



## **Добро пожаловать в «Paulaner Bräuhaus» Пауланер Браухаус!**

Сердечно приветствуем Вас в нашем ресторане! Специально для Вас мы постарались воссоздать здесь атмосферу Мюнхена — столицы Баварии, с ее многовековыми традициями и гостеприимством. Вы почувствуете атмосферу, которая удивит вас своей самобытностью и оригинальностью. Вы поймете, что посещение нашего ресторана — это всегда гастрономическое и культурное событие!

Вас ждет разнообразное меню: баварские традиционные блюда дополнены блюдами международной и местной кухни. Многие блюда подаются на больших деревянных подносах в больших чугунных сковородах или глубоких тарелках для больших и веселых компаний.

Какое бы блюдо вы ни попробовали, наше свежесваренное пиво «Paulaner» (Пауланер) всегда будет замечательным дополнением. Наш пивовар всегда рад посвятить Вас в тонкости своего искусства, если у Вас возникнут вопросы.

Насладитесь атмосферой уюта и гостеприимства нашего ресторана, ощутите традиционный Баварский уклад жизни.

Танцуете ли вы до ночи или просто расслабляетесь с друзьями за ужином, проведите время с удовольствием в нашем ресторане!

*Коллектив «Paulaner Bräuhaus»  
Пауланер Браухаус.*

Информация об аллергенах предоставляется по запросу. Пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам, если у вас есть какие-либо аллергические реакции или непереносимость. С картой нутриентов можно ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях и включают 20 % НДС.

Allergen information is available on request. Please inform our staff member if you have any allergies or intolerances. All prices are in rubles and include 20 % VAT.



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.

## СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА ПАУЛАНЕР БРОЙХАУС

### PAULANER "LAGER" ЛАГЕР

светлое нефilterованное	310	0,3 л
содержание алкоголя 4,9%	410	0,5 л
экстрактивность сусла 12,3%	700	1 л

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». Натуральное и нефilterованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни «Paulaner» (Пауланер).

### PAULANER "SPECIAL" СПЕЦИАЛЬНОЕ «ДУНКЕЛЬ»

темное ячменное	310	0,3 л
нефilterованное	410	0,5 л
содержание алкоголя 5,4%	700	1 л
экстрактивность сусла 13,7%		

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

### PAULANER "WEIS" ХЕФЕ-ВАЙСБИР

светлое пшеничное	310	0,3 л
нефilterованное	410	0,5 л
содержание алкоголя 5,1%	700	1 л
экстрактивность сусла 12,3%		

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве исконно натуральный вкус наряду с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами.

### СЕЗОННОЕ ПИВО

Утоните сорт у официанта

Супернор, Фестивальное,	310	0,3 л
Премиум Пилс, Пшеничный	410	0,5 л
Уртуб, ВайзенБок,	700	1 л
Многозерновое пиво		

Superior Bier, Oktoberfest Bier, Premium Pils, Weißbier Urtyp, WeizenBock, Mehrkorn Bier

ПИВО НАШЕЙ РЕСТОРАННОЙ ПИВОВАРНИ В БОЧОНКАХ

6500 10 л





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!

## СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА ПАУЛАНЕР БРОЙХАУС

### PAULANER "LAGER" ЛАГЕР

светлое нефilterованное	310	0,3 л
содержание алкоголя 4,9%	410	0,5 л
экстрактивность сула 12,3%	700	1 л

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». Натуральное и нефilterованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни «Paulaner» (Пауланер).

### PAULANER "SPECIAL" СПЕЦИАЛЬНОЕ «ДУНКЕЛЬ»

темное ячменное	310	0,3 л
нефilterованное	410	0,5 л
содержание алкоголя 5,4%	700	1 л
экстрактивность сула 13,7%		

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

### PAULANER "WEIS" ХЕФЕ-ВАЙСБИР

светлое пшеничное	310	0,3 л
нефilterованное	410	0,5 л
содержание алкоголя 5,1%	700	1 л
экстрактивность сула 12,3%		

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве исконно натуральный вкус наряду с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами.

### ОКТОБЕРФЕСТ БИР ФЕСТИВАЛЬНОЕ

темное	310	0,3 л
нефilterованное	410	0,5 л
содержание алкоголя 5,8%	700	1 л
экстрактивность сула 13,7%		

Наше специальное крепкое пиво для Октоберфеста! Темное медовое свечение, особенная рецептура, великолепный напиток! Вековые традиции и искусство пивоварения воплотились в производстве этого пива. Наше пиво Октоберфест раскроется для вас фруктовыми нотами черной смородины и земляными тонами кедр. Пиво обладает особым, уникальным характером и мягким, приятным вкусом. В каждой глотке чувствует баварская любовь к жизни. Пиво Октоберфест было произведено в строгом соответствии с законом о чистоте пива 1516 года, как и все наше свежесваренное пиво.

ПИВО НАШЕЙ РЕСТОРАННОЙ ПИВОВАРНИ В БОЧОНКАХ

6500 10 л





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!

## БУТЫЛОЧНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

NON ALCOHOL  
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ | 460 0,45 л

плотность сусла 6,5 %  
содержание алкоголя менее 0,5 %

## ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ «PAULANER» (ПАУЛАНЕР)

RADLER  
РАДЛЕР | 410 0,5 л

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

RUSS'N  
РУССН | 410 0,5 л

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива Paulaner «Weis» и 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.





Фриц Георг Папперитц, «Компания в кабачке», 1880

Как и выпечка хлеба, пивоварение в ранние века было делом рук женщины. Только на рубеже первого тысячелетия мужские монастыри занялись пивоварением. Монахов особенно интересовали научные аспекты пивоварения, поэтому в Брабантском монастыре Zum Würzen впервые попробовали хмель. 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.

CHEEF CHOISE  
**ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ**

MEAT PLATE  
**ШЛАХТПЛАТТЕ**

Мясное ассорти: свиная рулька, жаренная свиная шея, мясной хлебец либеркэсе, тюрингские и мюнхенские колбаски. Подается с зауэркраут, жареным картофелем и горчицей  
**3250 1805 г – для 2 человек**

SAUSAGE PLATE  
**АССОРТИ ИЗ КОЛБАС**

Мюнхенские отварные колбаски, тюрингские и нюрнбергские колбаски, колбаска с сыром и мясной хлебец либеркэсе. Подается с зауэркраут, жареным картофелем и горчицей  
**2850 1320 г – для 2 человек**

BAVARIAN SAUSAGE, 1 METER  
**КОПЧЕНЫЙ МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ**

С вялеными томатами, немецкой капустой, двумя видами горчицы и соусом дэмигласс  
**2300 850/350/45/45/45/50 г – для 2 человек**

SOUP  
**СУПЫ**

GOULASH SOUP  
**СУП ГУЛЯШ | 495 300 г**

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

CHICKEN BROTH  
**КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 395 350 г**

Подается с баварской лапшой шпецле

BORSCHT  
**БОРЩ | 450 430/50/30 г**

Подается со смальцем, зеленью и сметаной

CARROT-GINGER CREAM SOUP  
WITH SMOKED SALMON & PUMPKIN SEEDS  
**МОРКОВНО-ИМБИРНЫЙ  
КРЕМ-СУП | 490 300 г**

С копченым лососем и тыквенными семечками

FISH SOUP  
**УХА ИЗ СУДАКА  
С ДЫМКОМ | 480 450 г**

Бульон, судак, лук порей, картофель, томаты черри





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.

### SALADS & STARTERS

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

#### FRESH VEGETABLES

**АССОРТИ  
СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ** | 550 400 г

#### PICKLED VEGETABLES

**АССОРТИ  
МАРИНОВАННЫХ  
ОВОЩЕЙ** | 550 400 г

#### MUNICH SAUSAGE SALAD

**МЮНХЕНСКИЙ  
ВУРСТСАЛАТ** | 570 240 г

Колбаски из телятины, маринованный лук, корнишоны, паприка, томаты черри, листья салата, зерновая горчица, соус винегрет и бальзамик крем

#### BACKHENDL SALAD

**САЛАТ БАКХЕНДЛЬ** | 590 250 г

Филе цыпленка в особых сухарях, листья салата, заправка из йогурта и лимона

#### BEEF TONGUE SALAD

**САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ С ЯЗЫКОМ** | 695 210 г

Отварная говядина, телячий язык, редис, тыква, лук порей, «сено» из сельдерея, заправка на основе тыквенного масла

#### MARINATED HERRING WITH POTATO

**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ** | 460 190 г

Филе сельди, обжаренный картофель, зеленое яблоко, маринованный лук, розовый перец

#### DORBLU SALAD

**САЛАТ С ЯБЛОКОМ  
И СЫРОМ ДОР БЛЮ** | 495 140 г

Листья салата, зеленое яблоко, сыр с голубой плесенью, грецкий орех, лимонное масло

#### BAKED BEET AND PUMPKIN SALAD

**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ  
СВЕКЛЫ И ТЫКВЫ** | 560 240 г

Печеная свекла, томленая тыква, грейпфрут, листья салата, творожный сыр, карамелизованный грецкий орех

#### ROASTED CAMAMBERT WITH BERRY SAUCE

**ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР  
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ** | 650 135 г

Камамбер в специальной панировке, брусничный соус, карамелизованный грецкий орех

#### SALAD WITH HOT SMOKED SALMON AND BAKED POTATOES

**САЛАТ С ЛОСОСЕМ  
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** | 750 240 г

и печеным картофелем

### BAVARIAN SPECIALS

## ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ ЗАКУСКИ

#### BAVARIAN STARTER

**БРОТЦАЙТ** | 990 490 г – для 2 человек

Фирменное ассорти холодных мясных закусок: домашняя краковская колбаса, пряные свиные колбаски, карбонат, сыр Маасдам, обацда, соленья

#### OBATZDA

**ОБАЦДА** | 100 50 г

Сырная закуска с добавлением чеснока и ароматных специй

#### SMALETS

**ШМАЛЬЦ** | 100 50 г

Перетопленное свиное сало со шкварками и ароматными специями





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.

HOMEMADE SAUSAGES

## СОСИСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

NÜRNBERGER SAUSAGES

**НЮРНБЕРГСКИЕ** | 685 120/150/150/30/30 г

Маленькие жаренные свиные колбаски с зауэркраут, картофельным пюре и соусом дэмигласс

LAMMBRATWURST SAUSAGES

**КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ** | 950 180/150/30/30 г

Подаются с немецкой капустой и острой горчицей

RIESEN KÄSEBRATWURST

**КОЛБАСКИ XL** | 820 270/150/30 г

Колбаски из свинины с сыром и розовым перцем, подаются с картофельным пюре и сладкой баварской горчицей

THÜRINGER SAUSAGES

**ТЮРИНГСКИЕ** | 730 180/150/120/30 г

Жареные колбаски из свинины с зауэркраут, жареным картофелем и острой горчицей

MÜNCHENER WEISSWURST

**МЮНХЕНСКИЙ ВАЙСВУРСТ** | 640 150/30 г. 1 БРЕЦЕЛЬ

Отварные белые сосиски из телятины с брецелем и сладкой горчицей

BAVARIAN MIXED SAUSAGES

**БАВАРСКАЯ ТРОЙКА** | 850 60/90/100/150/150/30/30 г

Тюрингская и нюрнбергские колбаски, либеркэзе, зауэркраут и картофельное пюре с острой горчицей

## ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ БЛЮДА

PORK KNUKLE

**СВИНАЯ РУЛЬКА** | 1390 750/150/50/30 г

Свиная рулька с зауэркраут и специальным соусом дэмигласс

SPARE RIBS

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ** | 880 300/150/30 г

Жареные свиные ребрышки с соусом барбекю, запеченным картофелем и сметаной

1/2 BACKED CHICKEN

**ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА** | 850 400/150/30 г

Половинка запеченного цыпленка с картофелем фри и кетчупом

PORK MEDALIONS WITH HOMEMADE NOODLES

**ШПЕЦЛЕ СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ** | 690 300 г

Жареная свиная вырезка с грибами, домашней баварской лапшой, запеченная с сыром

WIENER SCHNITZEL

**ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ** | 790 270/150/30 г

Отбивная свинина в панировке с картофелем фри и кетчупом

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

REIBERDATSCHI

**РАЙБЕРДАЧИ** | 585 310/30 г

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром





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.

FISH

## РЫБА

SALMON STEAK

ФИЛЕ ЛОСОСЯ | 1250 110/50/30 г

Подается с листьями салата и лимонным маслом

FISH & CHIPS

ФИШ & ЧИПС | 820 120/150/30/20 г

## БЛЮДА ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

BEEF RIBS

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА

Подаются с брусничным соусом  
и овощами гриль

1990 360/180/50 г

BEEF STROGANOFF

БЕФСТРОГАНОВ | 1100 230/150 г

Кусочки говяжьей вырезки с сливочном соусе  
с грибами, картофельным пюре и соленым огурчиком

CHEESEBURGER

ЧИЗБУРГЕР  
С МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНОЙ

790 380 г

Подается с брусничным соусом барбекю, соленым  
огурчиком и свежими овощами

DUCK LEG CONFIT WITH MASHED  
POTATOES AND GERMAN BRAISED CABBAGE

УТИНАЯ  
НОЖКА КОНФИ

1300 120/150/30/20 г

С картофельным пюре и немецкой капустой

GARNISH

## ГАРНИРЫ

GRILLED VEGETABLES

ОВОЩИ ГРИЛЬ | 380 180 г

Цуккини, баклажаны, болгарский перец, соус песто

BRAISED CABBAGE

ЗАУЭРКРАУТ | 270 150 г

Тушеная квашеная капуста

MASHED POTATO

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 220 150 г

FRENCH FRIES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С КЕТЧУПОМ

320 150/30 г

HOMEMADE NOODLES

ШПЭЦЛЕ | 295 150 г

Домашняя лапша

## ХЛЕБ

## И БРЕЦЕЛЬ

BREAD BASKET

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 180 60/20 г

2 фирменные булочки с зеленым маслом

PRETZL

БРЕЦЕЛЬ | 230 1шт.

Свежевыпеченный немецкий крендель с солью.  
Рекомендуем попробовать со смальцем или обалдой





Олаф Симоли 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!

DESSERT

## ДЕСЕРТЫ

ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ | 180 50 г

Уточните ассортимент у Вашего официанта

APPLE STRUDEL

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ | 420 150/50/30/10 г

Теплый яблочный штрудель, подается с ванильным соусом и ванильным мороженым

MANGO DESSERT

ДЕСЕРТ МАНГО-МАРАКУЙЯ | 460 100 г

Сливочный мусс, манго пюре. Начинка из маракуйи, песочное тесто

CHOCOLATE CAKE

ТОРТ «ПРАГА» | 420 115/30 г

Три слоя шоколадного бисквита, масляный крем с какао, шоколад, малиновый соус, безе

CHEESE PLATTER

АССОРТИ СЫРОВ | 890 30/30/30/15 г

Пармезан, дорблю, бри, маасдам; подается с медом и карамелизованным грецким орехом

BAVARIAN CREAM  
БАВАРСКИЙ КРЕМ

Сливки, желатин, яичный желток, малиновый соус

370 135 г





Эдуард фон Грютцигер, «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.

HOT BEER SNACKS

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### BEER SNACK ПИВНОЕ АССОРТИ

Либекэзе, свиные ребра, нюрнбергские колбаски, кольца кальмара, соусы барбекю и айоли, сырны палочки, халапеньо  
1050 510 г

### BREAD STICKS WITH GARLIC SAUSE ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

320 180/30 г

Гренки из ржаного хлеба, сыр Гауда, чесночное масло, соус айоли

### SQUID RINGS КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В КЛЯРЕ

550 145/30 г

Кальмар, особая сухарная панировка, соус чесночный айоли

### CHICKEN WINGS ПИКАНТНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

470 285 г

Обжаренные и глазированные с соусом сладкий чили

### FRENCH FRIES КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

320 150/30 г

### CHEESE STICKS СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

410 150/30 г

сыр Гауда в панировке, брусничный соус

### SAUCES ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СОУС

50 30 г

- Горчица «Баварская», сладкая
- Горчица «Классическая», острая
- Кетчуп томатный
- Соус «Барбекю»
- Сметана
- Майонез
- Чесночный айоли
- Соус «Дем Глас»
- Оливковое масло





Питер Янс Кваст,  
«Крестьяне  
в таверне»

## 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.

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

БАЛАКЛАВА | 490 125 мл  
2900 750 мл  
брют, Россия

АЛЬФАБЕТО | 370 125 мл  
2200 750 мл  
брют, Италия

ЭНДЕМЫ ШАРДОНЕ | 410 125 мл  
2400 750 мл  
брют, Россия

НУВОЛЕ | 420 125 мл  
2500 750 мл  
брют, Россия

ЛАНСОН ЛЕ  
БЛЭК ЛЕЙБЛ | 9900 375 мл  
18500 750 мл  
Брют, Франция

КАЗА ДЕФРА,  
ПРОСЕККО | 4700 750 мл  
Италия

РИУНИТЕ | 4600 750 мл  
просекко брют, Италия

МАРКЕС ДЕ  
ЛАРЕС КАВА ДО | 4500 750 мл  
брют

## БЕЛОЕ ВИНО

МАРЕ&ГРИЛЬ, | 540 125 мл  
ВИНЬЮ ВЕРДЕ | 3200 750 мл  
Португалия

ХАНС БАЕР,  
РИСЛИНГ | 750 125 мл  
4400 750 мл  
Германия

РАЙНХЕССЕН  
ВАЙНХАУС | 4700 750 мл  
рислинг, Германия

УРБАН, РИСЛИНГ | 5200 750 мл  
Германия

ЦИММЕРМАНН-  
ГРАЕФФ & МЮЛЛЕР | 5500 750 мл  
гевюрцтраминер

ЖАРДЕН ДЕ ЛА  
ТОР, МАРСАН  
СОВИНЬОН БЛАН | 590 125 мл  
3490 750 мл  
Франция

ВИНЬЯ АЛБАЛИ,  
СОВИНЬОН БЛАН | 4300 750 мл  
Испания

РИГО РИГО | 520 125 мл  
ШЕНЕН БЛАН | 3100 750 мл  
ЮАР

СЕМИСАМ | 590 125 мл  
3540 750 мл  
шардоне  
совиньон блан, Россия

САНТА РИВЕ, СОАВЕ | 620 125 мл  
3600 750 мл  
Италия





Ян Стен, «Риторики 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.

ПИНО ГРИДЖО  
ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЕ DOC | 680 125 мл  
3900 750 мл

Россия

ПФЕФФЕРЕР | 7400 750 мл

Италия

САЛЬМОН КЛАБ | 5900 750 мл

совиньон блан, Новая Зеландия

РАЙСЕС АЙРЕН  
ЛА МАНЧА DO  
БОДЕГАС  
ФЕРНАНДО КАСТРО | 3700 750 мл

Испания

## КРАСНОЕ ВИНО

ХАНС БАЙЕР,  
ПИНО НУАР | 650 125 мл  
4020 750 мл

Германия

ХАРДИС | 630 125 мл  
4800 750 мл

шираз, Австралия

ТРАПИЧЕ | 560 125 мл  
3200 750 мл

каберне совиньон,  
Аргентина

ЧЕЛО, САНДЖОВЕЗЕ  
ПРИМИТИВО | 3250 750 мл

Италия

АЛЬМА РОМАНА  
САНДЖОВЕЗЕ | 3200 750 мл

Италия

ПОДЕРЕ,  
МОНТЕПУЛЬЧАНО  
Д'АБРУЦЦО | 4700 750 мл

Италия

ДОМИНИ, ВЕНЕТИ  
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА  
КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ  
РИПАССО ЛА КАЗЕТТА | 12500 750 мл

Италия

КОНТИ СЕРРИСТОРИ | 5800 750 мл

кьянти, Италия

МАРКИЗ ДЕ ТОМАРЕС | 4900 750 мл

темпранильо, Испания, Риоха

АСЬЕНДА  
ЛОПЕС ДЕ АРО | 4700 750 мл

темпранильо, Испания

ЖАРДЕН ДЕ ЛА ТОР,  
ГРЕНАШ СИРА | 3490 750 мл

Франция

УНА, ЦВАЙГЕЛЬТ  
САННИ РЭД | 7400 750 мл

Австрия

САН ТЕЛЬМО, МАЛЬБЕК | 3600 750 мл

Аргентина

СИКОРЫ | 6700 750 мл

Пино Нуар, Россия

СЕМИСАМ | 3540 750 мл

Россия





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

## 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.

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ESPRESSO  
ЭСПРЕССО | 190 50 мл

DOUBLE ESPRESSO  
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО | 230 100 мл

AMERICANO  
АМЕРИКАНО | 200 150 мл

CAPPUCCINO  
КАПУЧИНО | 270 200 мл

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ  
МОЛОКЕ | 320 200 мл

LATTE  
ЛАТТЕ | 270 250 мл

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ  
МОЛОКЕ | 320 250 мл

HOT CHOCOLATE  
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД | 300 70/150 мл

Горячий шоколад, молоко

TEA IN ASSORTMENT  
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ  
И ЧЕРНЫЙ ЧАЙ | 390 400 мл

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

JUICE IN ASSORTMENT  
СОК В АССОРТИМЕНТЕ | 180 200 мл  
700 1 л  
Яблочный, апельсиновый, томатный,  
грейпфрутовый, ананасовый

LEMONADE  
ДОМАШНИЙ  
ЛИМОНАД | 250 200 мл

Грейпфрут, лимон, апельсин

FRESH JUICE  
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК | 350 200 мл

Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый,  
морковный, сельдереевый

BERRY JUICE  
МОРС | 200 200 мл  
800 1 л

Клюква

SOFT DRINKS  
ЛИМОНАДЫ | 250 250 мл

Добрый кола, Добрый кола без сахара,  
Добрый Апельсин, Лимон-лайм, Манго-Маракуйя

RED BULL  
РЭД БУЛЛ | 550 250 мл





Эдуард фон  
Грютцнер, «Закуска  
монастырского  
бондаря», 1912

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.

## ВОДА

BORJOMI  
**БОРЖОМИ** | 390 500 мл  
газированная

BON AQUA  
**БОН АКВА** | 210 330 мл  
газированная,  
негазированная

SAN BENEDETTO  
**САН БЕНЕДЕТТО** | 420 250 мл  
690 750 мл  
газированная,  
негазированная

TASSAY  
**ТАССАЙ** | 300 250 мл  
550 750 мл  
газированная,  
негазированная

ARKHYZ  
**АРХЫЗ** | 500 500 мл

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SPEZI  
**ШПЕЦИ** | 280 300 мл

Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду. Сделан из Доброй кола 60 % и Доброй апельсин 40 %

APFELSCHORLE  
**ШОРЛЕ** | 250 200 мл  
900 1 л

Очень популярный баварский освежающий напиток, состоящий из яблочного сока 60 %, смешанного с газированной минеральной водой 40 %.





Адриан ван Остаде,  
«Выпивохы», 1660

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.

## ВОДКА

БЕЛУГА НОБЛ | 490 40 МЛ  
5900 500 МЛ

ОНЕГИН | 490 40 МЛ

ЦАРСКАЯ  
ОРИГИНАЛЬНАЯ | 290 40 МЛ  
3600 500 МЛ

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ | 320 40 МЛ  
3800 500 МЛ

ШМИДТ | 590 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ  
ОРИДЖИНАЛ | 280 40 МЛ  
6400 1 Л

РУССКИЙ  
СТАНДАРТ ГОЛД | 290 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ  
ПЛАТИНУМ | 340 40 МЛ

ФИНЛЯНДИЯ | 540 40 МЛ

## ШНАПС | 40 МЛ

ВИЗЕР | 620

В ассортименте

## ТЕКИЛА | 40 МЛ

ХОСЕ КУЭРВО,  
ЭСПЕСИАЛЬ РЕПОСАДО | 640

## ДЖИН | 40 МЛ

ЭТСУ | 1200

РОКУ | 990

СИПСМИТ | 950

БОМБЕЙ САПФИР | 790

НОРМИНДИЯ | 590

ГЛЕНС | 570

БИ ДЖИН | 540

## РОМ | 40 МЛ

БРУГАЛ 1888 | 1200

БАЙЮ УАЙТ | 890

ТАКАМАКА БЛАН | 640

ТАКАМАКА ДАРК СПАЙСЕД | 540

АГУАНИЛЭ СИЛЬВЕР ДРАЙ | 570





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.

## ВИСКИ | 40 мл

### ШОТЛАНДИЯ

ГЛЕН СКОША  
ВИКТОРИАНА | 3900

ГЛЕН СКОША ДАБЛ КАСК | 2100

ГЛЕН СКОША 10 ЛЕТ | 1990

МАКАЛЛАН  
ТРИПЛ КАСК 12 ЛЕТ | 2400

НАЙКИД МОЛТ | 1250

ФЕЙМОС ГРАУЗ 12 ЛЕТ | 790

ФЕЙМОС ГРАУЗ | 560

ГЛЕНГЭРРИ | 540

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС | 490

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС  
СУПЕР ЧИЛИ | 490

### ИРЛАНДИЯ

ПРОПЕР ТВЕЛВ | 840

БУШМИЛС  
СИНГ МОЛТ 10 ЛЕТ | 1200

БУШМИЛС КАРИБИАН  
РОМ КАСК ФИНИШ | 680

ДЖЕМЕСОН | 700

### БУРБОН И ТЕННЕСИ

МЭЙКЕРС МАРК | 990

ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК | 800

ДЖИМ БИМ | 590

ДЖЕК ДЭНИЭЛС | 650

ДЖЕК ДЭНИЭЛС ХАНИ | 650

БЛЭК РЭМ | 590

### ЯПОНИЯ

ФУДЖИМИ | 1650





## 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.

## КОНЬЯК | 40 мл

РЕМИ МАРТАН XO | 2900

РЕМИ МАРТАН VSOP | 1790

РЕМИ МАРТАН VS | 990

ТЕССЕРОН ЛОТ 76 XO | 3900

ТЕССЕРОН ЛОТ  
90 XO ОВАНСЬОН | 2900

ТЕССЕРОН КОМПОЗИСЬОН | 2100

МАРТИНЬЯК VS | 1490

МАРТИНЬЯК VSOP | 1990

МАРТИНЬЯК XO | 3900

МОННЕ VS | 790

МОННЕ VSOP | 1200

## БРЕНДИ | 40 мл

АРАРАТ 5\* | 590

МЕТАКСА 5\* | 590

МЕТАКСА 12\* | 990

## АПЕРИТИВЫ И ЛИКЕРЫ | 40 мл

АПЕРОЛЬ | 390

БЕЙЛИС | 640

БЕХЕРОВКА | 590

ЕГЕРМЕЙСТЕР | 590

КУАНТРО | 640

САМБУКА МОЛИНАРИ | 590

ФЕРНЕТ-БРАНКА | 640

АПЕРИТИВ СЕЛЕКТ | 640

БРАНКА МЕНТА | 640

АМАРО МОНТЕНЕГРО | 690

ОНЕГИН GOURMET | 540

Курага, вишня, черная смородина, черноплодка

УОР'С КИНГ'С ТОНИ | 640

МАРТИНИ БЬЯНКО | 370

МАРТИНИ РОССО | 370

МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ | 370





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.

## КОКТЕЙЛИ

NEGRONI

**НЕГРОНИ** | 550 30/30/30/10 мл

Джин, кампари, красный вермут

APEROL SPRITZ

**АПЕРОЛЬ ШПРИЦ** | 690 60/100/100 мл

Апероль, Игристое брют, минеральная газированная вода Бон Аква, апельсин

DAIQUIR

**ДАЙКИРИ** | 550 50/20/10 мл

Ром Капитан Морган белый, сауэр микс, сахарный сироп

WHITE RUSSIAN

**БЕЛЫЙ РУССКИЙ** | 550 20/50/30 мл

Кофейный ликер, водка, сливки

MULLED VINE

**ГЛИНТВЕЙН** | 450 150/40 мл

Красное вино, гвоздика, корица, анис, апельсин

HOT CHOCOLATE WITH RUM

**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С РОМОМ** | 450 70/150/30 мл

Горячий шоколад, ром белый

KAIPIRISSIMA

**КАЙПИРИССИМА** | 550 50/20 мл

Ром Капитан Морган белый, сироп лайм

KIR ROYAL

**КИР РОЯЛ** | 380 100/20 мл

Игристое вино, ликер Крем де касис

FIERO TONIK

**ФИЕРО ТОНИК** | 650 100/165 мл

Мартини фиери, тоник

## КОКТЕЙЛИ ПО-МЮНХЕНСКИ

WEINSCHORLE

**ШОРЛЕ ИЗ БЕЛОГО СУХОГО ВИНА** | 350 150 мл

Сухое белое вино с газированной водой

HUGO

**ХУГО** | 550 140 мл

Игристое, лайм, сок лайма, свежая мята, сироп бузины. газированная вода и кубики льда



