



BRAUPLATZ

ХМЕЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ

Добро пожаловать в наш ресторан!

Сердечно приветствуем Вас в нашем ресторане! Специально для Вас мы постарались воссоздать здесь атмосферу Мюнхена — столицы Баварии, с ее многовековыми традициями и гостеприимством. Вы почувствуете атмосферу, которая удивит вас своей самобытностью и оригинальностью. Вы поймете, что посещение нашего ресторана — это всегда гастрономическое и культурное событие!

Вас ждет разнообразное меню: баварские традиционные блюда дополнены блюдами международной и местной кухни. Многие блюда подаются на больших деревянных подносах в больших чугунных сковородах или глубоких тарелках для больших и веселых компаний.

Какое бы блюдо вы ни попробовали, наше свежесваренное пиво всегда будет замечательным дополнением. Наш пивовар всегда рад посвятить Вас в тонкости своего искусства, если у Вас возникнут вопросы.

Насладитесь атмосферой уюта и гостеприимства нашего ресторана, ощутите традиционный Баварский уклад жизни.

Танцуете ли вы до ночи или просто расслабляетесь с друзьями за ужином, проведите время с удовольствием в нашем ресторане!

*Коллектив
вашего любимого ресторана*

Информация об аллергенах предоставляется по запросу. Пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам, если у вас есть какие-либо аллергические реакции или непереносимость. С картой нутриентов можно ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС.

Allergen information is available on request. Please inform our staff member if you have any allergies or intolerances. All prices are in rubles and include 22% VAT.



Эдуард фон Грютцнер, «Пивовар», 1896

Процесс пивоварения

- 1. Дробление солода, затираание, фильтрация;
- 2. Кипячение сусла;
- 3. Брожение;
- 4. Созревание.

В нашем ресторане предлагается пиво, изготовленное в собственной пивоварне мастером-пивоваром. Чтобы убедиться в подлинности процесса, вы всегда можете записаться на экскурсию по пивоварне. Подробности уточняйте у администратора ресторана.



СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА

LAGER

ЛАГЕР

светлое нефiltrованное содержание алкоголя 4,9 % экстрактивность сусла 12,3 %	320	0,3 л
	420	0,5 л
	730	1 л

Безупречно сваренное светлое пиво, элегантное и насыщенное пузырьками, играющими в вашем бокале. Легкое, игристое и немного хмельное пиво, изготовленное из лучшего сорта хмеля «Халлертау Перле». Натуральное и нефiltrованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни.

SPECIAL

СПЕЦИАЛЬНОЕ «ДУНКЕЛЬ»

темное ячменное нефiltrованное содержание алкоголя 5,4 % экстрактивность сусла 13,7 %	320	0,3 л
	420	0,5 л
	730	1 л

Мюнхенский деликатес. Имеет темно-коричневый оттенок, благодаря своей уникальности заслуживает, чтобы насладиться им в любое время. Насыщенное пиво, с отчетливым вкусом солода и легкой горчинкой.

WEIS

ХЕФЕ-ВАЙСБИР

светлое пшеничное нефiltrованное содержание алкоголя 5,1 % экстрактивность сусла 12,3 %	320	0,3 л
	420	0,5 л
	730	1 л

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве исконно натуральный вкус наряду с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами.

SEASONAL BEER

СЕЗОННОЕ ПИВО

Уточните сорт у официанта Супериор, Фестивальное, Премиум Пилс, Пшеничный Уртуб, ВайзенБок, Многозерновое пиво	320	0,3 л
	420	0,5 л
	730	1 л

Superior Bier, Festival Bier,
Premium Pils, Weißbier Urtyp,
WeizenBock, Mehrkorn Bier

ПИВО НАШЕЙ РЕСТОРАННОЙ ПИВОВАРНИ В БОЧОНКАХ

6700 10 л



Генри Синглтон, «Дверь пивной», 1790

Сколько существует сортов пива?

Сегодня пивоваренное дело представляет собой процветающий и развивающийся сегмент рынка. Сорта пива насчитывается около 400. Попробовать их все — задача не из легких. Больше всего индивидуальных марок пива в Бельгии. Другие страны-фавориты, в которых производят лучшее пиво, это Германия, Чехия и Англия.

БУТЫЛОЧНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

NON ALCOHOL
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ | 490 0,45 л

плотность сусла 6,5 %
содержание алкоголя менее 0,5 %

ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

RADLER
РАДЛЕР | 430 0,5 л

Коктейль, состоящий из светлого пива «Lager» и цитрусового лимонада. Прекрасно утоляет жажду и освежает. «Radler» (Радлер) стали подавать в Мюнхене в 1922 году, чтобы утолить жажду велосипедистов, отсюда и название «Radler» (Радлер) — велосипедист.

RUSS'N
РУССН | 430 0,5 л

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива «Weis» и лимонада. Напиток появился в Мюнхене примерно в 1918 г. Одни утверждают, что он был изобретен русскими студентами, другие — русскими революционерами, отчего и получил название «Russ'n» (Руссн) — русский.

BEER SNACK ПИВНОЕ АССОРТИ

Леберкезе, свиные ребра,
нюрнбергские колбаски,
кольца кальмара, соусы
барбекю и айоли, сырные
палочки, халапеньо

1200 510 г

HOT BEER SNACKS ЗАКУСКИ К ПИВУ

BREAD STICKS
WITH GARLIC SAUSE
ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ
СОУСОМ | 400 180/30 г

Гренки из ржаного хлеба, сыр Гауда,
чесночное масло, соус айоли

SQUID RINGS
КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
В КЛЯРЕ | 595 145/30 г

Кальмар, особая сухарная панировка,
соус чесночный айоли

CHICKEN WINGS
ПИКАНТНЫЕ
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ | 550 285 г

Обжаренные и глазированные с соусом
«Сладкий чили»

FRENCH FRIES
КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С КЕТЧУПОМ | 390 150/30 г

CHEESE STICKS
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ | 495 150/30 г

сыр Гауда в панировке, брусничный соус

SAUCES
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ
СОУС | 70 30 г

— Горчица «Баварская», сладкая
— Горчица «Классическая», острая
— Кетчуп томатный
— Соус «Барбекю»
— Сметана
— Майонез
— Чесночный айоли
— Соус «Демиглас»
— Оливковое масло



Фриц Георг Папперитц, «Компания в кабачке», 1880

Пиво и хлеб

Предполагается тесная связь между пивоварением и хлебопечением. Неизвестно, что появилось раньше — хлеб или пиво, однако высказывается соображение, что хлеб, вероятно, появился раньше, так как одомашнивание злаков произошло до появления гончарного дела, необходимого для пивоварения. Первоначальный рецепт пива, скорее всего, включал вымачивание в воде хлеба из ферментированного теста либо требовал приготовления каши из разваренного зерна, которая затем скисала. Сырьем для первого пива наверняка был ячмень. Через некоторое время для пива начали использовать пророщенное зерно (солод), а также добавлять в ферментирующееся сырье немного пива из прошлой партии для закваски.

CHEEF CHOISE

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

MEAT PLATE

ШЛАХТПЛАТТЕ

Мясное ассорти: свиная рулька, жаренная свиная шея, мясной хлебец леберкезе, тюрингские и мюнхенские колбаски. Подается с зауэркраут, жареным картофелем и горчицей

3690 1805 г – для 2 человек

SAUSAGE PLATE

АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

Мюнхенские отварные колбаски, тюрингские и нюрнбергские колбаски, колбаска с сыром и мясной хлебец леберкезе. Подается с зауэркраут, жареным картофелем и горчицей

3290 1320 г – для 2 человек

BAVARIAN SAUSAGE, 1 METER

КОПЧЕНЫЙ МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

С вялеными томатами, зауэркраут, двумя видами горчицы и соусом демиглас

2790 850/350/45/45/45/50 г – для 2 человек

SOUP

СУПЫ

GOULASH SOUP

СУП ГУЛЯШ | 595 300 г

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

CHICKEN BROTH

КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 470 350 г

Подается с баварской лапшой шпецле

BORSCHT

БОРЩ | 570 430/50/30 г

Подается со шмальцем, зеленью и сметаной

CARROT-GINGER CREAM
SOUP WITH SMOKED
SALMON & PUMPKIN SEEDS

МОРКОВНО-ИМБИРНЫЙ
КРЕМ-СУП | 530 300 г

С копченым лососем и тыквенными семечками

FISH SOUP

УХА ИЗ СУДАКА
С ДЫМКОМ | 590 450 г

Бульон, судак, лук порей, картофель, томаты черри



Эдуард фон Грютцнер, «Три монаха во время еды», 1885

Что означает «Бротцайт»?

Баварское выражение «Brotzeit» (Бротцайт) означает плотную закуску, которую употребляли между завтраком и обедом, и обедом и ужином. Во времена, когда большинство городского и сельского населения занималось тяжелым физическим трудом, плотная закуска — «Brotzeit» (Бротцайт) — была подкреплением между основными приемами пищи.

Сегодня такая закуска не столь объемна. Более плотный вариант часто заменяет обед или ужин, а также часто подается в мюнхенских «Biergarten» (пивных садах). «Brotzeit» (Бротцайт) состоит из ломтиков различных сортов хлеба, выпечки, сыра, мясных изделий, колбасок, овощей и приправ.

SALADS & STARTERS

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

FRESH VEGETABLES

АССОРТИ
СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ | 650 400 г

PICKLED VEGETABLES

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ
ОВОЩЕЙ | 680 400 г

MUNICH SAUSAGE SALAD

МЮНХЕНСКИЙ
ВУРСТСАЛАТ | 690 240 г

Колбаски из телятины, маринованный лук, корнишоны, паприка, томаты черри, листья салата, зерновая горчица, соус винегрет и бальзамик крем

BACKHENDL SALAD

САЛАТ БАКХЕНДЛЬ | 670 250 г

Филе цыпленка в особых сухарях, листья салата, заправка из йогурта и лимона

BEEF TONGUE SALAD

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
С ЯЗЫКОМ | 779 210 г

Отварная говядина, телячий язык, редис, тыква, лук порей, «сено» из сельдерея, заправка на основе тыквенного масла

MARINATED HERRING WITH POTATO

СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ | 495 190 г

Филе сельди, обжаренный картофель, зеленое яблоко, маринованный лук, розовый перец

DORBLU SALAD

САЛАТ С ЯБЛОКОМ
И СЫРОМ ДОР БЛЮ | 610 140 г

Листья салата, зеленое яблоко, сыр с голубой плесенью, грецкий орех, лимонное масло

BAKED BEET AND PUMPKIN SALAD

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛЫ И ТЫКВЫ | 690 240 г

Печеная свекла, томленая тыква, грейпфрут, листья салата, творожный сыр, карамелизованный грецкий орех

ROASTED CAMAMBERT
WITH BERRY SAUCE

ЖАРЕНый КАМАМБЕР
С БРУСНИЧНЫМ
СОУСОМ | 730 135 г

Камамбер в специальной панировке, брусничный соус, карамелизованный грецкий орех

SALAD WITH HOT SMOKED SALMON
AND BAKED POTATOES

САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ | 870 240 г

и печеным картофелем



Эдуард Конт, Пивная серия

Традиционное мюнхенское блюдо

Мюнхенская белая колбаска «Weißwurst» (Вайсвурст) — любимое традиционное блюдо в Баварии. Эти колбаски были впервые приготовлены в 1857 году в Мюнхене. До сих пор «Weißwurst» (Вайсвурст) готовится по старинному рецепту из телячьего фарша, бекона, с добавлением различных пряностей, лимонной цедры и петрушки.

По традиции «Weißwurst» (Вайсвурст) готовят рано утром. Сосиски едят предпочтительно в первой половине дня: по старинным преданиям «Weißwurst» (Вайсвурст) не должен «услышать» бой колоколов, извещающих наступление полудня. Это объясняется тем, что более 150 лет назад не существовало современных холодильников. Однако, этот старинный обычай сохранился в Мюнхене по сей день.



BAVARIAN SPECIALS

ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ ЗАКУСКИ

BAVARIAN STARTER

БРОТЦАЙТ | 1200 490 г – для 2 человек

Фирменное ассорти холодных мясных закусок: домашняя краковская колбаса, пряные свиные колбаски, карбонат, сыр Маасдам, обацда, соленья

SALMON PLATE

ТАРЕЛКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ЛОСОСЯ | 1300 30/30/30/25/55 г

Лосось шеф-посола, лосось горячего копчения, тар-тар из лосося с огурцом, тосты

OBATZDA

ОБАЦДА | 119 50 г

Сырная закуска с добавлением чеснока и ароматных специй

SMALETS

ШМАЛЬЦ | 119 50 г

Перетопленное свиное сало со шкварками и ароматными специями

HOMEMADE SAUSAGES

СОСИСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

NÜRNBERGER SAUSAGES

НЮРНБЕРГСКИЕ | 800 120/150/150/30/30 г

Маленькие жаренные свиные колбаски с зауэркраут, картофельным пюре и соусом демиглас

LAMMBRATWURST SAUSAGES

КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ | 1200 180/150/30/30 г

Подаются с зауэркраут и острой горчицей

RIESEN KÄSEBRATWURST

КОЛБАСКИ XL | 890 270/150/30 г

Колбаски из свинины с сыром и розовым перцем, подаются с картофельным пюре и сладкой баварской горчицей

THÜRINGER SAUSAGES

ТЮРИНГСКИЕ | 860 180/150/120/30 г

Жареные колбаски из свинины с зауэркраут, жареным картофелем и острой горчицей

MÜNCHENER WEISSWURST

МЮНХЕНСКИЙ ВАЙСВУРСТ | 710 150/30 г, 1 брецель

Отварные белые сосиски из телятины с брецелем и сладкой горчицей

BAVARIAN MIXED SAUSAGES

БАВАРСКАЯ ТРОЙКА | 1100 60/90/100/150/150/30/30 г

Тюрингская и нюрнбергские колбаски, леберкезе, зауэркраут и картофельное пюре с острой горчицей



Эдуард Мане, «Подавальщица пива», 1879

Как появилось немецкое пиво

Впервые немецкое пиво упоминается в немецких летописях VIII века н.э., как некий “ячменный сок”. Именно тогда этот напиток стали производить на юге Германии. Оттуда он постепенно стал распространяться по всей территории будущей Германии, а также за ее пределами. Так, например в этот же период немецкое пиво попадает в Швейцарию через монастырь Санкт Галлен, который узаконил его поставки из города Гайзинген.



ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ БЛЮДА

PORK KNUCKLE
СВИНАЯ
РУЛЬКА | 1850 750/150/50/30 г

Свиная рулька с заузэкраут и специальным соусом демиглас

SPARE RIBS
СВИНЫЕ
РЕБРЫШКИ | 980 300/150/30 г

Жареные свиные ребрышки с соусом барбекю, запеченным картофелем и сметаной

1/2 BAKED CHICKEN
ПОЛОВИНКА
ЦЫПЛЕНКА | 940 400/150/30 г

Половинка запеченного цыпленка с картофелем фри и кетчупом

PORK MEDALIONS
WITH HOMEMADE NOODLES
ШПЕЦЛЕ СО СВИНОЙ
ВЫРЕЗКОЙ | 790 300 г

Жареная свиная вырезка с грибами, домашней баварской лапшой, запеченная с сыром

WIENER SCHNITZEL
ВЕНСКИЙ
ШНИЦЕЛЬ | 890 270/150/30 г

Отбивная свинина в панировке с картофелем фри и кетчупом

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

REIBERDATSCHI
РАЙБЕРДАЧИ | 680 310/30 г

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром



Вильгельм Леман-Леонхард, «Антикварные пивные кружки»

Закон о чистоте пива

В 1516 году «Баварский закон о чистоте пива» — «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) — положил конец всем экспериментам в области пивоварения. В законе четко определялись ингредиенты, разрешенные в производстве пива. Тем самым предполагалось оптимизировать пивоваренный процесс.

«Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) — самый ранний документ, который устанавливает правила производства продуктов питания. Посредством этого закона Герцог Вильгельм IV Баварский предписывал: в процессе варки пива использовать только воду, дрожжи, солод и хмель.

FISH

РЫБА

SALMON STEAK

ФИЛЕ ЛОСОСЯ | 1400 110/50/30 г

Подается с листьями салата и лимонным маслом

FISH & CHIPS

ФИШ & ЧИПС | 895 120/150/30/20 г

Сочное филе судака в хрустящей панировке с картофелем фри, соус тар-тар

БЛЮДА ИНТЕР-НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

BEEF STROGANOFF

БЕФСТРОГАНОВ | 1400 230/150 г

Кусочки говяжьей вырезки с сливочным соусом с грибами, картофельным пюре и соленым огурчиком

RIBEYE STEAK WITH GRILLED VEGETABLES AND LINGONBERRY BBQ SAUCE

РИБАЙ СТЕЙК | 3400 300/180/50 г

с овощами гриль и брусничным барбекю соусом

CHEESEBURGER

ЧИЗБУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ | 895 380 г

Подается с брусничным соусом барбекю, соленым огурчиком и свежими овощами

DUCK LEG CONFIT WITH MASHED POTATOES AND GERMAN BRAISED CABBAGE

УТИНАЯ НОЖКА

КОНФИ | 1299 120/150/30/20 г

С картофельным пюре и немецкой капустой

GARNISH

ГАРНИРЫ

GRILLED VEGETABLES

ОВОЩИ ГРИЛЬ | 440 180 г

Цукини, баклажаны, болгарский перец, соус песто

BRAISED CABBAGE

ЗАУЭРКРАУТ | 290 150 г

Тушеная квашеная капуста

MASHED POTATO

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 230 150 г

FRENCH FRIES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ | 390 150/30 г

HOMEMADE NOODLES

ШПЭЦЛЕ | 295 150 г

Домашняя лапша

ХЛЕБ И БРЕЦЕЛЬ

BREAD BASKET

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 200 60/20 г

2 фирменные булочки с зеленым маслом

PRETZL

БРЕЦЕЛЬ | 289 1 шт.

Свежевыпеченный немецкий крендель с солью. Рекомендуем попробовать со шмальцем или обалдой



Олаф Симони Йенсен, «Интерьер погреба с монахами в праздничном настроении», 1904

Первая знаменитость в области пивоварения

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах — брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней. Благодаря его мастерству, из пива, которое монахи пили во время строгих постов, был выведен сорт «Salvator» (Сальватор). Это пиво не только насыщало и подкрепляло силы, но, вероятно, и немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Salvator» (Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода — оно неповторимо!

DESSERT ДЕСЕРТЫ

ICE CREAM МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ | 200 50 г

Уточните ассортимент у Вашего официанта

APPLE STRUDEL ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ | 495 150/50/30/10 г

Теплый яблочный штрудель, подается с ванильным соусом и ванильным мороженым

CHOCOLATE CAKE ТОРТ «ПРАГА» | 495 115/30 г

Три слоя шоколадного бисквита, масляный крем с какао, шоколад, малиновый соус, безе

CHEESE PLATTER АССОРТИ СЫРОВ | 980 30/30/30/30/15 г

Пармезан, дорблю, бри, маасдам; подается с медом и карамелизованным грецким орехом

BAVARIAN CREAM БАВАРСКИЙ КРЕМ

Воздушный сливочный мусс с малиновым соусом

420 135 г



Эдуард фон Грютцнер, «Фальстаф», 1906

Наше время

Настали новые времена. С открытием дрожжевой клетки и изобретением холодильных установок в 19 веке началась новая эпоха в области пивоварения, которая ознаменовалась разнообразием сортов пива, высокими стандартами качества и глобализацией.



ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

БРУНИ | 990 125 мл | 5900 750 мл
просекко брют, Италия

БАЛАКЛАВА
| 690 125 мл | 3500 750 мл
брют, Россия

НУВОЛЕ | 500 125 мл | 2900 750 мл
брют, Россия

ЭНДЕМЫ ШАРДОНЕ
| 560 125 мл | 3300 750 мл
брют, Россия

ЛАНСОН ЛЕ БЛЭК ЛЕЙБЛ
| 9900 375 мл | 18500 750 мл
Брют, Франция

МОНТЕФЬОРЕ | 6900 750 мл
просекко брют, Италия

КАЗА ДЕФРА,
ПРОСЕККО | 6600 750 мл
Италия

МАРКЕС ДЕ
ЛАРЕС КАВА ДО | 4900 750 мл
брют, Испания



Питер Янс Кваст, «Крестьяне в таверне»

Пивные фестивали

На немецкие пивные фестивали съезжаются ценители солода и хмеля со всего мира.

Самое знаменитое мероприятие — это, конечно, баварский Октоберфест, длящийся от двух до трех недель в конце сентября — начале октября. Также немалой популярностью пользуются Фолкфест и Весенний фестиваль в Штутгарте, Старкбирзейт (фестиваль крепкого пива) в Мюнхене, Бергкирхвайх в Эрлагене и другие народные гулянья.

БЕЛОЕ ВИНО

АЛЬМА РОМАНА ПИНО
ГРИДЖО | 790 125 мл | 4500 750 мл
полусухое Италия

РИГО РИГО ШЕНЕН БЛАН
| 690 125 мл | 4100 750 мл
сухое, ЮАР

СЕЛЛАР СЕЛЕКШН
СОВИНЬОН БЛАН
| 690 125 мл | 4000 750 мл
сухое, Чили

МАССАНДРА АЛИГОТЕ
АВТОРСКОЕ
| 650 125 мл | 3900 750 мл
сухое, Россия

ВАЙНМЕЙКЕРС КОКУР БЕЛЫЙ
| 600 125 мл | 3550 750 мл
сухое, Россия

САЛЬМОН КЛАБ | 6100 750 мл
полусухое, совиньон блан, Новая Зеландия

ЦИММЕРМАНН-ГРАЕФФ &
МЮЛЛЕР | 5500 750 мл
полусухое, гевюртцтраминер, Германия

ХАНС БАЕР,
РИСЛИНГ | 5500 750 мл
полусухое, Германия

ВИНЬЯ АЛБАЛИ,
СОВИНЬОН БЛАН | 5100 750 мл
сухое, Испания

МАРЕ&ГРИЛЬ,
ВИНЬЮ ВЕРДЕ | 4900 750 мл
полусухое, Португалия

РАЙНХЕССЕН
ВАЙНХАУС | 4700 750 мл
полусухое, Германия

ДОЛИНА ДОНА.
ГУБЕРНАТОРСКОЕ | 4700 750 мл
сухое, Россия

ЖАРДЕН ДЕ ЛА ТОР,
МАРСАН СОВИНЬОН
БЛАН | 4700 750 мл
сухое, Франция

САНТА РИВЕ,
СОАВЕ | 4500 750 мл
сухое, Италия

СЕМИСАМ | 3900 750 мл
сухое, шардоне
совиньон блан, Россия



3.В. Маковский, «В пивной», 1882

Пенное наследие дореволюционной России

До революции 1917 года Россия была одной из крупнейших пивоваренных стран Европы. В XIX веке традиции русского пивоварения формировались под влиянием немецких и чешских мастеров, но при этом сохраняли свою самобытность. Особой популярностью пользовалось «монастырское пиво», которое варили при монастырях по старинным рецептам. Одним из самых известных центров пивоварения был Калужский Свято-Пафнутьев Боровский монастырь, где монахи готовили густое и ароматное пиво, считавшееся не только напитком, но и «жидким хлебом».

В дореволюционной России существовал и особый «столярный» обычай: плотники, завершая строительство дома, устанавливали на крыше венок и требовали у хозяина «пивную плату» — бочку хорошего пива. Этот ритуал считался знаком благополучия и достатка, а отказ расценивался как дурной знак.



КРАСНОЕ ВИНО

ТРАПИЧЕ | 850 125 мл | 5100 750 мл

сухое, каберне
совиньон, Аргентина

СЕЛЛАР СЕЛЕКШН
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
| 690 125 мл | 4000 750 мл

полусухое, Чили

МАГАРИА САПЕРАВИ
| 670 125 мл | 4000 750 мл

сухое, Грузия

АФРИКА ПАРК ШИРАЗ
| 670 125 мл | 3900 750 мл

сухое, ЮАР

ДОМИНИ, ВЕНЕТИ
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО
СУПЕРИОРЕ РИПАССО
ЛА КАЗЕТТА | 12500 750 мл

сухое, Италия

УНА, ЦВАЙГЕЛЬТ
САННИ РЭД | 7400 750 мл

полусухое, Австрия

СИКОРЫ | 6700 750 мл

сухое, пино нуар, Россия

КОНТИ
СЕРРИСТОРИ | 5800 750 мл

сухое, кьянти, Италия

ХАНС БАЙЕР,
ПИНО УАУР | 5500 750 мл

полусухое, Германия

ПОДЕРЕ,
МОНТЕПУЛЬЧАНО
Д'АБРУЦЦО | 5500 750 мл

сухое, Италия

МАРКИЗ
ДЕ ТОМАРЕС | 5100 750 мл

сухое, темпранильо, Испания, Риоха

САН ТЕЛЬМО,
МАЛЬБЕК | 5100 750 мл

сухое, Аргентина

АСЬЕНДА
ЛОПЕС ДЕ АРО | 4700 750 мл

сухое, темпранильо, Испания

ЖАРДЕН ДЕ ЛА ТОР,
ГРЕНАШ СИРА | 4700 750 мл

полусухое, Франция

МАССАНДРА САПЕРАВИ
АВТОРСКОЕ | 4400 750 мл

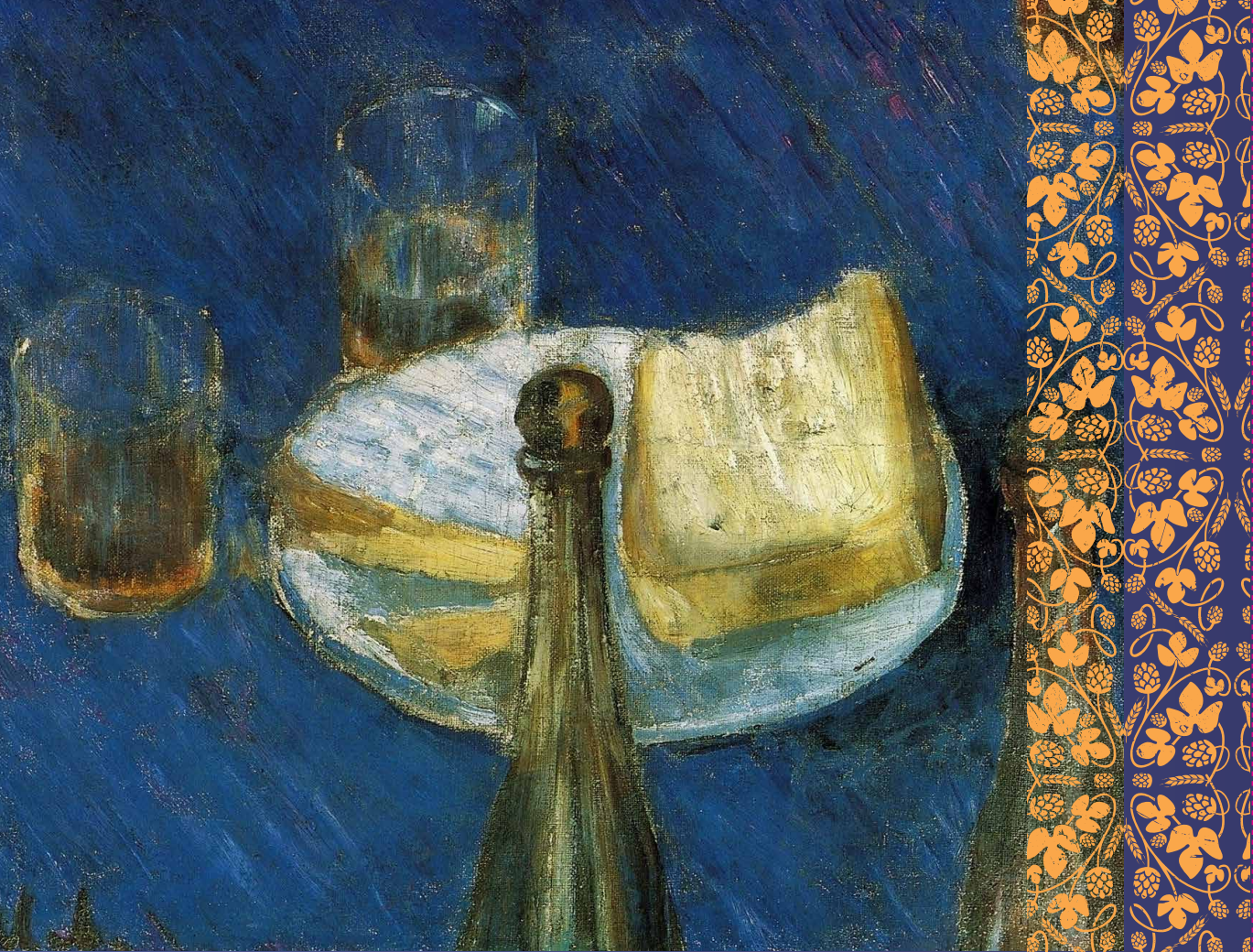
сухое, Россия

СЕМИСАМ | 3700 750 мл

сухое, Россия

ИНКЕРМАН
САПЕРАВИ | 3600 750 мл

сухое, Россия



М. В. Ларионов, «Пивной натюрморт», 1904

Хмельная случайность

Существует версия, что пиво появилось случайно. Древние люди хранили зерно в глиняных сосудах, и однажды дождь намочил его, запустив процесс брожения. Через некоторое время кто-то попробовал получившуюся мутную жидкость и обнаружил, что она не только приятна на вкус, но и вызывает легкое опьянение.

Так родился один из старейших напитков в истории! Со временем пивоварение превратилось в искусство, а технология приготовления напитка стала более сложной и разнообразной. Но, возможно, без той давней ошибки пиво так и не появилось бы на свет!

АПЕРИТИВЫ И ЛИКЕРЫ | 40 мл

АПЕРОЛЬ | 390

БЕЙЛИС | 640

КАМПАРИ | 560

БЕХЕРОВКА | 590

ЕГЕРМЕЙСТЕР | 590

КУАНТРО | 640

ДЕ КАЙПЕР ТРИПЛ СЕК | 470

САМБУКА МОЛИНАРИ | 590

ФЕРНЕТ-БРАНКА | 640

АПЕРИТИВ СЕЛЕКТ | 640

БРАНКА МЕНТА | 640

СИБОНА АМАРО | 1220

МОНТЕНЕГРО АМАРО | 690

АМАРЕТТО САН
ДЖОРДЖИО | 450

БЕЛУГА БОТАНИКАЛС
ГРУША И ЛИПА | 440

ОНЕГИН GOURMET | 540

Курага, вишня, черная смородина,
черноплодка

УОР'С КИНГ'С ТОНИ | 640

МАРТИНИ БЬЯНКО | 370

МАРТИНИ РОССО | 370

МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ | 370

МАРТИНИ ФИЕРО | 370



Адриан ван Остаде, «Выпивохы», 1660

Распространение пивоварения

С ростом международных отношений в Германии появились всемирно известные пивные города. В XIV веке Бремен был средоточием экспорта пива в Голландию, Англию и Скандинавию, Гамбург был пивоварней Ганзы. К 1500 году здесь находилось около 600 пивоваренных заводов. Ганзейские пивоварни экспортировали пиво вплоть до Индии. Брауншвейг и Эйзбек, родина бочкового пива, также были важными пивными городами.



ВОДКА

БЕЛУГА НОБЛ

| 680 40 мл | 7900 500 мл

ОНЕГИН | 670 40 мл

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

| 350 40 мл | 4200 500 мл

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ

| 400 40 мл | 4600 500 мл

ШМИДТ | 630 40 мл

РУССКИЙ СТАНДАРТ

ГОЛД | 420 40 мл

РУССКИЙ СТАНДАРТ

ПЛАТИНУМ | 450 40 мл

ФИНЛЯНДИЯ | 690 40 мл

ШНАПС | 40 мл

ВИЗЕР | 790

В ассортименте

ДЖИН | 40 мл

ЭТСУ | 1200

РОКУ | 1100

СИПСМИТ | 1100

БОМБЕЙ САПФИР | 830

НОРМИНДИЯ | 650

ГЛЕНС | 580

БИ ДЖИН | 570

БАРРИСТЕР РАШЕН | 510

РОМ | 40 мл

БРУГАЛ 1888 | 1200

БАЙЮ УАЙТ | 890

ТАКАМАКА БЛАН | 660

ТАКАМАКА ДАРК

СПАЙСЕД | 690

АГУАНИЛЭ СИЛЬВЕР

ДРАЙ | 570

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ

СПАЙСД ГОЛД | 470



Эдуар Мане, «Две женщины, пьющие пиво», 1878

Кто варил пиво

Как и выпечка хлеба, пивоварение в ранние века было делом рук женщины. Только на рубеже первого тысячелетия мужские монастыри занялись пивоварением. Монахов особенно интересовали научные аспекты пивоварения, поэтому в Брабантском монастыре Zum Würzen впервые попробовали хмель. Это, вероятно, привело к легенде о том, что Брабантский король Гамбринус был изобретателем пива. Его до сих пор помнят как великого покровителя пивоваров и любителя пива.

ВИСКИ | 40 мл

ШОТЛАНДИЯ

ГЛЕН СКОША
ВИКТОРИАНА | 3900

ГЛЕН СКОША
ДАБЛ КАСК | 2100

ГЛЕН СКОША 10 ЛЕТ | 1990

МАКАЛЛАН
ДАБЛ КАСК 12 ЛЕТ | 2400

НАЙКИД МОЛТ | 1250

ФЕЙМОС ГРАУЗ 12 ЛЕТ | 790

ФЕЙМОС ГРАУЗ | 560

ГЛЕНГЭРРИ | 540

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС | 490

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС
СУПЕР ЧИЛИ | 490

ДАЛВИНИ 15 ЛЕТ | 1980

ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ | 540

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ | 1200

ХАЙЛЭНД МИСТ 10 ЛЕТ | 1280

ИРЛАНДИЯ

ПРОПЕР ТВЕЛВ | 840

БУШМИЛС СИНГ МОЛТ
10 ЛЕТ | 1200

БУШМИЛС КАРИБИАН
РОМ КАСК ФИНИШ | 680

ДЖЕМЕСОН | 750

АЙРИШ РОВЕР | 610

БУРБОН И ТЕННЕСИ

МЭЙКЕРС МАРК | 990

ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК | 800

ДЖИМ БИМ | 750

ДЖЕК ДЭНИЭЛС | 750

ДЖЕК ДЭНИЭЛС ХАНИ | 750

БЛЭК РЭМ | 590

ЯПОНИЯ

ФУДЖИМИ | 1650



Как пить немецкое пиво

Пшеничное пиво пьют из стройных стаканов объемом в 500 мл, узких внизу и расширяющихся кверху. Другие сорта пьют из приземистых кружек-«штейнов», а в особо изысканных барах каждый сорт наливают в свой специальный вид бокала.

Пенный напиток должен храниться при температуре не выше 10 градусов, пивные сомелье не рекомендуют смешивать пиво с другими видами алкоголя, чтобы не «потерять голову» и сполна насладиться вкусом.

КОНЬЯК | 40 мл

РЕМИ МАРТАН VSOP | 1990

ТЕССЕРОН ЛОТ 76 XO | 3900

ТЕССЕРОН ЛОТ
90 XO ОВАНСЬОН | 2900

ТЕССЕРОН
КОМПОЗИСЬОН | 2100

МАРТИНЬЯК VS | 1590

МАРТИНЬЯК VSOP | 2190

МАРТИНЬЯК XO | 3900

МОННЕ VS | 930

МОННЕ VSOP | 1300

МАКСИМ ТРИЖОЛЬ VS | 1120

МАКСИМ
ТРИЖОЛЬ VSOP | 1300

МАКСИМ ТРИЖОЛЬ
СЕЛЕКСЬОН XO | 3200

БРЕНДИ | 40 мл

АРАРАТ 5* | 630

АРАРАТ АХТАМАР 10 ЛЕТ | 830

МЕТАКСА 5* | 690

МЕТАКСА 12* | 1050

ТЕКИЛА | 40 мл

ХОСЕ КУЭРВО,
ЭСПЕСИАЛЬ РЕПОСАДО | 740

ЭСПОЛОН БЛАНКО | 860

АГАВИТА ГОЛД | 610

ПОРТВЕЙН | 40 мл

БАРРУШ УАЙТ | 580

БАРРУШ 10 ЛЕТ ТОНИ | 1200



Давид Винкбонс, «Крестьянский праздник», 1606

Душа пива — качество его ингредиентов

При изготовлении пива в Германии разрешено использовать только 4 ингредиента. Согласно «Закону о чистоте пива» — «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) от 1516 года — это хмель, солод, вода и дрожжи.

Ингредиенты, используемые нашей пивоварней — самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам мы используем в производстве пива хмель, произрастающий исключительно в области Халлертау в Баварии, дрожжи абсолютно чистой культуры собственного производства, солод высшего качества и мягкую воду. Чем выше качество компонентов, тем лучше пиво. Наши эксперты тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.



КОКТЕЙЛИ

NEGRONI
НЕГРОНИ | 570 30/30/30/10 мл

Джин, кампари, красный вермут

APEROL SPRITZ
АПЕРОЛЬ
ШПРИЦ | 780 60/100/100 мл

Апероль, Игристое брют, минеральная газированная вода Бон Аква, апельсин

DAIQUIR
ДАЙКИРИ | 570 50/20/10 мл

Ром Капитан Морган белый, сауэр микс, сахарный сироп

WHITE RUSSIAN
БЕЛЫЙ РУССКИЙ | 570 20/50/30 мл

Кофейный ликер, водка, сливки

MULLED VINE
ГЛИНТВЕЙН | 490 150/40 мл

Красное вино, гвоздика, корица, анис, апельсин

HOT CHOCOLATE WITH RUM
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
С РОМОМ | 550 70/150/30 мл

Горячий шоколад, ром белый

KAIPIRISSIMA
КАЙПИРИССИМА | 570 50/20 мл

Ром Капитан Морган белый, сироп лайм

KIR ROYAL
КИР РОЯЛ | 470 100/20 мл

Игристое вино, ликер Крем де касис

FIERO TONIK
ФИЕРО ТОНИК | 650 100/165 мл

Мартини фиеро, тоник

КОКТЕЙЛИ ПО-МЮНХЕНСКИ

WEINSCHORLE
ШОРЛЕ ИЗ БЕЛОГО
СУХОГО ВИНА | 510 150 мл

Сухое белое вино с газированной водой

HUGO
ХУГО | 570 140 мл

Игристое, лайм, сок лайма, свежая мята, сироп бузины, газированная вода и кубики льда



Ян Стен, «Риторики в окне», 1662–66

Наука о пиве

Наука, изучающая пиво, называется Zythology (Зитология). Термин образован от двух греческих слов: «Zyθος» (пиво) и «Logos» (исследование). А в Германии существует Мюнхенский институт пива, ученые которого научно доказали, что благодаря уникальному составу 1 литр нефильтрованного немецкого пива в 10 раз полезнее, чем 1 литр молока.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ESPRESSO
ЭСПРЕССО | 230 50 мл

DOUBLE ESPRESSO
ДВОЙНОЙ
ЭСПРЕССО | 260 100 мл

AMERICANO
АМЕРИКАНО | 240 150 мл

CAPPUCCINO
КАПУЧИНО | 320 200 мл

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ
МОЛОКЕ | 370 200 мл

LATTE
ЛАТТЕ | 320 250 мл

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ
МОЛОКЕ | 370 250 мл

HOT CHOCOLATE
ГОРЯЧИЙ
ШОКОЛАД | 420 70/150 мл

Горячий шоколад, молоко

TEA IN ASSORTMENT
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ
И ЧЕРНЫЙ ЧАЙ | 450 400 мл

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

JUICE IN ASSORTMENT
СОК В АССОРТИМЕНТЕ
| 200 200 мл | 700 1 л

Яблочный, апельсиновый, томатный,
грейпфрутовый, ананасовый

LEMONADE
ДОМАШНИЙ
ЛИМОНАД | 270 200 мл

Грейпфрут, лимон, апельсин

FRESH JUICE
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ
СОК | 380 200 мл

Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый,
морковный, сельдереевый

BERRY JUICE
МОРС | 200 200 мл | 800 1 л

Клюква

SOFT DRINKS
ЛИМОНАДЫ | 250 250 мл

Добрый кола, Добрый кола без сахара,
Добрый Апельсин, Лимон-лайм, Манго-
Маракуйя

RED BULL
РЭД БУЛЛ | 550 250 мл



Эдуард фон Грютцнер, «Закуска монастырского бондаря», 1912

Популярность пива

Жители средневековой Европы выпивали по 300 литров пива в год из-за низкого качества воды. Дело в том, что брожение убивало большинство патогенных бактерий, что делало даже плохое пиво намного безопаснее чистой воды. Благодаря углеводам и высокому содержанию полезных микроэлементов и витаминов в составе пиво получило второе название — «жидкий хлеб». Монахам, занимающимся пивоварением, позволялось выпивать по 5 литров своего напитка в день независимо от дня недели, праздника или поста.

ВОДА

BORJOMI
БОРЖОМИ | 450 500 мл
газированная

BON AQUA
БОН АКВА | 230 330 мл
газированная,
негазированная

TASSAY
ТАССАЙ | 300 250 мл | 550 750 мл
газированная,
негазированная

ARKHYZ
АРХЫЗ | 500 500 мл

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SPEZI
ШПЕЦИ | 280 300 мл

Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду. Сделан из Добрый кола 60 % и Добрый апельсин 40 %

APFELSCHORLE
ШОРЛЕ | 250 200 мл | 900 1 л

Очень популярный баварский освежающий напиток, состоящий из яблочного сока 60 %, смешанного с газированной минеральной водой 40 %.

