

ШКОЛЫ ПИВОВАРЕНИЯ:

АНГЛИЙСКАЯ ШКОЛА

Английская школа пивоварения представлена зачастую, в виде всевозможных элей: тёмных портеров и стаутов различной крепости, горьких элей, вроде биттеров, индийских светлых элей, а также всевозможных легких молодых сортов. Элевое брожение придает пиву ароматические соединения, которые могут напоминать фрукты и не только.

НЕМЕЦКАЯ ШКОЛА

Немецкое пиво представлено в виде лагеров, с акцентом на солодовую составляющую, что напоминает хлебные и бисквитные вкусы и ароматы. Однако, в немецком пивоварении представлено и немало разнообразных элей, но упор также сделан на хлебный вкус.

АМЕРИКАНСКОЕ ПИВО

Американское пивоварение привнесло немало интересного. Основная особенность американского пивоварения – это более яркие вкусы, за счет большего использования сырья и переосмысления европейского пива.

ПОСТОЯННЫЕ СОРТА:

Freiwald - классический светлый лагер в немецком стиле. Легкая горчинка и интенсивный солодовый вкус.

Mittelalter - молодой лагер в немецком стиле. Нефильтрованный и неосветлённый, за счёт чего имеет мягкий приятный вкус.

Essenbach - пшеничный эль в немецком стиле. Классическое пшеничное пиво, которое любят и пьют по всему миру.

Dreher - лагер в венском стиле. Имеет легкий карамельный вкус, а цвет под стать вкусу, обладает карамельными тонами благодаря использованию специальных солодов.

Vivid Vibe - фруктовое пиво в берлинском стиле с разнообразными вариациями фруктов и ягод, которые имеют невероятно яркий вкус.

Late Breakfast - английский овсяный стаут, темный, мягкий, с лёгким флёрв жженных и шоколадных тонов.

СТИЛИСТИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ПИВОВАРЕНИИ:

КИСЛОЕ ПИВО

Кислое пиво представляет из себя комплексный напиток, который произведён с использованием большего набора микроорганизмов, нежели обычное пиво, где при брожении участвуют исключительно дрожжи. Часто дополняется фруктами, овощами и рядом других ингредиентов.

КРЕПКИЕ ЭЛИ

Крепкие эли - это чаще всего вязкое и сладковатое пиво, но бывают и исключения в виде более горьких и сухих образцов. Самые известные - имперских стауты, барливайнов и иных стилей пива.

КОПЧЁНОЕ ПИВО

В давние времена, по большей части пиво в мире было копченым, за счет использования дыма для сушки солода, который пропитывался ярким ароматом и вкусом. Сейчас же, копченое пиво по праву занимает отдельное место в сердцах многих людей, кому нравятся копчёные тона.

КРЕПКИЕ ЛАГЕРЫ

Крепкие лагеры варились и варятся на территории Германии. Благодаря использованию лагерных дрожжей, удается получить нежное пиво с мягким солодовым вкусом и чистым ароматическим профилем.

ТЁМНЫЕ ЭЛИ И ЛАГЕРЫ

Тёмное пиво может быть как лагером, так и элем, готовится с добавлением темных и жареных солодов, которые приносят в пиво вкусы карамели, шоколада и жженных или жареных тонов.

ИСТОРИЧЕСКОЕ ПИВО

Историческое пивоварение, представлено в виде элей, которые часто имеют легкий кисловатый профиль и копченые тона, которые лишь украшают конечный напиток.

ЧЕШСКОЕ ПИВО

Чешское современное пивоварение – это исключительно лагеры, темные и светлые, но акцент больше сделан на вкус хмелевой горчинки, а не на солодовые тона.

АЗИАТСКОЕ И АФРИКАНСКОЕ ПИВОВАРЕНИЕ

Европейское или международное пиво, но с добавлением местных ингредиентов, основным из которых является рис.

КРАФТОВОЕ ПИВО

Крафтовым пивом в нынешнее время, принято считать небанальное интересное пиво, которое должно удивлять потребителя. Поэтому, крафтовое пиво на данный момент – это яркие, сочные и очень насыщенные сорта, которые. Яркие суперсочные фруктовые сорта? Не проблема! Пиво со вкусом супа? Пожалуйста! Давно известные стауты, но с большим количеством необычных ингредиентов, вроде чизкейка или соевого соуса? Это тоже возможно!

ФРУКТОВЫЕ ЭЛИ

Фруктовые эли – это класс пива, который готовится с добавлением фруктов и ягод. Может производиться на основе простого или кислого пива. Колоссальное разнообразие используемых фруктов. Напиток может быть разной интенсивности, сладости и кислотности.

ОХМЕЛЁННЫЕ СОРТА

Охмелённые сорта – это основа крафтового пивоварения, где благодаря лишь использованию воды, дрожжей, солода и хмеля получается достичь сложных вкусов, которые могут напоминать привкус цветов, ягод или даже тропических фруктов. Могут быть как элями, так и лагерами.

ЛЁГКИЕ ЛАГЕРЫ

К категории лёгких лагеров, относится большинство коммерческого пива на международном рынке. Однако и они бывают совершенно разными, с цветочным ароматом, деликатной горчинкой, легкими тонами копоты или мягким солодовым вкусом.

ПРОСТЫЕ ЭЛИ

Простые легкие эли существовали и существуют по всему миру. До прихода на рынок лагеров, люди по всему миру пили исключительно эли, порой потребляя их даже вместо воды. Бывают как тёмными, так и светлыми, с разнообразным вкусовым профилем, благодаря работе разных дрожжей, которые дают настолько разное пиво, что диву даёшься.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Современные тенденции пивоварения, открывают новый мир восприятия пива. На данный момент, самой яркой из них является кондитерское пиво, с огромным множеством ингридиентов, которые скорее похожи на жидкий десерт, нежели на пиво или на пиво в суповой стилистике, когда в бокале одновременно и еда, вроде борща или другого супа. И поел и попил!

МЕНЮ

ЗАКУСКИ:

Соленья
{гигантские оливки, корнишоны}

350

Тосты с лососем

350

Брускетта Вителло Тоннато

360

Салат с овощами и травами

360

Теплый сэндвич
с говядиной Бургиньон

410

Татарак

550

Мясная тарелка

750

СЫРОВАЯЛЕНОЕ МЯСО:

	(50g)
Грудинка	160
Карбонат	160
Буженина	170
Коппа	180
Ростбиф	220
Говядина	360

Все мясные деликатесы готовятся из отборного отруба говядины и свинины по уникальным рецептам внутри заведения.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Буженина с хмельным яблоком
и картофельным пюре

460

Котлеты из трески и лосося
с овощами гриль

550

Бифштекс с яйцом и
молодым картофелем гриль

750

Фермерский цыпленок
с картофельным пюре

850

Стейк Филе Миньон

2500

ГАРНИРЫ:

Молодой картофель гриль

200

Овощи гриль

220

ДЕСЕРТЫ:

Мороженое

150

Орешки со сгущенкой

200



ПЕРЕХОДИТЕ ПО QR - КОДУ
НА НАШЕ ПРИЛОЖЕНИЕ!

