

ЗАКУСКИ

МАРИНОВАННЫЕ ЯЙЦА
С СОУСОМ «БУФФАЛО» 140 гр 350

Куриные яйца, маринованные в свекольном сиропе с добавлением аниса, семян фенхеля и хлопьев чили.

БУРГЕР-БРИСКЕТ 190/40 гр 1190

Сочный томлёный brisket из мраморной говядины, доведённый до нежности, уложен на подрумяненную булочку с хрустящим салатом айсберг, свежими томатами и пикантными маринованными огурцами с красным луком. Всё это щедро полито апельсиново-барбекю-соусом и дополнено расплавленным соусом «Три сыра» — каждый укус взрывается копчёной сладостью и сырной тягучестью.

ТАР-ТАР ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 190/40 гр 1190

Подается с кремом на основе черного трюфеля, а также картофелем фри.

ГРЕНКИ ИЗ
СОЛОДОВОГО ХЛЕБА
СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА. 140/30/30 гр 350

Подается с чесночным соусом.

ЧИПСЫ ИЗ
ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА
С ОРЕХОВЫМ ПАШТЕТОМ 50/50 гр 350

Тесто пшеничное, жаренное в кунжутном масле, приправленное солью, подается с ореховым паштетом на основе орехов кешью, пасты карри и кокосового молока.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 150/30 гр 450

Подаются с соусом «Сладкий чили».

ЖАРЕННЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ 90/50/10 гр 530

Подается со «Сметанно-чесночным» соусом и лимоном.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 170/30 гр 650

Подаются с соусом «Манго».

СТРИПСЫ КУРИНЫЕ 160/40 гр 650

Подаются с соусом «Тысяча островов».

МОЙВА В КУКУРУЗНОЙ
ПАНИРОВКЕ 200 гр 790

Подается с соусом «Тар-тар».

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
В ИМБИРНОЙ ГЛАЗУРИ 250/45/15 гр 750

Подаются с маринованным огурцом, хрустящим салатом айсберг и красным луком.

КАЛЬМАР
С ЛИМОННЫМ СОУСОМ 180/15 гр 590

Маринованный дальневосточный кальмар в панированный в сухарях панка, подается с с лимонным соусом на основе домашнего майонез и лаймом.

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ 180/40/15 гр 1390

Подаются с соусом «Спайси», икрой масаго и лаймом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАЛУНЫ 140 гр 460

Картофельное пюре с пудрой из белых грибов, политое трюфельным и яблочным соусами.

ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ 285 гр 690

Печеные овощи с добавлением свежего и маринованного огурца и перепелиного яйца, с соусом на основе домашнего майонеза и соуса биск.

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ 300 гр 785

Жареные баклажаны в рисово-кукурузной муке, подается со спелыми томатами и соусом на основе сладкого чили с добавлением свежего зеленого лука и кинзы, подается с микс-салатом.

БРИСКЕТ-САЛАТ С СОУСОМ ЛАНЧ 330 гр 890

Жареные вешенки с цукини, красным луком и копченым брискетом, подаются со свежими томатами, микс-салатом и горчичной заправкой.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ СТОУН В ТРАВАХ 280

160 гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 280

170 гр

САЛАТ КОУЛ-СЛОУ 280

100 гр

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 280

160 гр

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ОКРОШКА С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЕНКА СУ-ВИД 395/40 гр 590

Печеный картофель с добавлением свежего огурца, редиса, зеленого лука, куриной грудки и куриного яйца. Подается с добавлением кваса, дижонской горчицы, яйца, сока лимона, а также жирной сметаной.

СВЕКОЛЬНИК С БРИСКЕТОМ 470/40 гр 595

Печеный картофель с добавлением свежего огурца, редиса, зеленого лука, перепелиного яйца и копченого брискета. Подается со свекольным соком, с добавлением сливочного хрена и лимонного фреша, а также жирной сметаной.

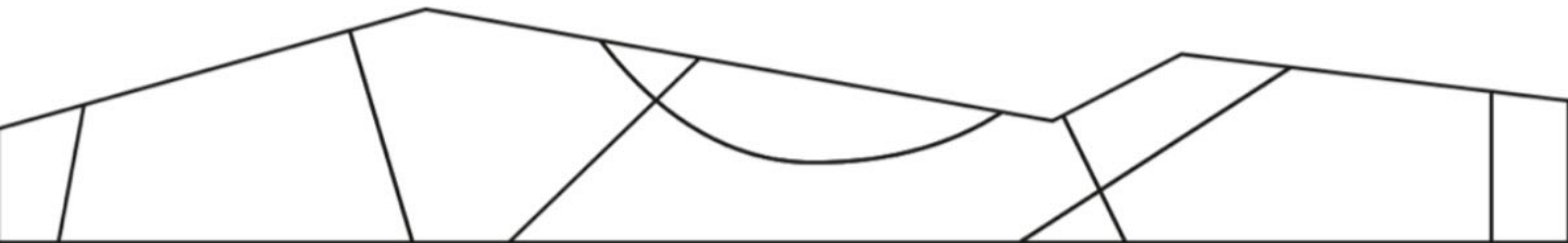
ГОРЯЧИЕ СУПЫ

МАРСЕЛЬСКАЯ УХА С КРЕВЕТКАМИ 300 гр 720

Насыщенный густой бульон на основе морепродуктов и свежих овощей. Подается с креветками и красным пряным маслом.

ПРАЖСКИЙ ГУЛЯШ В ХЛЕБЕ 550 гр 1190

Гуляш на основе свежих овощей, мраморной говядины, с добавлением сладких томатов, печеного перца, картофеля, майрана и тмина, в тарелке из хлеба собственного производства на основе черного солода.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА _____

ГОЛУБЫЕ МИДИИ 350 гр 1090
В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Подаются с кукурузой и картофелем стоун.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 350 гр 1050
В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Подаются с кукурузой и картофелем стоун.

ФЕРМЕРСКИЕ 200/100/40 гр 790
КОЛБАСКИ

На Ваш выбор: Баварские | Сырные со свининой | Пикантные с чоризо.
Сочные колбаски подаются с фирменным салатом «Коул-слоу», на основе нежной йогуртово-цитрусовой заправки и сельдерея, а также соусом «Апельсиновый барбекю».

СВИНЫЕ РЕБРА 270/150 гр 955

Ребра подаются с салатом «Коул-слоу» на йогуртовой заправке с зеленым луком.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ 220/160 гр 1350

Томленные щеки под соусом на основе печеных овощей, соуса демиглас, меда, ткемали. Подается картофелем пюре на сливках.

БРИСКЕТ ИЗ МРАМОРНОЙ 365 гр 1550
ГОВЯДИНЫ В ГЛАЗУРИ

Копченый brisket из мраморной говядины из собственного смокера, глазированный в мясном соусе с добавлением грибов.

НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ _____

МИКС СНЭКОВ 285 гр 1320

Фисташки соленые, сыр чечил, форель вяленая. Подается с лимоном.

МИКС КОЛБАСОК 600/300/120 гр 2390

Микс колбасок: баварских, сырных со свининой, пикантных с чоризо. Подается с хрустящими картофельными наггетсами, салатом «Коул-слоу» и тремя соусами: «Апельсиновый барбекю», «Горчичный» и «Калифорния». Рассчитано на 2-3 гостей.

КИЛОГРАММОВЫЙ 1060 гр 2700
МЯСНОЙ НАБОР

Говяжьи колбаски, куриные подкопченные крылья, свиное ребро в имбирном маринаде, початок кукурузы, картофель стоун в сливочно-чесночном соусе, с добавлением специй и зеленого лука. Рассчитано на 2-3 гостей.

СОУСЫ _____ 50 гр 150

- ▶ АПЕЛЬСИНОВЫЙ БАРБЕКЮ

▶ СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ

▶ КАЛИФОРНИЯ

▶ ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ

▶ МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

▶ СЛАДКИЙ КАРРИ

▶ КРЕМ ТРЮФЕЛЬНЫЙ
- ▶ БАРБЕКЮ

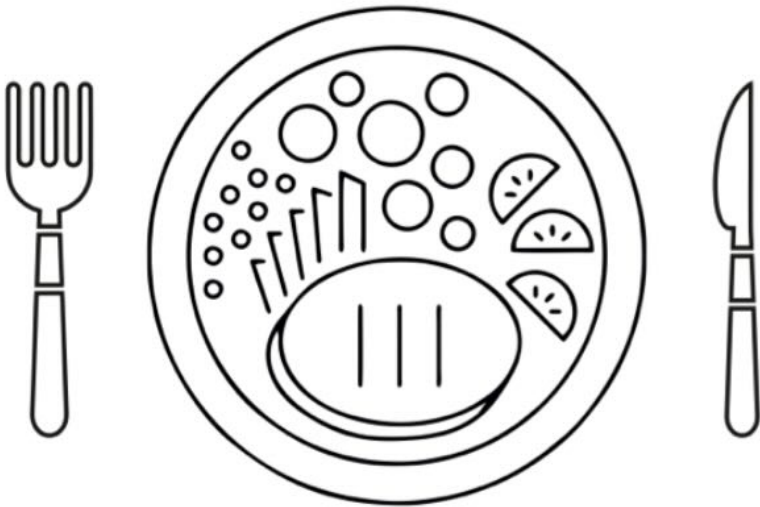
▶ КЕТЧУП

▶ СЫРНЫЙ

▶ ТАП-ТАП

▶ СПАЙСИ

▶ СЛАДКИЙ ЧИЛИ



КОФЕЙНАЯ ЛИНИЯ

ЭСПРЕССО 30 мл	220
АМЕРИКАНО 180 мл	250
КАПУЧИНО 280 мл	350
ЛАТТЕ 280 мл	380
ЭСПРЕССО-ТОНИК 280 мл	380
Любой напиток мы можем сделать со льдом	

ЛИМОНАДЫ

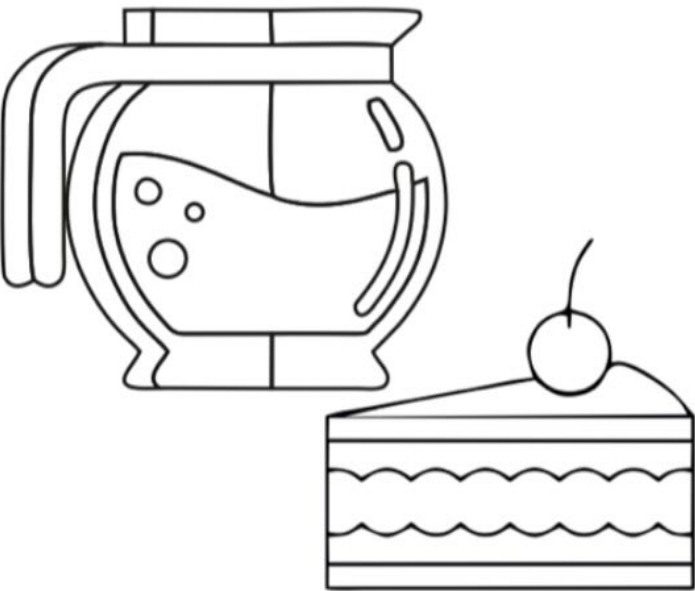
МАНГО-МАРАКУЯ 1000 мл	750
КЛЮКВА-МАНДАРИН 1000 мл	750
АНАНАС-МЯТА 1000 мл	750

НАПИТКИ

МОРС 250 мл	200
КВАС 400 мл	250
ЧАЙ ЗАВАРНОЙ 500 мл	350
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА СЕРАФИМОВ ДАР 500 мл	250
ГОРЬКОВСКАЯ ІРА БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ 330 мл	400

ДЕСЕРТЫ

СОРБЕТ На Ваш выбор: манго / лайм	60 гр 305
ЧЕРЕШНЕВЫЙ ПИРОГ Десерт на основе свежемороженой черешни, сахара, муки, сливочного масла, яйца и миндаля. Подается с фисташковым кремом и сливочным мороженым.	175 гр 490
МОРОЖЕНОЕ С ХЛЕБОМ Сливочное мороженое на основе солодового хлеба, собственного производства, жирных сливок, черного солода, используемого для приготовления пива, с добавлением фундука в карамели.	120 гр 450



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВОЕ ПИВО И СИДР

ПЕШКОВ СИДР 200 мл 330
(СУХОЙ ЯБЛОЧНЫЙ СИДР) Alc/ 6% 400 мл 650

Эксклюзивный сухой сидр изготовленный совместно с Нижегородской сидродельней «Ля Фуар». Купаж пяти сортов яблок урожая 2024 года придают напитку сложный кислотно-танинный профиль, что делает его ближе к белым винам, нежели к пиву.

  Рекомендуем с Марсельской ухой и кальмаром с лимонным соусом.

GET LOST (ИМПЕРСКИЙ САУР ЭЛЬ) 200 мл 310
Alc.6,5%, OG 15,5%, IBU 5 400 мл 620

Плотный и освежающий имперский саур эль с добавлением пюре малины, ежевики и черной смородины.

  Рекомендуем со свекольником с брискетом или черешневым пирогом.

CHERRY SUNSET 200 мл 300
(ВИШНЁВЫЙ ЭЛЬ) Alc.7%, OG 17%, IBU 10 400 мл 600

Терпкий рубиновый эль, сваренный с добавлением вишнёвого сока, имеющий в аромате тонкие оттенки спелых ягод и вишнёвой косточки.

  Рекомендуем с черешневым пирогом или жареным сыром.

РАДЛЕР 400 мл 420
(ПИВНОЙ ЛИМОНАД) Alc.2,5%, OG 10%, IBU 20

Традиционный немецкий «пивной лимонад», прекрасно подходящий для бегунов и велосипедистов. Идеальный и полностью самодостаточный летний изотоник.

МИЧЕЛАДА 400 мл 420
(ПИВНОЙ ЛИМОНАД) Alc/ 2,5%, OG 10%, IBU 12

Слабоалкогольный пивной коктейль в лучших мексиканских традициях, объединяющий светлое пиво, сок лайма, острый соус и специи. Идеально дополнит любое острое или копченое блюдо.

БАМБА-ЭЛЬ 400 мл 420
(ПИВНОЙ ЛИМОНАД) Alc/ 5%, OG 12%

Кофе для взрослых. Двойной эспрессо-тоник на нашем фирменном крепком вишневом эле с каплей малиново-имбирного пюре.

ОХМЕЛЕННОЕ ПИВО

DOWN TOWN 200 мл 290
(WEST COAST IPA) Alc.6,5%, OG 15,5%, IBU 50 400 мл 580

Решительно охмелённый, горький, умеренно крепкий эль. Баланс вкуса и аромата сильно смещён в сторону хмеля. Ярко выраженная, сочная хмелевая горечь во вкусе переходит в мягкое обволакивающее послевкусие.

  Рекомендуем с куриными крыльями в имбирной глазури или брискет-салатом с соусом ланч.

UNBROKEN APA 200 мл 290
(APA) Alc.4,8%, OG 12%, IBU 27 400 мл 580

Легкий, свежий светлый эль на каждый день. Цитрусовая ароматика и сбалансированный хмелевой профиль делают этот сорт универсальным выбором в любой ситуации.

  Рекомендуем с маринованными яйцами, колбасами или свекольником с брискетом.

ПИВНОЙ СЕТ	НАБОР ИЗ 3-ёх ИЛИ 6-ти СОРТОВ ПО 150 МЛ	Х3	900
		Х6	1800

КРАФТОВАЯ ЛИНЕЙКА ФРУКТОВОЕ / ОХМЕЛЕННОЕ ПИВО / СИДР

СВЕТЛОЕ ПИВО

ТЁМНОЕ ПИВО

ПОЧАЙНА ЛАГЕР 200 мл 260
(ЛАГЕР) Alc.4,8%, OG 12%, IBU 17 400 мл 520

ПОЧАЙНА ДАРК ЭЛЬ 200 мл 275
(ТЕМНЫЙ ЭЛЬ) Alc/ 5,2%, OG 14%, IBU 30 400 мл 550

Мягкий освежающий лагер со сдержанным хмелевым букетом в аромате, который достигается за счёт традиционного немецкого хмеля.

 Рекомендуем со свекольником с брискетом или салатом с хрустящим баклажаном.

Насыщенный темный эль в классическом английском стиле. Во вкусе читаются ноты поджаристого хлеба, карамели и легкий кофейный профиль.

 Подобный сорт лучше всего сочетается со свинными ребрами или брискет-салатом с соусом ланч.

КЕЛЛЕРБИР 200 мл 250
(ЛАГЕР НЕФИЛЬТР.) Alc/ 4,8%, OG 11%, IBU 22 400 мл 500

МОЛОЧНЫЙ СТАУТ 200 мл 275
(ОВСЯНЫЙ СТАУТ) Alc/ 5,2%, OG 14%, IBU 30 400 мл 550

Традиционный нефiltroванный лагер в немецком стиле. Яркий солодовый вкус, мягкое тело и сдержанная горечь делают этот сорт прекрасным выбором в любой ситуации.

 Рекомендуем к кальмару с лимонным соусом или Пражскому гуляшу.

Мягкий темный эль с добавлением овсяных хлопьев, что придают ему кофейно-сливочные ноты и оттеняют кофейный аромат.

 Рекомендуем с телячьими щеками или мороженым с хлебом.

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

HAZELNUT PORTER 200 мл 275
(ОРЕХОВЫЙ ПОРТЕР) Alc.7%, OG 18%, IBU 20 400 мл 550

ПОЧАЙНА БЛАНШ Alc.5,2%, 200 мл 275
(ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ) OG 13%, IBU 11 400 мл 550

Мягкий темный портер с добавлением дробленого фундука, что придает ему нежный орехово-десертный профиль с нотами карамели.

 Подобный сорт лучше всего сочетается с брискет-салатом с соусом ланч или мороженым с хлебом.

Классический пшеничный эль в бельгийском стиле. Мягкий хлебный профиль и легкая кислинка с пряными нотами гвоздики и цитрусовых.

 Рекомендуем в паре с мидиями в чесночном соусе, оливье с раковыми шейками или окрошкой.

INTO THE UNKNOWN 200 мл 300
(IMPERIAL STOUT) Alc.10%, OG 22%, IBU 35 400 мл 600

Тёмное, крепкое, плотное пиво. Многосолодовый сорт, гармонично сочетающий вкус и аромат кофе, горького шоколада и сухофруктов. Карамельная сладость этого пива сбалансирована довольно интенсивной, но мягкой горечью хмеля Zeus.

 Рекомендуем с черешневым пирогом, брискетом из мраморной говядины в глазури или свинными ребрами.



КРАФТОВАЯ ЛИНЕЙКА

СВЕТЛОЕ ПИВО / ТЕМНОЕ ПИВО

ЛАГЕР

КЕЛЛЕРБИР 440 мл 470
(ЛАГЕР НЕФИЛЬТР.) Alc.4,8%, OG 11,8%, IBU 22

Традиционный нефильтрованный лагер в немецком стиле. Яркий солодовый вкус, мягкое тело и сдержанная горечь.



Рекомендуем к кальмару с лимонным соусом или Пражскому гуляшу.

ПОЧАЙНА ЛАГЕР 440 мл 480
(ЛАГЕР НЕФИЛЬТР.) Alc.5%, OG 12%, IBU 18

Мягкий и насыщенный лагер с чистым солодовым профилем и сбалансированной хмелевой горечью. Сорт является визитной карточкой пивоварни.



Рекомендуем со свекольником с брискетом или салатом с хрустящим баклажаном.

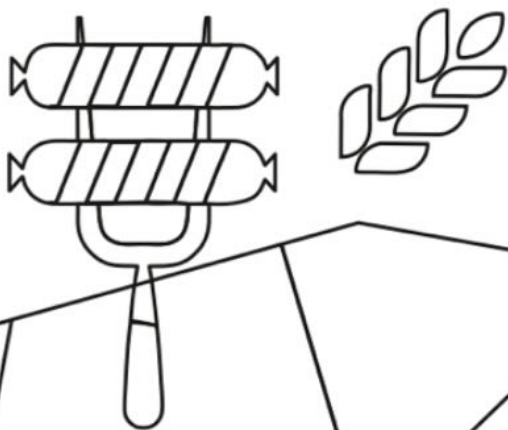
ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

ПОЧАЙНА БЛАНШ Alc.5,2%, 440 мл 500
(ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ) OG 13%, IBU 11

Классический пшеничный эль в бельгийском стиле. Мягкий хлебный профиль и легкая кислинка с пряными нотами гвоздики и цитрусовых.



Рекомендуем в паре с мидиями в чесночном соусе, оливье с раковыми шейками или окрошкой.



БУТЫЛОЧНАЯ ЛИНЕЙКА

ОХМЕЛЕННОЕ ПИВО

DOWN TOWN 440 мл 520
(WEST COAST IPA) Alc.6,5%, OG 15,5%, IBU 50

Решительно охмелённый, горький, умеренно крепкий эль. Баланс вкуса и аромата сильно смещён в сторону хмеля.



Рекомендуем с куриными крыльями в имбирной глазури или брискет-салатом с соусом ланч.

UNBROKEN APA 440 мл 520
(APA) Alc.4,8%, OG 12%, IBU 27

Легкий, свежий светлый эль на каждый день. Цитрусовая ароматика и сбалансированный хмелевой профиль делают этот сорт универсальным выбором в любой ситуации.



Рекомендуем с маринованными яйцами, колбасами или свекольником с брискетом.

RYE ME A RIVER 450 мл 550
(РЖАНОЙ IPA) Alc. 6,5%, OG 15,8%, IBU 50

Это плотный, насыщенный IPA с хлебными и квасными нотами во вкусе. Хмель в этом темном эле прекрасно сочетается с легкой ржаной кислинкой.



Рекомендуем с Пражским гуляшом или брискетом из мраморной говядины в глазури.

BORN IN BOR 440 мл 550
(ХВОЙНЫЙ IPA) Alc.6,8%, OG 16%, IBU 50

По-таёжному ароматный и умеренно-крепкий IPA, с выраженной хмелевой горчинкой и ароматом сосновых почек.



Рекомендуем с тар-таром из мраморной говядины или брискет-салатом с соусом ланч.

ЛАГЕР / ПШЕНИЧНОЕ / ОХМЕЛЕННОЕ

ФРУКТОВОЕ

GRACIAS MADRE 440 мл 550
(ТОМАТНЫЙ ГОЗЕ) Alc.5,5%, OG 16%, IBU 10

Яркий томатный гозе с добавлением копченой паприки, лимонного сока и перца.



Рекомендуем с телячьими щеками, свиными ребрами или куриными крыльями в имбирной глазури.

«СМЕЛО» 440 мл 600
(ФРУКТОВЫЙ САУР ЭЛЬ) Alc.4,8%, OG 11%, IBU 5

Нереально сочный и освежающий кислый эль с ярким вкусом и ароматом фейхоа. Весьма самодостаточный сорт.



Рекомендуем с черешневым пирогом или окрошкой с грудкой цыплёнка.

CHERRY SUNSET 440 мл 600
(ВИШНЕВЫЙ ЭЛЬ) Alc.7%, OG 17%, IBU 10

Терпкий вишневый эль с добавлением натурального вишневого сока. В профиле явно читаются ноты вишневой косточки и ягодный аромат.



Рекомендуем с черешневым пирогом или жареным сыром.

GET LOST 440 мл 570
(ИМПЕРСКИЙ САУР ЭЛЬ) Alc.6,5%, OG 15,5%, IBU 5

Плотный и освежающий имперский саур эль с добавлением пюре малины, ежевики и черной смородины.



Рекомендуем со свекольником с брискетом или черешневым пирогом.

ТЁМНОЕ ПИВО

HAZELNUT PORTER 440 мл 500
(ОРЕХОВЫЙ ПОРТЕР) Alc.7%, OG 18%, IBU 20

Мягкий темный портер с добавлением дробленого фундука, что придает ему нежный орехово-десертный профиль с нотами карамели.



Подобный сорт лучше всего сочетается с брискет-салатом с соусом ланч или мороженым с хлебом.

ПОЧАЙНА БРАУН ЭЛЬ 440 мл 500
(БРАУН ЭЛЬ) Alc.5%, OG 13%, IBU 25

Легкий и освежающий темный эль, с мягким ореховым профилем, нотами поджаристого хлеба, шоколада и карамели.



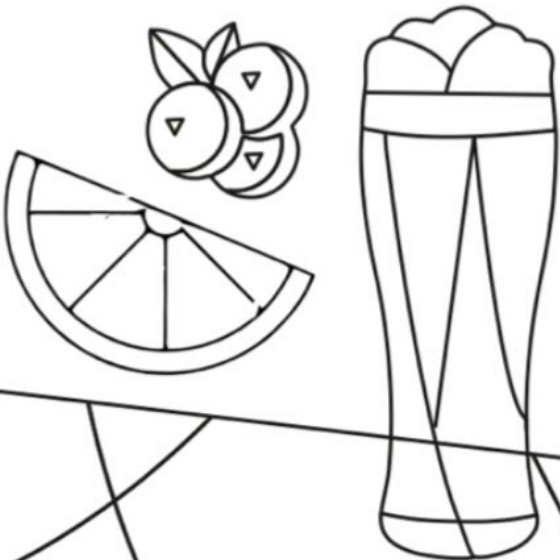
Рекомендуем с телячьими щеками или салатом с хрустящим баклажаном.

INTO THE UNKNOWN 440 мл 600
(IMPERIAL STOUT) Alc.10%, OG 22%, IBU 35

Это сложный, крепкий и многогранный темный эль. Во вкусе раскрываются ноты сухофруктов, темного шоколада и кофе. Он прекрасен и сам по себе.



Рекомендуем с черешневым пирогом, брискетом из мраморной говядины в глазури или свиными ребрами.



БУТЫЛОЧНАЯ ЛИНЕЙКА

ФРУКТОВОЕ / ТЕМНОЕ ПИВО