

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. Пруссy, 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



Специальное предложение

Закуска из хрустящих баклажанов.

Теплые хрустящие баклажаны, с помидорами черри и сыром фета. Заправляем кисло-сладким соусом и украшаем кинзой. 1\320 595 руб.



Рёшти. Картофельные оладушки с беконом, сыром моцарелла и пассерованным репчатым луком.

Подаем со сметаной и свиными шкварками 1\400 675 руб.

Утиная грудка су-вид на сливовом соусе.

Подаем с картофелем хэшбраун и ароматным луком фри 1\320 875 руб.

Рулька по-чешскому рецепту. Свиная рулька, томленая в темном пиве и запеченная в духовке.

Подаем с тушеной капустой и двумя соусами 1/1шт/250 1525 руб.



Блинчики Жемайчу. Котлетки из картофеля, фаршированные говяжьим фаршем.

Подаем со сметаной и свиными шкварками 1\380 775 руб.





«Швайн им глюк».
Вяленая в специях
свинина

545 руб.

«Шварц Брот».
Сухари из черного
хлеба

395 руб.

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



Закуски

- Пикантные куриные крылышки в хрустящей панировке.
Подаем со свежей морковью, сельдереем и
фирменным соусом. 1\340 745 руб.**
- «Шварц Брот». Сухари из черного хлеба,
с сырно-чесночным соусом..... 1\290 395 руб.**
- Закуска из мюнхенских колбасок, поджаренных
с луком, грибами и солеными огурцами.
Подаем с брецелем 1\250 425 руб.**
- Форшмак из балтийской сельди.
Подаем с обжаренными гренками и зеленым луком 1\240 425 руб.**
- «Швайн им глюк». Вяленая в специях свинина.
Подаем с брецелем и чесночным соусом 1\170 545 руб.**
- Жареная балтийская килька 1\200 365 руб.**
- «Ганс им глюк». Вяленая в специях оленина.
Подаем с брецелем и чесночным соусом 1\180 445 руб.**



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



Закуска
из мюнхенских
колбасок

425 руб.

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



Рубанина из подмороженной форели с соево-горчичным соусом. Подаем с красным луком, лимоном и гренками 1\280 1250 руб.

Строганина из пелаиды по классическому рецепту.
Подаем с красным луком, лимоном и гренками..... 1\260 785 руб.

 Рубанина из подмороженной пелаиды или скумбрии, или микс из двух видов рыб (на Ваш выбор) с соево-горчичным соусом.
Подаем с красным луком, лимоном и гренками..... 1\310 785 руб.

Сырные шарики с домашней аджикой 1\220 645 руб.

Брецель 1\80 95 руб.

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



«Егермайстер»
865 руб.

«Ридер-Бах салат»
745 руб.



Салаты

1\2
порции

- «Шеф-салат». Листья свежего салата с обжаренными лисичками, беконом, картофелем и горчиной заправкой..... 1\300 665 руб.465 руб.
- «Вайцен Штайн». Салат из свежих овощей с поджаренными колбасками и кремом из трех видов сыра. Заправляем салатным дрессингом. 1\250 525 руб.365 руб.
- «Ридер-Бах салат». Филе слабосоленой форели на хрустящем зеленом салате. Подаем с помидорами черри, двумя видами сыра (фета и пармезан) и специальной заправкой..... 1\210 745 руб.525 руб.
- Селянский салат из свежих овощей и сыром фета..... 1\320 545 руб.385 руб.
- Теплый салат с поджаренной куриной печенью. Подаем на основе из хрустящего салата, смешанного с отварным яйцом и оригинальным соусом. Украшаем сыром пармезан и каперсами.. 1\290 525 руб.
- «Егермайстер». Теплый салат из говяжьей вырезки с овощами и шампиньонами, поджаренными на гриле. Заправляем горчиным соусом..... 1\350 865 руб.585 руб.



«Блатвурст салат»

525 руб.

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

Немецкий картофельный салат. Отварной картофель, свежий и соленый огурец, яйцо и красный лук. Заправляем сметанно-майонезной заправкой, соком лимона и специями 1\350 345 руб.

Цезарь с курицей 1\300 565 руб.



«Блатвурст салат». Листья хрустящего салата с кровяной колбасой, копченой грудинкой и свежими овощами. Подаем с гренками из темного хлеба и яйцом-пашот. 1\300 525 руб.



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

«Кёнигсбергский борщ»

545 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. Подаём 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	545 руб.	385 руб.
«Балтийская уха». Наваристый рыбный бульон с балтийским угрем, форелью, икрой трески, помидорами и зеленью.....	1\400	845 руб.	585 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. Подаём со сметаной и укропом..... 1\360 485 руб.
- Легкий суп с баварской лапшой и куриным филе 1\310 365 руб.
- Баварский картофельно-сырный суп-пюре с обжаренным беконом и венской сосиской 1\350 445 руб.325 руб.
- Солянка. Классический мясной суп, приготовленный на говяжьем бульоне 1\350 485 руб.345 руб.
-  «Кёнигсбергский Флек». Традиционный прусский суп на мясном бульоне с говяжьим рубцом и овощами 1\350 485 руб.345 руб.
-  «Прусский жур». Суп на мучной закваске и мясном бульоне. Готовим с колбасками, беконом, отварным яйцом и овощами 1\400 485 руб.345 руб.



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



Баварская колбасная сковородка

2250 руб.

«Кёрри Вурст»

745 руб.

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



Колбасные специалитеты

1\2 порции

Баварская колбасная сковородка (на компанию 2-3 человека).

Подаем с тушеной капустой и картофельным пюре..... 1\1150 2250 руб.

Колбаса Нюрнбергская. Подаем с тушеной капустой и картофельным пюре. 1\500 845 руб.585 руб.

Колбаса «Улитка». Подаем с тушеной капустой и картофельным пюре. 1\460 625 руб.

Поджаренные мюнхенские колбаски. Подаем с тушеной капустой и картофельным пюре..... 1\500 695 руб.485 руб.

Колбаса с сыром. Подаем с тушеной капустой и картофельным пюре..... 1\500 725 руб.525 руб.

«Кёрри Вурст». Жареные баварские колбаски с томатным соусом карри и картофелем по-селянски..... 1\420 745 руб.



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



Колбаса
кровяная

585 руб.

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



Колбаски собственного производства

1½
порции

Ассорти колбас (на компанию 2-3 человека).
Подаем с тушеной капустой и картофельным пюре 1\1150 2250 руб.

Колбаса куриная.
Подаем с тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 645 руб.445 руб.

Свиная колбаса из крупно рубленного мяса.
Подаем с тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 725 руб.485 руб.

Свино-говяжья колбаса из крупно рубленного мяса.
Подаем с тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\500 825 руб.565 руб.

Баранья колбаса из крупно рубленного мяса.
Подаем с тушёной капустой
и картофельным пюре..... 1\300 645 руб

Колбаска из говяжьих потрошков
(сердце, печень, почки).
Подаем с тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\460 665 руб.

Колбаса кровяная.
Подаем с тушеной капустой
и картофельным пюре..... 1\430.....585 руб.

Колбаса «Улитка» по старо-литовскому рецепту, из свиной
грудинки с чесноком и черным перцем.
На гарнир подаем картофель, жареный с грибами
со сметаной, и квашеную капусту
(блюдо на двоих). 1\700 885 руб.



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



Запеченные
свинные ребра
1150 руб.

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



Мясные блюда

1/2
порции

- Запеченные свиные ребра. Подаем с луком фри,
парой тостов и двумя соусами 1\475 1150 руб.
- «Швайн Братен». Стейк из свинины, приготовленный
по особому рецепту. Запеченный красный лук,
картофельный крокет и соус «Черный перец» на гарнир... 1\500 745 руб.
- 1\4 запеченной утки. Подаем с шампиньонами
припущенными в соусе демиглас и картофельным пюре.
Украшаем зеленью и помидором черри. 1\4/310 945 руб.
- 1\2 запеченной утки. Подаем с луком фри
и двумя соусами (мясной и барбекю)..... 1\2/50/60 1350 руб.



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



Мясное
ассорти

3450 руб.

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



С.Федоров

1/2
порции

Швабский завтрак. Поджаренные нюрнбергские колбаски и яичница глазунья из двух яиц. На гарнир подаем шпинат тушеный в сливочном соусе. 1\280 525 руб.

Мясное ассорти (на 3-4 человека) из 1\4 запеченной утки, куска баварской рульки, бараньих ребер и ассорти колбасок. Подаем с парой картофельных крокетов и тремя соусами (готовим 45 минут) 1\1500 3450 руб.

«Риндацуме». Говяжий язык, томлённый в сливочно-сырном соусе с луком и грибами. На гарнир подаём картофельное пюре 1\350 825 руб. 485 руб.

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



«Маульташен»

685 руб.

«Маульташен». Пельмени по Кёнигсбергскому рецепту. Блюдо из теста с начинкой из мяса, шпината и лука. Отвариваем на говяжьем бульоне. Подаем с пассерованными на сливочном масле овощами и черным перцем 1\370 685 руб.

«Лемке». Рулька, томлённая в пиве с травами и специями, по оригинальному рецепту знаменитого берлинского ресторана Лемке. Мясо рубим на крупные куски, подаём с гороховым пюре и белой капустой, тушёной в мясном соусе 1\550 625 руб.

1\2
порции

Запеченная свиная рулька по баварскому рецепту (на двоих, готовим 45 мин.) 1 шт. 1525 руб. 865 руб.

Куриные котлетки с картофелем по-селянски или фри, или пюре (на Ваш выбор) 1\340 625 руб. 385 руб.

«Кёнигсбергские клопсы». Готовим по старому прусскому рецепту. Подаем со сливочным соусом с каперсами, картофельным пюре и соленым огурцом 1\430 745 руб.



«Кёнигсбергские
клопсы»

745 руб.



Венский
шницель

965 руб.

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



Шницели

1\2
порции

Шницель из свинины с гарниром из картофеля, обжаренного с луком, и мясным соусом 1\530 695 руб.485 руб.

Венский шницель. Классический шницель из говяжьего филе с гарниром из картофеля, обжаренного с луком, и лисичками. Подаем с чесночным соусом и лимоном 1\450 965 руб. 645 руб.

Шницель из куриного филе. Подаем с баварской лапшой в сливочно-сырном соусе 1\450 625 руб.



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



Сковородка
с куриным бедром
и жареным яйцом

545 руб.

Сковородка
с котлетой и
говяжьей вырезкой

925 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. Подаем с оливками и маслинами 1\310 545 руб.
- С куриным бедром и жареным яйцом. Картофель, обжаренные кусочки куриного бедра, красный лук. Гарнируем жареным яйцом 1\315 545 руб.
- С копченой колбаской и паприкой. Картофель, обжаренный с сырными колбасками, паприкой и красным луком 1\340 545 руб.
- С котлетой и говяжьей вырезкой. Сочная говяжья котлета и говяжья вырезка с соусом «черный перец», подаем на обжаренном с луком картофеле 1\350 925 руб.
- Солянка на сковороде. Свиная грудинка и подкопченный бекон, обжаренные с картофелем, квашеной капустой, репчатым луком и чесноком. 1\350 545 руб.



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



Форель на гриле

1250 руб.

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



Рыбные блюда

- Судак на гриле. Подаем с запеченным шпинатом и гарниром из чечевицы.1\380..... 1150 руб.
- Форель на гриле. Подаем с запеченным шпинатом и гарниром из чечевицы.1\380..... 1250 руб.
- «Кранц». Свежая балтийская камбала, обжаренная до золотистой корочки. Подаем с отварным картофелем, обжаренным луком, лимоном и кусочком сливочного масла.1\шт\155965 руб.
- «Скаген». Запеченное филе скумбрии со сливочным паштетом из семги. Подаем с обжаренным картофелем, цукини, свежими овощами и хрустящим салатом.....1\435..... 1150 руб.
- Котлетки из щуки.
Подаём с картофельным пюре и соусом по - польски.....1\310.....685 руб.



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



Куриные котлетки
с картофелем
по-селянски
625 руб.

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



Киндер меню

- Хрустящие куриные наггетсы.
Подаем с картофелем фри и кетчупом.1\290.....485 руб.
- Легкий суп
с баварской лапшой и куриным филе1\310.....365 руб.
- Венские сосиски
с картофельным пюре1\285.....445 руб.
- Куриные котлетки с картофелем по-селянски
или фри или пюре (на Ваш выбор)1\340.....625 руб.
- Картофель фри1\150.....285 руб.
- Какао1\240.....225 руб.
- Мини-бургер. Подаем с картофелем фри
или дольками (на Ваш выбор) и кетчупом1/290.....465 руб.**
- Мороженое (с топпингом на Ваш выбор).....1 шарик\50гр.....185 руб.



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

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ!

КОЛБАСКИ

собственного производства



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

- Куриная — 725 руб.
- Свиная — 765 руб.
- Свино-говяжья — 825 руб.
- Ассорти колбас — 865 руб.

ПЕЛЬМЕНИ

по Кёнигсбергскому рецепту



замороженные
по 0,5 кг

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



Знаменитый
«Кайзершмарен»
545 руб.



К сладкому завершению

- Знаменитый «Кайзершмарен».
- Баварский бисквит с соусом из слив (готовим 20 мин) 1\280 545 руб.
- Творожные клопы, обжаренные в хрустящей панировке.
Подаем с ванильным и малиновым соусами и украшаем
свежей мятой 1\210 545 руб.
- Марципаново-маковый штрудель
с шариком ванильного мороженого. 1\260 585 руб.
- Яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого
и взбитыми сливками 1\280 585 руб.
- Мороженое с горячей вишней или малиной (на Ваш выбор) 1\190 385 руб.
- Баварский сливочный крем.
Подаем с малиновым соусом и томленной вишней 1\160 545 руб.



Пивные специалитеты нашего края

• разливное •

	0,3 л	0,5 л	1 л
Beerzelis	305 руб.	365 руб.	665 руб.
<i>светлое фильтрованное, местная пивоварня.</i>			
Beerzelis	305 руб.	365 руб.	665 руб.
<i>светлое нефильтованное, местная пивоварня.</i>			
Beerzelis	305 руб.	365 руб.	665 руб.
<i>красное фильтрованное, местная пивоварня.</i>			

• бутылочное •

Beerzelis	500 мл	365 руб.
<i>светлое фильтрованное</i>		
Beerzelis	500 мл	365 руб.
<i>чешское светлое фильтрованное</i>		
Beerzelis	500 мл	365 руб.
<i>портер тёмное фильтрованное</i>		
Beerzelis	500 мл	365 руб.
<i>пра светлое нефильтованное</i>		
Beerzelis	500 мл	365 руб.
<i>красное карамельное фильтрованное</i>		



Настоящее немецкое пиво



• разливное •

	0,3 л	0,5 л	1 л
Maisel's hell	585 руб.	645 руб.	1095 руб.
<i>светлое, фильтрованное, Германия</i>			
Maisel's Weisse original	585 руб.	645 руб.	1095 руб.
<i>светлое, нефильтованное, Германия</i>			
Maisel's Weisse dunkel	585 руб.	645 руб.	1095 руб.
<i>тёмное, нефильтованное, Германия</i>			

• бутылочное •



Maisel's Weisse original	645 руб.
<i>светлое, нефильтованное, Германия, 500 мл</i>	
Maisel's Weisse dunkel	645 руб.
<i>тёмное, нефильтованное, Германия, 500 мл</i>	
Maisel's Weisse Kristall	645 руб.
<i>светлое, фильтрованное, Германия, 500 мл</i>	
Maisel's Weisse alkoholfrei	645 руб.
<i>безалкогольное, светлое нефильтованное Германия, 500 мл</i>	
Schlenkerla «Rauchbier Marzen»	745 руб.
<i>копчёное, тёмное, фильтрованное, Германия, 500 мл</i>	
Eschenbacher Dunkel	645 руб.
<i>тёмное, фильтрованное, Германия, 500 мл</i>	
Clausthaler	485 руб.
<i>безалкогольное, светлое, фильтрованное, Германия, 330 мл</i>	
Clausthaler	485 руб.
<i>безалкогольное, светлое, нефильтованное, Германия, 330 мл</i>	



Радлеры



Радлер 20 мл 40 мл 500 мл 485 руб.

(светлое пиво, лимонад, лимон)

Горячий грушевый радлер 220 мл 385 руб.

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

Вишнёвое пиво (подаём горячим) 220 мл 385 руб.

(пиво тёмное, вишнёвый сок, сироп вишня, лимон, апельсин, специи)

Квас разливной 300/500 мл 145/195 руб.

натурального брожения



Сидр разливной

500 мл

Яблочный 365 руб.

п/сл



Пивной сет

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

1150 руб.



Безалкогольные коктейли / Лимонады

Безалкогольная Сангрия 0,4/1л 225/495 руб.

(мята, фрукты, сироп, содовая, лёд)

Милкшейк 445 руб.

(мороженое, сливки)

Милкшейк банан 445 руб.

(мороженое, сливки, банан)

Шоколадный милкшейк 445 руб.

(мороженое, сливки, шоколад)

Лимонад «Сандорн» 285 руб.

(содовая, клубничный сироп, облепиха, апельсиновый сок, лимонный сок, лёд)

Лимонад «Мохиито» 425 руб.

(содовая, лайм, мята, лёд, сироп мохиито)

Витаминный заряд 325 руб.

(фрукты, сок, морс)



Авторские чаи и согревающие напитки

Облепиха и мёд 330 мл 325 руб.

(облепиха, мёд, имбирь, апельсин, лимон)

Имбирно-лимонный 325 руб.

(чёрный чай, апельсин, имбирь, мёд, лимон, мята)

Малиново-брусничный 325 руб.

(брусника, апельсин, чёрный чай, сироп малиновый, сок лимона, специи)

Ванильно-грушевый 325 руб.

(груша, апельсин, корица, сок лимона, сироп ванильный, сироп грушевый)

Пунш апельсиновый (подаём горячим) 240 мл 325 руб.

(апельсиновый сок, лимон, апельсин, корица, гвоздика, сироп амаретто)

Глинтвейн безалкогольный 240 мл 325 руб.

(сироп, корица, сок на выбор: вишня/яблоко, гвоздика, апельсин, лимон)



Чай

400 мл

Молочный Улун 225 руб.

(высококачественный улун с тонким сливочным ароматом и вкусом, подаём с мёдом)

Английский завтрак 225 руб.

(листовой классический чёрный чай)

Эрл Грей 225 руб.

(смесь чёрных листовых чаев с бергамотом)

Классический зелёный чай 225 руб.

(классический листовой китайский чай сенча)

Жасмин 225 руб.

(зелёный чай с жасмином)

Зелёный чай Моргантау 225 руб.

(зеленый чай, бергамот, лепестки цветов и экстракт экзотических фруктов)

Ройбуш Цитрусовый 225 руб.

(африканский ройбуш с цедрой апельсина и мандарина)



Дополнения к чаю и кофе

Молоко 45 руб.

Сливки 45 руб.

Лимон 55 руб.

Мёд 55 руб.

Сироп 55 руб.

в ассортименте

Мята 55 руб.



Кофе

Прусский кофе 200 мл 295 руб.

Эспresso 35 мл 185 руб.

Доппио 70 мл 225 руб.

Американо 110 мл 185 руб.

Капучино 180 мл 245 руб.

Большой капучино 240 мл 265 руб.

Латте 240 мл 285 руб.

Раф 240 мл 265 руб.

Флет Уайт 240 мл 265 руб.

Какао 240 мл 265 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.....	385 руб.
Яблоко	385 руб.
Апельсин	385 руб.
Грейпфрут	385 руб.



Соки

250 мл

Апельсин	225 руб.
Яблоко	225 руб.
Томат	225 руб.
Персик	225 руб.
Грейпфрут	225 руб.
Ананас	225 руб.
Вишня.....	225 руб.



Газированные напитки

250 мл

Эвервесс кола	265 руб.
Эвервесс апельсин	265 руб.
Эвервесс лимон-лайм	265 руб.
Тоник	265 руб.
Адреналин Раш	265 руб.



Вода

330 мл 750 мл

Легенда Байкала.....	295 руб.	495 руб.
(газированная) (негазированная)		



бесплатная
ДОСТАВКА ЕДЫ

☎ 526-126
kaiserwurst.ru

Всё в жизни колбаса!



**ФУТБОЛЬНЫЕ
ТРАНСЛЯЦИИ**

**СМОТРИМ
ФУТБОЛ ВМЕСТЕ**

Kaiser Wurst

DEUTSCHE KÜCHE

Индивидуальные гастрономические ужины

Знакомство с Кёнигсбергом через его кухню



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

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, пр-т Мира, 23А
(4012) 526-126

Режим работы:
вс-чт 11:00-23:00, пт-сб 11:00-01:00



www.kaiserwurst.ru