PAULANER
BRÄUHAUS
Moscow Olympic

В 1634 году монахи PAULANER положили начало традиции пивоварения.

Для варки пива они использовали тщательно отобранные природные компоненты — воду, солод, хмель и дрожжи.

Сегодня, спустя более 380 лет, компания PAULANER верна своей традиции.

В пивоварне PAULANER Bräuhaus Moscow наш собственный мастер-пивовар Самуэль Гейне отвечает за приготовление и качество свежесваренного пива PAULANER BRÄUHAUS.

Всё наше пиво является нефильтрованным и непастеризованным, изготавливается по оригинальной рецептуре из ингредиентов, привезенных из Германии, без каких-либо добавок.

Таким образом, пиво PAULANER BRÄUHAUS — это неповторимый органик-продукт.



МАРТИНФЕСТ

ГУСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ *На компанию!*
Подается квашеной капустой, мочеными яблоками и брусничным соусом
2700 г **10200 ₽**

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА
Подается с тыквенными семечками
250/50 г **450 ₽**

СТЕЙК ТОМАГАВК ИЗ СВИНИНЫ
Подается с картофелем, красным луком и сметаной
300/150 г **1500 ₽**

ГОВЯДИНА «ТАФЕЛЬШПИЦ»
Премиальная отварная говядина, подается в бульоне с овощами и сливочным хреном
350/160/250/50/70 г **1650 ₽**

ТИРАМИСУ С ХУРМОЙ
Нежный классический десерт с сезонной хурмой
240 г **450 ₽**

