



Karl & Friedrich

ВСЕ ОТДЫХАЮТ!

НАШЕ ПИВО	КАРЛ I светлое пиво <i>Pilsener</i>	КАРЛ III пшеничное пиво <i>Weizen</i>	ВЕНСКИЙ ЛАГЕР <i>Lager</i>	ТЁМНЫЙ БОК <i>Dunkel</i>	РАДЛЕР пиво с лимонадом <i>Radler</i>	ШНАПСБИР крепкое пиво <i>Schnapsbier</i>
Любительская кружка 0,5 л	320-	320-	390-	390-	320-	320-
Профессиональная кружка 1 л	540-	540-	680-	680-	540-	540-

КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

История создания ресторана «Карл и Фридрих»

Сегодня Санкт-Петербург по праву можно назвать пивной столицей России. Но история этого напитка уходит в далёкое прошлое и, как известно, в европейское далёкое прошлое. Но это в мировом масштабе. В масштабе же Санкт-Петербурга корни истории пивоварения обнаруживаются на Крестовском острове.

В 1724 году Пётр Великий посетил немецкую кирху в Петербурге и имел долгую беседу с тамошним пастором Рейхмутом. Узнав, что его сыновья Карл и Фридрих окончили знаменитую школу пивоваров в Мюнхене и хотели бы завести правильное пивоварение в молодой российской столице, Пётр выдал пастору прогонные деньги, даровал участок земли на Крестовском острове и даже лично заложил камень в основании нового предприятия, состоящего из солододробильной ветряной мельницы и пивоварни. Однако последовавшая вскоре смерть императора положила конец деятельности немецких предпринимателей, и они вынуждены были уехать из России на родину. И до и после того как вступившая на престол Елизавета Петровна сослала Миниха в Сибирь, предпринимались попытки возобновить работы

по строительству пивоварни, а вместе с ней ресторана и прочих развлечений для выходцев из Европы, в огромном количестве проживавших в Российской столице. Шли годы. История Карла, Фридриха и проекта «пивной мельницы» превратилась в легенду как в российском Санкт-Петербурге, так и в далеком баварском Мюнхене. В результате на Крестовском возникали трактиры. По воспоминаниям современников в них подавалось «доброе, крепкое и долго не портящееся пиво». Владельцами их были выходцы из Германии Август и Амадей Баумсы, Вильгельм Краузе, а с 1873 года татарский предприниматель Хабибула Хасанович Ялышев.

В конце XIX века на месте трактиров появился первоклассный ресторан «Крестовский сад». Благодаря передававшейся из уст в уста легенде о Карле и Фридрихе главным напитком «Крестовского сада», на месте которого по замыслу Петра I должна была стоять пивная мельница, оставалось прекрасное пиво. Такие любители хмельного напитка, как Игорь Северянин, Александр Блок и Александр Куприн, изобретатель радио Попов, худож-



ник Константин Маковский, адмирал Макаров, путешественник Миклухо-Маклай бывали здесь по несколько раз в неделю. Поэт Николай Штолин писал в парижской эмиграции:

Среди пленительных наяд
Я выбирал подружку.

Как был хорош «Крестовский сад»

И «Мартовского» кружка.

Здесь русский пир, немецкий пир,

Здесь жизнь идёт на диво.

Пока ещё в России – мир,

И рядом пьют – германец бир,

А русский с пеной пиво.

В советское время «Крестовский сад» как заведение, чуждое победившему пролетариату, сожгли, на месте его образовался пустырь, где впоследствии устроили площадку для обучения начинающих автомобилистов.

Меж тем потомок первооснователя пивоварения на острове Людвиг Рейхмут, бизнесмен из Карлсруэ, занялся историей своего рода и в 1999 году приехал в Петербург. Он связался с владельцами ресторана «Русская рыбалка» и предложил им поделиться сохранившимся секретом семейного пива, при условии, что пивоварня возродится на прежнем, завещанном императором, месте. При закладе фундамента в 2002 году обнаружился и тот самый камень, датируемый 1725 годом, с надписью «Hie domini MDCCXXIV iussu imperatoris Russiae Petri I prima bracina Petropolitana est.», то есть «Здесь в 1725 по приказу Петра Первого была основана первая российская пивоварня».

НАШИ ПРАЗДНИКИ

23 июня

Митзоммерфест

с 29 июня

по 2 июля

отмечаем 20 лет ресторану «Карл и Фридрих»

14 июля

Грильфест

28 и 29 июля

Фестиваль Раков

11 августа

День Строителя

25 августа

Праздник Поросячьего Визга

8 сентября

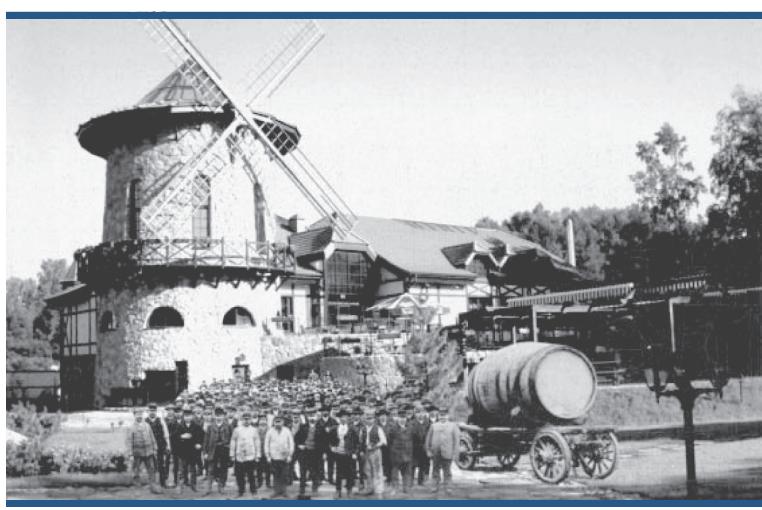
Праздник Рульки

с 22 сентября

по 1 октября

Октоберфест

Живая музыка
в четверг, пятницу
и субботу в 20:30



SPEISE KARTE



МЕНЮ

БЕЗЛИМИТНЫЕ ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ



Скорее надевайте ледорезе, ведь теперь в ресторане Альпенхаус мы начинаем отдохнуть с середины недели! Да-да, отныне легендарные безлимитные шведские столы проходят со среды по воскресенье: рёбра, макрель, свинина, говядина, цыпленок, карри-вurst, различные канапе, овощные и мясные салаты, множество закусок, гарниры и, конечно же, фирменное пиво, красное и белое домашнее вино и морс для тех, кто за рулём! Каждую среду и четверг кроме безлимитных шведских столов вас ждёт наша новая комедийно-музыкальная программа от профессиональных стендап-комиков.

Время работы: сп, чт: 18:00-00:00

Согласитесь, ужин под живую музыку - это хорошо. А если ужин со шведским столом с бесконечным разнообразием блюд баварской кухни и пивом - уже идеально! Поэтому мы продолжаем вечерние безлимиты в **пятницу** и **субботу** до 01:00, чтобы вы могли дольше наслаждаться атмосферными вечерами в Альпенхаусе.

Время работы: пт: 19:00-01:00,
сб: 13:00-18:00 / 19:00-01:00

По воскресеньям с 12 до 16 часов ждём вас на воскресные бранчи! В Альпенхаусе мы подготовили специальную детскую программу: отдельный безлимитный шведский стол и напитки, няня и аниматор! Вы сможете расслабиться и не думать о досуге ребёнка. А с 17 до полуночи окунитесь в атмосферу воскресных ужинов Альпенхауса! Попробуйте блюда на безлимитном шведском столе и насладитесь живой музыкой!

Время работы: вс: 12:00-16:00 /
17:00-00:00

Устройте себе праздник
в ресторане Альпенхаус!

Южная дорога, 17, тел. 633-00-88



Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Шмалец и брецель	240
из протёртого сала со специями и чесноком	
Обаца и брецель	380
из толчёного камамбера со сливочным сыром и специями	
Фирменный сливочный сыр и брецель	340
с вялеными томатами и зелёным луком	
Рулеты из баклажанов	480
с брынзой, грецкими орехами, чесноком и зеленью	
Сёмга шеф-посола	850
подаётся с лёгким гарниром, фирменным сливочным сыром и багетом гриль	
Тартар из тунца с огурцом и авокадо	740
подаётся на подушке из рукколы под соусом терияки с кунжутом	
Филе кильки	350
с яблочным салатом и чесночными гренками	
Филе сельди	320
с запечённым картофелем и луком под постным маслом	
Рыбный пивной набор (от 2-х персон)	1280
из скумбрии, масляной рыбы и сельди холодного копчения, тёши лосося слабой соли, филе кильки пряного посола и отварного молодого картофеля	
Мясное ассорти (от 2-х персон)	1740
из ростбифа, буженины, леберкезе, краковской колбасы, томлёного филе утки, шмальца, ржаного хлеба и брецелей	
Сырная тарелка (от 2-х персон)	1480
из пяти видов сыра по выбору шеф-повара	
Ассорти овощей и зелени (от 2-х персон).....	980

РАЗНОСОЛЫ

Ассорти разносолов (от 2-х персон).....	980
Квашеная капуста	180
Острая капуста	280
Баварские огурцы	280
Солёные бочковые огурцы	220
Красные солёные томаты	280
Зелёные солёные томаты	220
Маринованный чеснок	280
Маринованные халапеньо	220

SPEISE KARTE



МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Карривурст	580
из жареной домашней колбасы под соусом, с картофелем фри	
Соте из тигровых креветок	740
подаётся на листьях шпината под сливочно-сырным соусом с горгонзолой и багетом гриль	
Жареный в сухарях хрустящий камамбер	620
на подушке из руколы с брусличным соусом	
Баклажан под сырной шапкой	640
с начинкой из овощного соте, подаётся с соусом маринара	
Куриные крылышки	780
подаются с огурчиками, морковью, сельдереем и соусом блю чиз по Вашему выбору: барбекю ИЛИ острые чесночные	
Фирменные начос (от 2-х персон)	940
из жареной пшеничной тортильи с соусами: острый чеддер, сметанный, домашняя сальса и гуacamole	
Метр домашней колбасы (от 4-х персон)	3560
подаётся на доске с 4-мя соусами	

ЗАКУСКИ ИЗ КИПЯЩЕГО КОТЛА

Фирменные чесночные гренки	380
подаются под тёрым сыром	
Кольца из кальмаров	580
подаются с соусом тартар	
Тигровые креветки фри	960
подаются с соусом сладкий чили	
Наггетсы из куриного филе	540
подаются с соусом барбекю	
Сырные пальчики	540
подаются с соусом маринара	
Гранд картофель фри (от 2-х персон)	860
подаётся с сырным соусом, фирменным майонезом и кетчупом	
Большая пивная корзина (от 2-х персон)	1740
креветки фри, кольца из кальмаров, куриные наггетсы, сырные пальчики, картофель фри и фирменные чесночные гренки, подаются с 4-мя соусами	

САЛАТЫ

Из овощей и зелени под сметанной заправкой.....	420
Салат в жареной тортилье	580
из листьев салатов с брынзой и овощами	
Из руколы и шпината с горгонзолой и белыми грибами	740
с томлёным филе утки	840
с тигровыми креветками гриль.....	980
Фирменный Цезарь	
с куриным филе.....	640
с тигровыми креветками гриль.....	940
С сёмгой шеф-посола и авокадо	780
с листьями салатов под медово-горчичной заправкой	
Мясной домашний Оливье	450
с ростбифом, немецкой варёной колбасой, колбаской гриль, запечёнными овощами, луком и фирменным майонезом	

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

На протяжении 20 лет ресторан «Карл и Фридрих» радует вас разнообразными сортами пива из собственной пивоварни. Пиво варится в соответствии с мюнхенским Законом «О чистоте пивоварения» 1516 года на оборудовании всемирно известной баварской компании Caspary.

Пивоварню возглавляет браумастер Алексей Черныш - пивовар с многолетним опытом, выпускник СПбГУ.

За последние годы наша пивоварня несколько раз расширялась и в настоящий момент уже вышла за пределы «Карла и Фридриха», расположившись также в ресторане «Альпенхаус».



Главный пивовар нашей пивоварни **Алексей Черныш**

Подробнее о пивоварне читайте на новом сайте ресторана по ссылке k-f.ru/staff

ЭКСКУРСИЯ ПО ПИВОВАРНЕ

Хотите узнать секреты приготовления наших фирменных и сезонных сортов пива от нашего главного пивовара-браумастера Алексея Черныша? Закажите экскурсию по пивоварне — услуга бесплатная.

Экскурсии проводятся ежедневно с 16:00 до 20:00

Подробности у администратора ресторана по телефону: 633-03-03

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



МЕНЮ

СОРТА ПИВОВАРИИ

«КАРЛ И ФРИДРИХ»

КАРЛ I

(круглый год)

Светлое ячменное нефильтрованное пиво низового брожения.

КАРЛ II

(круглый год)

Полутёмное (золотое) ячменное нефильтрованное пиво низового брожения.

КАРЛ III

(круглый год)

Светлое пшеничное нефильтрованное пиво верхового брожения.

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ

(декабрь-январь)

Тёмное пиво с добавлением корицы, гвоздики и ванили.

МЕРЦЕН

(март-апрель)

Полутёмный сорт пива, близкий к пиву Лагер, но с повышенной крепостью.

МАЙБОК

(май)

Традиционное крепкое баварское пиво.

ВЕНСКИЙ ЛАГЕР

(май-сентябрь)

Полутёмное ячменное нефильтрованное пиво.

ТЁМНЫЙ БОК

(май-сентябрь)

Традиционное тёмное крепкое пиво.

ОКТОБЕРФЕСТ

(сентябрь-октябрь)

Фестивальное крепкое и плотное светлое пиво.

ФРИДРИХ

(сентябрь-май)

Тёмное нефильтрованное ячменное пиво низового брожения.

СУПЫ

Холодный борщ.....450

с томлённой говядиной, овощами, сметаной и зеленью

Бульон и брецель340

приготовленный на основе цыплят и кореньев, заправленный зеленью

Фирменный гуляш680

подаётся в домашнем ржаном хлебе

Рыбная похлёбка.....950

из морепродуктов и протёртых овощей,
по Вашему выбору: томатная ИЛИ сливочная,
подаётся с чесночным багетом гриль

КОЛБАСЫ

Большая домашняя колбаса.....1480

из свинины, подаётся с жареным из отварного картофелем,
традиционной тушёной капустой, баварским огурчиком
и 3-мя соусами

Мюнхенские колбаски740

из свинины, подаются в бульоне, гарнированные маринованным
огурчиком, брецелем и сладкой баварской горчицей

Копчёные гриль-колбаски740

из говядины, подаются с традиционной тушёной капустой,
баварской и фирменной горчицей

Баварские колбаски740

из свинины, подаются с традиционной тушёной капустой,
баварской и фирменной горчицей

Сырные колбаски740

из свинины и сыра, подаются с традиционной тушёной капустой,
баварской и фирменной горчицей

Большое колбасное ассорти (от 4-х персон)4740

из домашней колбасы, мюнхенских, баварских, сырных и копчёных
гриль-колбасок, подаётся с жареным из отварного картофелем,
традиционной тушёной капустой, 4-мя соусами и 4-мя брецелями

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



МЕНЮ

МЯСО

Большая свиная рулька 1580
традиционно приготовленная целиком до образования хрустящей корочки,
подаётся с 3-мя соусами

Шашлык из свиной шеи 880
приготовленный на открытом огне, подаётся с 2-мя видами лука,
острой капустой, лавашем и шашлычным соусом

Томлённые свиные рёбрышки 1340
по Вашему выбору: карри ИЛИ барбекю, подаются с картофелем фри

Шашлык из рибая 1980
приготовленный на открытом огне, подаётся с 2-мя видами лука,
острой капустой, лавашем и шашлычным соусом

Рибай-стейк 2740
приготовленный на гриле, подаётся с остро-кислым соусом
и гарниром по Вашему выбору

Шашлык из корейки барашка 1580
приготовленный на открытом огне, подаётся с 2-мя видами лука,
острой капустой, лавашем и шашлычным соусом

Запечённая лопатка барашка (от 3-х персон) цена за 100 г 450
приготовленная целиком, подаётся с лавашем, 2-мя видами лука,
кинзой, сметанным, шашлычным и гранатовым соусами

Большое мясное ассорти (от 4-х персон) 5740
из свиной рульки, домашней колбасы, свиных рёбрышек барбекю,
цыплёнка Октоберфест, жареного из отварного картофеля, овощного соте,
баварских огурчиков, 4-х соусов и 4-х брецелей

ПТИЦА

Фирменный шницель 980
из куриного филе, маринованного в домашнем песто, подаётся
с тёртым пармезаном и соусом маринара

Шашлык из куриного бедра 780
приготовленный на открытом огне, подаётся с 2-мя видами лука,
острой капустой, лавашем и шашлычным соусом

Цыпленок Октоберфест 1280
из половины курицы, традиционно приготовленной на вертеле,
подаётся с картофелем фри, баварским огурчиком и 2-мя соусами

ПИВО С СОБОЙ

В СТЕКЛЯННОЙ
ПОДАРОЧНОЙ
БУТЬЯЛКЕ
0,75 л



В СТЕКЛЯННОЙ
ЛЮБИТЕЛЬСКОЙ
БУТЬЯЛКЕ
2 л

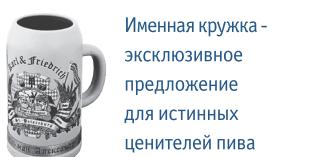


В СТЕКЛЯННОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
БУТЬЯЛКЕ
5 л



В ПЛАСТИКОВЫХ
БУТЬЯЛКАХ
1,5 л

ACHTUNG!



Именная кружка -
эксклюзивное
предложение
для истинных
ценителей пива

Добро пожаловать в Клуб обладателей эксклюзивных пивных кружек «Карл и Фридрих» с персональной гравировкой! Вы можете хранить кружку в специальной яичке под замком в ресторане. Цена на такую кружку может меняться в зависимости от количества свободных ячеек.

Спрашивайте у администратора
ресторана!

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



МЕНЮ

ПИВО

в подарочной бутылке
A LA CHAMPAGNE



В чем уникальность?

◆ Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.

Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому Вы можете наслаждаться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

Хранить пиво в бутылке с доброживанием следует в холодильнике.

ПИВО

в ПОДАРОЧНОЙ КОРОБКЕ

Любые сорта пива,
в том числе редкие сезонные,
на ваш выбор



РЫБА

Подкопчённая скумбрия 1280

приготовленная целиком, гарнируется хрустящим луком фри и клюквой, подаётся с соусом тартар и половинкой лимона

Запечённый сибас 1540

приготовленный целиком, подаётся с кинзой, половинкой лайма, фирменными начос, домашней сальсой и гуacamole

Филе сёмги гриль 1980

подаётся на листьях шпината с половинкой лимона, сметанным и гранатовым соусами

Шашлык из осетрины 2280

приготовленный на открытом огне, подаётся с 2-мя видами лука, острой капустой, лавашем и шашлычным соусом

Тигровые креветки гриль 1780

в панцире, подаются с дайконово-огуречным салатом, половинкой лайма, соево-имбирным и сладким чили соусами

ГАРНИРЫ

Салат-гарнир 320

Традиционная тушёная капуста 240

Отварной молодой картофель с маслом и укропом 240

Жареный из отварного картофель с луком и петрушкой 240

Картофель фри 320

Овощное соте 420

СОУСЫ

Фирменная горчица 60 Барбекю 80

Баварская горчица 80 Соус карри 80

Фирменный майонез 80 Блю чиз 100

Соус-хрен 60 Сырный 100

Тартар 80 Соево-имбирный 80

Шашлычный 100 Остро-кислый 100

Сметанный 80 Сладкий чили 80

Гранатовый 100 Острый чеддер 100

Брусничный 100 Гуакамоле 120

Маринара 80 Домашняя сальса 80

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



МЕНЮ

ХЛЕБ И МАСЛО

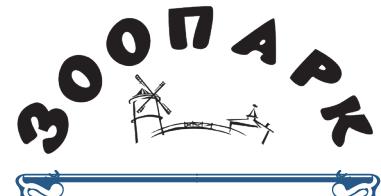
Брецель	80
Булочка ИЛИ ржаной хлеб ИЛИ лаваш	40
Масло чесночное с зеленью / сливочное	140
Хлебная корзина (от 3-х персон)	480
из брецелей, багетов, мультизлаковых булочек, ржаного хлеба и двух видов масла	

ДЕСЕРТЫ

Традиционный яблочный штрудель	420
с грецкими орехами и изюмом, подаётся с шариком ванильного мороженого	
Вишнёвый штрудель с фундуком	450
подаётся с шариком шоколадного мороженого	
Фирменный хрустящий торт «Наполеон»	450
подаётся с клюковкой	
Шоколадный фондант с малиной	550
подаётся с шариком ванильного мороженого	
Большой «Милк-шейк»	620
Ассорти мороженого	520
из клубничного, шоколадного, ванильного и фисташкового с миндалём, подаётся с сиропом (лимонный, вишнёвый, шоколадный)	

ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Овощной салатик с маслом ИЛИ сметаной	210
Куриный супчик с овощами и буквами из пасты	250
Куриные наггетсы с картофелем фри и кетчупом	380
Митболы с жареными картофельными сердечками и кетчупом	380
Сосиски с макарошками с сыром и кетчупом.....	380
Пряничный человечек	180



«Карл и Фридрих» - больше, чем привычный городской ресторан, это отличный комплекс для семейного отдыха!

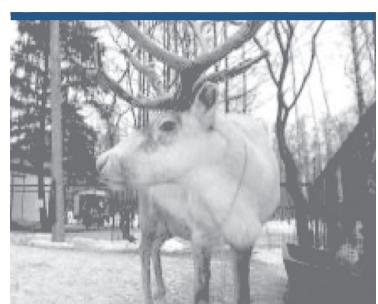
Здесь расположена большая детская площадка, детский зоопарк — любимое место отдыха маленьких посетителей. В зоопарке живут и получают тщательный уход пони, олень, ослик, кролики, козочки, овцы, еноты, белки и птицы.



Персонал зоопарка внимательно следит за чистотой на территории и в вольерах зверей, а ветеринар регулярно обследует питомцев и готовит к наступлению разных сезонов. Животных можно покормить специально подготовленными для них лакомствами - яблоками, морковкой и капустой. Кроме зоопарка детей ожидают настоящий средневековый город с замками, качелями, канатными дорожками, песочницей и добрым драконом.



На стойке администратора в ресторане или в автомате рядом с зоопарком можно приобрести специальный корм для зверей и покормить их.



Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

GETRÄNKE



НАПИТКИ

ИЩЕТЕ ЛУЧШЕЕ МЕСТО
для организации
и проведения
корпоративных
мероприятий, дней
рождений,
юбилеев и других
праздников?

В ресторане «Карл и Фридрих»
вас ждет уютная атмосфера,
неповторимый баварский ин-
терьер и великолепная терри-
тория на Крестовском острове.



С радостью организуем ваш
праздник. Мы предлагаем бан-
кетное меню от **2500** рублей
или подготовим индивидуаль-
ное предложение, исходя из
вашего бюджета. В вашем рас-
поряжении наш огромный опыт
в организации, а также база
артистов и музыкальных групп,
свой звук и сцена.



**Обсудить все детали
вы можете с нашим
банкетным менеджером
по телефонам:**
+ 7 (812) 984 90 20
+7 (962) 693 63 49

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

	мл
Квас	300.....210
Морс клюквенный	300.....210
Лимонно-лаймовый лимонад	300.....250
Лимонад клубника-базилик	1000.....940
Лимонад тархун-бузина	1000.....940
Лимонад манго-маракуйя	1000.....940

СОКИ

	мл
Ананасовый	150.....340
Апельсиновый	300.....340
Грейпфрутовый	300.....340
Лимонный	100.....340
Яблочный	300.....340
Морковный	300.....340
Сельдереевый	150.....340
Сок	300.....240

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл
Evervess Cola / Lemon Lime / Orange / Ginger Ale	250.....260
Evervess Indian Tonic	250.....260
Evervess Bitter Lemon	250.....260
Coca-Cola, стекло.....	330.....390
Аква Минерале (газ. / негаз.).....	260.....260
Вода столовая, стекло (Италия) газ. / негаз.	500.....390
Вода столовая, стекло (Италия) газ. / негаз.	750.....520
Адреналин	250.....380

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Безалкогольный глинтвейн.....	320	Какао	240
Эспрессо / Американо	180	Горячий шоколад	240
Капучино	220	Чай	180
Латте	220	Чай в чайнике	290

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

	мл
Ячменное	330.....390
Пшеничное	500.....390

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich