

Kaiser Wurst

DEUTSCHE KÜCHE



С. ФЕДОРОВ

Всё в жизни колбаса!

Ist doch alles Wurst!

ВУХНЯ



Меня зовут Алексей Малыгин

и я приветствую Вас в нашем ресторане!

Калининградская область — это земля с многовековой историей, в которой, как в огромном котле перемешались культуры различных народов. Прусы, русские, поляки, балты, скандинавы создавали культуру нашего края и нашу великолепную кухню.

Я и мои коллеги рады представить вам лучшие блюда из того многообразия вкусов, которое зовётся немецкой и Кёнигсбергской кухней.

Желаю Вам приятного отдыха и хорошего настроения!

*Алексей Малыгин
Шеф-повар*



«Джонни Рокет»

865 руб.



Бургеры (подаются с картофельными дольками или фри (на Ваш выбор) и кетчупом)

«Ин Аут Бургер». Классический американский бургер, в состав входит большая говяжья котлета, жареный бекон и два вида сыра..... 1\460825 руб.

«Джонни Рокет». Бургер с сочной говяжьей котлетой, жареным беконом, сыром, луком фри, салатом и маринованным огурцом 1\520865 руб.

«Чикен Бургер». Бургер с куриным филе в хрустящей панировке, сырно-чесночным соусом, маринованным огурцом и листом салата..... 1\580825 руб.



«Швайн им глюк»
(вяленая в специях
свинина)

525 руб.

«Шварц Брот».
Сухари из черного
хлеба

385 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Закуски

- «Шварц Брот». Сухари из черного хлеба,
с сырно-чесночным соусом..... 1\290.....385 руб.
- Закуска из мюнхенских колбасок, поджаренных
с луком, грибами и солеными огурцами.
Подается с брецелем 1\250.....385 руб.
- «Рашпиль». Закуска из слабосоленой форели
с картофелем «Хэшбраун». Подается со сметаной и
сыром фета..... 1\260.....625 руб.
- Форшмак из балтийской сельди. Подается
с обжаренными гренками и зеленым луком 1\240.....425 руб.
- «Швайн им глюк» Вяленая в специях свинина.
Подается с брецелем и чесночным соусом..... 1\170.....525 руб.
- Жареная балтийская килька 1\200.....365 руб.
- Ньокки в сливочно сырном соусе с беконом. 1\280.....495 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Закуска
из мюнзенских
колбасок

385 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



- Хрустящие кольца кальмара, обжаренные в рисовой панировке. Подаются с пряным томатным соусом..... 1\210.....545 руб.**
- Дюжина тигровых креветок в остром чесночном масле или в пряном винном соусе с чесноком (на Ваш выбор)..... 260\40..... 1150 руб.**
- «Ганс им глюк». Вяленая в специях оленина. Подается с брецелем и чесночным соусом..... 1\180.....425 руб.**
-  **Рубанина из подмороженной пеламиды или скумбрии, или микс из двух видов рыб (на Ваш выбор) с соево-горчичным соусом. Подается с красным луком, лимоном и гренками..... 1\310.....745 руб.**
- Брецель 1\80.....95 руб.**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



«Егермайстер»

765 руб.

«Ридер-Бах салат»

725 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Салаты

1/2
порции

«Шеф-салат». Листья свежего салата с обжаренными лисичками, беконом, картофелем и горчичной заправкой 1\300 625 руб.395 руб.

«Вайцен Штайн». Салат из свежих овощей с поджаренными колбасками и кремом из трех видов сыра. Заправляется салатным дрессингом..... 1\250 525 руб.345 руб.

«Ридер-Бах салат». Филе слабосоленой форели на хрустящем зеленом салате. Подается с помидорами черри, двумя видами сыра (фета и пармезан) и специальной заправкой..... 1\210 725 руб.425 руб.

Селянский салат из свежих овощей и сыром фета..... 1\320 545 руб.355 руб.

Теплый салат с поджаренной куриной печенью. Подается на основе из хрустящего салата, смешанного с отварным яйцом и оригинальным соусом. Украшается сыром пармезан и каперсами..... 1\290 445 руб.

«Егермайстер». Теплый салат из говяжьей вырезки с овощами и шампиньонами, поджаренными на гриле. Заправляется горчичным соусом..... 1\350 765 руб.465 руб.

Немецкий картофельный салат. Отварной картофель, свежий и соленый огурец, яйцо и красный лук. Заправляется сметанно-майонезной заправкой, соком лимона и специями 1\350 285 руб.

Салат с печенью трески. Свежий огурец, салат айсберг, отварной картофель и куриное яйцо. Заправляется майонезом и специями, украшается перепелиным яйцом, сыром пармезан и перьями зеленого лука. 1\230 595 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



«Блатвурст салат»
485 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

Цезарь с креветкой. Салат с поджаренными на гриле креветками, сыром пармезан и чесночными гренками. Подается на хрустящем салате с соусом цезарь 1\290 925 руб.
Цезарь с курицей 1\300 545 руб.
«Блатвурст салат». Листья хрустящего салата с кровяной колбасой, копченой грудинкой и свежими овощами. Подается с гренками из темного хлеба и яйцом-пашот. 1\300 485 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

«Кёнигсбергский борщ»

485 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Супы

Грибной суп из лесных грибов. Ассорти лесных грибов, обжаренных на сливочном масле в говяжьем бульоне с картофелем, репчатым луком и поджаренным беконом. Подается со сметаной и свежим укропом. 1\300 565 руб.

1\2
порции

«Кёнигсбергский борщ». Густой суп на мясном бульоне с овощами, со свиной грудинкой, домашним салом и чесноком 1\350 485 руб.325 руб.

«Балтийская уха». Наваристый рыбный бульон с балтийским угрем, форелью, икрой трески, помидорами и зеленью..... 1\400 885 руб.585 руб.

Холодный литовский борщ, подается с отварным или обжаренным картофелем..... 1\380 345 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



«Кёнигсбергский Флек»

485 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

1\2
порции

- Клопсе Зуппе. Знаменитые Кёнигсбергские клопсы в насыщенном говяжьем бульоне с поджаренными шампиньонами и луком. Подаётся со сметаной и укропом..... 1\360 485 руб.
- Дополнительный клопс..... 145 руб.
- Легкий суп с баварской лапшой и куриным филе 1\310 345 руб.
- Баварский картофельно-сырный суп-пюре с обжаренным беконом и венской сосиской 1\350 425 руб.325 руб.
- Солянка. Классический мясной суп, приготовленный на говяжьем бульоне 1\350 445 руб.345 руб.
- «Кёнигсбергский Флек». Традиционный прусский суп на мясном бульоне с говяжьим рубцом и овощами 1\350 485 руб.325 руб.
- «Прусский жур». Суп на мучной закваске и мясном бульоне. Готовится с колбасками, беконом, отварным яйцом и овощами 1\400 485 руб.325 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Баварская колбасная сковородка

1950 руб.

«Кёрри Вурст»

645 руб.

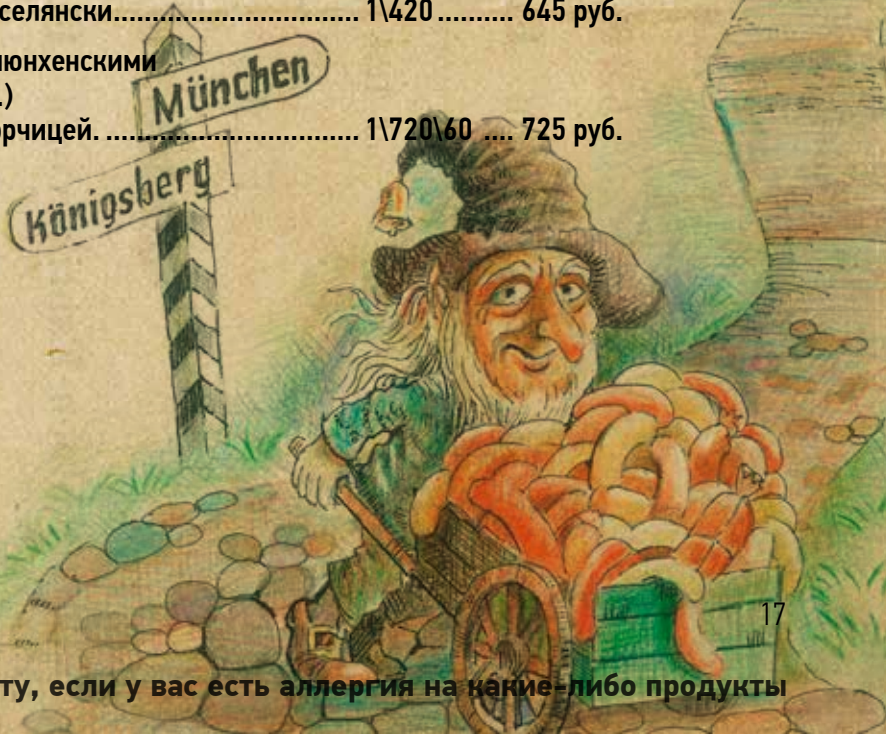
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Колбасные специалитеты

1½ порции

- Баварская колбасная сковородка (на компанию 2-3 человека).
Подается с баварской тушеной капустой и картофельным пюре..... 1\1150 1950 руб.
- Колбаса Нюрнбергская. Подается с баварской тушеной капустой и картофельным пюре. 1\500 685 руб.545 руб.
- Колбаса «Улитка». Подается с баварской тушеной капустой и картофельным пюре. 1\460 585 руб.
- Поджаренные мюнхенские колбаски. Подаются с баварской тушеной капустой и картофельным пюре..... 1\500 585 руб.445 руб.
- Колбаса с сыром. Подается с баварской тушеной капустой и картофельным пюре..... 1\500 625 руб.585 руб.
- «Кёрри Вурст». Жареные баварские колбаски с томатным соусом карри и картофелем по-селянски..... 1\420 645 руб.
- Баварская супница. С белыми мюнхенскими и венскими сосисками (по 4 шт.)
Подается с парой брецелей и горчицей. 1\720\60 725 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Колбаса
кровяная

525 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Колбаски собственного производства

1\2
порции

Ассорти колбас собственного производства (на компанию 2-3 человека).
Подается с баварской тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\1150 1950 руб.

Колбаса куриная собственного производства.
Подается с баварской тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 625 руб.495 руб.

Свиная колбаса из крупно рубленного мяса.
Подается с баварской тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 665 руб.545 руб.

Свино-говяжья колбаса из крупно рубленного мяса.
Подается с баварской тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 725 руб.565 руб.

Баранья колбаса из крупно рубленного мяса.
Подается с баварской тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 785 руб.625 руб.

Колбаска из говяжьих потрошков
(сердце, печень, почки). Подается с баварской
тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\460 625 руб.

Колбаса кровяная собственного производства.
Подается с баварской тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\430 525 руб.

Колбаса «Улитка» по старо-литовскому рецепту, из свиной
грудинки с чесноком и черным перцем.
На гарнир подается картофель жареный с грибами
со сметаной и квашеная капуста
(блюдо на двоих). 1\700 825 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Запеченные
свинные ребра

965 руб.



Мясные блюда

1/2
порции

Запеченные свиные ребра. Подаются с луком фри,
парой тостов и двумя соусами 1\475 965 руб.

«Швайн Братен». Стейк из свинины, приготовленный
по особому рецепту. Запеченный красный лук,
картофельный крокет и соус «Черный перец» на гарнир... 1\500 725 руб.

1\4 запеченной утки. Подается с шампиньонами
припущенными в соусе демиглас и картофельным пюре.
Украшается зеленью и помидором черри. 1\4/310 865 руб.

1\2 запеченной утки. Подается с луком фри
и двумя соусами (мясной и барбекю)..... 1\2/50/60 1150 руб.





Мясное
ассорти

3250 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



1½
порции

Швабский завтрак. Поджаренные нюрнбергские колбаски и яичница глазунья из двух яиц. На гарнир подается шпинат тушеный в сливочном соусе. 1\280 485 руб.

Мясное ассорти (на 3-4 человека) из 1¼ запеченной утки, куска баварской рульки, бараньих ребер и ассорти колбасок. Подается с парой картофельных крокетов и тремя соусами (готовится 45 минут) 1\1500 3250 руб.

«Риндацуме». Говяжий язык, томленный в сливочно-сырном соусе с луком и грибами. На гарнир подаётся картофельное пюре 1\350 725 руб. 425 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



«Маульташен»

645 руб.

«Маульташен» (пельмени по кенигсбергскому рецепту).
 Блюдо из теста с начинкой из мяса, шпината и лука.
 Отваривается на говяжьем бульоне. Подается с пассерованными на сливочном масле овощами и черным перцем 1\370 645 руб.

«Лемке». Рулька, томленая в пиве с травами и специями, по оригинальному рецепту знаменитого берлинского ресторана Лемке. Мясо рубится на крупные куски, подается с гороховым пюре и белой капустой тушеной в мясном соусе 1\550 585 руб.

1\2
порции

Запеченная свиная рулька по баварскому рецепту (на двоих, готовится 45 мин.) 1 шт. 1150 руб. 685 руб.

Куриные котлетки с картофелем по-селянски или фри, или пюре (на Ваш выбор) 1\340 585 руб. 385 руб.

Кенигсбергские клопсы. Готовятся по старому прусскому рецепту. Подаются со сливочным соусом с каперсами, картофельным пюре и соленым огурцом на гарнир 1\430 685 руб.

Дополнительный клопс 145 руб.



Кенигсбергские
клопсы

685 руб.



Венский
шницель
885 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Шницели

1½
порции

Шницель из свинины с гарниром из картофеля обжаренного с луком и мясным соусом 1\530 625 руб.425 руб.

Венский шницель. Классический шницель из говяжьего филе с гарниром из картофеля обжаренного с луком и лисичками. Подается с чесночным соусом и лимоном 1\450 885 руб.545 руб.

Шницель из куриного филе.
Подается с баварской лапшой
в сливочно-сырном соусе 1\450585 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Сковородка
с куриным бедром
и жареным яйцом

485 руб.

Сковородка
с котлетой и
говяжьей вырезкой

785 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Картофельные сковородки

- С грибами и сливками. Картофель, обжаренный с шампиньонами и луком в сливочном соусе. Подается с оливками и маслинами 1\310.....485 руб.
- С куриным бедром и жареным яйцом. Картофель, обжаренные кусочки куриного бедра, красный лук. Гарнируется жареным яйцом..... 1\315.....485 руб.
- С копченой колбаской и паприкой. Картофель, обжаренный с сырными колбасками, паприкой и красным луком..... 1\340.....485 руб.
- С котлетой и говяжьей вырезкой. Сочная говяжья котлета и говяжья вырезка с соусом «черный перец», подаются на обжаренном с луком картофеле 1\350.....785 руб.
- Солянка на сковороде. Свиная грудинка и подкопчённый бекон, обжаренные с картофелем, квашеной капустой, репчатым луком и чесноком. 1\350.....525 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Форель на гриле

1150 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



Рыбные блюда

Судак на гриле. Подается с запеченным шпинатом и гарниром из чечевицы.1\380.....925 руб.

Форель на гриле. Подается с запеченным шпинатом и гарниром из чечевицы.1\380.....1150 руб.



«Кранц». Свежая балтийская камбала, обжаренная до золотистой корочки. Подается с отварным картофелем, обжаренным луком, лимоном и кусочком сливочного масла.1\шт\155685 руб.



«Скаген». Запечённое филе скумбрии со сливочным паштетом из семги. Подается с обжаренным картофелем, цукини, свежими овощами и хрустящим салатом.....1\435.....925 руб.

Котлетки из щуки с картофельным пюре и польским соусом....1\310.....625 руб.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



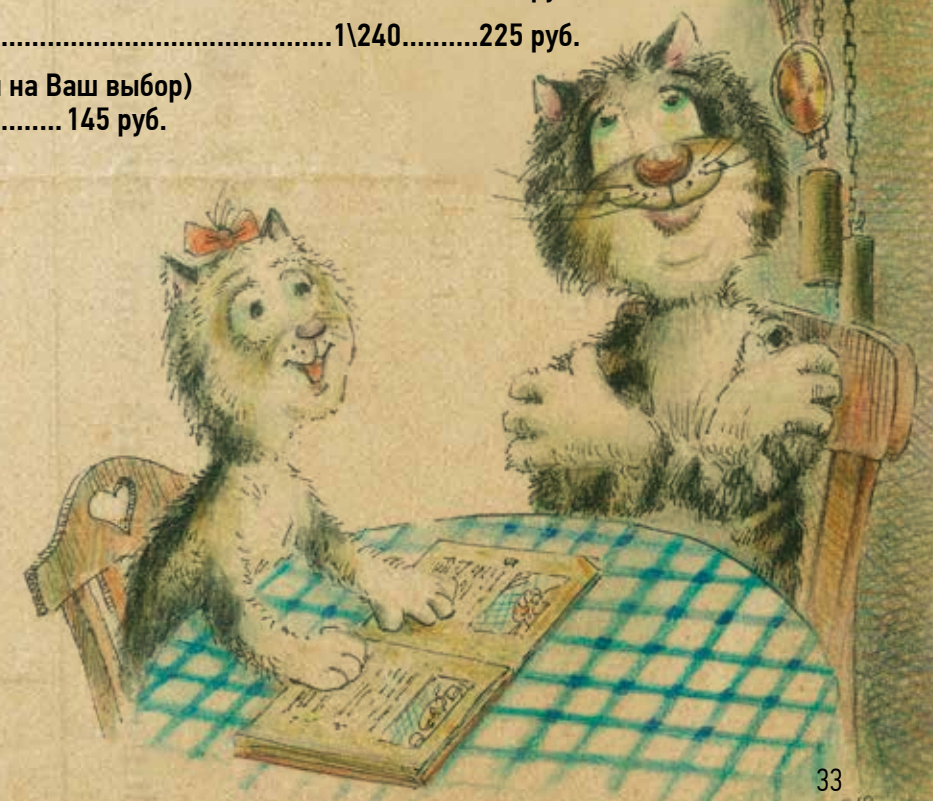
Куриные котлетки
с картофелем
по-селянски

585 руб.



Киндер меню

- Хрустящие куриные наггетсы.**
Подаются с картофелем фри и кетчупом.1\290.....465 руб.
- Легкий суп
с баварской лапшой и куриным филе1\310.....345 руб.
- Венские сосиски
с картофельным пюре1\285.....425 руб.
- Куриные котлетки с картофелем по-селянски
или фри или пюре (на Ваш выбор)1\340.....585 руб.
- Картофель фри1\150.....285 руб.
- Какао1\240.....225 руб.
- Мороженое (с топпингом на Ваш выбор)
1 шарик\50гр..... 145 руб.



ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ!

КОЛБАСКИ

собственного производства

0,47 кг
4 шт. в пачке,
в вакууме,
замороженные



- Куриная — 625 руб.
- Свиная — 665 руб.
- Свино-говяжья — 725 руб.
- Ассорти колбас — 765 руб.

ПЕЛЬМЕНИ

по Кёнигсбергскому рецепту



замороженные
по 0,5 кг

- с говядиной, свининой,
шпинатом и луком
пореем — 645 руб.



Знаменитый
«Кайзершмарен»
525 руб.



К сладкому завершению

- Знаменитый «Кайзершмарен».
- Баварский бисквит с соусом из слив (готовится 20 мин)..... 1\280525 руб.
- Творожные клопсы, обжаренные в хрустящей панировке.
Подаются с ванильным и малиновым соусом, украшаются
свежей мятой 1\210525 руб.
- Марципаново-маковый штрудель
с шариком ванильного мороженого. 1\260525 руб.
- Яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого
и взбитыми сливками 1\280525 руб.
- Мороженое с горячей вишней или малиной (на Ваш выбор) 1\190385 руб.
- Баварский сливочный крем.
Подается с малиновым соусом и томленой вишней..... 1\160525 руб.



Напитки Кёнигсберга по старинным рецептам

Бэренфанг 40 мл 325 руб.

Знаменитый медовый ликёр по старинному Восточно-Прусскому рецепту.

Кофе по-Кёнигсбергски 150 мл 445 руб.

кофе, сахарный сироп, сливки, ром

Флиб (тёплое пиво по-Кёнигсбергски) 330 мл 465 руб.

тёмное пиво, сироп соленая карамель, яичный желток, пряный ром

Кёнигсбергский пунш 250 мл 445 руб.

вино, ром, фрукты, специи, мед

Прусский кофе 200 мл 295 руб.

кофе, молоко, какао, сироп спайси, табаско



Пивные специалитеты и квас нашего края

• бутылочное •

Beerzelis 500 мл 345 руб.

светлое фильтрованное

Beerzelis 500 мл 345 руб.

чешское светлое фильтрованное

Beerzelis 500 мл 345 руб.

красное темное фильтрованное

Квас разливной 300/500 мл 145/195 руб.

натурального брожения





Шнапс

Шнапс

(в ассортименте)

Шнапс сет

(из трёх видов)



20 мл

40 мл

285 руб.

465 руб.

785 руб.

1300 руб.



Радлеры

Радлер

(светлое пиво, лимонад, лимон)

Горячий грушевый радлер

(пиво светлое, яблочный сок, грушевый сироп, лимон, груша, специи)

Вишнёвое пиво (подаётся горячим)

(пиво темное, вишневый сок, сироп вишня, лимон, апельсин, специи)

500 мл

425 руб.

220 мл

365 руб.

220 мл

365 руб.



Вина Германии

100 мл

750 мл

Палатиум Рислинг

белое, полусухое

Палатиум Гевюрцтраминер

белое, полусухое

325 руб.

1750 руб.

325 руб.

1750 руб.



Пиво разливное



0,3 л

0,5 л

1 л

Maisel's hell

светлое, фильтрованное, Германия

Maisel's Weisse original

светлое, нефильтрованное, Германия

Maisel's Weisse dunkel

темное, нефильтрованное, Германия

Beerzelis

светлое, фильтрованное, местная пивоварня

435 руб.

495 руб.

945 руб.

435 руб.

495 руб.

945 руб.

435 руб.

495 руб.

945 руб.

285 руб.

345 руб.

645 руб.



Пиво бутылочное

Schlenkerla, «Rauchbier Marzen»

копченое, темное, фильтрованное, Германия, 500 мл

Eschenbacher Dunkel

темное, фильтрованное, Германия, 500 мл

Maisel's Weisse original

светлое, нефильтрованное, Германия, 500 мл

Maisel's Weisse dunkel

темное, нефильтрованное, Германия, 500 мл

Maisel's Weisse Kristall

светлое, фильтрованное, Германия, 500 мл

Maisel's Weisse alkoholfrei

безалкогольное, светлое нефильтрованное Германия, 500 мл

Clausthaler

безалкогольное, светлое фильтрованное / нефильтрованное, Германия, 330 мл

625 руб.

495 руб.

495 руб.

495 руб.

495 руб.

495 руб.

385 руб.



Сидр разливной

500 мл

Яблочный

н/сл

345 руб.



Пивной сет

3 вида разливного,
Радлер по 200 мл
и бутылочное
Beerzelis 500 мл

1050 руб.



Белые вина

100 мл 750 мл

Гайвота285 руб. 1650 руб.

полусухое, Португалия

Палатиум Рислинг325 руб. 1750 руб.

полусухое, Германия

Палатиум Гевюрцтраминер325 руб. 1750 руб.

полусухое, Германия



Красные вина

100 мл 750 мл

Дашбош Каберне Совиньон345 руб. 1850 руб.

сухое, ЮАР

Арболь де ла Фамилия345 руб. 1850 руб.

полусухое, Испания



Игристые вина

750 мл

Ноче де Луна 1450 руб.

полусладкое, Республика Дагестан



Домашние вина

100 мл 500 мл

на розлив

Винный сет150 мл 395 руб.

вишнёвое, ежевичное и гранатовое

Вишнёвое вино295 руб. 1350 руб.

красное, п/сл

Ежевичное вино295 руб. 1350 руб.

красное п/сл

Гранатовое вино295 руб. 1350 руб.

красное п/сл

Хаусвайн255 руб. 1150 руб.

белое, п/сл

Хаусвайн255 руб. 1150 руб.

красное, п/сл



Фирменные настойки

Сет из настоек120 мл 525 руб.

Настойка40 мл 185 руб.

Облепиха/клюква/вишня



Биттер / Ликёры

40 мл

Егермайстер 365 руб.

Бехеровка..... 365 руб.



Водка

40 мл

Столичная..... 185 руб.

Деревенька 185 руб.

Русский Стандарт (Ориджинал)..... 225 руб.

Абсолют (Оригинальный)..... 345 руб.



Ром

40 мл

Капитан Морган Пряный Золотой 325 руб.



Текила

40 мл

Ольмека Бланко 365 руб.



Виски

40 мл

Баллантайнс Файнест 365 руб.

Шотландия

Джемесон..... 465 руб.

Ирландия

Джек Дениелс Теннеси..... 485 руб.

США



Бренди

40 мл

Старый Кёнигсберг 5 лет 295 руб.

Арарат..... 365 руб.



С.Федоров



Согревающие алкогольные коктейли

Глинтвейн	240 мл	
<i>(вино, фрукты, специи, сироп)</i>	365 руб.	
Горячий грог с пряным ромом	385 руб.	
<i>(пряный ром, чай, специи, лимон, апельсин, гренадин, сок яблочный, сироп)</i>		
Апельсиновый пунш с Егермайстером	445 руб.	
<i>(Егермайстер, апельсиновый сок, лимон, апельсин, сироп, специи)</i>		
Горячее золото	375 руб.	
<i>(коньяк, мёд, вино белое, яблочный сок, яблоко, корица, апельсин, лимон)</i>		



Алкогольные коктейли

Пина колада	465 руб.	
<i>(ром, сок ананасовый, кокосовый сироп, сливки, лёд)</i>		
Облепиха-джин	385 руб.	
<i>(облепиховый морс, джин, белок, сок лайма, сироп ваниль)</i>		
Мохито	525 руб.	
<i>(ром, содовая, лайм, мята, лёд, сироп мохито)</i>		
Апероль Спритц	625 руб.	
<i>(апероль, игристое сухое вино, минеральная вода, лёд)</i>		
Белый Русский	465 руб.	
<i>(водка, ликёр кофейный, сливки, корица стручковая, лёд)</i>		
Лонг-айленд Айс Ти	645 руб.	
<i>(джин, ром, ликёр, текила, водка, сок лайма, пепси, лёд)</i>		



Безалкогольные коктейли / Лимонады

Безалкогольная Сангрия	0,4/1л	200/475 руб.
<i>(мята, фрукты, сироп, газировка, лёд)</i>		
Милкшейк		395 руб.
<i>(мороженое, сливки)</i>		
Милкшейк банан		395 руб.
<i>(мороженое, молоко, сливки, банан)</i>		
Эспresso шейк		395 руб.
<i>(мороженое, сливки, кофе эспresso)</i>		
Лимонад «Сандорн»		265 руб.
<i>(освежающий напиток со льдом, газировкой, клубничным сиропом, облепихой, апельсиновым и лимонным соком, лёд)</i>		
Лимонад мохито		395 руб.
<i>(содовая, лайм, мята, лёд, сироп мохито)</i>		
Витаминный заряд		265 руб.
<i>(фрукты, сок, морс)</i>		



Согревающие напитки

Облепиха и мед	330 мл	295 руб.
<i>(облепиха, мед, имбирь, апельсин, лимон)</i>		
Имбирно-лимонный		295 руб.
<i>(чёрный чай, апельсин, имбирь, мед, лимон, мята)</i>		
Малиново-брусничный		295 руб.
<i>(брусника, апельсин, чёрный чай, сироп малиновый, сок лимона, специи)</i>		
Ванильно-грушевый		295 руб.
<i>(груша, апельсин, корица, сок лимона, сироп ванильный, сироп грушевый)</i>		
Пунш апельсиновый (подаётся горячим)	240 мл	295 руб.
<i>(апельсиновый сок, лимон, апельсин, корица, гвоздика, сироп Амаретто)</i>		
Глинтвейн безалкогольный	240 мл	295 руб.
<i>(сироп, корица, сок на выбор: вишня/яблоко, гвоздика, апельсин, лимон)</i>		



Чай

400 мл

Молочный Улун	195 руб.
<i>(высококачественный улун с тонким сливочным ароматом и вкусом, подаётся с мёдом)</i>	
Английский завтрак.....	195 руб.
<i>(листовой классический чёрный чай)</i>	
Эрл Грей	195 руб.
<i>(смесь чёрных листовых чаев с бергамотом)</i>	
Классический зелёный чай	195 руб.
<i>(классический листовой китайский чай сенча)</i>	
Жасмин	195 руб.
<i>(зелёный чай с жасмином)</i>	
Зелёный Чай Моргентау.....	195 руб.
<i>(зелёный чай, бергамот, лепестки цветов и экстракт экзотических фруктов)</i>	
Ройбуш Цитрусовый.....	195 руб.
<i>(африканский ройбуш с цедрой апельсина и мандарина)</i>	



Дополнения к чаю и кофе

Молоко	45 руб.	Сироп.....	55 руб.
		<i>в ассортименте</i>	
Сливки.....	45 руб.	Мята.....	55 руб.
Лимон	45 руб.		
Мёд.....	55 руб.		



Кофе

Прусский кофе	200 мл	295 руб.
Эспрессо	35 мл	165 руб.
Доппио	70 мл	205 руб.
Американо.....	110 мл	165 руб.
Капучино	180 мл	225 руб.
Большой капучино	240 мл	245 руб.
Латте	240 мл	265 руб.
Раф	240 мл	245 руб.
Флет Уайт	240 мл	245 руб.
Какао	240 мл	225 руб.



Морсы (собственного приготовления)

250 мл 1000 мл

Морс клюквенный	265 руб.	1000 руб.
Морс облепиховый.....	265 руб.	1000 руб.



Соки свежавыжатые

250 мл

Морковь.....	365 руб.
Яблоко.....	365 руб.
Апельсин.....	365 руб.
Грейпфрут.....	365 руб.



Соки

250 мл

Апельсин.....	185 руб.
Яблоко.....	185 руб.
Томат.....	185 руб.
Персик.....	185 руб.
Грейпфрут.....	185 руб.
Ананас.....	185 руб.
Вишня.....	185 руб.



Газированные напитки

250 мл

Эвервесс кола.....	225 руб.
Эвервесс апельсин.....	225 руб.
Эвервесс лимон-лайм.....	225 руб.
Тоник.....	225 руб.
Адреналин Раш.....	225 руб.



Вода

330 мл 750 мл

Легенда Байкала.....	245 руб.	365 руб.
(газированная/негазированная)		



бесплатная
ДОСТАВКА ЕДЫ

☎ 526-126
kaiserwurst.ru

Всё в жизни колбаса!



Контакты

Оксана Антонова
+7 906 237 95 57
Email: gastrotourkld@mail.ru
kaiserwurst.ru

Kaiser Wurst

DEUTSCHE KÜCHE

Индивидуальные гастрономические ужины

Знакомство с Кёнигсбергом через его кухню



Kaiser Wurst
DEUTSCHE KÜCHE

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ
гастрономические ужины

ЗНАКОМСТВО
с Кёнигсбергом
через его кухню

Оксана Антонова
+7 906 237 95 57
E-mail: gastrotourkld@mail.ru
kaiserwurst.ru



Способы оплаты:
наличные, банковские карты



Kaiser Wurst
DEUTSCHE KÜCHE

ДОСТАВКА

Каждый день
с 11:00 до 22:00

БЕСПЛАТНАЯ
ДОСТАВКА
при заказе от 2500 р.

www.kaiserwurst.ru
+7 (4012) 526 126



Калининград, Театральная, 30, ТРЦ «Европа»,
атриум Берлин, 3-ий этаж
(4012) 526-126

Режим работы:
вс-чт 10:00-23:00, пт-сб 10:00-24:00



www.kaiserwurst.ru