MUSHROOMS

РАЙБЕРДАЧИ С ГРИБАМИ | 610 400 г

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром

Fried potato pancake with mushrooms sauce with cream and cheese

BRAISED CABBAGE

ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА | 260 200 г

BREAD DUMPLING WITH MUSHROOM SAUCE

ХЛЕБНАЯ КЛЕЦКА
С ГРИБНЫМ СОУСОМ | 400 320 г

Традиционная немецкая хлебная клецка с грибным соусом и сыром

Traditional German bread dumpling with mushroom sauce and cheese

BREAD DUMPLING

ХЛЕБНЫЕ КЛЕЦКИ | 350 160 г

GREEN SALAD

МИКС-САЛАТ | 295 60 г

GRILLED VEGETABLES

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | 470 345 г

POTATO SALAD

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ | 260 215 г

SAUTÉ POTATOES

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ | 260 200 г

MASHED POTATOES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 260 200 г

FRENCH FRIES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 340 180 г

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Эдуар Мане,
«Две женщины, пьющие пиво»,
1878

Самая древняя известная трубочка для напитков изображена на печати шумерской гробницы, возраст которой около 5000 лет. На печати изображены два человека, пьющих пиво из большого кувшина. Внутри гробницы была обнаружена и сама «соломинка» — золотая трубка, инкрустированная лазурью.

FOR THE SWEET TOOTH ДЕСЕРТЫ

MEDOVIK CAKE
МЕДОВИК | 450 120 г

APFELSTRUDEL
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ | 470 180/70 г

Яблочный штрудель, с ванильным соусом или ванильным мороженым
Warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

KÄSEKUCHEN
ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ | 450 120/70 г

Творожный торт с вишневым вареньем и взбитыми сливками
Baked cheese cake with hot cherry compote and whipped cream

FRUIT PLATE
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА | 650 450 г

Нарезанные сезонные фрукты с шариком мороженого
Seasonal fruits with ice cream

ICE CREAM
ШАРИК МОРОЖЕНОГО | 180 80 г

Клубничное, шоколадное, ванильное
Strawberry, chocolate, vanilla

CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM
ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ
С МОРОЖЕНЫМ | 520 295 г

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Эдуард фон Грютцнер,
«Закуска монастырского бондаря»,
1912

Популярность пива

Жители средневековой Европы выпивали по 300 литров пива в год из-за низкого качества воды. Дело в том, что брожение убивало большинство патогенных бактерий, что делало даже плохое пиво намного безопаснее чистой воды. Благодаря углеводам и высокому содержанию полезных микроэлементов и витаминов в составе пиво получило второе название — «жидкий хлеб». Монахам, занимающимся пивоварением, позволялось выпивать по 5 литров своего напитка в день независимо от дня недели, праздника или поста.

SPARKLING WINE ИГРИСТОЕ ВИНО

ALFABETO
АЛЬФАБЕТО

560 125 мл · 2900 750 мл

Италия, сладкое
Italy, sweet

ALFABETO
АЛЬФАБЕТО

560 125 мл · 2900 750 мл

Италия, брют
Italy, dry

CASA DEFRA PROSECCO
КАЗА ДЕФРА ПРОСЕККО

4800 750 мл

Италия, брют
Italy, dry

BIO BIO BABBLES
БИО БИО БАББЛС

3950 750 мл

Италия, брют
Italy, dry

NUVOLE "KUBAN TAMAN"
НУВОЛЕ «КУБАНЬ ТАМАНСКИЙ
ПОЛУОСТРОВ»

510 125 мл · 2500 750 мл

Россия, брют
Russia, dry

ENNDEMY
«ЭНДЕМЫ» ШАРДОНЕ БРЮТ

3500 750 мл

Россия, брют
Russia, dry

RIUNITE PROSECCO
РИУНИТЕ ПРОСЕККО

820 125 мл · 4500 750 мл

Италия, брют
Italy, dry

MARQUES DE LARES CAVA DO BRUT
МАРКЕС ДЕ ЛАРЕС КАВА БРЮТ

4000 750 мл

Испания, брют
Spain, dry



Адриан ван Остаде,
«Выпивохы», 1660

Распространение пивоварения

С ростом международных отношений в Германии появились всемирно известные пивные города. В XIV веке Бремен был средоточием экспорта пива в Голландию, Англию и Скандинавию, Гамбург был пивоварней Ганзы. К 1500 году здесь находилось около 600 пивоваренных заводов. Ганзейские пивоварни экспортировали пиво вплоть до Индии. Брауншвейг и Эйпбек, родина бочкового пива, также были важными пивными городами.

WHITE WINE БЕЛОЕ ВИНО

AIREN, TIERRA NATAL
АЙРЕН, ТЪЕРРА НАТАЛЬ

510 125 мл · 2500 750 мл

Испания, сухое
Spain, dry

PINOT GRIGIO-TREBBIANO, CIELO
ПИНО ГРИДЖИО, ЧИЕЛО

650 125 мл · 3650 750 мл

Италия, полусухое
Italy, semi-dry

CHARDONNAY, LAKKY
ШАРДОНЕ, ЛАККИ

610 125 мл · 3050 750 мл

Австралия, полусухое
Australia, semi-dry

SAUVIGNON BLANC, TRAPICHE
СОВИНЬОН БЛАН, ТРАПИЧЕ

720 125 мл · 3750 750 мл

Аргентина, сухое
Argentina, dry

SALMON CLUN SAUVIGNON BLANC
САЛЬМОН КЛАБ САВИНЬО БЛАН

4500 750 мл

Новая Зеландия, полусухое
New Zealand, semi-dry

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ ДОС

650 125 мл · 3650 750 мл

Италия, сухое
Italy, dry

GEWURZTRAMINER ZIMMERMANN-GRAEF
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЦИММЕРМАН-ГРАЕФФ

4200 750 мл

Германия, полусухое
Germany, semi-dry

RAICES AIREN LA MANCHA
РАЙСЕС АЙРЕН ЛА МАНЧА

4000 750 мл

Испания, полусухое
Spain, semi-dry

DEEP CREEK CHENIN BLANC
ДИП КРИК ШЕНЕН БЛАН ВЕСТЕРН

4000 750 мл

ЮАР, полусухое
South Africa, semi-dry

RIESLING RHEINHESSEN WEINHAUS
РИСЛИНГ РАЙНХЕССЕН ВАЙНХАУС

710 125 мл · 4100 750 мл

Германия, полусухое
Germany, semi-dry

RIGO RIGO CHENIN BLANC
РИГО РИГО ШЕНЕ БЛАН

3500 750 мл

ЮАР, сухое
South Africa, dry



Петр Кончаловский,
«Пиво и вобла», 1912

RED WINE КРАСНОЕ ВИНО

TEMPRANILLO. TIERRA NATAL
ТЕМПРАНИЛЬО, ТЬЕРРА НАТАЛЬ

510 125 мл · 2500 750 мл

Испания, сухое
Spain, dry

MONTEPULCIANO. BRUNI
МОНТЕПУЛЬЧАНО, БРУНИ

650 125 мл · 3500 750 мл

Италия, сухое
Italy, dry

SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON. LAKKY
ШИРАЗ-КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, ЛАККИ

610 125 мл · 3050 750 мл

Австралия, полусухое
Australia, semi-dry

VR SHIRAZ SOUTH EASTERN
ШИРАЗ ЮГО ВОСТОЧНАЯ АВСТРАЛИЯ

3500 750 мл

Австралия, полусухое
Australia, semi-dry

MARQUES DE TOMARES RIOJA
МАРКИЗ ДЕ ТОМАРЕС

4500 750 мл

Испания, сухое
Spain, dry

SAN TELMO MALBEC BODEGA
САН ТЕЛЬМО МАЛЬБЕК БОДЕГА

3200 750 мл

Новая Зеландия, полусухое
New Zealand, semi-dry

SAPARAVI CHÂTEAU MANAVI
САПЕРАВИ ШАТО МАНАВИ

510 125 мл · 2500 750 мл

Грузия
Georgia

AL ROMANA SANGIOVESE CABERNET
АЛЬМА РОМАНА САНДЖОВЕЗЕ КАБЕРНЕ

630 125 мл · 3300 750 мл

Италия, полусухое
Italy, semi-dry

CHIANTI CONTI SERRISTORI
КЪЯНТИ КОНТИ СЕРРИСТОРИ

780 125 мл · 4500 750 мл

Италия, сухое
Italy, dry



Эдуард фон Грютцнер,
«Перекур пивовара», 1882

Пивные фестивали

На немецкие пивные фестивали съезжаются ценители солода и хмеля со всего мира. Самое знаменитое мероприятие — это, конечно, баварский Октоберфест, длящийся от двух до трех недель в конце сентября — начале октября. Также немалой популярностью пользуются Фолкфест и Весенний фестиваль в Штутгарте, Старкбирзейт (фестиваль крепкого пива) в Мюнхене, Бергкирхвайх в Эрлагене и другие народные гулянья.

LIQUEURS, BITTERS, VERMOUTHS ЛИКЕРЫ, БИТТЕРЫ, ВЕРМУТЫ

BAUER SCHNAPS

БАУЭР ШНАПС | 730 40 мл

Груша, Малина, Слива, Абрикос, Вишня, Орех
Pear, Raspberry, Plum, Apricot, Cherry, Hazelnut

JÄGERMEISTER

ЯГЕРМАЙСТЕР | 590 40 мл

CAMPARI

КАМПАРИ | 410 40 мл

COINTREAU

КУАНТРО | 390 40 мл

BAILEY'S IRISH CREAM

БЕЙЛИС АЙРИШ КРИМ | 380 40 мл

КАНЛУА

КАЛУА | 410 40 мл

AMARETTO DISARONNO

АМАРЕТТО ДИСАРОННО | 390 40 мл

SAMBUCA VILLA CORDEA

САМБУКА ВИЛЛА КОРДЕА | 380 40 мл

АМАРО ДИ АНГОСТУРА

АМАРО ДИ АНГОСТУРА | 630 40 мл

MARTINI

МАРТИНИ | 290 40 мл

Бьянко, Россо, Драй, Фиеро
Bianco, Rosso, Dry, Fiero

HOMEMADE LIQUEURS ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

ON VODKA

НА ВОДКЕ

350 50 мл · 6450 1 л

Клюква-апельсин, Облепиха, Вишня, Лимончелло,
Грейпфрут, Хреноуха
Cranberry-Orange, Sea buckthorn, Cherry, Limoncello,
Grapefruit, Horseradish

ON GIN

НА ДЖИНЕ

390 50 мл · 7100 1 л

В ассортименте
In assortment

COGNAC КОНЬЯК

HENNESSY

ХЕНЕССИ

VS 750 40 мл · VSOP 1100 40 мл · XO 2900 40 мл

RÉMY MARTIN

РЕМИ МАРТЕН

VS 700 40 мл · VSOP 1100 40 мл · XO 2800 40 мл

COURVOISIER

КУРВУАЗЬЕ

VS 750 40 мл · VSOP 990 40 мл · XO 2900 40 мл

BARON OTARD

БАРОН ОТАРД

VSOP 990 40 мл

MARTELL

МАРТЕЛЬ

VS 750 40 мл · VSOP 980 40 мл · XO 2800 40 мл



Фриц Георг Папперлиц, «Компания в кабачке», 1880

Как появилось немецкое пиво

Впервые немецкое пиво упоминается в немецких летописях VIII века н.э., как некий «ячменный сок». Именно тогда этот напиток стали производить на юге Германии. Оттуда он постепенно стал распространяться по всей территории будущей Германии, а также за ее пределами. Так, например в этот же период немецкое пиво попадает в Швейцарию через монастырь Санкт Галлен, который узаконил его поставки из города Гайзинген.

GIN ДЖИН

BEEFEATER
БИФИТЕР | 590 40 мл

GORDON'S
ГОРДОНС | 560 40 мл

BOMBAY SAPPHIRE
БОМБЕЙ САПФИР | 650 40 мл

THE BOTANIST
БОТАНИСТ | 850 40 мл

SIPSMITH LONDON DRY
СИПСМИТ ЛОНДОН ДРАЙ | 650 40 мл

RUM РОМ

OAKHEART ORIGINAL
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ | 410 40 мл

GRAND KADOO 3 Y.O.
ГРАНД КАДУ 3 ГОДА | 1050 40 мл

RED BONNY DARK
РЭД БОННИ ДАРК | 950 40 мл

BRUGAL ANEJO
БРУГАЛ АНЬЕХО | 610 40 мл

BRUGAL 1888
БРУГАЛ 1888 | 1200 40 мл

BRANDY БРЕНДИ

ARARAT
АРАРАТ | 480 40 мл

GRAPPA FRIULANA
ГРАППА ФРИУЛАНА НОНИНО | 700 40 мл

VODKA ВОДКА

RUSSIAN STANDARD ORIGINAL
РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ
300 50 мл · 5450 1 л

RUSSIAN STANDARD GOLD
РУССКИЙ СТАНДАРТ ЗОЛОТАЯ
320 50 мл · 6250 1 л

RUSSIAN STANDARD PLATINUM
РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ
395 50 мл · 7450 1 л

BELUGA
БЕЛУГА
480 50 мл · 7800 1 л

ONEGIN
ОНЕГИН
590 50 мл

GREY GOOSE
ГРЕЙ ГУЗ
710 50 мл · 12 000 1 л



Как пить немецкое пиво

Пшеничное пиво пьют из стройных стаканов объемом в 500 мл, узких внизу и расширяющихся кверху. Другие сорта пьют из приземистых кружек-«штейнов», а в особо изысканных барах каждый сорт наливают в свой специальный вид бокала.

Пенный напиток должен храниться при температуре не выше 10 градусов, пивные сомелье не рекомендуют смешивать пиво с другими видами алкоголя, чтобы не «потерять голову» и сполна насладиться вкусом.

TEQUILA ТЕКИЛА

SAUZA SILVER
САУЗА СИЛЬВЕР | 480 40 мл

SAUZA GOLD
САУЗА ГОЛД | 620 40 мл

OLMECA BLANCO
ОЛЬМЕКА БЛАНКО | 590 40 мл

OLMECA GOLD
ОЛЬМЕКА ГОЛД | 620 40 мл

PUEBLO VIEJO BLANCO
ПУЭБЛО ВЬЕХО БЛАНКО | 940 40 мл

PUEBLO VIEJO REPOSADO
ПУЭБЛО ВЬЕХО РЕПОСАДО | 1190 40 мл

AMERICAN WHISKEY АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

JACK DANIEL'S
ДЖЭК ДЭНИЭЛС | 650 40 мл

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY
ДЖЭК ДЭНИЭЛС
ТЕННЕССИ ХАНИ | 650 40 мл

JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE
ДЖЭК ДЭНИЭЛС
ТЕННЕССИ ЭППЛ | 650 40 мл

GENTLEMAN JACK
ДЖЕНТЕЛЬМЕН ДЖЕК | 750 40 мл

JIM BEAM
ДЖИМ БИМ | 450 40 мл

JIM BEAM DOUBLE OAK
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК | 470 40 мл

JIM BEAM BLACK
ДЖИМ БИМ БЛЭК | 510 40 мл

MAKER'S MARK
МЭЙКЕРС МАРК | 650 40 мл

IRISH WHISKEY ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

JAMESON
ДЖЕМЕСОН | 560 40 мл



Давид Винкбонс, «Крестьянский праздник», 1606

Душа пива — качество его ингредиентов

При изготовлении пива в Германии разрешено использовать только 4 ингредиента. Согласно «Закону о чистоте пива» — «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) от 1516 года — это хмель, солод, вода и дрожжи.

Ингредиенты, используемые пивоварнями «Paulaner» (Пауланер) — самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам, «Paulaner» (Пауланер) использует в производстве пива хмель, произрастающий исключительно в области Халлертау в Баварии, дрожжи абсолютно чистой культуры собственного производства, солод высшего качества и мягкую воду. Чем выше качество компонентов, тем лучше пиво. Эксперты «Paulaner» (Пауланер) тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.

BLENDED WHISKY КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

BALLANTINES FINEST
БЭЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ | 650 40 мл

JOHNNIE WALKER RED LABEL
ДЖОННИ УОКЕР РЭД ЛЭЙБЛ | 550 40 мл

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
ДЖОННИ УОКЕР БЛЭК ЛЭЙБЛ | 730 40 мл

CHIVAS REGAL 12 Y.O.
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ | 780 40 мл

CHIVAS REGAL 18 Y.O.
ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ | 1450 40 мл

THE FAMOUS GROUSE
ФЭЙМОС ГРАУС | 350 40 мл

THE FAMOUS GROUSE 12 Y.O.
ФЭЙМОС ГРАУС 12 ЛЕТ | 620 40 мл

WILLIAM LAWSON'S
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС | 330 40 мл

WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС ПРЯНЫЙ | 330 40 мл

DEWAR'S WHITE LABEL
ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ | 390 40 мл

DEWAR'S 12 Y.O.
ДЮАРС 12 ЛЕТ | 660 40 мл

SUNTORY TOKI
САНТОРИ ТОКИ | 890 40 мл

SINGLE MALT WHISKY ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

ABERFELDY 12 Y.O.
АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ | 1190 40 мл

AUCHENTOSHAN 12 Y.O.
АКЕНТОШАН 12 ЛЕТ | 780 40 мл

SINGLETON 12 Y.O.
СИНГЛТОН 12 ЛЕТ | 1060 40 мл

HIGHLAND PARK 12 Y.O.
ХАЙЛЭНД ПАРК 12 ЛЕТ | 780 40 мл

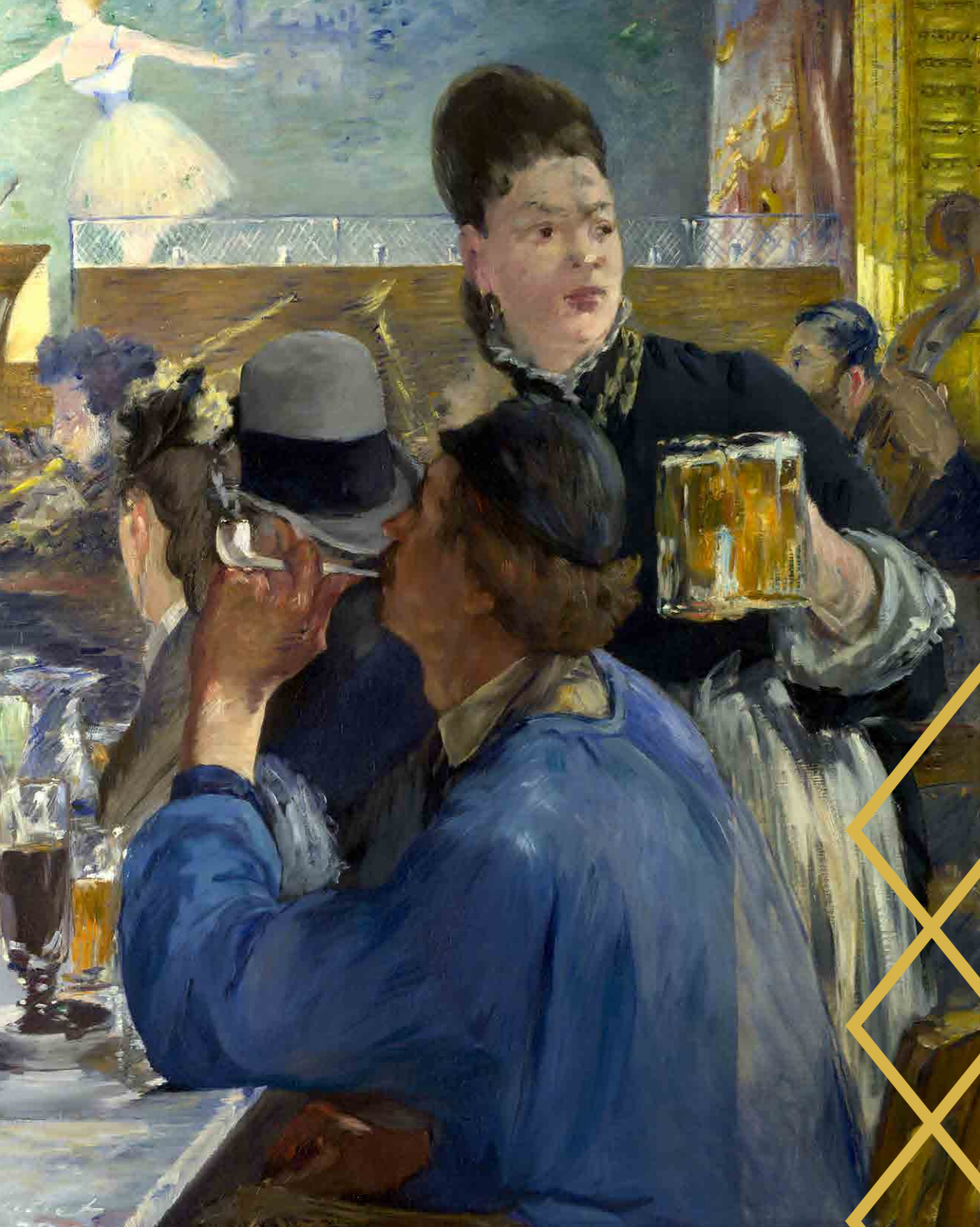
HIGHLAND PARK 18 Y.O.
ХАЙЛЭНД ПАРК 18 ЛЕТ | 1950 40 мл

THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.
МАКАЛЛАН ДАБЛ КАСК 12 ЛЕТ | 1700 40 мл

THE MACALLAN FINE OAK 12 Y.O.
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК 12 ЛЕТ | 2100 40 мл

THE MACALLAN FINE OAK 18 Y.O.
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК 18 ЛЕТ | 2900 40 мл

THE MACALLAN FINE OAK 21 Y.O.
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК 21 ГОД | 4200 40 мл



Эдуард Мане,
«Подавальщица пива», 1879

Кто варил пиво

С древнейших времен и вплоть до конца Средних веков пивоварением занимались преимущественно женщины, в Европе их вытеснили из профессии монахи: монастыри превратились в главные центры изготовления пива. Это, вероятно, привело к легенде о том, что Брабантский король Гамбринус был изобретателем пива. Его до сих пор помнят как великого покровителя пивоваров и любителя пива.

COCKTAILS КОКТЕЙЛИ

TEQUILA SUNRISE | 480 300 мл

Текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, лед
Tequila, orange juice, grenadine syrup, ice

CUBA LIBRA | 480 300 мл

Ром, лайм, кока-кола, лед
Rum, lime, Coca-Cola, ice

LONG ISLAND ICED TEA | 990 500 мл

Ром, текила, водка, джин, трипл сек, кока-кола, лимон
Rum, tequila, vodka, gin, triple sec, Coca-Cola, lemon

MOJITO | 480 300 мл

Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп, лед
Rum, lime, mint, sparkling water, sugar syrup, ice

MARGARITA | 480 100 мл

Текила, лайм, трипл сек, сахарный сироп
Tequila, lime, triple sec, cane sugar

DAIQUIRI | 510 100 мл

Ром, лайм, сахарный сироп
Rum, lime, sugar syrup

COSMOPOLITAN | 490 100 мл

Цитрусовая водка, морс, лимонный сок, трипл сек
Citron, juice, lemon juice, triple sec

NEGRONI | 510 150 мл

Кампари, Мартини Россо, джин
Campari, Martini Rosso, gin

APEROL SPRITZ АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ | 950 300 мл

Просекко, Апероль, апельсин, содовая, лед
Prosecco, Aperol, orange, sparkling water, ice

COCKTAILS MUNICH STYLE КОКТЕЙЛИ ПО-МЮНХЕНСКИ

CAMPARI SPRITZ КАМПАРИ ШПРИТЦ | 950 300 мл

Кампари, Просекко, апельсин, газированная вода
Campari, Prosecco, lemon, orange, sparkling water

WEINSCHORLE ШОРЛЕ | 410 280 мл

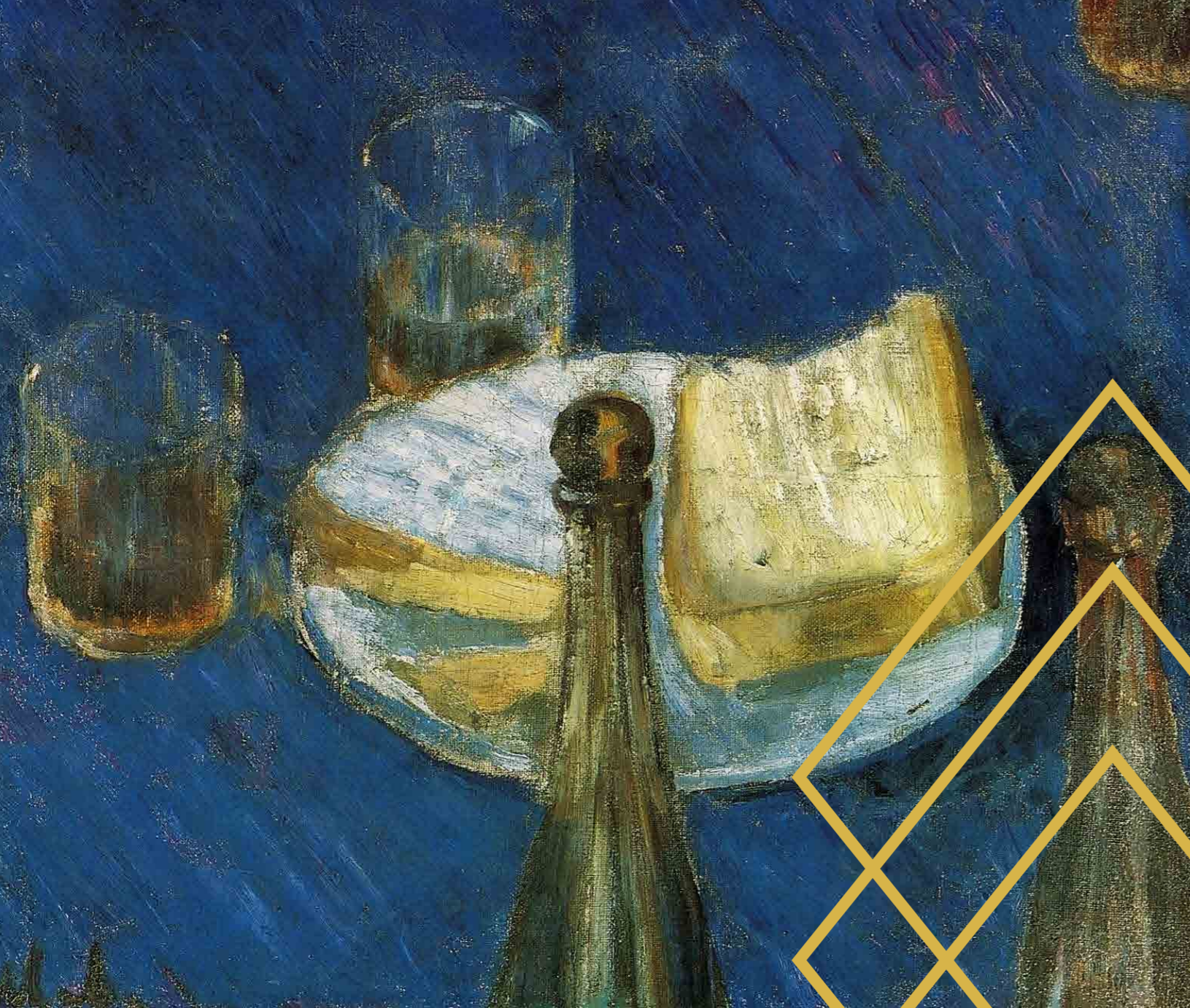
Белое вино, лимон, содовая, лед
White wine, lemon, sparkling water, ice

SHNAPPS TONIC ШНАПС-ТОНИК | 770 300 мл

Шнапс, тоник, лимон, лед
Shnapps, tonic, lemon, ice

ГЛИНТВЕЙН | 630 250 мл

Вино, мед, апельсин, корица, бадьян
Wine, honey, orange, cinnamon, star anise



М. В. Ларионов, «Пивной натюрморт», 1904

Пиво и хлеб

Предполагается тесная связь между пивоварением и хлебопечением. Неизвестно, что появилось раньше — хлеб или пиво, однако высказывается соображение, что хлеб, вероятно, появился раньше, так как одомашнивание злаков произошло до появления гончарного дела, необходимого для пивоварения. Первоначальный рецепт пива, скорее всего, включал вымачивание в воде хлеба из ферментированного теста либо требовал приготовления каши из разваренного зерна, которая затем скисала. Сырьем для первого пива наверняка был ячмень. Через некоторое время для пива начали использовать пророщенное зерно (солод), а также добавлять в ферментирующееся сырье немного пива из прошлой партии для закваски.

WATER МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

BON-AQUA
БОН АКВА

180 330 мл

Газированная, негазированная
Sparkling, still

AQUA RUSSA
АКВА РУССА

280 200 мл · 450 500 мл

Газированная, негазированная
Sparkling, still

BORJOMI
БОРЖОМИ

480 500 мл

Газированная
Sparkling

TASSAY
ТАССАЙ

Газированная, негазированная
Sparkling, still

250 250 мл · 430 750 мл

SOFT DRINKS ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SODA
ГАЗИРОВКА

270 330 мл

Кока-Кола, Кока-Кола Zero, Фанта, Спрайт, Швепс
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes

RED BULL
РЕД БУЛЛ

380 250 мл

APPLE JUICE SPRITZER
ШОРЛЕ ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА

250 300 мл · 900 1 л

Освежающий напиток из яблочного сока, смешанного с минеральной водой
Very popular Bavarian thirst quencher, made of apple juice and sparkling water

SPEZI
ШПЕЦИ

280 300 мл

Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду, состоящий из Кока-Колы и Фанты
Popular Bavarian soft drink, perfectly quenches thirst, consisting of Coca-Cola and Fanta

CRANBERRY JUICE
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

250 250 мл · 750 1 л

MILKSHAKE
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ В АССОРТИМЕНТЕ

350 250 мл

HOMEMADE LEMONADE
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

290 300 мл

Лайм, Лимон, Грейпфрут, Апельсин
Lime, Lemon, Orange, Grapefruit

Эдуард Мане,
«За кружкой пива», 1873

Лагер и эль

В Средневековье центр пивоварения переместился в Европу ввиду коранического запрета на употребление алкоголя. В слабые и легко скисающие эли стали добавлять консервант — хмель. В баварских монастырях в XV веке был изобретен лагер, пиво низового брожения. Лагер было намного проще транспортировать, благодаря чему этот класс пива вытеснил эль во многих странах. На Севере Европы эли долго продолжали держать первенство в популярности.

JUICE СОК

FRUIT JUICES СОК В АССОРТИМЕНТЕ

270 250 мл

Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня
Orange, Apple, Tomato, Cherry

FRESH JUICE СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

390 250 мл

Апельсин, Грейпфрут
Orange, Grapefruit

HOT BEVERAGES ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

COFFEE AMERICANO АМЕРИКАНО

280 150 мл

ESPRESSO ЭСПРЕССО

280 40 мл

DOUBLE ESPRESSO ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

310 80 мл

CAPPUCCINO КАПУЧИНО

310 150 мл

CAFFÈ LATTE ЛАТТЕ

310 200 мл

FLAT WHITE ФЛЭТ УАЙТ

350

TEA BY POT ЧАЙНИК ЧАЯ

390 400 мл

В ассортименте
In assortment

