



# BRAUPIATZ

ХМЕЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ

## Добро пожаловать в наш ресторан!

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 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  
вашего любимого ресторана

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.



## Процесс пивоварения

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

Эдуард фон  
Грютцнер,  
«Пивовар», 1896

В нашем ресторане предлагается пиво, 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

### LAGER

#### ЛАГЕР

**светлое нефильтрованное  
содержание алкоголя 4,9 %  
экстрактивность сусла 12,3 %**

310 0,3 л

410 0,5 л

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 нефильтрованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни.

### SPECIAL

#### СПЕЦИАЛЬНОЕ

**«ДУНКЕЛЬ»**

**темное ячменное  
нефильтрованное  
содержание алкоголя 5,4 %  
экстрактивность сусла 13,7 %**

310 0,3 л

410 0,5 л

700 1 л

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.

### WEIS

#### ХЕФЕ-ВАЙСБИР

**светлое пшеничное  
нефильтрованное  
содержание алкоголя 5,1 %  
экстрактивность сусла 12,3 %**

310 0,3 л

410 0,5 л

700 1 л

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**

**Супериор, Фестивальное,  
Премиум Пилс, Пшеничный  
Ургуб, ВайзенБок,  
Многозерновое пиво**

310 0,3 л

410 0,5 л

700 1 л

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

ПИВО НАШЕЙ РЕСТОРАННОЙ ПИВОВАРНИ В БОЧОНКАХ

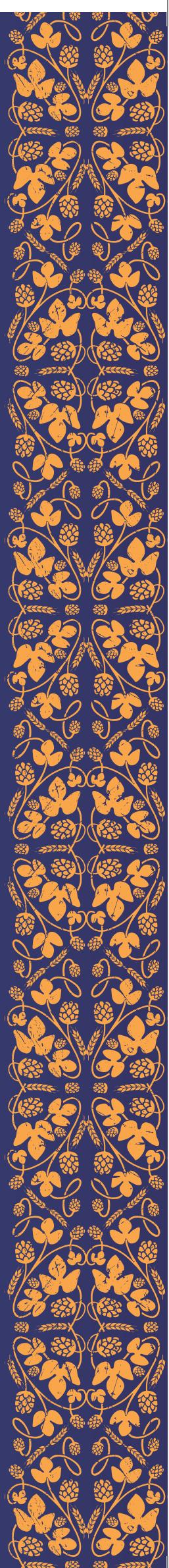
6500 10 л



## Сколько существует сортов пива?

Сегодня пивоваренное дело представляет собой процветающий и развивающийся сегмент рынка. Сортов пива насчитывается около 400. Перепробовать 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.

Генри Синглтон,  
«Дверь пивной»,  
1790



# БУТЫЛОЧНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

---

NON ALCOHOL

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ | 460 0,45 л

плотность сусла 6,5 %

содержание алкоголя менее 0,5 %

## ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

---

RADLER

РАДЛЕР | 410 0,5 л

Коктейль, состоящий из светлого пива «Lager» 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 «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.



## 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 ферментирующуюся сырье немного пива из прошлой партии для закваски.

Фриц Георг  
Папперитц,  
«Компания  
в кабачке», 1880

CHEEF CHOISE  
ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

MEAT PLATE  
ШЛАХТПЛАТТЕ

Мясное ассорти: свиная рулька, жареная свиная шея, мясной хлебец либеркэсе, тюрингские и мюнхенские колбаски. Подается с зауэркраутом, жареным картофелем и горчицей

3400 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 зауэркраутом, жареным картофелем и горчицей

2900 1320 г – для 2 человека

BAVARIAN SAUSAGE, 1 METER  
КОПЧЕНЫЙ МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

С вялеными томатами, немецкой капустой, двумя видами горчицы и соусом дэмиглясс

2300 850/350/45/45/50 г – для 2 человека

SOUP

СУПЫ

GOULASH SOUP

СУП ГУЛЯШ | 540 300 г

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

CARROT-GINGER CREAM SOUP

WITH SMOKED SALMON & PUMPKIN SEEDS

МОРКОВНО-ИМБИРНЫЙ

КРЕМ-СУП | 520 300 г

С копченным лососем и тыквенными семечками

CHICKEN BROTH

КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 410 350 г

Подается с баварской лапшой шпецле

FISH SOUP

УХА ИЗ СУДАКА | 520 450 г

Бульон, судак, лук порей, картофель, томаты черри

BORSCHT

БОРЩ | 495 430/50/30 г

Подается со сметаной, зеленью и сливками

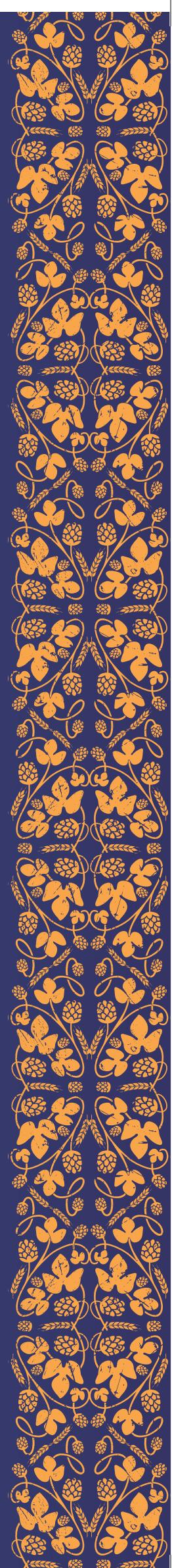


## Что означает «Бротцайт»?

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.

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



SALADS & STARTERS

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

FRESH VEGETABLES

АССОРТИ  
СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

580 400 г

PICKLED VEGETABLES

АССОРТИ  
МАРИНОВАННЫХ  
ОВОЩЕЙ

580 400 г

MUNICH SAUSAGE SALAD

МЮНХЕНСКИЙ  
ВУРСТСАЛАТ

590 240 г

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

BACKHENDL SALAD

САЛАТ БАКХЕНДЛЬ

620 250 г

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

BEEF TONGUE SALAD

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ С ЯЗЫКОМ

720 210 г

Отварная говядина, телячий язык, редис, тыква, лук порей, «сено» из сельдерез, 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

580 140 г

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

BAKED BEET AND PUMPKIN SALAD

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ  
СВЕКЛЫ И ТЫКВЫ

620 240 г

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

ROASTED CAMAMBERT  
WITH BERRY SAUCE

ЖАРЕНЫЙ КАМАМБЕР  
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

710 135 г

Камамбер в специальной панировке, брусничный соус, карамелизованный греческий орех

SALAD WITH HOT SMOKED SALMON  
AND BAKED POTATOES

САЛАТ С ЛОСОСЕМ  
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

820 240 г

и печеным картофелем

BAVARIAN SPECIALS

## ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ ЗАКУСКИ

BAVARIAN STARTER

БРОТЦАЙТ

1100 490 г – для 2 человека

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

ОВАЦДА

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

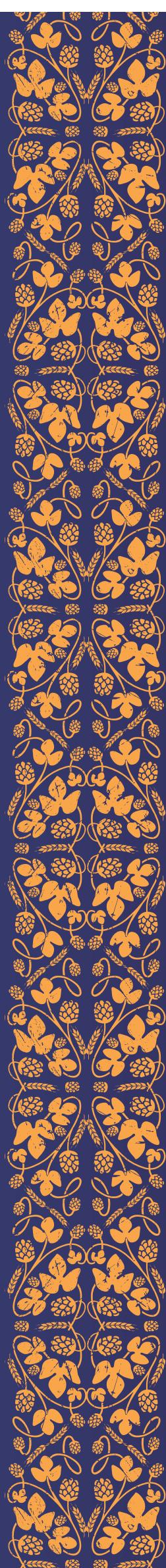


## Традиционное мюнхенское блюдо

Эдуард Кондт,  
Пивная серия

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 теляччьего 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.



## HOME MADE SAUSAGES

### СОСИСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### NÜRNBERGER SAUSAGES

НЮРНБЕРГСКИЕ | 745 120/150/150/30/30 г

Маленькие жареные свиные колбаски с зауэркраутом, картофельным пюре и соусом дэмиглясс

#### LAMMBRATWURST SAUSAGES

КОЛБАСКИ  
ИЗ БАРАНИНЫ | 980 180/150/30/30 г

Подаются с немецкой капустой и острой горчицей

#### RIESEN KÄSEBRATWURST

КОЛБАСКИ XL | 845 270/150/30 г

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

#### THÜRINGER SAUSAGES

ТЮРИНГСКИЕ | 795 180/150/120/30 г

Жареные колбаски из свинины с зауэркраутом, жаренным картофелем и острой горчицей

#### MÜNCHENER WEISSWURST

МЮНХЕНСКИЙ  
ВАЙСВУРСТ | 690 150/30 г, 1 БРЕЦЕЛЬ

Отварные белые сосиски из телятины с брецелем и сладкой горчицей

#### BAVARIAN MIXED SAUSAGES

БАВАРСКАЯ  
ТРОЙКА | 890 60/90/100/150/150/30/30 г

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

## ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ БЛЮДА

#### PORK KNUCKLE

СВИНАЯ РУЛЬКА | 1600 750/150/50/30 г

Свиная рулька с зауэркраутом и специальным соусом дэмиглясс

#### SPARE RIBS

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ | 890 300/150/30 г

Жареные свиные ребрышки с соусом барбекю, запеченым картофелем и сметаной

#### 1/2 BACKED CHICKEN

ПОЛОВИНКА  
ЦЫПЛЕНКА | 880 400/150/30 г

Половинка запеченного цыпленка с картофелем фри и кетчупом

#### PORK MEDALIONS

WITH HOMEMADE NOODLES

ШПЕЦЛЕ  
СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ | 730 300 г

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

#### WIENER SCHNITZEL

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ | 820 270/150/30 г

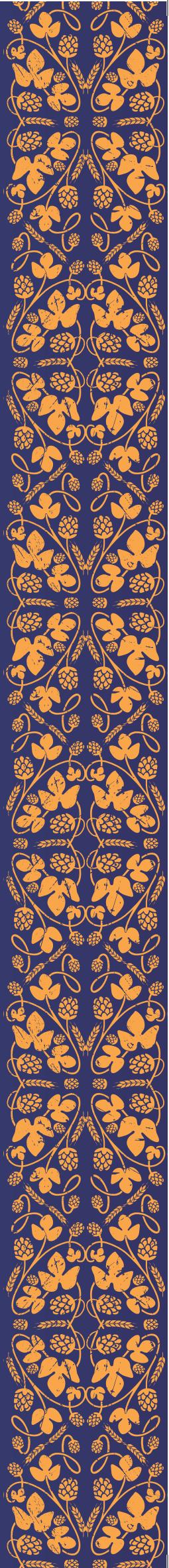
Отбивная свинина в панировке с картофелем фри и кетчупом

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

#### REIBERDATSCHI

РАЙБЕРДАЧИ | 620 310/30 г

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром



## Как появилось немецкое пиво

Эдуард Мане,  
«Подавальщица  
пива», 1879

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.

FISH

## РЫБА

SALMON STEAK

ФИЛЕ ЛОСОСЯ | 1350 110/50/30 г

Подается с листьями салата и лимонным маслом

FISH & CHIPS

ФИШ & ЧИПС | 890 120/150/30/20 г

## БЛЮДА ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

BEEF STROGANOFF

БЕФ СТРОГАНОВ | 1250 230/150 г

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

CHEESEBURGER

ЧИЗБУРГЕР  
С МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНОЙ

850 380 г

Подается с брусличным 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 | 420 180 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 | 360 150/30 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 | 240 1шт.

Свежевыпеченный немецкий крендель с солью.

Рекомендуем попробовать со смальцем или обацдой



## 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.

Вильгельм  
Леман-Леонхард,  
«Антикварные  
пивные кружки»



DESSERT

## ДЕСЕРТЫ

ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ | 180 50 г

Уточните ассортимент у Вашего официанта

APPLE STRUDEL

ЯБЛОЧНЫЙ  
ШТРУДЕЛЬ | 470 150/50/30/10 г

Теплый яблочный штрудель, подается с ванильным соусом и ванильным мороженым

MANGO DESSERT

ДЕСЕРТ  
МАНГО-МАРАКУЙЯ | 495 100 г

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

CHOCOLATE CAKE

ТОРТ «ПРАГА» | 465 115/30 г

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

CHEESE PLATTER

АССОРТИ СЫРОВ | 940 30/30/30/30/15 г

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

BAVARIAN CREAM

БАВАРСКИЙ КРЕМ

Сливки, желатин, яичный желток,  
малиновый соус

420 135 г



## Первая знаменитость в области пивоварения

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах — брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней. 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 немножко поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «*Salvator*» (Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода — оно неповторимо!

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

HOT BEER SNACKS

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### BEER SNACK ПИВНОЕ АССОРТИ

Либеркэзе, свиные ребра, нюрнбергские колбаски, кольца кальмара,  
соусы барбекю и айоли, сырные палочки, халапеньо

1150 510 г

BREAD STICKS  
WITH GARLIC SAUSE

ГРЕНКИ  
С ЧЕСНОЧНЫМ  
СОУСОМ

350 180/30 г

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

SQUID RINGS  
КОЛЬЦА  
КАЛЬМАРА В КЛЯРЕ

580 145/30 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

360 150/30 г

CHEESE STICKS

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ | 450 150/30 г

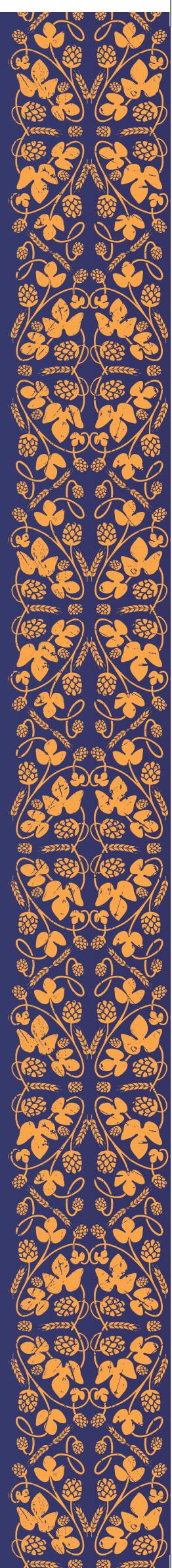
сыр Гауда в панировке, брусничный соус

SAUCES

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ  
СОУС

60 30 г

- Горчица «Баварская», сладкая
- Горчица «Классическая», остшая
- Кетчуп томатный
- Соус «Барбекю»
- Сметана
- Майонез
- Чесночный айоли
- Соус «Деми Гляс»
- Оливковое масло



## 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.

Эдуард  
фон Грютцнер,  
«Фальстaf», 1906

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

БАЛАКЛАВА | 490 125 мл  
брют, Россия | 2900 750 мл

АЛЬФАБЕТО | 370 125 мл  
брют, Италия | 2200 750 мл

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

НУВОЛЕ | 420 125 мл  
брют, Россия | 2500 750 мл

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

КАЗА ДЕФРА,  
ПРОСЕККО | 4700 750 мл  
Италия

РИУНИТЕ | 4600 750 мл  
просекко брют, Италия

МАРКЕС ДЕ  
ЛАРЕС КАВА DO | 4500 750 мл  
брют

## БЕЛОЕ ВИНО

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

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

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  
Франция | 3490 750 мл

ВИНЬЯ АЛБАЛИ,  
СОВИНЬОН БЛАН | 4300 750 мл  
Испания

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

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

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

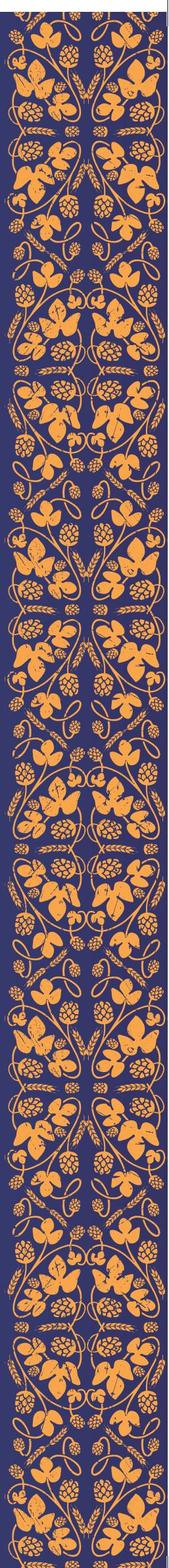


## Пивные фестивали

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, Старкбирзайт (фестиваль крепкого пива) в Мюнхене, Бергкирхвайх в Эрлагене и другие народные гуляния.

Питер Янс Кваст,  
«Крестьяне  
в таверне»



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 ДО  
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

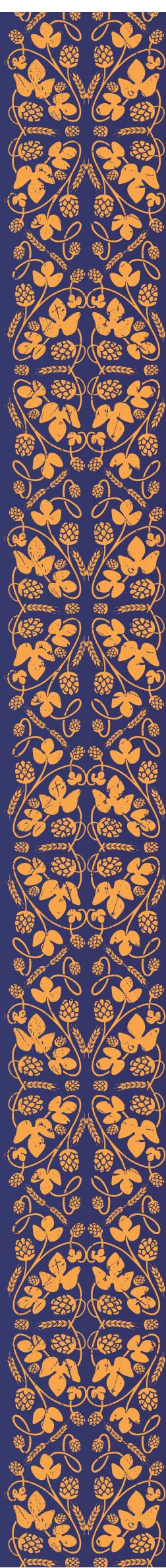
Россия



## Наука о пиве

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

Ян Стен,  
«Риторики в окне»,  
1662–66



## 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 1л

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, сельдерейный

BERRY JUICE  
МОРС | 200 200 мл  
800 1л

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



## 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.

Эдуард фон  
Грютцнер,  
«Закуска  
монастырского  
бондаря», 1912



## 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 Добрый кола 60 % и Добрый апельсин 40 %

APFELSCHORLE  
ШОРЛЕ | 250 200 мл  
900 1л

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



## Распространение пивоварения

Адриан ван  
Остаде,  
«Выпивохи», 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 экспорттировали пиво вплоть до Индии. Брауншвейг и Эйнбек, родина бочкового пива, также были важными пивными городами.

## ВОДКА

БЕЛУГА НОБЛ | 590 40 МЛ  
7100 500 МЛ

ОНЕГИН | 590 40 МЛ

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ | 320 40 МЛ  
4000 500 МЛ

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ | 340 40 МЛ  
4200 500 МЛ

ШМИДТ | 590 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИДЖИНАЛ | 320 40 МЛ  
6400 1Л

РУССКИЙ СТАНДАРТ ГОЛД | 340 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ | 360 40 МЛ

ФИНЛЯНДИЯ | 650 40 МЛ

ШНАПС | 40 МЛ

ВИЗЕР | 690

В ассортименте

ТЕКИЛА | 40 МЛ

ХОСЕ КУЭРВО,  
ЭСПЕСИАЛЬ РЕПОСАДО | 710

## ДЖИН | 40 МЛ

ЭТСУ | 1200

РОКУ | 1100

СИПСМИТ | 1100

БОМБЕЙ САПФИР | 790

НОРМИНДИЯ | 590

ГЛЕНС | 570

БИ ДЖИН | 540

РОМ | 40 МЛ

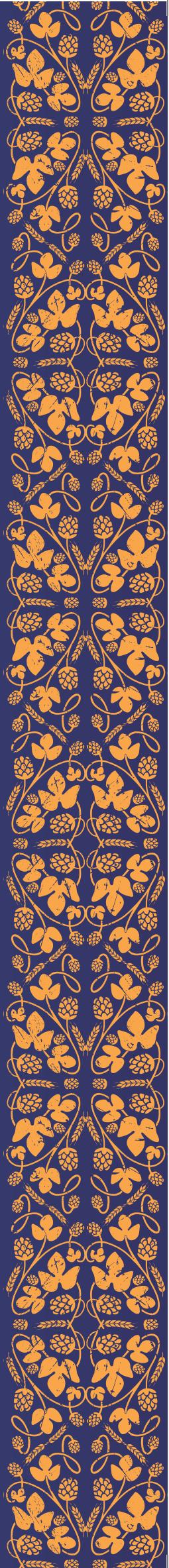
БРУГАЛ 1888 | 1200

БАЙЮ УАЙТ | 890

ТАКАМАКА БЛАН | 640

ТАКАМАКА ДАРК СПАЙСЕД | 540

АГУАНИЛЭ СИЛЬВЕР ДРАЙ | 570



## Кто варили пиво

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.

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

## 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 ТВЕЛЬВ | 840

БУШМИЛС  
СИНГ МОЛТ 10 ЛЕТ | 1200

БУШМИЛС КАРИБИАН  
РОМ КАСК ФИНИШ | 680

ДЖЕМЕСОН | 750

БУРБОН И ТЕННЕСИ

МЭЙКЕРС МАРК | 990

ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК | 800

ДЖИМ БИМ | 750

ДЖЕК ДЭНИЭЛС | 750

ДЖЕК ДЭНИЭЛС ХАНИ | 650

БЛЭК РЭМ | 590

ЯПОНИЯ

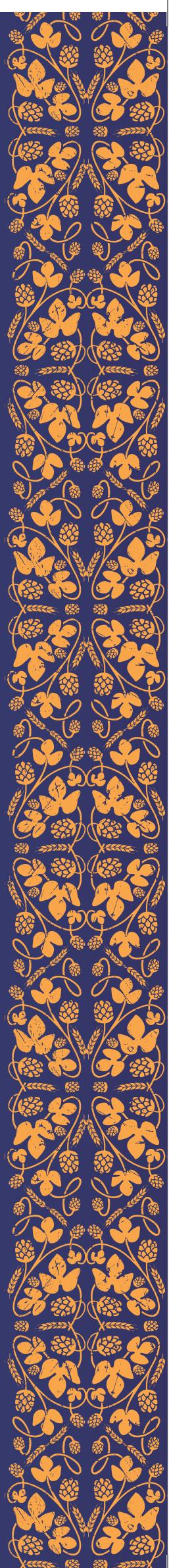
ФУДЖИМИ | 1650



## 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 ОВАНСОН | 2900
- ТЕССЕРОН КОМПОЗИСОН | 2100
- МАРТИНЬЯК VS | 1490
- МАРТИНЬЯК VSOP | 1990
- МАРТИНЬЯК XO | 3900
- МОННЕ VS | 790
- МОННЕ VSOP | 1200

## БРЕНДИ | 40 МЛ

- АРАПАТ 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
- ЮОР'С КИНГ'С ТОНИ | 640
- МАРТИНИ БЬЯНКО | 370
- МАРТИНИ РОССО | 370
- МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ | 370
- МАРТИНИ ФИЕРО | 370



## Душа пива – качество его ингредиентов

Давид Винкбонс,  
«Крестьянский праздник», 1606

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 нашей пивоварней — самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам мы используем 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. Наши эксперты 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 ШПРИТЦ | 690 60/100/100 МЛ

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

DAIQUIRI

ДАЙКИРИ | 550 50/20/10 МЛ

Ром Капитан Морган белый, сауэр микс, сахарный сироп

WHITE RUSSIAN

БЕЛЫЙ РУССКИЙ | 550 20/50/30 МЛ

Кофеинный ликер, водка, сливки

MULLED VINE

ГЛИНТВЕЙН | 450 150/40 МЛ

Красное вино, гвоздика, корица, 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 кassis

FIERO TONIK

ФИЕРО ТОНICK | 650 100/165 МЛ

Мартини фиеро, 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

