



## РЕМЕСЛЕННОЕ ПИВО. ЛОКАЛЬНАЯ КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА

ВЯТСКИЙ КРАЙ ТОЛЬКО С ВИДУ СУРОВЫЙ.  
МОГУЧИЕ ЛЕСА И БЕСКРАЙНИЕ ПОЛЯ БОГАТЫ ПРОМЫСЛАМИ, ДИКИМИ ЯГОДАМИ,  
ФЕРМЕРСКИМИ ХОЗЯЙСТВАМИ И ОХОТНИЧЬИМИ УГОДЬЯМИ.

А ЕЩЁ ТАМ ЖИВУТ ЧЕСТНЫЕ И ТРУДОЛЮБИВЫЕ ЛЮДИ.  
ОНИ ОТНОСЯТСЯ К ЖИЗНИ С ИРОНИЕЙ, А К ПИВОВАРЕНИЮ С ДУШОЙ.

НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ВЯТСКОГО КРАЯ ДОСТОЙНЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ КУХНИ.  
ИМЕННО ОНИ ЛЕГЛИ В ОСНОВУ НАШЕГО МЕНЮ И ЗАЗВУЧАЛИ ПО-НОВОМУ  
В ИНТЕРПРЕТАЦИИ ТАНДЕМА РУССКОГО И АВСТРИЙСКОГО ШЕФ-ПОВАРОВ.

СВЕЖЕЕ ПИВО ПРИВОЗЯТ НАПРЯМУЮ С СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНИ «ТРИФОН»,  
РАЗНЫЕ СОРТА КОТОРОГО СТАНУТ ПРЕКРАСНОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ПАРОЙ  
ЛЮБОМУ БЛЮДУ НАШЕГО МЕНЮ.

## НАВИГАЦИОННЫЕ ЗНАЧКИ:

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | БЛЮДО ОТ ШЕФА                                 |  | ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПООСТРЕЕ                            |
|  | БЛЮДО НА КОМПАНИЮ                             |  | БЛЮДО<br>БЕЗ ПРОДУКТОВ<br>ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
|  | БЛЮДО С ВЯТСКИМ ПРОДУКТОМ                     |  | НАШИ РЕКОМЕНДАЦИИ<br>ПО ФУДПЕЙРИНГУ               |
|  | В РЕЦЕПТЕ БЛЮДА<br>ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПИВО «ТРИФОН» |   |   |

TRIFON-BREWERY.RU





# ЗАКУСКИ

## ПИВНАЯ КЛАССИКА

### БРЕЦЕЛЬ ..... 120P

РУМЯНЫЙ КРЕНДЕЛЬ  
ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА В ОБСЫПКЕ  
ИЗ КРУПНОЙ МОРСКОЙ СОЛИ (100 гр)

### ГРЕНКИ ИЗ ХЛЕБА ДАРНИЦКОГО С ВЯТКИ ..... 280P

ЧЕСНОЧНЫЕ БРУСКИ  
РЖАНОГО ХЛЕБА, ОБЖАРЕННЫЕ  
ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ  
ПОДАЮТСЯ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫМ  
СОУСОМ (180/70 гр)

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ..... 320P

ОБЖАРЕННЫЙ В ХРУСТЯЩЕЙ  
ПАНИРОВКЕ СЛИВОЧНЫЙ СЫР  
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТАР-ТАР (170/50 гр)

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ..... 320P

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, ОБЖАРЕННЫЕ  
ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ  
ПОДАЮТСЯ С СЫРНО-  
ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ (180/30 гр)

### ПИВНОЙ МИКС ..... 650P

АССОРТИ ЗАКУСОК К ПИВУ:  
БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ,  
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, СЫРНЫЕ  
ПАЛОЧКИ, КРЫЛЬЯ ВВQ  
ПОДАЕТСЯ С СЫРНО-  
ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ (410/70 гр)

### КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО» ..... 470P

ОБЖАРЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ,  
ШЕДРО СДОБРЕННЫЕ  
КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ  
И СЕМЕНАМИ КУНЖУТА  
ПОДАЮТСЯ С ПАЛОЧКАМИ  
СВЕЖЕЙ МОРКОВИ И СЕЛЬДЕРЕЯ,  
С ЧЕСНОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ  
(310/80/50 гр)

### ПИВНЫЕ КРЕВЕТКИ ..... 620P

КРЕВЕТКИ РАЗМЕРА 50/70,  
ОТВАРЕННЫЕ В ПИВЕ «ТРИФОН»  
С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

ПОДАЮТСЯ С ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА  
(200/20 гр)

### КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ ..... 540P

СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО  
КОПЧЕНИЯ НА ОЛЬХОВОЙ  
СТРУЖКЕ ПО ВЯТСКОМУ РЕЦЕПТУ,  
ПОДАЕТСЯ ЦЕЛИКОМ  
С ДОЛЬКОЙ ЛИМОНА (280/20 гр)

### АССОРТИ КОПЧЕНЫХ СЫРОВ ..... 630P

СЫР-КОСИЧКА, ЧЕЧИЛ,  
БОККОНЧИНИ С ХРУСТЯЩИМИ  
МИНИ-КРЕНДЕЛЯМИ  
И ЖАРЕНЫМ АРАХИСОМ (220/60 гр)

### ОРЕХОВЫЙ МИКС ..... 250P

АРАХИС, МИНДАЛЬ, ФИСТАШКИ,  
КЕШЬЮ, ОБЖАРЕННЫЕ  
В КОПЧЕНОЙ ПАПРИКЕ (80 гр)



## К ПИВУ И ВИНУ

### РОСТБИФ С СОУСОМ ТАР-ТАР..... 650P

СОЧНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА,  
МАРИНОВАННАЯ В ГОРЧИЦЕ,  
ЗАПЕЧЕННАЯ НА УГЛЯХ

ПОДАЁТСЯ ХОЛОДНЫМ  
С СОУСОМ ТАР-ТАР (150/30 гр)

### БУЖЕНИНА ДОМАШНЯЯ..... 480P

СВИНАЯ ШЕЯ, НАШПИГОВАННАЯ  
ЧЕСНОКОМ, МАРИНОВАННАЯ  
В ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕ И ПИВЕ  
«ТРИФОН», ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕЧИ

ПОДАЁТСЯ В ХОЛОДНОМ ВИДЕ  
С ХРЕНОМ И КОРНИШОНАМИ  
(160/30/30 гр)

### МАРИНОВАННАЯ СЕМГА..... 560P

НЕЖНОЕ ФИЛЕ СЕМГИ,  
ЗАМАРИНОВАННОЕ МОРСКОЙ  
СОЛЬЮ И СПЕЦИЯМИ

ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ И ВЯЛЕНЫМИ  
МАСЛИНАМИ (110/20/20 гр)

### ГОРНЫЙ СЫР..... 550P

ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА ИЗ АДЫГЕЙСКОГО  
СЫРА, ОБЖАРЕННОГО НА УГЛЯХ  
В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ

ПОДАЕТСЯ С ПЕЧЕНОЙ  
ГАЗИРОВАННОЙ СВЕКЛОЙ (150/90, гр)

### МЯСНОЕ ПЛАТО..... 990P

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ:  
РОСТБИФ И БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КАРБОНАТ  
И САЛЯМИ

ПОДАЁТСЯ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ,  
РУККОЛОЙ И СЛИВОЧНЫМ  
ХРЕНОМ (200/60 гр)

### СЫРНОЕ ПЛАТО..... 980P

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ:  
ПАРМЕЗАН GRAND VUATKA,  
ДОРБЛЮ, МААСДАМ, КАМАМБЕР,  
ОБЖАРЕННЫЙ В ПШЕНИЧНОЙ  
ПАНИРОВКЕ

ПОДАЁТСЯ С МЕДОМ  
И ВИНОГРАДОМ (250/100 гр)

### КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ..... 700P

ОБЖАРЕННЫЕ В ЧЕСНОЧНОМ  
МАСЛЕ С ТИМЬЯНОМ КРЕВЕТКИ,  
ФЛАМБИРОВАННЫЕ КОНЬЯКОМ

ПОДАЮТСЯ С ЛИМОНОМ  
НА ШИПЯЩЕЙ ЧУГУННОЙ  
СКОВОРОДКЕ (150/20 гр)



## ПО-ДОМАШНЕМУ

### ЧЕБУРЕКИ ПО-ВЯТСКИ.... 550P

РАЗМЕРА М  
С ОРИГИНАЛЬНЫМИ НАЧИНКАМИ

- СО ШУКОЙ
- С МЯСОМ (СВИНИНА/ГОВЯДИНА)
- СО СЛИВОЧНЫМ ТЯГУЧИМ  
СЫРОМ, ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМИ  
ОГУРЧИКАМИ И ДОМАШНИМ  
ХРЕНОДЕРОМ (300/50/30 гр)

### АССОРТИ ЧЕБУРЕКОВ..... 570P

РАЗМЕРА S  
СО ШУКОЙ, С МЯСОМ (СВИНИНА/  
ГОВЯДИНА), СО СЛИВОЧНЫМ  
ТЯГУЧИМ СЫРОМ,  
ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМИ  
ОГУРЧИКАМИ, ПОМИДОРКАМИ  
ЧЕРРИ И ДОМАШНИМ  
ХРЕНОДЕРОМ (240/100/50 гр)

МЫ ГОТОВИМ ХРУСТЯЩЕЕ ЧЕБУРЕЧНОЕ ТЕСТО НА МИНЕРАЛЬНОЙ ГАЗИРОВАННОЙ  
ВОДЕ «ЖИВОЙ ДАР» ЗАВОДА «ВЯТИЧ», РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО ВРУЧНУЮ,  
КАК ЭТО ДЕЛАЛИ НАШИ МАМЫ И БАБУШКИ.



# САЛАТЫ

## САЛАТ «ВУРСТ» ..... 420 P

КЛАССИЧЕСКИЙ НЕМЕЦКИЙ САЛАТ С КОЛБАСОЙ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ, КАПЕРСАМИ И КОЛЬЦАМИ СВЕЖЕГО КРАСНОГО ЛУКА В УКУСНО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ И РЖАНЫМ ТОСТОМ (250 гр)



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОЛБАСКАМИ ..... 460 P

ЖАРЕННЫЕ КОЛБАСКИ НА СВЕЖИХ ЛИСТЯХ МИКС-САЛАТА, С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ, СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ, СЛАДКИМ КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ (265 гр)

## САЛАТ С КУРИНЫМ ШНИЦЕЛЕМ ..... 520 P

ЛОМТИКИ ХРУСТЯЩЕГО КУРИНОГО ШНИЦЕЛЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ МИКС-САЛАТА, СЛАДКОГО ПЕРЦА, СВЕЖЕГО СЕЛЬДЕРЕЯ И МОРКОВИ, С ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ ОТВАРНОГО ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА, СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЫ И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО СОУСА (300 гр)



## ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ ..... 690 P

ЛЕГКИЙ САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ И АВОКАДО НА ПОДУШКЕ ИЗ РУККОЛЫ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ТРАВАМИ, С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ВЯТСКИМ ПАРМЕЗАНОМ (240 гр)



## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ВЯТСКИМ ПАРМЕЗАНОМ

СВЕЖИЕ ЛИСТЯ САЛАТА РОМАНО И АЙСБЕРГ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАНОМ GRAND УУАТКА И ПШЕНИЧНЫМИ ГРЕНКАМИ, С ЗАПРАВКОЙ «ЦЕЗАРЬ» СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (270 гр)



• С КУРИЦЕЙ ..... 570 P

• С КРЕВЕТКАМИ ..... 720 P

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ ..... 530 P

ОБЖАРЕННЫЕ ДО ХРУСТА КУСОЧКИ БАКЛАЖАНА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ, АРОМАТНОЙ КИНЗОЙ И СЛАДКИМ ЛУКОМ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ЗАПРАВКЕ ЧИЛИ-МАНГО (265 гр)



## ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ ..... 390 P

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, ОГУРЕЦ, РЕДИС, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК И ЗЕЛЕНЬ С ЗАПРАВКОЙ НА ВЫБОР (МАСЛО, СМЕТАНА, МАЙОНЕЗ), (240/50 гр)





**САЛАТ ИЗ  
РОЗОВЫХ ТОМАТОВ  
С КРАСНЫМ ЛУКОМ..... 340p**

СОЧНЫЕ РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ  
СО СЛАДКИМ ЛУКОМ, КИНЗОЙ  
И МАСЛОМ (240 гр)



**КРАУТ-САЛАТ..... 290p**

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ  
С МАСЛЯНО-УКСУСНОЙ  
ЗАПРАВКОЙ И ТМИНОМ,  
ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ  
И ТОМАТОМ ЧЕРРИ (240 гр)



**СУПЫ**

**ОКРОШКА  
С РОСТБИФОМ  
И ВЯТСКИМ КВАСОМ..... 420p**

КЛАССИЧЕСКИЙ МИКС  
ОТВАРНЫХ И СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ  
(КАРТОФЕЛЬ, ЯЙЦО, ОГУРЕЦ,  
РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ ЛУК, ЗЕЛЕНЬ)  
С РОСТБИФОМ СОБСТВЕННОГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ХЛЕБНЫМ ВЯТСКИМ  
КВАСОМ, ГОРЧИЦЕЙ, ХРЕНОМ  
И СМЕТАНОЙ (400 гр)

**БОРЩ..... 430p**

НАВАРИСТЫЙ ДОМАШНИЙ  
СУП С ГОВЯДИНОЙ  
НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

ПОДАЁТСЯ СО СМЕТАНОЙ  
И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ (390 гр)

**КРЕМ-СУП ИЗ СЁМГИ..... 490p**

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП  
ИЗ СЁМГИ И ОВОЩЕЙ  
С ПШЕНИЧНЫМИ ЧИПСАМИ  
И УКРОПНЫМ МАСЛОМ (310 гр)

**СУП-ГУЛЯШ..... 480p**

ТРАДИЦИОННЫЙ БАВАРСКИЙ  
ГУСТОЙ СУП ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ  
С ДОБАВЛЕНИЕМ КРАСНОЙ СЛАДКОЙ  
ПАПРИКИ И ОВОЩЕЙ (360 гр)



# ГОРЯЧЕЕ

## КОЛБАСКИ

ПОДАЮТСЯ С БЕЛОЙ НЕМЕЦКОЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ, С ЖАРЕНЫМ АВСТРИЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ, С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ ИЛИ СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЕЙ НА ВЫБОР.

- **КОЛБАСКИ НЮРНБЕРГСКИЕ** ..... 560P  
(180/240/30 гр)
- **КОЛБАСКИ ТЮРИНГСКИЕ** ..... 560P  
(200/240/30 гр)
- **КОЛБАСКИ ТЮРИНГСКИЕ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ** ..... 560P  
(200/240/30 гр)
- **КОЛБАСКИ БАВАРСКИЕ** ..... 560P  
(195/240/30 гр)
- **КОЛБАСКИ МЮНХЕНСКИЕ** ..... 560P  
(165/240/30 гр)
- **КОЛБАСКИ БАРАНЬИ** ..... 580P

ПОДАЮТСЯ С ЖАРЕНЫМ АВСТРИЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ И ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ (195/180/30 гр)

- **АССОРТИ КОЛБАСОК** ..... 580P

(НЮРНБЕРГСКИЕ, ТЮРИНГСКИЕ, БАВАРСКИЕ)

ПОДАЮТСЯ С БЕЛОЙ НЕМЕЦКОЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ, С ЖАРЕНЫМ АВСТРИЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ, С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЕЙ (160/240/60 гр)

- **АССОРТИ КОЛБАСОК НА КОМПАНИЮ** ..... 2 200P

(НЮРНБЕРГСКИЕ, ТЮРИНГСКИЕ, БАВАРСКИЕ, МЮНХЕНСКИЕ)



ПОДАЮТСЯ С БЕЛОЙ НЕМЕЦКОЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ, С ЖАРЕНЫМ АВСТРИЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ, С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ, СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И БРЕЦЕЛЯМИ (670/600/100 гр)



## ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ..... 700P

ЗОЛОТИСТЫЙ ТОНКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНОЙ ОТБИВНОЙ, ОБЖАРЕННЫЙ В ВОЗДУШНОЙ ПАНИРОВКЕ ИЗ НЕМЕЦКИХ ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ

ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ, КЛАССИЧЕСКИМ БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (190/90/70 гр)



## ШВАЙНЕБРАТЕН ..... 580P

СЛАЙСЫ ЗАПЕЧЕННОГО В ТРАВАХ И КУПАЖЕ ПШЕНИЧНОГО И ТЕМНОГО ПИВА СВИНОГО ОТРУБА ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС

ПОДАЕТСЯ С БЕЛОЙ НЕМЕЦКОЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ХЛЕБНЫМИ КНЕДЛИ (170/280 гр)



## ТЕЛЯТИНА ЦЮРИХ ..... 850P

КУСОЧКИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ, ТОМЛЕННЫЕ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ ВИННОМ СОУСЕ

ПОДАЕТСЯ С ЖАРеныМ АВСТРИЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ (300/160 гр)

## КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ ..... 540P

КУРИНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ПАНКО

ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ (120/100/50 гр)

## ФИЛЕ МИНЬОН ..... 1 200P

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ (200 гр)

УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА. ВЕС БЛЮДА НА ВАШЕЙ ТАРЕЛКЕ ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОЙ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ: RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM WELL, WELL DONE

НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫБРАТЬ СОУС И ГАРНИР



## ШЕФ-БУРГЕР «ТРИФОН» ..... 780P

ВОЗДУШНАЯ БУЛОЧКА BRIOSHE С СОЧНОЙ КОТЛЕТКОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, С ЛИСТЬЯМИ САЛАТОВ РУККОЛА И АЙСБЕРГ, МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ, СВЕЖИМ ТОМАТОМ, ТАЮЩИМ СЫРОМ ЧЕДДЕР И ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

ПОДАЕТСЯ С ЛУКОВЫМИ КОЛЬЦАМИ В ПАНИРОВКЕ, КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ (450/120/30 гр)



## КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА С СОУСОМ СПАЙСИ ..... 730P

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ СОБСТВЕННОГО КОПЧЕНИЯ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ И ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЛАДКО-ОСТРЫМ СОУСОМ

ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ, ЛУКОМ, ХАЛАПЕНЬО И СОУСОМ СПАЙСИ (300/130 гр)



## КУРИНЫЕ НОЖКИ В ПАНИРОВКЕ ..... 520P

КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ В ОСТРОМ ПИВНОМ МАРИНАДЕ, ОБЖАРЕННЫЕ В ПАНИРОВКЕ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ ХЛОПЬЕВ

ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ДОМАШНИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ (290/100/50 гр)



## РЫБА

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СЁМГИ В БЕКОНЕ..... 750р

НЕЖНОЕ ФИЛЕ СЁМГИ В БЕКОНЕ,  
ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ  
С МОРСКОЙ СОЛЬЮ, ПЕРЦЕМ  
И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

ПОДАЁТСЯ С ЛИМОНОМ.  
РЕКОМЕНДУЕМ С СОУСОМ  
БЛЮ-ЧИЗ ИЛИ ТАР-ТАР (150/30 гр)

### ДОРАДА/СИБАС НА УГЛЯХ ..... 890р

РЫБА (СИБАС ИЛИ ДОРАДА)  
ЦЕЛИКОМ, ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ

ПОДАЁТСЯ С ЛИМОНОМ  
И СВЕЖИМ УКРОПОМ (300-400 гр)

## СТРИТ-ФУД

### LEBERKÄSSEMEL ..... 320р

СОЧНЫЙ НЕМЕЦКИЙ МЯСНОЙ ХЛЕБ  
С ГРИЛЯ, В ХРУСТЯЩЕЙ ПШЕНИЧНОЙ  
БУЛКЕ, С ТОМАТОМ, КОЛЬЦАМИ  
КРАСНОГО ЛУКА, ЛИСТОМ САЛАТА  
И БАВАРСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

ПОДАЁТСЯ С КРАУТ-САЛАТОМ (320 гр)



### BAUERNTOAST ..... 440р

АВСТРИЙСКИЙ ГОРЯЧИЙ  
СЭНДВИЧ ИЗ КОПЧЕНОГО  
СВИНОГО КАРБОНАТА И ПШЕНИЧНО-  
РЖАНОГО ХЛЕБА, С АРОМАТНЫМ  
СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ, КРАСНЫМ  
ЛУКОМ И БАВАРСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

ПОДАЕТСЯ С ГЛАЗУНЬЕЙ (420 гр)



### СЭНДВИЧ С РВАННОЙ СВИНИНОЙ ..... 360р

ФИРМЕННОЕ МЯСО СВИНЫХ РЕБЕР  
В ТЕПЛОМ ТВОСТОВОМ ХЛЕБЕ,  
С СЫРОМ ЧЕДДЕР, МАРИНОВАННЫМИ  
ОГУРЦАМИ, ЛУКОМ ФРИ, СВЕЖИМ  
САЛАТОМ, С СОУСАМИ ГОРЧИЧНО-  
МЕДОВЫМ И ТАР-ТАР (230 гр)

ХЛЕБ



### ТАРТИЛЬЯ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ И ХАЛАПЕНЬО ..... 400р

КОПЧЕНОЕ ФИЛЕ КУРИЦЫ  
В КУКУРУЗНОЙ ТОРТИЛЬЕ С САЛАТОМ  
АЙСБЕРГ, ОВОЩАМИ, ПЕРЧИКОМ  
ХАЛАПЕНЬО И ПИКАНТНЫМ СОУСОМ  
(310 гр)



ВЕЖЕР





## ГАРНИРЫ

**БЕЛАЯ НЕМЕЦКАЯ  
КАПУСТА** ..... 250р

КВАШЕНАЯ НЕМЕЦКАЯ КАПУСТА  
ТУШЕНАЯ С АРОМАТНЫМИ  
СПЕЦИЯМИ (250 гр)

**АВСТРИЙСКИЙ ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ** ..... 250р  
(200 гр)

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** ..... 180р  
(150 гр)

**МИНИ-КАРТОФЕЛЬ  
С ТРАВАМИ** ..... 250р

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ, ОБЖАРЕННЫЙ  
С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРАВ (200 гр)

**ОВОЩИ-ГРИЛЬ** ..... 350р

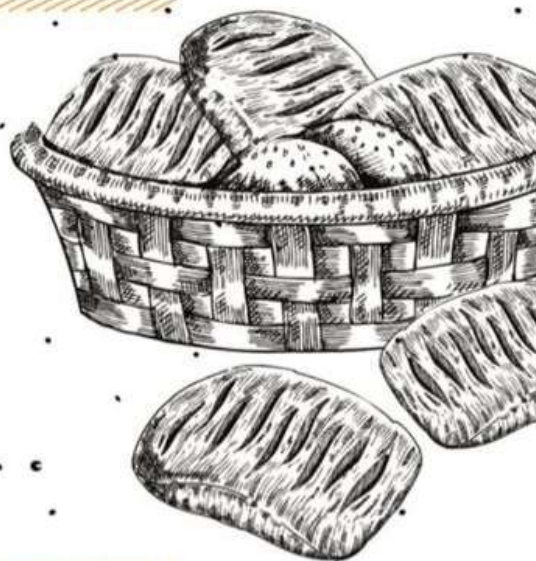
КАБАЧКИ, ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ,  
ЛУК, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,  
КУКУРУЗА И КАРТОФЕЛЬ БЕБИ,  
ПРИПРАВЛЕННЫЕ ОЛИВКОВЫМ  
МАСЛОМ И ОРЕГАНО (300 гр)

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

• **МАЛАЯ** ..... 120р  
(3 БУЛОЧКИ)

• **СРЕДНЯЯ** ..... 200р  
(5 БУЛОЧЕК)

• **БОЛЬШАЯ** ..... 380р  
(5 БУЛОЧЕК + 2 БРЕЦЕЛЯ)



## СОУСЫ (50 гр)

**СПАЙСИ** ..... 140р

**ТОМАТНЫЙ** ..... 90р

**ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ** ..... 90р

**СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ** ..... 90р

**ТАР-ТАР** ..... 90р

**БЛЮ-ЧИЗ** ..... 140р

**ПЕРЕЧНЫЙ** ..... 140р

**БРУСНИЧНЫЙ** ..... 90р

**ХРЕНОДЕР** ..... 90р

**КЕТЧУП** ..... 50р

# ДЕСЕРТЫ

## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ ..... 390P

ТРАДИЦИОННЫЙ НЕМЕЦКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ТОНКОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ЯБЛОКОМ, КОРИЦЕЙ, ИЗЮМОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ (200,гр)

## ТОРТ «ЗАХЕР» ..... 390P

ЗНАМЕНИТЫЙ ТОРТ ИЗ ШОКОЛАДНЫХ БИСКВИТНЫХ КОРЖЕЙ, ПРОПИТАННЫХ АБРИКОСОВЫМ СИРОПОМ, С ПРОСЛОЙКОЙ ИЗ АБРИКОСОВОГО ДЖЕМА ПОД ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ (160 гр)

## БИРАМИСУ ..... 390P

ВОЗДУШНОЕ ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ, ПРОПИТАННОЕ КОФЕ И ТЕМНЫМ ПИВОМ «ТРИФОН» С ЗАВАРНЫМ КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ НА ОСНОВЕ СЫРА МАСКАРПОНЕ И НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК (150 гр)



## МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ ..... 50P  
(1 ШАРИК 50 гр)

50P

STOUT

НАПОЛНИТЕЛИ:

- ТЕРТЫЙ ШОКОЛАД (20 гр) ..... 50P
- ОБЖАРЕННЫЕ ОРЕШКИ КЕШЬЮ (20 гр) ..... 70P
- ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ (20 гр) ..... 70P
- ТОППИНГИ: КАРАМЕЛЬ, ШОКОЛАД, КЛУБНИКА, МАЛИНА (30 гр) ..... 50P

