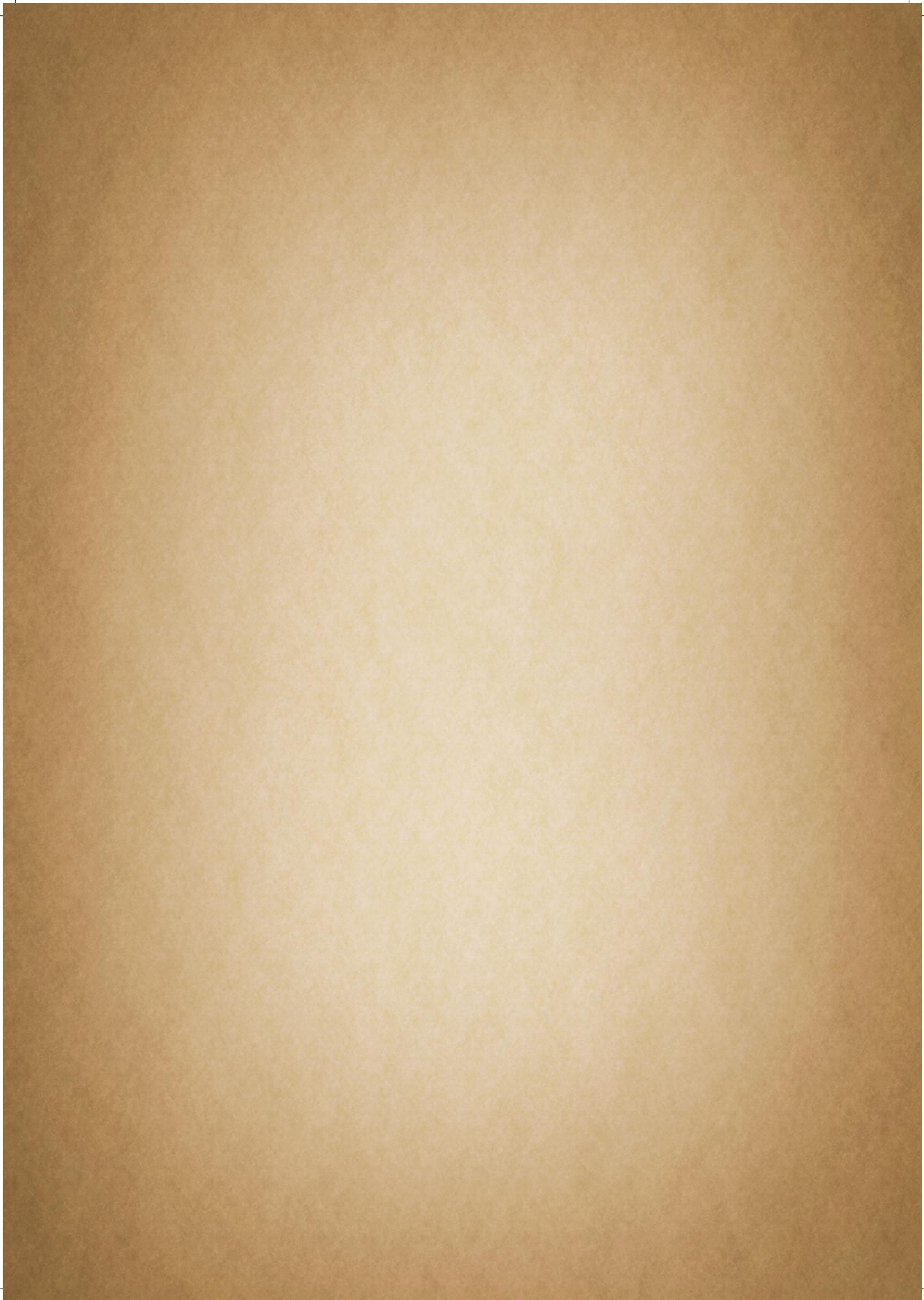




BEERMAN

ПИВНОЙ РЕСТОРАН







BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

Beerman — новый городской пивной ресторан с современным интерьером, приятной атмосферой, отличной кухней и хорошим ассортиментом пива. В число его несомненных достоинств входит удобное местоположение в центре города, высокий уровень обслуживания и умеренные цены.

Концепция интерьера ресторана отвечает последним тенденциям европейского дизайна, каждая деталь тщательно продумана. Большие панорамные окна наполняют пространство воздухом и светом, фотографии на стенах создают особое настроение.

Кухня ресторана предлагает гостям многообразие вкусов: обширное меню включает в себя европейские, русские, среднеазиатские блюда, приготовленные только из продуктов высокого качества под контролем шеф-повара. В ресторане обустроена собственная коптильня, что предоставляет гостям возможность попробовать исключительно свежую копченую рыбу. В Beerman'е также готовят блюда на мангале: они маринуются с ароматными травами и специями и подаются на фирменных деревянных досках.

Пивное меню состоит из самых известных сортов разливного пива из Германии, Бельгии, Чехии, Англии и Ирландии, а также широкого ассортимента популярных и оригинальных марок бутылочного.

Beerman отражает урбанистическую философию жителя современного мегаполиса — настроение casual, динамичность общения и демократичность и это делает его идеальным местом для проведения как делового обеда, так и ужина в кругу семьи или друзей.



BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

К ПИВУ

Пивное ассорти Веерман. Блюдо на компанию	1600 р.
(кольца кальмара, луковые кольца, чернослив в беконе, куриные крылышки, креветки фри, сырные палочки, колбаски двух видов (4 шт.), гренки «Столичные», 4 соуса: острый, чесночный, тартар, 1000 островов).	
Кольца кальмара в хрустящей корочке с соусом тартар	215 р.
Луковые кольца в пышном кляре с соусом 1000 островов	215 р.
Сырные шарики с халапеньо	235 р.
(мягкий сливочный сыр с добавлением чилийского перца в хрустящей панировке).	
Тигровые креветки фри в хрустящей корочке	370 р.
Чернослив в беконе с рукколой	215 р.
(мягкий чернослив, обёрнутый ломтиком копчёного бекона).	
Гренки «Столичные»	165 р.
(обжаренный чёрный хлеб с чесноком и сыром).	
Запечённые тосты с икрой масаго и копченым лососем	215 р.
(ломтики белого хлеба с икрой летучей рыбы и лососем из собственной коптильни, запеченные под майонезом и сыром).	
Куриные крылышки	270 р.
(острые маринованные крылышки в маринаде собственного приготовления с соусом чили).	
Рёбрышки свиные	450 р.
(жареные мясистые рёбрышки, маринованные в горчишно-медовом маринаде, подаются с соусом барбекю).	
Сырные палочки с брусничным конфитюром	255 р.
(нежный сыр моцарелла в хрустящей корочке с брусничным конфитюром).	



BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

КОЛБАСКИ

Разнообразный выбор сочных колбасок, идеально подходящих к пиву. Все колбасы жарятся на гриле; подаются с гарниром из тушёной капусты с добавлением вина, семян укропа, тмина и яблок в меду. Также предлагаем топинги: горчицу, кетчуп, сальсу.

На ваш выбор:

Швейцарские с сыром (свинина, швейцарский сыр, специи, перец, мускат, чеснок).	420 р.
Дебрецинер (свинина, паприка, перец чили).	420 р.
Канадские (баранина, говядина, красный и чёрный перец, специи).	420 р.
Мюнхенские (вайсвурст) (свинина, кусочки мяса и шпика, чёрный перец).	420 р.
Кавказские (свинина, говядина, свежий кориандр, чеснок, красный перец).	420 р.
Тюрингская спираль (свинина, кусочки шпика, майоран, петрушка).	420 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из говядины (филе говядины, маринованное в пряностях с оливковым маслом и коньяком, подаётся с рукколой, тонкими ломтиками пармезана и соусом бальзамик).	360 р.
Форшмак из сельди (традиционная закуска из мелкорубленной сельди, яблока, лука, яйца; подается с чесночными хлебцами).	195 р.
Рыбное ассорти (лосось собственного посола, лосось холодного копчения, сардинки (шпроты), подаётся с горчичным соусом и дольками лимона).	390 р.
Мясное ассорти (ростбиф из говяжьей вырезки, телячий язык, копчёный куриный рулет, фаршированный паприкой, салями, подаётся с соусом хрен).	430 р.
Ассорти из скумбрии и сельди (ломтики филе сельди и скумбрии с картофелем по-деревенски и маринованным лучком).	280 р.
Сало домашнее (нежное ароматное сало собственного приготовления с чесноком и специями, подаётся с кольцами сладкого кубанского лука).	195 р.



BEERMAN
П И В Н О Й Р Е С Т О Р А Н

Грибное ассорти (солёные грузди, маринованные опята, заправленные постным маслом, луком и зеленью).	380 р.
Домашние соленья (хрустящая капуста из кадки, битые огурчики, грузинская черемша, маринованный чесночок, перец; заправлены душистым растительным маслом).	220 р.
Студень говяжий (домашний студень, сваренный по старинному рецепту с чесночком, перцем, подаётся с розовым хреном и горчицей).	250 р.
Малосольные огурчики и помидорчики (хрустящие огурчики, нежные и сочные помидорчики собственного засола).	180 р.
Рулет из баклажан с копчёным лососем (тонкие ломтики жареного баклажана, обёрнутые копчёным лососем и начинённые мягким сливочным сыром).	270 р.
Тартар из лосося (мелкорубленое филе лосося с добавлением каперсов, красного лука, сока лайма и маринованных огурчиков).	270 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури, — знаменитая кавказская закуска с грузинским сыром Сулугуни, на ваш выбор:	
<i>по-аджарски</i> (открытая лодочка с яйцом).	360 р.
<i>по-мегрельски</i> (закрытая лепёшка, запеченная с сыром).	360 р.
Чебуреки — нежнейшее тесто, обжаренное до хрустящей корочки, на ваш выбор:	
<i>с бараниной</i> (приправленной южными специями и соусом аджика).	295 р.
<i>с лососем</i> (кубики норвежского лосося с зелёным шпинатом, зеленью и соусом тартар).	295 р.
<i>сыром и брынзой</i> (мягкий сыр гауда и кусочки малосольной брынзы с укропом и соусом аджика).	295 р.
Шаверма VIP на тарелке (готовится с соблюдением всех национальных особенностей: кусочки нежного куриного филе, обжаренные с оригинальными специями, мелконарезанными свежими овощами, красным луком, листиками салата, в пите, с густым чесночным соусом и картофелем фри).	315 р.



BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

Яичница из трёх яиц (подаётся по вашему желанию в двух видах: «глазунья» или «болтунья», с топингами: шампиньоны, паприка, лук, сыр, ветчина или бекон — 40 р.)	120 р.
Омлет из трёх яиц (яичная смесь с добавлением молока, подаётся по вашему желанию в закрытом виде или типа «скрембл», с топингами: шампиньоны, паприка, лук, сыр, ветчина или бекон — 40 р.)	140 р.
Соте с лососем и креветками (мелконарезанные овощи, обжаренные на оливковом масле с итальянскими приправами, с добавлением кубиков филе лосося и креветок).	390 р.
Оладьи из цуккини (нежнейшие оладьи из мелкотёртых кабачков цуккини с добавлением жареного лука и чеснока, подаются с домашней сметаной).	245 р.
Драники (мелкотёртый картофель с добавлением лука и сметаны, обжаривается на масле до золотистой хрустящей корочки, подаются с домашней сметаной).	240 р.
Почки телячьи с гречневой кашей (почки телят, припущенные с грибами в сливках, портвейне и коньяке с рассыпчатой гречневой кашей, с добавлением соуса «Порто»).	350 р.
Жареный картофель с подосиновиками (брусочки картофеля, жаренные на растительном масле с подосиновиками и кольцами репчатого лука, подаётся с домашней сметаной).	245 р.
Домашние пельмени (пельмени с двумя видами мяса в нежном, тонком тесте, по вашему желанию отварные или обжаренные, подаются с домашней сметаной, томатным соусом, маслом и свежей зеленью).	240 р.

БЛИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ:

с грибным жульеном (жареные шампиньоны с луком, заправленные сливками и сыром).	245 р.
с красной икрой (лососевая икра, мелконарезанный кубанский лучок, тертое яйцо, сметана).	290 р.
с лососем (кубики лосося, соус бешамель, сыр, сливки).	245 р.



BEERMAN
П И В Н О Й Р Е С Т О Р А Н

САЛАТЫ

- Оливье с тремя видами мяса** 290 р.
(кубики отварного картофеля, моркови, хрустящих огурчиков, сочного ростбифа, обжаренной курочки и телячьего языка, заправленные домашним майонезом).
- Салат с телячьим языком** 290 р.
(телячий язык, микс листьев салата, томаты черри, корнишоны, ломтики курицы, груши, заправленные пикантным соусом на основе шафрана).
- «Цезарь» с курицей** 290 р.
(классический салат с хрустящими листьями Ромейна, заправленный соусом с анчоусами, украшенный тонкими ломтиками пармезана).
- Салат с угрём и авокадо** 390 р.
(кубики копчёного угря, приправленные майонезом и икрой летучей рыбы на подушке из спелого авокадо).
- Форель под шубой** 270 р.
(форель собственного посола под слоями из свёклы, картофеля, авокадо, домашнего майонеза).
- Греческий салат** 245 р.
(свежие огурчики и помидорчики, паприка, редис, малосольная брынза, южные специи, оливки, бальзамик и оливковое масло).
- Салат с печенью трески** 240 р.
(нежнейшая печень атлантической трески на подушке из тёртого картофеля, маринованного огурчика, хрустящего яблока и сыра).
- Винегрет с солёными грибочками или сельдью** 220 р.
(кубики свёклы, картофеля, моркови, солёного огурчика и хрустящей квашеной капусты, заправленной постным маслом и уксусом, подаётся со шляпками солёных домашних груздей из бочонка или ломтиками малосольной сельди).
- Салат с виноградом конфи и курой** 260 р.
(жюльен из сельдерея, яблока и моркови, ломтики копчёной курицы, виноград, томлённый в вине, с медово-горчичным соусом в хрустящей корзинке из теста фило).
- Салат с копчёным утиным магре** 330 р.
(микс салата, дольки апельсина и клубники, томлённая в вине груша, заправленные медово-лаймовым соусом с кусочками копчёной утиной грудки).
- Тёплый салат с креветками** 330 р.
(ломтики цуккини, обжаренные на гриле, черри, паприка, капельки табаско, чеснок, креветки, обжаренные с орегано, заправленные соусом «Сладкая соя» и бальзамик).



BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

- Зелёный салат с копчёным лососем под соусом «Пармезан»** 330 р.
(микс хрустящих салатов, ломтики копчёного лосося собственного приготовления, соус на основе майонеза, соевого соуса и сыра пармезан, с кольцами красного лука).
- Салат с редисом и свежим огурцом** 220 р.
(весенний салат из молодого редиса, свежего огурца, хрустящей пекинской капусты, долек яйца со сметаной).
- Салат с тунцом** 260 р.
(соте из обжаренных баклажанов, паприки, сладких томатов, красного лука и зелени, с кусочками консервированного тунца).

СУПЫ

- Рассольник с телячьими почками** 220 р.
(ломтики солёных огурцов, перловая крупа, брусочки картофеля, телячьи почки, сметана).
- Грибной суп** 390 р.
(суп из белых грибов, картофеля, перловки, ароматного жареного лучка, подаётся с домашней сметаной).
- Борщ** 275 р.
(традиционный борщ из запечённой свёклы, томатов, с говядиной, белокочанной капустой и домашней сметаной).
- Крем-суп из брокколи с кнелями из лосося** 245 р.
(протёртая брокколи, приправленная сливками, с кнелями из копчёного лосося и мягкого сливочного сыра).
- Уха по-фински** 290 р.
(рыбный бульон, филе лосося, сливки, сыр, овощной жульен).
- Мясная солянка** 320 р.
(сытный суп на наваристом бульоне с ломтиками солёных огурчиков, копчёных колбас, сосисок и телячьего языка, подаётся с ломтиком лимона, оливкой и домашней сметаной).
- Куриный бульон** 245 р.
(лёгкий супчик с нежным куриным филе, морковью, сельдереем и домашней лапшой собственного приготовления).
- Шурпа** 260 р.
(ароматный бульон из ягнёнка с картофелем, морковью, чесноком, сладким перцем и национальными специями).
- Лагман** 295 р.
(густой ароматный суп из баранины с овощами и домашней лапшой, подаётся с аджикой).



BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

ПАСТЫ

Спагетти (длинная вермишель)	315 р.
Феттуччине (узкие полоски теста)	315 р.
Лингвинни (длинная широкая вермишель)	315 р.
Фузили (спирали из теста)	315 р.

На ваш выбор соусы:

Карбонара

(хрустящий бекон, сливки, пармезан, желток, подаётся с перепелиным яйцом).

Лосось со сливками

(филе лосося, обжаренное с луком, чесноком, петрушкой, приправленное сливками).

Сицилиана

(вегетарианская паста из ломтиков баклажана, помидоров черри с базиликом и перьями зелёного лука).

РЫБА

Палтус с помидорами черри и авокадо (филе белокорого палтуса, обжаренное до золотистой корочки, подаётся с миксом черри и авокадо, со сливочным соусом с добавлением красной икры).	550 р.
Камбала с овощным жульеном (обжаренная на гриле целиком камбала, маринованная в пряных травах и чесноке, подаётся с рисом, миксом свежих овощей и долькой лимона).	450 р.
Судак по-польски (известное всем блюдо — филе ладожского судака, припущенное в небольшом количестве воды с зеленью и лавровым листом, с соусом на основе рыбного бульона, масла сливочного и сваренных вкрутую яиц, подаётся с картофельным пюре по-домашнему).	350 р.
Лосось в конверте (филе норвежского лосося на подушке из овощей с итальянскими травами и мягким сливочным сыром «Филадельфия», запекается в конверте из фольги, подаётся с долькой лимона).	590 р.



BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

Лосось в кунжуте

(филе лосося, обжаренное в кунжутных семенах до золотистого цвета, подаётся с листьями салата, маринованной кукурузой и соломкой овощей, с соусом «Сладкая соя»).

560 р.

Сибас с тальятелле в итальянском стиле

(сочное филе сибаса с тальятелле в соусе из белых грибов и трюфельного масла, в окружении вяленых томатов и веточек тимьяна).

590 р.

КОПТИЛЬНЯ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30 МИНУТ)

Мы предлагаем Вам сочную рыбу, приготовленную на ольховых стружках в собственной коптильне с добавлением приправ, чеснока и долек лимона. Ее доводят до золотистой корочки, насыщая ароматом костра.

СТЕРЛЯДЬ (целая)

(цена за 100 г) **270 р.**

ФОРЕЛЬ (целая)

(цена за 100 г) **195 р.**

СИБАС (целый)

(цена за 100 г) **250 р.**

КОТЛЕТЫ

Котлеты по-домашнему

(мелкорубленные говядина и свинина с луком, подаются с нежным домашним картофельным пюре, сливочным маслом и кетчупом).

290 р.

Куриные котлеты

(рубленое нежное куриное мясо с добавлением сливок, обваленное в сухарях, подаётся на подушке из отварного риса со свежими овощами и соусом на основе сметаны и чеснока).

290 р.

Щучьи котлеты

(филе зубастой речной щуки, пропущенное через мясорубку с добавлением сухарей, сливок, обжаренное до золотистого цвета, подаётся с отварным картофелем, укропом и сливочным маслом).

290 р.



BEERMAN
П И В Н О Й Р Е С Т О Р А Н

МАНГАЛ

Шашлык из свинины	390 р.
Шашлык из курицы	320 р.
Шашлык из баранины	420 р.
Шашлык из форели	420 р.
Бараньи котлетки	690 р.
Люля-кебаб из баранины	490 р.
Свиная корейка	310 р.

МЯСО

Свинина по-деревенски (фаршированный грибами и запечённый под сыром рулет из нежной свинины, подаётся на подушке из жареного картофеля с луком с брусничным соусом и томатами черри).	460 р.
Стейк Турнедо (нежная говяжья вырезка, маринованная в соевом соусе, специях, приправленная оливковым маслом, обжаривается на гриле до желаемой вами степени прожарки, подаётся с веточкой черри гриль и соусом с зернистой горчицей).	690 р.
Перечный стейк (говяжья вырезка, обваленная в смеси перцев, обжаривается на гриле до желаемой вами степени прожарки, подаётся с салатом из капусты коул-слоу и с соусом «Розовый перец»).	690 р.
Медальоны из говядины (два медальона, обёрнутые ломтиком сыровяленого бекона с грибным соусом и картофельным пюре).	690 р.
Шницель по-венски (щедрый ломоть свинины в панировке из специй и хрустящих сухарей, обжаривается на масле до золотистой корочки, подаётся с каперсами, долькой лимона и соусом).	390 р.
Свиная рулька (добротная ножка, тушенная с овощами в тёмном пиве и подкопченная в собственной коптильне, гарнируется тушёной капустой).	490 р.
Бефстроганов (нарезанная соломкой говяжья вырезка, тушенная в сливках с шампиньонами, маринованным огурчиком и кольцами лука, подаётся с нежным домашним картофельным пюре и помидорами черри).	390 р.



BEERMAN
П И В Н О Й Р Е С Т О Р А Н

Голень ягнёнка с овощами гриль **690 р.**
(ножка молодого барашка, тушенная с овощами, розмарином, с кольцами баклажана и цуккини, обжаренная на гриле с бруснично-розмариновым соусом).

Цыплёнок табака **590 р.**
(жаренный под прессом цыплёнок, маринованный в южных специях, чесноке, зелени, подаётся с аджикой из сочных томатов и зеленью: кинзой, укропом, петрушкой).

ГАРНИРЫ

Картофель Айдахо **90 р.**
(дольки картофеля, обжаренные до золотистой корочки, с чесноком, зеленью и соей).

Рис **90 р.**
(отварной рис со специями и сливочным маслом).

Зелёная фасоль **90 р.**
(стручки зелёной кенийской фасоли, обжаренные на сливочном масле).

Греча с грибами **120 р.**
(рассыпчатая ароматная греча, обжаренная на сковороде с шампиньонами, луком, сдобренная сливками и сливочным маслом).

Картофель фри **90 р.**
(хрустящий картофель, доведённый до золотистой корочки в кипящем масле).

Картофельное пюре со сливками **90 р.**
(протёртый через сито картофель с добавлением сливок, масла и яйца, имеет невероятно нежную консистенцию и отменный вкус).

Овощи гриль с соусом песто **250 р.**
(ломтики баклажана, цуккини, дольки красного и жёлтого перца, кольца лука, помидоры черри, обжаренные на гриле со специями и оливковым маслом; при подаче поливаются итальянским соусом на основе базилика, пармезана, оливкового масла и кедрового ореха).

Хлебная корзина с двумя видами масла **90 р.**
(мини-багет, солодовая булочка, булочка с базиликом и томатом).



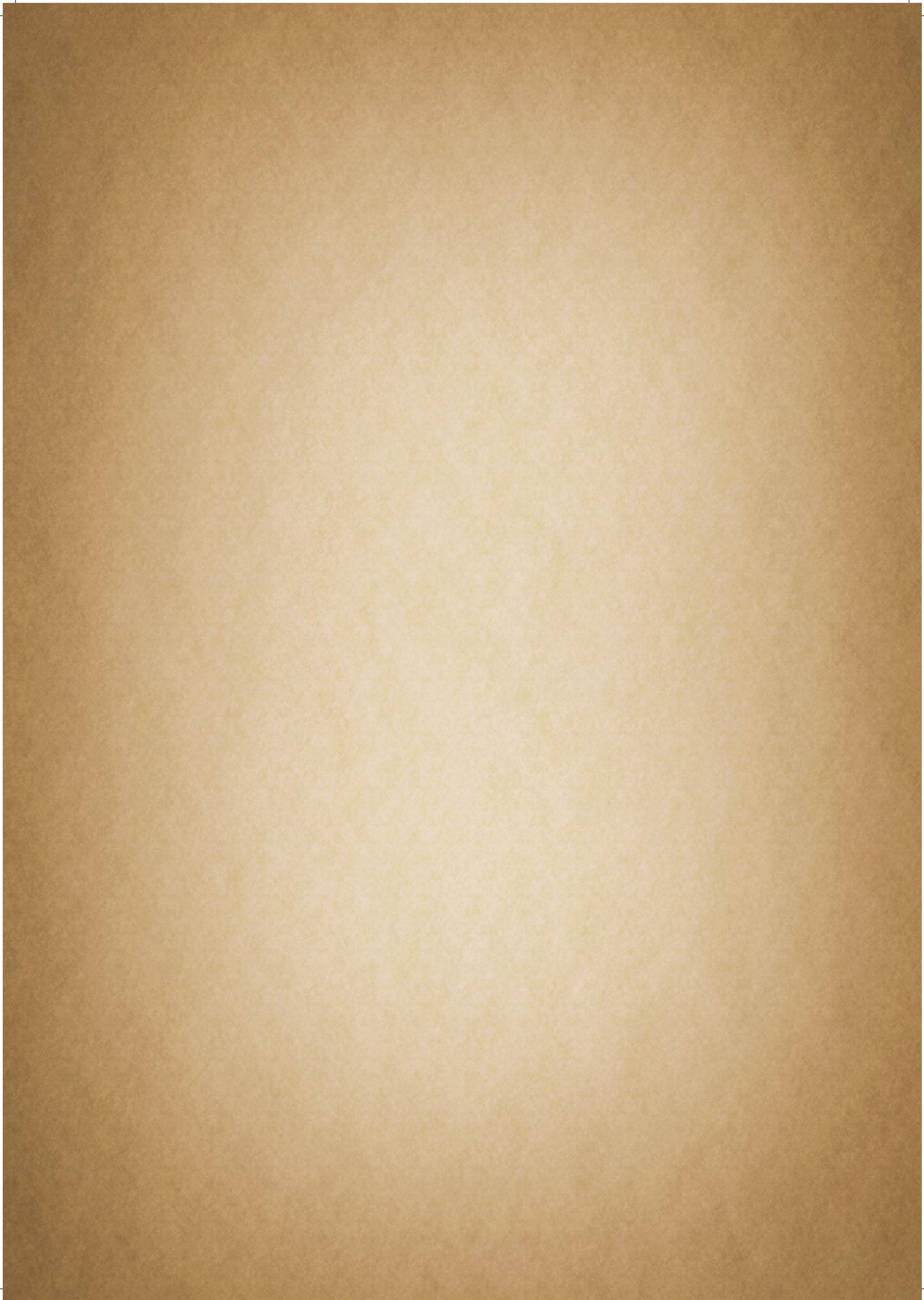
BEERMAN
ПИВНОЙ РЕСТОРАН

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный кекс (по французскому рецепту с тягучим шоколадом, подаётся с шариком мороженого и соусом из лесных ягод).	220 р.
Штрудель (кусочки спелого яблока, золотистый изюм, мёд и пряный имбирь в тончайшем тесте, подаётся с шариком сливочного мороженого и сливочным соусом).	250 р.
Чизкейк (классический рецепт: песочная основа с добавлением апельсинового сока и мёда, с начинкой из сливочного сыра и сливок).	250 р.
Тирамису (бисквит «Савоярди», пропитанный кофе с Амаретто, с мягким сыром и какао).	250 р.
Клубничный суп (ароматная клубника, протёртая до состояния пюре с имбирём и лаймом, с шариком мягкого сливочного сыра).	250 р.
Мороженое в ассортименте	250 р.
Сырная тарелка (пармезан, Филадельфия, Дор-блю, Эменталь, подаётся с луковым джемом, крекером и кедровыми орехами).	350 р.
Домашнее варенье	90 р.
Фруктовая тарелка	490 р.

НАПИТКИ

Морс клюквенный (морс из северной ягоды клюквы с добавлением пчелиного мёда, сахара; невероятно богат витамином С).	90 р.
Морс облепиховый (морс сварен из ягод облепихи, содержит много витаминов и минералов).	90 р.
Компот (знакомый с детства вкус «школьного» компота).	90 р.



WWW.BEERMANREST.RU