

ФИРМЕННОЕ РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Наше фирменное пиво варится по старинному оригинальному рецепту на артезианской воде, специально по нашему заказу и только на высококачественном оборудовании немецких марок.



Бавариус светлое

Светлое нефiltroванное ячменное пиво.

0,3 л / 0,5 л

180 / 290



Бавариус темное

Темное фильтрованное ячменное пиво.

180 / 290

ОРИГИНАЛЬНОЕ РАЗЛИВНОЕ ПИВО



Байройтер / Германия

Легкий, освежающий баварский хель с насыщенным вкусом, ароматом и тонкой хмелевой горчинкой.

220 / 370



Шпатен / Германия

Светлый лагер с тонким пряным оттенком.

270 / 450



Пауланер

нефильтрованное / Германия

Баварское пшеничное пиво с насыщенным ароматом созревшей пшеницы.

245 / 410



Хакер-Пшорр / Германия

Легкое игристое, пряное и приятное пиво

245 / 410



Хофброй Оригинал / Германия

Светлое ячменное пиво от единственной государственной пивоварни земли Бавария

250 / 420



Крикенбир / Бельгия

Богатый вкус оригинального рецепта 1977 года, сочетающего в себе баланс сладости вишни и послевкусие вишневой косточки.

245 / 410



Бланш Де Намур / Бельгия

Белое пшеничное нефiltroванное пиво с цитрусовой ноткой.

270 / 460



Белхеван Маккаллумс Стаут / Шотландия

Традиционный шотландский стаут насыщенного темного цвета.

260 / 430



Клаштер Светлое / Чехия

Пиво с высокой степенью полноты, выразительной горчинкой, средней игристостью и чистым карамельным ароматом.

210 / 350



Крушовице светлое / Чехия

Светлое фильтрованное пиво золотистого цвета.

235 / 390



Крушовице темное / Чехия

Пиво с насыщенным карамельным вкусом.

235 / 390



Вельвет / Чехия / 0,4 л

Бархатный полутемный лагер с лавинным эффектом.

350

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Ассорти сухариков 250
Из трех видов хлеба, подаются с фирменным соусом.

Ассорти намазок 300
Шмальц, форшмак, шпроты рубленые, "Обазда". Подается с ржаными тостами.

Ломтики подкопченного омуля 460
На ржаных гренках, с яйцом и зеленым луком.

Муксун холодного копчения 410
С отварным картофелем и маринованным луком.

Филе сельди 390
С отварным картофелем и горчичным соусом.

Солонина из свиной вырезки 310
С маринованным луком, горчицей и зеленью.



Ломтики подкопченного омуля

Карпаччо из говядины 580
С рукколой, трюфельным маслом и тапенадом из маслин.

Заливное "Тфельшпиц" 380
Из телятины и языка, подается со сливочным хреном.

Русские соленья 390
Огурцы соленые и малосольные, помидоры, патиссон, капуста, черемша, чеснок.

Сырное ассорти 790
Чеддер, Пармезан, Бри, Эмменталь, Блю Чиз, мед, виноград.

Мясные деликатесы 1080
Солонина, леберкас, копченая колбаска, телячий язык, ростбиф, буженина, сало.

Тарелка лососевых 930
Лосось холодного копчения, горячего копчения, слабосоленый.

Рыбное ассорти 1200
Муксун х/к, омуль х/к, лосось копченый, лосось слабосоленый, шпроты с яйцом на тостах.



Карпаччо из говядины

ВЫПЕЧКА

Брецель – традиционный немецкий крендель с крупной солью. По старой легенде, он был придуман одним булочником, которому баварский король поручил испечь булку, через которую 3 раза можно увидеть солнце.

Брецель со сладкой горчицей 150

Корзинка кренделей и рогаликов "Брецель" со сладкой горчицей 300

Корзинка домашнего хлеба с сырной намазкой "Обазда" 250

САЛАТЫ

Мюнхенский колбасный салат 450
С тремя видами колбасок, швейцарским сыром и заправкой на основе растительного масла, корнишонов и помидоров.

Ягвурст салат 490
С деревенским картофелем, листьями салата Романо, копчеными колбасками, куриным филе и фирменной заправкой.

Салат с печенью кролика 580
С листьями салата, помидорами черри, виноградом, миндалем и цитрусовой заправкой.

Салат "Байерн" с ростбифом 520
Со свежими овощами, салатным миксом и жареными шампиньонами. Дополняется капустным и картофельным салатами.

Чатка 1200
С камчатским крабом, креветками, гребешками, салатным миксом, авокадо и заправкой Севиче на основе цитрусовых.

Цезарь с теплой куриной грудкой гриль 510

Цезарь с тигровыми креветками гриль 630

Греческий салат 450

Томатный салат 590
Черри, Бакинские, вяленые и черные помидоры, заправка на основе оливкового масла и кинзы.

Фермерский салат 470
Из свежих овощей, заправка на Ваш выбор.



Рулеты из тонкого теста

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Рулеты из тонкого теста 450
С мясной начинкой. Подается с соусом на Ваш выбор.

Подкопченный сыр Сулугуни 420
С пшеничной лепешкой и томатным соусом.

Жареный сыр Моцарелла 390
С клюквенным конфитюром.

Куриные крылышки "Баффало" 570
С морковью, сельдереем и соусом Блю Чиз.

Кольца кальмара с соусом Тартар 450

Ржаные гренки с чесноком 250

Гренки из Бородинского хлеба с соусом Айоли 270

Отварные креветки с коктейльным соусом 100 г 260

Отварные раки 100 г 450

Обжаренные пивные креветки с лимонграссом и соевым соусом 350 г 790

Креветки "Баттерфляй" с соусом Тартар и томатным соусом 560



Мюнхенский колбасный салат

СУПЫ

Солянка мясная Подается со сметаной.	360
Крем-суп с белыми грибами и гренками	380
Классический венгерский гуляш из говядины Подается со сметаной.	420
Рыбачий суп-похлебка С двумя видами рыбы и креветками. Дополняется сухариками, пармезаном и соусом Айоли.	630



Классический венгерский гуляш из говядины

БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ ПО ОРИГИНАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ

Белые колбаски "Вайсвурст" в бульоне 1 пара С капустным салатом и брецелем. Рекомендуем со светлым пшеничным пивом.	590	Большая "Ризенбургская" сосиска-подкова С картофельным салатом, капустным салатом и соусом "2 пива". Прекрасно с нашим домашним пивом.	570
Пивная колбаса "Леберкас" С картофельным и капустным салатами, глазуньей и соусом "2 пива". Рекомендуем с полутемным пивом.	630	Колбаски из цыпленка "Франконивурст" 2 шт. С печеным картофелем, капустным салатом и сливочно-грибным соусом. Рекомендуем со светлым фильтрованным пивом.	560
Свинные колбаски "Нюрнбергер" 3 пары С картофельным салатом и кислой капустой. Рекомендуем с ячменным светлым пивом.	540	Колбаски из молодого барашка "Ростбратвурст" 2 шт. С кремовым картофельным пюре и салатом из помидоров. Идеальны к употреблению с темным пивом.	630
Копченые колбаски "Кнаквурст" с сыром 3 пары С картофельным салатом и кислой капустой. Рекомендуем под светлое пиво с горчинкой.	560		

НА КОМПАНИЮ

Малый набор колбасок на доске из липы 1500
"Нюрнбергер" из свинины 1 пара, "Нюрнбергер" из курицы 1 пара, "Кнакер" 1 пара, большая "Ризенбургская" колбаса, "Ростбратвурст" 1 шт, "Леберкас", картофельный салат, капустный салат, кислая капуста, красная капуста, печеный картофель, яблочный хрен, горчица.

Большой набор колбасок на доске из липы 2350
"Нюрнбергер" 2 пары, "Кнакер" 2 пары, большая "Ризенбургская" колбаса, "Ростбратвурст" 1 шт, "Леберкас", "Франконивурст" 2 шт, картофельный салат, капустный салат, кислая капуста, красная капуста, печеный картофель, яблочный хрен, горчица.

БАВАРСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Жареная свиная ножка 1 шт. С кислой капустой, печеным картофелем, и соусом на основе светлого пива.	1200
Баранья ножка 1 шт. С кремовым пюре, красной капустой и крепким пивным соусом.	1150
Рулетки из мраморной говядины в беконе С картофелем, фаршированным сырной начинкой.	1150
Классическая баварская капустная солянка Капуста Сауркраут, тушеная в пиве с беконом и немецкими колбасками, дополняется и брецельным хлебом.	650
Поджарка на шипящей сковороде Из мраморной говядины, картофеля и овощей.	690
Свиная грудинка на двоих Запеченная в пряном маринаде. Подается с кремовым картофельным пюре и тушеной немецкой капустой Сауркраут, с двумя брецелями и перечным соусом.	1580
Венский шницель из телячьей корейки На выбор: картофель фри или запеченный картофель по-деревенски. Дополняется клюквенным конфитуром.	890
"Ягершницель" из свиной вырезки На выбор: картофель фри или запеченный картофель по-деревенски. Подается со сливочно-грибным соусом.	670
Запеченная утка С красной капустой, ягодным соусом и яблочным пирогом. половинка 1450 целая 2600	



Свиная грудинка на двоих

Куриный шницель На выбор: картофель фри или запеченный картофель по-деревенски. Дополняется томатным соусом.	630
Жареный картофель С белыми грибами и луком, дополняется салатом из свежих огурцов.	530
Жареная телячья печень С кремовым картофельным пюре и луковым соусом на пиве.	690
Печеные свиные ребра С печеным картофелем, салатом из свежей капусты и соусом Барбекю.	780
Телятина "Цюрих" С картофелем рости и грибным крем-соусом.	750
Золотистый цыпленок 1 шт. С жареным картофелем и соленьями.	650
"Язычки" из вырезки ягненка С овощами гриль, картофельным пюре и маринованным луком. Подаются с томатным соусом.	1750
Ассорти горячих блюд "Бавариус" на доске из липы 2950 Ассорти сосисок и колбасок, жареная свиная ножка, печеные свиные ребрышки, "Леберкас" с глазуньей, печеный картофель, кислая капуста, красная капуста. Подается с горчицей, томатным соусом и яблочным хреном.	



Половинка запеченной утки



Куриный шницель

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Тигровые креветки 1050
Обжаренные с чесноком и специями, подаются с соусом Коктейль.

Аргентинские креветки 1100
С красным рисом и томатным кули.

Филе тунца в кунжуте 890
Припущено на гриле, подается с листьями салата.



Филе лосося



Аргентинские креветки

Филе лосося 1300
С картофельным пюре и овощами гриль, подается с соусом Песто.

Филе омуля 1150
С отварной брокколи и сливочно-шпинатным соусом с добавлением фенхеля.

Улов дня 980
Спрашивайте у Вашего официанта.



Филе омуля

Папарделле с королевскими креветками 850
С томатами черри, фенхелем, чесноком и рукколой.

Папарделле с уткой 720
С конкассе из томатов, соусом Песто и рукколой.

ПАСТА

Штутгартские пельмени "Маульташен" с телятиной 560
Подаются с соусом из белых грибов.

Швабские картофельные вареники 430
Со сливочным соусом.

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОГНЕ

Все блюда подаются с картофелем фри и соусом на Ваш выбор: перечным, томатным, мясным, кремowym с белыми грибами или фирменным мясным на пиве.

Бургер из мраморной говядины с сыром чеддер 690

Отбивная из свиной шеи 780

Филе Миньон 200 г* 1600
Из говяжьей вырезки, травяной откорм.

Денвер стейк 300 г* 1100
Из центральной части шеи мраморной говядины, зерновой откорм.

Пеппер стейк 200 г* 1600
Из говяжьей вырезки, натертый смесью "5 перцев" и крупной солью, травяной откорм.

Рибай стейк 350 г* 2980
Толстый край мраморной говядины с жировой прослойкой, зерновой откорм.

Корейка молодого ягненка 260 г* 2100

*указан вес сырого продукта



Бургер из мраморной говядины с сыром чеддер



Пеппер стейк

ДЕСЕРТЫ

Медовик 320
Медовые коржи, пропитанные сметанным кремом и обсыпанные грецким орехом.

Чизкейк классический 350
Подается с ягодным соусом.



Яблочный штрудель

Баварский крем 350
Дополняется малиновым соусом.

Яблочный штрудель 360
С шариком ванильного мороженого и ванильным соусом.

Вишневый пирог 390
Подается с шариком ванильного мороженого.

Мороженое 1 шарик 50 г 140
на выбор: ванильное, клубничное, шоколадное, вишневое, ореховое.

Сорбет 1 шарик 50 г 150
На выбор: лимон-лайм, клубника-малина, черная смородина, манго.

Мед 150
Вересковый, липовый, гречишный.

Варенье собственного приготовления 190
Вишневое, белая черешня, грецкий орех, кизиловое.

С ЛЮБЫМ БЛЮДОМ ЭТОГО РАЗДЕЛА РЕКОМЕНДУЕМ БОКАЛ БЕЛОГО СУХОГО ВИНА

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Домашний лимонад 200 мл	200
Биттер Лемон 200 мл Домашний лимонад с горчинкой.	150
Клюквенный морс 200 мл	230
Глентвейн безалкогольный 180 мл	280
Мохито безалкогольный 400 мл Классический / ежевичный / клубничный	390
Милкшейк классический ванильный 300 мл Пломбир ванильный, молоко, ванильный соус	350
Милкшейк «Шоколадный Орео» 300 мл Шоколадный пломбир, печенье Орео, шоколадный соус, молоко, сливки	350

МИНЕРАЛЬНАЯ И ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

Харрогейт 330 мл	200
Байкал Резерв 530 мл	280
Жемчужина Байкала 530 мл	280
Пепси-Кола / Пепси-Кола лайт / 7АП / Тоник 250 мл	200

БУТЫЛОЧНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Бекс б/а 0,33 л Светлое фильтрованное ячменное	230
Майзелс б/а 0,5 л Светлое нефилтрованное пшеничное	320



Лимонад Тархун 0,4 / 1 л 360/750
сироп тархун, сауэр микс, содовая, свежий эстрагон, мята, дольки лайма

Лимонад Ананасовый 0,4 / 1 л 360/750
ананасовый фреш, ананасовый сок, сахарный сироп, сауэр микс, содовая, свежая мята

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 200 мл

Апельсиновый / грейпфрутовый / морковный / яблочный	340
Ананасовый "Золотой"	520
Томатный с сельдереем	340
Фруктово-овощной Морковь / яблоко / огурец	360
Овощной Томат / морковь / сельдерей	360

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ 200 мл 190

Апельсиновый / грейпфрутовый /
ананасовый / яблочный / томатный /
вишневый

КОФЕ

Мы используем зерно Julius Meinl, старейшего австрийского кофейного бренда, история которого началась еще в 1862 году. Являясь первым профессиональным обжарщиком кофе в Европе, Julius Meinl создал уникальную и пользующуюся популярностью кофейную культуру, основанную на Венских традициях.

Эспрессо 60 мл	200
Капучино 120 мл	240
Американо 120 мл	200
Мокко 180 мл	240
Латте 180 мл	240
Гляссе 180 мл	240

ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 180 мл

Баварский кофе Малиновый шнапс, Черри Бренди.	350
Ирландский кофе с виски Джеймесон	350
Сливочно-ореховый кофе Фруко Шульц Сливочный, сливки, кофе.	350
"Кубано" Ром, горячий шоколад.	350
Глентвейн Классический	360
Глентвейн Малиновый	430

ЧАЙ

400 мл / 800 мл

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам 280 / 490 Крепкий индийский чёрный чай с насыщенным, терпким и богатым вкусом.	
Черный с чабрецом 280 / 490 Классический цейлонский чай в сочетании с чабрецом хорошо согревает, укрепляя иммунную систему.	
ПУ-ЭР 280 / 490 Способствует улучшению обмена веществ, нормализует пищеварение, снижает уровень холестерина в крови.	
ЭРЛ ГРЕЙ 280 / 490 Купаж китайского, индийского и цейлонского чая с эфирным маслом бергамота.	

Таёжный микс 280 / 490
Чёрный цейлонский чай с листьями мяты, мелиссы, брусники и ягодами можжевельника.

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Сенча 280 / 490 Китайский зелёный чай с мягким сбалансированным вкусом.	
Жасминовый 280 / 490 Китайский зелёный чай с лепестками и соцветиями жасмина. Хорошо освежает и утоляет жажду.	
Молочный Улун 280 / 490 Мягкий китайский чай с ярким цветочным ароматом и сливочной нотой во вкусе.	
Женьшеневый Улун 280 / 490 Тонизирует, укрепляет, снижает физическую и умственную усталость.	

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Кир Рояль 280 / 490
Гибискус, папайя, малина, изюм, бузина, ананас, манго.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ НЕМЕЦКИЕ ШНАПСЫ 40%

50 мл

Груша / слива / малина / вишня 390

ЦАРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ВОДОК

50 мл

Царская Оригинальная 190
Царская Золотая 250
Царское Село 390

ВОДКА

50 мл

Грей Гуз / Премиум водка 430
Ладога 150
Финляндия 220
Грей Кардинал Премиум Органик 580

ШОТЛАНДСКИЙ ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

50 мл

Макаллан 12 Файн Оак 850
Окентошан Американ Оак 490
Лафройг 10 лет 870
Гленморанжи Кинта Рубан 12 лет 930
Аберфелди 12 1080

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

50 мл

Вильям Лоусонс 250
Вильям Лоусонс Супер Пряный 250
Вильям Лоусонс 13 лет 430
Дюарс Уайт Лэйбл 330
Дюарс 12 590
Чивас Ригал 12 лет 590
Джеймесон 360

БУРБОН

50 мл

Джим Бим 320
Джек Дэниелс 430

ТРАВЯНЫЕ НАСТОЙКИ

50 мл

Ягермайстер 350
Фруко Шульц Биттер 315
Бехеровка 260

КОНЬЯК

50 мл

Барон Отард VS 620
Барон Отард VSOP 890
РУЛЛЕ VSOP Гранд Шампань 960
РУЛЛЕ XO Голд Гранд Шампань 2500
Фавро VS 610

БРЕНДИ/КАЛЬВАДОС

50 мл

Грейт Велли 5 звездочек 300
Грейт Велли Традиционный 10 лет 450
Пэр Маглуар Фин VS 720

ТЕКИЛА

50 мл

Казадорес Бланко 590
На 100% из Голубой Агавы
Казадорес Аньехо 890
На 100% из Голубой Агавы
Ранчо Алегре Бланко 350

АПЕРИТИВЫ/ДИЖЕСТИВЫ

50 мл

Мартини Бьянко 250
Мартини Розато 250
Мартини Россо 250
Мартини Экстра Драй 250
Граппа Кандолини Бьянка 490
Фернет Бранка 490

РОМ

50 мл

Бакарди Карта Бланка 270
Бакарди Карта Нэгра 320
Бакарди Карта Оро 310
Оакхарт Ориджинал 270
Бругал Аньехо 270
Бругал XV 450

ДЖИН

50 мл

Бомбей Сапфир 500
Барристер Драй 270

ПОРТВЕИН

100 мл

Доуз Файн Руби 490

КОКТЕЙЛИ

Бакарди Мохито 400 мл 600
Ром Бакарди Карта Бланка, лайм, мята, содовая, тростниковый сахар.

Бакарди Кола 200 мл 320
Ром Бакарди Карта Бланка, Пепси-Кола, лайм.

Оакхарт Ориджинал&Кола 300 мл 320
Ром Оакхарт Ориджинал, Пепси-Кола.

Вильям Лоусонс Кола 200 мл 320
Вильям Лоусонс, Пепси-Кола.

Бакарди Куба Либре 200 мл 320
Бакарди Карта Оро, Пепси-Кола, лайм.

Мартини Рояле 215 мл 500
Мартини Бьянко, Мартини Просекко D.O.C., сок лайма, лайм, веточка мяты.

Мартини-Тоник 200 мл 320
Мартини Бьянко, тоник, лайм.

Мохито Клубничный 400 мл 600
Ром Бакарди Карта Бланка, лайм, клубника, мята, содовая, тростниковый сахар.

Шот Б-52 50 мл 330
Фруко Шульц Сливочный, Калуа, Фруко Шульц Трипл Сек.

ЛИКЕРЫ

50 мл

Калуа 390
Куантро 360
Самбука 350
Фруко Шульц 315
Сливочный / Персик / Трипл Сек

ФИРМЕННЫЕ

КОКТЕЙЛИ С ПИВОМ

300 мл

РУС&РУС 270
Светлое баварское пиво, лимонад.

Барбарелла 270
Черное баварское пиво, черносмородиновый сироп.

Маллинер 270
Баварское нефилтрованное пиво, малиновый сироп.

Маргарита Классическая 250 мл 400
Текила Ранчо Алегре Бланко, Куантро, сок лайма.

Маргарита Клубничная 250 мл 400
Текила Ранчо Алегре Бланко, Куантро, лаймовый микс, клубничный микс.

Баварский Лимонад 200 мл 350
Грушевый шнапс, Фруко Шульц Персик, лаймовый микс, 7АП.

Пина Колада 250 мл 350
Ром Бакарди Карта Бланка, ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки, Малибу.

Лонг Айленд Айс Ти 200 мл 350
Водка, ром Бакарди Карта Бланка, джин, текила Ранчо Алегре Бланко, ликер Фруко Шульц Трипл Сек, лимонный микс, капля Пепси-Колы.

Текила Санрайз 200 мл 350
Текила Ранчо Алегре Бланко, апельсиновый сок, сироп Гренадин.

Космополитан 200 мл 350
Водка, куантро, клюквенный сок, апельсин, лимон.

Бомбей Сапфир и Тоник 200 мл 390
Джин Бомбей Сапфир, тоник, сок лайма.

ИГРИСТЫЕ ВИНА /ШАМПАНСКОЕ

Абрау-Дюрсо полусладкое / брют / Россия	0,75 л 1250	Мартини Просекко D.O.C. сух. / Италия	0,2 л 650
Шампань Жакарт Брют Мозаик / Франция	7100	Мартини Асти D.O.C.G. / Италия	980
Кава Брют Натур Каталония / Испания	3000		

БЕЛЫЕ ВИНА

0,15 л / 0,75 л

Токаш п/сух. 2016 / ЛУА ШЕЙЯ / Португалия	490/2450
Шардоне Сингл Эстейт 2016 / КАСАС ДЕЛ ТОКИ / Чили	580/2900
Пино Гриджио 2016 / БОТТЕР / Италия	600/3000
Совиньон Блан Боатшед Бэй Мальборо 2016 / ФОЛИ ФЭМИЛИ / Новая Зеландия	750/3750
Ла Месма Гави “Желтая этикетка” 2016 / ЛА МЕСМА / Италия	890/4450

КРАСНЫЕ ВИНА

0,15 л / 0,75 л

Каберне Совиньон Сингл Эстейт 2016 / КАСАС ДЕЛ ТОКИ / Чили	580/2900
Кьянти 2016 / БОТТЕР / Италия	600/3000
Мальбек Классико 2015 / АЛЬТОС ЛАС ОРМИГАС / Аргентина	750/3750
Сира Гран Резерва Рио Де Ла Луна 2010 / БОДЕГАС ПАРРА ДОРАДА / Испания	890/4450
Киндзмараули п/сл. 2014 / МУХРАНИ / Грузия	490/2450

Является рекламным материалом.

Вознаграждение официанту всегда остается на Ваше усмотрение. Полный состав блюд и прейскурант на алкогольную продукцию Вы можете получить по первому требованию у менеджера ресторана.