



BRAUPLATZ

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.

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.

Эдуард фон
Грютцнер,
«Пивовар», 1896



СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА

LAGER

ЛАГЕР

светлое нефilterованное
содержание алкоголя 4,9%
экстрактивность сула 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 нефilterованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни.

SPECIAL

СПЕЦИАЛЬНОЕ «ДУНКЕЛЬ»

темное ячменное
нефilterованное
содержание алкоголя 5,4%
экстрактивность сула 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
нефilterованное
содержание алкоголя 5,1%
экстрактивность сула 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
Уртуб, 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. Сорта 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 ферментирующееся 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, жаренная свиная шея, мясной хлебец либеркэсе, тюрингские и мюнхенские колбаски. Подается с зауэркраут, 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 зауэркраут, жареным картофелем и горчицей
2900 1320 Г – ДЛЯ 2 ЧЕЛОВЕК

BAVARIAN SAUSAGE. 1 METER
КОПЧЕНЫЙ МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

С вялеными томатами, немецкой капустой, двумя видами горчицы и соусом дэмigliaсс
2300 850/350/45/45/45/50 Г – ДЛЯ 2 ЧЕЛОВЕК

SOUP

СУПЫ

GOULASH SOUP

СУП ГУЛЯШ | 540 300 Г

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

CHICKEN BROTH

КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 410 350 Г

Подается с баварской лапшой шпецле

BORSCHT

БОРЩ | 495 430/50/30 Г

Подается со смальцем, зеленью и сметаной

CARROT-GINGER CREAM SOUP

WITH SMOKED SALMON & PUMPKIN SEEDS

МОРКОВНО-ИМБИРНЫЙ

КРЕМ-СУП | 520 300 Г

С копченым лососем и тыквенными семечками

FISH SOUP

УХА ИЗ СУДАКА

С ДЫМКОМ

520 450 Г

Бульон, судак, лук порей, картофель, томаты черри



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, корнитоны, 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 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 | 580 140 г

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

BAKED BEET AND PUMPKIN SALAD

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛЫ И ТЫКВЫ | 620 240 г

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

ROASTED CAMAMBERT
WITH BERRY SAUCE

ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ | 710 135 г

Камамбер в специальной панировке, брусничный соус, карамелизованный грецкий 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 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



Традиционное мюнхенское блюдо

*Эдуард Конт,
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 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

СОСИКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

NÜRNBERGER SAUSAGES

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

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

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

Жаренные колбаски из свинины с заукраут, жареным 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, заукраут и картофельное пюре с острой горчицей

ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ БЛЮДА

PORK KNUKLE

СВИНАЯ РУЛЬКА | 1600 750/150/50/30 г

Свиная рулька с заукраут и специальным соусом дэмигласс

SPARE RIBS

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ | 890 300/150/30 г

Жаренные свиные ребрышки с соусом барбекю, запеченным 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

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.

*Эдуард Мане,
«подавальщица
пива», 1879*



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

БЕФСТРОГАНОВ | 1250 230/150 г

Кусочки говяжьей вырезки с сливочным соусом с грибами, картофельным пюре и соленым огурчиком

CHEESEBURGER

ЧИЗБУРГЕР
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ | 850 380 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 | 420 180 г

Цукини, 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 1 шт.

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



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, безе

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 немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Salvator» (Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода — оно неповторимо!

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



HOT BEER SNACKS

ЗАКУСКИ К ПИВУ

BEER SNACK ПИВНОЕ АССОРТИ

Либекэзе, 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», острая
- 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,
«Фальстаф», 1906



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,
ВИНЬЮ ВЕРДЕ | 540 125 МЛ
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
ШЕНЕН БЛАН | 520 125 МЛ
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



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.

*Питер Янс Кваст,
«Крестьяне
в таверне»*



ПИНО ГРИДЖО | 680 125 мл
ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЕ ДОС | 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: «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.

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 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



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 1 л

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



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 Эйнбек, родина бочкового пива, также были важными пивными городами.

Адриан ван
Остаде,
«Выпивохы», 1660



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 1 л

РУССКИЙ
СТАНДАРТ ГОЛД | 340 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ
ПЛАТИNUM | 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 варил 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 ТВЕЛВ | 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 сверху. 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

Курара, вишня, черная смородина, черноплодка

УОР'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 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 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

