





Эдуард фон Грютцнер,  
«Пивовар», 1896

## Процесс пивоварения

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

В нашем ресторане предлагается пиво «Paulaner» (Пауланер), изготовленное в собственной пивоварне мастером-пивоваром.

Чтобы убедиться в подлинности процесса, вы всегда можете записаться на экскурсию по пивоварне. Подробности уточняйте у администратора ресторана.

## PAULANER BEER SPECIALTIES СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА ПАУЛАНЕР БРОЙХАУС

### HELL ХЭЛЛЬ

270 0,3 л · 395 0,5 л · 760 1 л · 2000 3 л

**Светлое, нефilterованное, содержание алкоголя 4,9%, экстрактивность сусла 11,5%**

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».

**Unfiltered, original wort 11.5%, alcohol volume 4.9%**

Gloriously golden blond, extremely elegant and full-bodied — the bubbles fizz perfectly in the glass. This lager tastes sparkling, light and slightly hoppy using only finest «Hallertau Perle» hops.

### ORIGINAL DUNKEL ОРИГИНАЛЬНОЕ ТЕМНОЕ

270 0,3 л · 395 0,5 л · 760 1 л · 2000 3 л

**Темное, нефilterованное, содержание алкоголя 5,4%, экстрактивность сусла 12,8%**

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

**Unfiltered, original wort 12.8%, alcohol volume 5.4%**

Distinctive taste, wonderfully drinkable! Centuries of tradition and brewing expertise play equal parts in the making of this beer.

### HEFE-WEISSBIER ХЕФЕ-ВАЙСБИР

270 0,3 л · 395 0,5 л · 760 1 л · 2000 3 л

**Светлое пшеничное, нефilterованное, содержание алкоголя 5,5%, экстрактивность сусла 12,5%**

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый.

**Naturally cloudy, original wort 12.5%, alcohol volume 5.5%**

The soul of this refreshing Bavarian specialty is the top fermenting yeast that creates its unmistakable character: tangy, light and fruity.

### SPECIAL OFFER СЕЗОННОЕ ПИВО

270 0,3 л · 395 0,5 л · 760 1 л · 2000 3 л

Свежесваренное пиво, подходящее именно в это время года  
Freshly brewed beer, specialy for the season

BREWER RECOMMENDS THE BEST PRICE: HELL OR HEFE-WEISSBIER ON YOUR CHOICE  
ПИВОВАР РЕКОМЕНДУЕТ: ЛУЧШАЯ ЦЕНА НА ХЭЛЛЬ ИЛИ ХЕФЕ-ВАЙСБИР  
6700 10 л

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Генри Синглтон,  
«Дверь пивной», 1790

## Наш бренд

Благодаря увлеченности, профессионализму и многовековому опыту целых поколений пивоваров «Paulaner» (Пауланер) были созданы сорта пива высшего качества и неповторимого вкуса. Пиво «Paulaner» (Пауланер) экспортируется почти в 70 стран мира. Вы спросите, в чем состоит рецепт успеха? Ответ прост: преданность делу, мастерство, умение и опыт, которые совершенствовались с 1634 года. «Paulaner» (Пауланер) варит пиво с душой и от всего сердца!

## BEER AND BEER COCKTAILS ПИВО И ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

BEER SAMPLER

ПИВНОЕ АССОРТИ | 590 3-0,1 л

Три сорта пива, фирменная настойка и легкая закуска, подается на деревянном подносе.

Three beers, branded liqueur and a mini pretzels served on a wooden tray.

RADLER

РАДЛЕР | 380 0,5 л

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

Cocktail of light beer Paulaner Hell and citrus lemonade. The “Radler” was served for the first time in Munich in 1922 to satisfy and refresh cyclists.

RUSS'N

РУССН | 380 0,5 л

Коктейль из светлого пива Пауланер Бройхаус Хефе-Вайсбир и цитрусового 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.

Cocktail of light beer Paulaner Bräuhaus Hefe-Weißbier and citrus lemonade was invented in Munich around 1918 for the refreshment of the former revolutionaries. The goal was to not make them drunk quickly.

STELLA ARTUA NON-ALCOHOLIC

STELLA ARTOIS

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ | 490 0,44 л

Содержание алкоголя 0,5%, экстрактивность суслу 6,5%

Stella Artois Безалкогольное\* сохраняет особый горьковатый вкус и освежающее хмелевое послевкусие классического пива Stella Artois — только без алкоголя.

Original wort 6.5%, alcohol volume less 0.5%

Stella Artois Non-alcoholic\* retains a special bitter taste and refreshing hop aftertaste of the classic Stella Artois beer — only without alcohol.

## CHEF'S FAVOURITE PLATTERS ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

GRAND PLATTER

ШЛАХТПЛАТТЕ | 3550 2000 г

На 2 человек

Мясное ассорти: свиная рулька, копченая свинина, мясной хлебец «Leberkäse», Тюрингские жареные сосиски, Крайнерские отварные колбаски, брецель. Гарнир: тушеная квашеная капуста и жареный картофель. Острая горчица, сладкая горчица, пивной соус.

For 2 persons

Pork knuckle, “Thüringer” sausages, smoked pork, Bavarian meat loaf, pretzel, served with braised cabbage and sauteed potato. Mustard, sweet mustard and beer sauce.

SAUSAGE PLATTER

АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК | 2950 1530 г

На 2 человек

Ассорти из колбасок: колбаска с сыром «Käsekrainer», колбаски Боквurst, Нюрнбергские колбаски, Тюрингские колбаски, мясной хлебец «Leberkäse». Гарнир: тушеная квашеная капуста и картофельное пюре. Острая горчица, сладкая горчица, пивной соус.

For 2 persons

“Krainer”, “Bockwurst”, “Nuremberger”, “Thüringer” sausages as well as Bavarian meat loaf, served with braised cabbage and mashed potatoes. Mustard, sweet mustard and beer sauce.

COLD MEAT APPETIZER

БРОТЦАЙТ | 995 480 г

На 2 человек

Копченая свиная шея, копченая колбаса из говядины, Метвurst, пряная домашняя Салами, сырокопченая колбаска, Обацца, томат, редис и маринованные огурцы.

For 2 persons

Pork carbonate, smoked beef, Mettwurst, spicy homemade Salami, smoked sausage, Obazda, tomato, radish and pickled cucumbers.

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



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.

## TASTY AND FRESH SALADS САЛАТЫ

### SALAD WITH MOZARELLA AND CITRUS САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ЦИТРУСОВЫМИ | 530 260 г

Листья салата, сыр моцарелла, томаты, грейпфрут, горчичная заправка

Salad leaves, mozzarella cheese, tomatoes, grapefruit, mustard dressing

### MUNICH WURSTSALAT МЮНХЕНСКИЙ ВУРСТСАЛАТ | 550 265 г

Баварская колбаса, репчатый и зеленый лук, маринованные корнишоны, соус винегрет

Sausage salad Bavarian sausage, onions, gherkins and vinaigrette sauce

### BEEF SALAD САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ | 695 295 г

Свежие овощи, кусочки говядины, соус винегрет, тыквенное масло

With seasonal salad greens, vinaigrette and pumpkin seed oil

### SALAD WITH SMOKED PINK SALMON САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГОРБУШЕЙ | 595 230 г

С салатом айсберг и томатами под горчичной заправкой

With iceberg lettuce leaves, tomatoes mustard dressing

### SALAD WITH "BACKHENDL" FRIED CHICKEN САЛАТ С БАКХЕНДЛЬ | 590 375 г

Кусочки курицы, листья салата, томат. Заправка на выбор: йогуртовая или винегрет

Mixed garden greens with deep fried bone less chicken. Refueling at choice yoghurt or vinaigrette

### CAESAR SALAD САЛАТ ЦЕЗАРЬ | 420 225 г

Листья салата Ромейн и Айсберг, томаты, соус Цезарь, сыр, крутоны

Lettuce Romaine and Iceberg, nuts, tomatoes, Caesar sauce, cheese, croutons

### ADD CHICKEN +КУРИЦА | 210 60 г

### ADD MARINATED SALMON +МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ | 360 60 г

### KAISER SALAD WITH VEGETABLES AND FETA CHEESE САЛАТ «КАЙЗЕР» С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ФЕТА | 460 320 г

Листья салата, томаты, огурцы, перец, оливки, сыр фета, крутоны из злакового хлеба, заправка на основе бальзамического уксуса

Lettuce, tomatoes, cucumbers, peppers, olives, feta cheese, cereal bread croutons, dressing based on balsamic vinegar

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



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 до сих пор.

## SMALL DISHES AND APPETIZERS ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

### MARINATED SALMON, MATIES AND HOT SMOKED COD РЫБНАЯ ТАРЕЛКА | 1200 325 г

Маринованный лосось, треска горячего копчения и маринованная сельдь. Подается с листьями салата, зеленью, лимоном и хреном  
With lettuce, greens, lemon and horseradish

### MIXED CHEESE PLATE АССОРТИ ИЗ СЫРА | 980 270 г

5 сортов сыра  
With 5 cheeses

### PAN-FRIED CAMEMBERT CHEESE СЫР КАМАМБЕР, ОБЖАРЕННЫЙ В ПАНИРОВКЕ | 820 200 г

### POTATO HASH BROWN WITH SALMON РАЙБЕРДАЧИ С ЛОСОСЕМ | 890 430 г

Хрустящие картофельные оладьи с маринованным лососем  
Fried potato pancake with marinated Salmon

### SALTED MARINATED HERRING МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ | 530 325 г

Подается с отварным картофелем, фирменным соусом и зеленью  
Served with boiled potatoes, special sauce and greens

### ASSORTED VEGETABLES OF YOUR CHOICE АССОРТИ ОВОЩЕЙ: СВЕЖИЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ | 440 280 г

Томаты, огурцы, перец, редис, сельдерей.  
Томаты черри, огурцы, перец пепперони, зелень  
Tomatoes, cucumbers, peppers, radishes, celery  
Cherry tomatoes, cucumbers, pepperoni pepper, greenery

## BREAD AND PRETZELS ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

### BAVARIAN "BREZ'N" (PRETZEL) СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ КРЕНДЕЛЬ БРЕЦЕЛЬ | 265 115 г

### OBAZDA ОБАЦДА | 150 65 г

### SCHMALZ ШМАЛЬЦ | 150 60 г

### TRIO WITH BREAD AND PRETZELS ТРИО С ХЛЕБОМ И БРЕЦЕЛЕМ | 410 375 г

Несколько сортов хлеба, 1 брецель, сливочное масло, обацда, редис, шмальц  
Mixed bread basket and 1 pretzels, accompanied with butter, spiced cheese with radishes

### MIXED BREAD BASKET ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 370 245 г

Различные сорта фирменного хлеба и брецель  
Our house bread and freshly baked pretzel



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.

## FROM THE STEAMING SOUP KETTLE СУПЫ

### GOULASH SOUP СУП-ГУЛЯШ | 495 380 г

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

Traditional soup with beef, paprika and potatoes

### TRADITIONAL RUSSIAN BEETROOT SOUP РУССКИЙ БОРЩ | 395 360/40 г

Говядина, свекла, капуста, картофель, морковь, лук, сметана  
Beef, beets, cabbage, potatoes, carrots, onions, sour cream

### FARM HOUSE SOUP МЯСНОЙ «ФЕРМЕРСКИЙ» СУП | 390 450 г

Бульон с овощами, маринованным огурцом и отварной рулькой  
Bouillon with root vegetables, pickled cucumber and boiled pork knuckle

### FRANKONIAN POTATO SOUP ФРАНКОНСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП | 370 360/35 г

Может быть приготовлен вегетарианским или с кусочками колбасок

Vegetarian or with sliced sausages

### CLEAR CHICKEN BOUILLON КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 370 360/40 г

Бульон с морковью и блинами с зеленью  
With herb pancake juilliene

## ORIGINAL MUNICH AND BAVARIAN SPECIALTIES МЮНХЕНСКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

### CRISPY BAKED SCHWEINSHAXE СВИНАЯ РУЛЬКА | 1650 800/475 г

Свиная рулька, хлебная клецка, тушеная капуста и специальный пивной соус

Classic pork knuckle with bread dumplings, sauerkraut and beer sauce

### MUNICH PORK FILET SCHNITZEL МЮНХЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ | 840 350 г

Эскалоп из свиного филе, запанированный и обжаренный в масле, подается с картофелем фри

Pork Filet escalope breaded and pan fried in butter, served with French fries

### BRÄUHAUS-RIPPER'L БРОЙХАУС-РИППЕРЛЬ | 930 350/150/40 г

Жаренные свиные ребрышки с соусом Барбекю, жареный картофель, сметана

Oven roasted spareribs with barbecue-dip, Potato Wedges, sour cream

### BRÄUHAUS-PFANDER'L ВЫРЕЗКА ИЗ СВИНИНЫ | 830 500 г

Жареная свиная вырезка, «Шпэцле» — баварская яичная лапша, соус из лесных грибов

Pan-fried pork tenderloin with mushroom cream sauce and "Spätzle"

### BACKHEND'L БАКХЭНДЛЬ | 630 355 г

Жаренная курица в панировке с баварским картофельным салатом

Deep fried boneless chicken with tartar sauce, potato salad with cornichons



Олаф Симо́ни Йенсен, «Интерьер погребца 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 «Paulaner» (Пауланер). 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 «Paulaner Salvator» (Пауланер Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода — оно неповторимо!

## STREET FOOD, BURGERS & BEER SNACKS БУРГЕРЫ И ЗАКУСКИ К ПИВУ

### BURGER PAULANER WITH CHICKEN БАВАРСКИЙ БУРГЕР

Бургер с обжаренным куриным филе, с листьями салата Айсберг, томатами, маринованным огурцом, сыром Чеддер и соусом Карри. Подается с картофелем фри и кетчупом

Burger with fried chicken fillet, Iceberg lettuce leaves, tomatoes, pickled cucumber, Cheddar cheese and Curry sauce. Served with French fries and ketchup

690 475 г

### PAULANER STEWED PORK BURGER БУРГЕР ПАУЛАНЕР

Бургер с томленой свининой, маринованным огурцом, подкопченной паприкой, соусом Карри и картофелем фри

Burger with stewed pork, pickled cucumber, smoked paprika, Curry sauce and French fries

720 500 г

### BEER SNACK

#### ПИВНАЯ ЗАКУСКА | 440 190 г

Маринованный сыр с луком и тмином, маринованные с зеленью и перцем чили оливки, брецель чипсы

Pickled cheese with onions and cumin, olives, pretzel chips

### BEER BASKET

#### ПИВНАЯ КОРЗИНА | 680 460 г

Свинные ребрышки, острые куриные крылышки, колбаска Нюрбергские, чесночные гренки из ржаного хлеба, луковые кольца и соус Карри

Pork ribs, spicy chicken wings, "Nuremberger", rye bread garlic croutons, onion rings and curry sauce

### SPICY CHICKEN WINGS

#### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ | 510 300 г

С острым соусом

### DEEP FRIED GARLIC STICKS

#### ХРУСТЯЩИЕ ЧЕСНОЧНЫЕ СУХАРИКИ | 380 200 г

### CHEESE STICKS

#### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ | 450 250 г

С клюквенным соусом

With cranberry sauce

### SQUID FRIES RINGS

#### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФРИ | 340 290 г

Со сливочно-чесночным соусом

With creamy garlic sauce

### POTATO WEDGES

#### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ | 340 190 г

С соусом сальса

With salsa sauce

### ONION RINGS

#### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА | 340 190 г

С соусом барбекю

With BBQ sauce

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



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.

## PAULANER SAUSAGES ТРАДИЦИОННЫЕ КОЛБАСКИ

### REIBERDATSCHI WITH CURRY WURST РАЙБЕРДАЧИ С КОЛБАСКОЙ КАРРИ | 840 530 г

Колбаска в соусе карри с картофельным драником, жареным с беконом  
Chicken sausage with curry sauce, fried potato pancake and bacon

### MUNICH WEISSWURST МЮНХЕНСКИЙ ВАЙСВУРСТ | 710 275 г

Отварные белые колбаски из телятины, сладкая горчица и брецель  
Boiled veal sausages, served with Bavarian sweet mustard and a Bavarian pretzel

### KASEKRAINER КЭЗЕКРАЙНЕР | 740 440 г

Колбаски из свинины с сыром, подаются с тушеной капустой, жареный картофель и горчицей  
Roast pork and cheese sausages with "Sauerkraut", potatoes and mustard

### MEAT LOAF МЯСНОЙ ХЛЕБЕЦ | 620 420 г

Мясной хлебец, яичница-глазунья, баварский картофельный салат  
Bavarian meat loaf with fried eggs, homemade potato salad

### NÜRNBERGER НЮРНБЕРГСКИЕ КОЛБАСКИ | 780 455 г

Жареные колбаски из свинины, тушеная капуста, жареный картофель, горчица  
Roast pork sausages from the griddle plate with "Sauerkraut", potatoes and mustard

### THURINGIAN ТЮРИНГСКИЕ КОЛБАСКИ | 740 460 г

2 жареные свиные колбаски, тушеная квашеная капуста, жареный картофель, горчица  
2 roast pork sausage with "Sauerkraut", potatoes and mustard

### SPICY SAUSAGES ОСТРЫЕ КОЛБАСКИ | 710 310 г

С немецким картофельным салатом и горчицей  
With Bavarian potato salad and mustard

### CURRY SAUSAGE КОЛБАСКА КАРРИ | 840 430 г

Жареная боквурст колбаска, картофель фри, соус карри  
Fried sliced Sausage with French fries and curry sauce

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Питер Янс Кваст,  
«Крестьяне в таверне»

## 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.

## BEEF БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF FILET MEDALLION  
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ | 1750 200/370 г

С темным пивным соусом, обжаренным луком и картофелем  
Pinky filet tournado with lots of onions, dark beer sauce and crushed potatoes

BEEF STROGANOFF  
БЕФСТРОГАНОВ | 970 540 г

Кусочки говядины, с грибами и луком в сливочном соусе, картофельное пюре  
Sliced beef with mushrooms and onions in a creamy sauce, mashed potatoes

## FISH БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

GRILLED SALMON STEAK  
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ | 1370 150/200 г

Лосось с цукини гриль  
With grilled zucchini

GRILLED FILLET OF PIKE PERCH  
ФИЛЕ СУДАКА | 990 200/285 г

Судак на гриле с соте из жареного картофеля, томатов, огурцов и цукини  
With sauté from fried potatoes, tomatoes, cucumbers and zucchini

BAKED FILLET OF COD  
ФИЛЕ ТРЕСКИ | 870 200/230 г

Со свекольным орзотто  
With beet root flavored pearl barley

## SNACK СНЭКИ

OLIVES  
ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ | 320 50/50/20 г

ALMONDS AND HAZELNUTS  
IN SPICY CARAMEL  
МИНДАЛЬ И ФУНДУК  
В ОСТРОЙ КАРАМЕЛИ | 370 35/35 г

PEANUTS IN SPICY GLAZE  
АРАХИС В ПРЯНОЙ ГЛАЗУРИ | 210 100 г

MINI BRETZEL  
МИНИ БРЕЦЕЛЬ | 250 50 г

BREZZEL CHIPS  
БРЕЦЕЛЬ ЧИПСЫ | 220 50 г

SAUCE IN ASSORTMENT  
СОУС В АССОРТИМЕНТЕ | 90 50 г

Оливковое масло, соус винегрет, сметана, йогурт, соус барбекю, хрен, кетчуп, чесночный соус, острая горчица, сладкая горчица, майонез, пивной соус

Olive oil, vinaigrette dressing, sour cream, yogurt, BBQ sauce, horseradish, garlic sauce, hot mustard, sweet mustard, ketchup, mayonnaise, beer sauce



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.

## VEGETARIAN & SIDE DISHES ВЕГЕТЕРИАНСКИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

KÄSESPÄTZLE  
КЭЗЕШПЭТЦЛЕ | 550 330/40 г

Баварская яичная лапша с сыром, жареным луком и микс-салатом  
Homemade egg noodles with melted cheese, fried onions and mixed salad

CRISPY POTATO HASH BROWN WITH MUSHROOMS  
РАЙБЕРДАЧИ С ГРИБАМИ | 610 400 г

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром  
Fried potato pancake with mushrooms sauce with cream and cheese

BRAISED CABBAGE  
ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА | 260 200 г

BREAD DUMPLING WITH MUSHROOM SAUCE  
ХЛЕБНАЯ КЛЕЦКА  
С ГРИБНЫМ СОУСОМ | 400 320 г

Традиционная немецкая хлебная клецка с грибным соусом и сыром  
Traditional German bread dumpling with mushroom sauce and cheese

BREAD DUMPLING  
ХЛЕБНЫЕ КЛЕЦКИ | 350 160 г

GREEN SALAD  
МИКС-САЛАТ | 295 60 г

GRILLED VEGETABLES  
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | 470 345 г

POTATO SALAD  
КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ | 260 215 г

SAUTÉ POTATOES  
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ | 260 200 г

MASHED POTATOES  
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 260 200 г

FRENCH FRIES  
КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 340 180 г

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



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

Самая древняя известная трубочка для напитков изображена на печати шумерской гробницы, возраст которой около 5000 лет. На печати изображены два человека, пьющих пиво из большого кувшина. Внутри гробницы была обнаружена и сама «соломинка» — золотая трубка, инкрустированная лазурью.

## FOR THE SWEET TOOTH ДЕСЕРТЫ

### KAISERSCHMARR'N КАЙЗЕРШМАРРН | 410 360 г

Жареные кусочки сладких блинчиков с изюмом, подается с домашним вареньем  
Shredded, slices of sweet pancakes with raisins, served with homemade jam

### APFELSTRUDEL ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ | 470 180/70 г

Яблочный штрудель, с ванильным соусом или ванильным мороженым  
Warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

### KÄSEKUCHEN ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ | 450 120/70 г

Творожный торт с вишневым вареньем и взбитыми сливками  
Baked cheese cake with hot cherry compote and whipped cream

### FRUIT PLATE ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА | 650 450 г

Нарезанные сезонные фрукты с шариком мороженого  
Seasonal fruits with ice cream

### ICE CREAM ШАРИК МОРОЖЕНОГО | 180 80 г

Клубничное, шоколадное, ванильное  
Strawberry, chocolate, vanilla

### CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ | 520 295 г

### BAVARIAN CREAM WITH BERRY SAUCE БАВАРСКИЙ КРЕМ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ | 370 250 г

Традиционный баварский десерт на основе молока с ягодным соусом  
Traditional Bavarian milk-based dessert with berry sauce

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



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.

## SPARKLING WINE ИГРИСТОЕ ВИНО

ALFABETO  
АЛЬФАБЕТО

510 125 мл · 2500 750 мл

Италия, сладкое  
Italy, sweet

CASA DEFRA PROSECCO  
КАЗА ДЕФРА ПРОСЕККО

4800 750 мл

Италия, брют  
Italy, dry

BIO BIO BABBLES  
БИО БИО БАББЛС

3950 750 мл

Италия, брют  
Italy, dry

NUVOLE "KUBAN TAMAN"  
НУВОЛЕ «КУБАНЬ ТАМАНСКИЙ  
ПОЛУОСТРОВ»

510 125 мл · 2500 750 мл

Россия, брют  
Russia, dry

ENNDEMY  
«ЭНДЕМЫ» ШАРДОНЕ БРЮТ

3500 750 мл

Россия, брют  
Russia, dry

RIUNITE PROSECCO  
РИУНИТЕ ПРОСЕККО

750 125 мл · 4000 750 мл

Италия, брют  
Italy, dry

MARQUES DE LARES CAVA DO BRUT  
МАРКЕС ДЕ ЛАРЕС КАВА БРЮТ

4000 750 мл

Испания, брют  
Spain, dry



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 Эйнбек, родина бочкового пива, также были важными пивными городами.

## WHITE WINE БЕЛОЕ ВИНО

AIREN, TIERRA NATAL  
АЙРЕН, ТЬЕРРА НАТАЛЬ

510 125 мл · 2500 750 мл

Испания, сухое  
Spain, dry

PINOT GRIGIO-TREBBIANO, CIELO  
ПИНО ГРИДЖИО, ЧИЕЛО

590 125 мл · 2900 750 мл

Италия, полусухое  
Italy, semi-dry

CHARDONNAY, LAKKY  
ШАРДОНЕ, ЛАККИ

610 125 мл · 3050 750 мл

Австралия, полусухое  
Australia, semi-dry

SAUVIGNON BLANC, TRAPICHE  
СОВИНЬОН БЛАН, ТРАПИЧЕ

560 125 мл · 3200 750 мл

Аргентина, сухое  
Argentina, dry

SALMON CLUN SAUVIGNON BLANC  
САЛЬМОН КЛАБ САВИНЬО БЛАН

4500 750 мл

Новая Зеландия, полусухое  
New Zealand, semi-dry

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE  
ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ ДОС

590 125 мл · 3500 750 мл

Италия, сухое  
Italy, dry

GEWURZTRAMINER ZIMMERMANN-GRAEF  
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЦИММЕРМАН-ГРАЕФФ

4200 750 мл

Германия, полусухое  
Germany, semi-dry

RAICES AIREN LA MANCHA  
РАЙСЕС АЙРЕН ЛА МАНЧА

4000 750 мл

Испания, полусухое  
Spain, semi-dry

DEEP CREEK CHENIN BLANC  
ДИП КРИК ШЕНЕН БЛАН ВЕСТЕРН

4000 750 мл

ЮАР, полусухое  
South Africa, semi-dry

RIESLING RHEINHESSEN WEINHAUS  
РИСЛИНГ РАЙНХЕССЕН ВАЙНХАУС

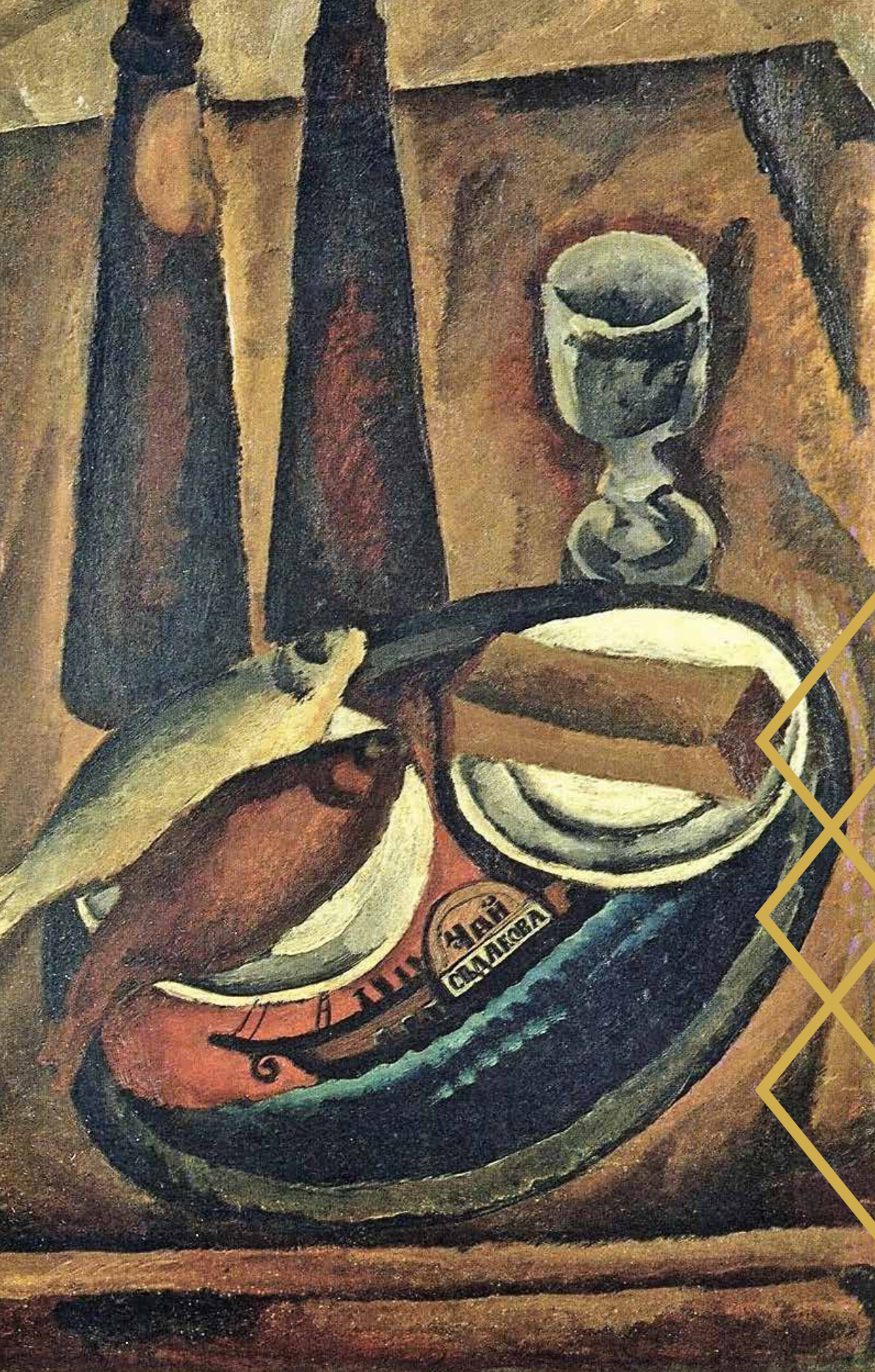
650 125 мл · 4100 750 мл

Германия, полусухое  
Germany, semi-dry

RIGO RIGO CHENIN BLANC  
РИГО РИГО ШЕНЕ БЛАН

3500 750 мл

ЮАР, сухое  
South Africa, dry



Петр Кончаловский,  
«Пиво и вобла», 1912

## RED WINE КРАСНОЕ ВИНО

TEMPRANILLO, TIERRA NATAL  
ТЕМПРАНИЛЬО, ТЬЕРРА НАТАЛЬ

510 125 мл · 2500 750 мл

Испания, сухое  
Spain, dry

MONTEPULCIANO, BRUNI  
МОНТЕПУЛЬЧАНО, БРУНИ

590 125 мл · 2900 750 мл

Италия, сухое  
Italy, dry

SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON, LAKKY  
ШИРАЗ-КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, ЛАККИ

610 125 мл · 3050 750 мл

Австралия, полусухое  
Australia, semi-dry

VR SHIRAZ SOUTH EASTERN  
ШИРАЗ ЮГО ВОСТОЧНАЯ АВСТРАЛИЯ

3500 750 мл

Австралия, полусухое  
Australia, semi-dry

MARQUES DE TOMARES RIOJA  
МАРКИЗ ДЕ ТОМАРЕС

4500 750 мл

Испания, сухое  
Spain, dry

SAN TELMO MALBEC BODEGA  
САН ТЕЛЬМО МАЛЬБЕК БОДЕГА

3200 750 мл

Новая Зеландия, полусухое  
New Zealand, semi-dry

SAPARAVI CHÂTEAU MANAVI  
САПЕРАВИ ШАТО МАНАВИ

510 125 мл · 2500 750 мл

Грузия  
Georgia

AL ROMANA SANGIOVESE CABERNET  
АЛЬМА РОМАНА САНДЖОВЕЗЕ КАБЕРНЕ

510 125 мл · 2600 750 мл

Италия, полусухое  
Italy, semi-dry

CHIANTI CONTI SERRISTORI  
КЪЯНТИ КОНТИ СЕРРИСТОРИ

780 125 мл · 4500 750 мл

Италия, сухое  
Italy, dry

FETZER CABERNET SAUVIGNON  
ФЕТЦЕР КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

3500 750 мл

США, полусухое  
USA, semi-dry



Эдуард фон Грютцнер,  
«Перекур пивовара», 1882

## 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.

## LIQUEURS, BITTERS, VERMOUTHS ЛИКЕРЫ, БИТТЕРЫ, ВЕРМУТЫ

BAUER SCHNAPS  
БАУЭР ШНАПС

650 40 мл

Груша, Малина, Слива, Абрикос, Вишня, Орех  
Pear, Raspberry, Plum, Apricot, Cherry, Hazelnut

HOMEMADE LIQUEURS  
ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

310 50 мл · 6200 1л

Клюква-апельсин, Облепиха, Вишня, Лимончелло,  
Грейпфрут, Хреноуха  
Cranberry-Orange, Sea buckthorn, Cherry, Limoncello,  
Grapefruit, Horseradish

JÄGERMEISTER  
ЯГЕРМАЙСТЕР | 550 40 мл

CAMPARI  
КАМПАРИ | 410 40 мл

COINTREAU  
КУАНТРО | 390 40 мл

BAILEY'S IRISH CREAM  
БЕЙЛИС АЙРИШ КРИМ | 380 40 мл

КАНЦУА  
КАЛУА | 410 40 мл

AMARETTO DISARONNO  
АМАРЕТТО ДИСАРОННО | 390 40 мл

SAMBUCA VILLA CORDEA  
САМБУКА ВИЛЛА КОРДЕА | 380 40 мл

АМАРО ДИ АНГОСТУРА  
AMARO DI ANGOSTURA | 630 40 мл

MARTINI  
МАРТИНИ | 290 40 мл

Бьянко, Россо, Драй, Фиеро  
Bianco, Rosso, Dry, Fiero

## COGNAC КОНЬЯК

HENNESSY  
ХЕНЕССИ

VS 750 40 мл · VSOP 1100 40 мл · XO 2900 40 мл

RÉMY MARTIN  
РЕМИ МАРТЕН

VS 700 40 мл · VSOP 1100 40 мл · XO 2800 40 мл

COURVOISIER  
КУРВУАЗЬЕ

VS 750 40 мл · VSOP 990 40 мл · XO 2900 40 мл

BARON OTARD  
БАРОН ОТАРД

VSOP 990 40 мл

MARTELL  
МАРТЕЛЬ

VS 750 40 мл · VSOP 980 40 мл · XO 2800 40 мл

## BRANDY БРЕНДИ

ARARAT  
АРАРАТ | 480 40 мл

GRAPPA FRIULANA  
ГРАППА ФРИУЛАНА НОНИНО | 700 40 мл



Фриц Георг Папперитц, «Компания в кабачке», 1880

## 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.

## PORT ПОРТВЕЙН

FINE TAWNY PORT, GRAHAM'S  
ФАЙН ТОНИ, ГРЭМ'С

540 50 мл

Португалия, сладкое  
Portugal, sweet

## RUM РОМ

OAKHEART ORIGINAL

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ | 310 40 мл

ANGOSTURA 5 Y.O.

АНГОСТУРА 5 ЛЕТ | 630 40 мл

## GIN ДЖИН

BEEFEATER

БИФИТЕР | 560 40 мл

GORDON'S

ГОРДОНС | 530 40 мл

BOMBAY SAPPHIRE

БОМБЕЙ САПФИР | 580 40 мл

THE BOTANIST

БОТАНИСТ | 850 40 мл

SIPSMITH LONDON DRY

СИПСМИТ ЛОНДОН ДРАЙ | 650 40 мл

## VODKA ВОДКА

RUSSIAN STANDARD ORIGINAL

РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ

260 50 мл · 3800 1 л

RUSSIAN STANDARD GOLD

РУССКИЙ СТАНДАРТ ЗОЛОТАЯ

280 50 мл · 4800 1 л

RUSSIAN STANDARD PLATINUM

РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ

350 50 мл · 5800 1 л

BELUGA

БЕЛУГА

480 50 мл · 7800 1 л

ONEGIN

ОНЕГИН

570 50 мл

GREY GOOSE

ГРЕЙ ГУЗ

710 50 мл · 12 000 1 л



## 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.

## TEQUILA ТЕКИЛА

SAUZA SILVER  
САУЗА СИЛЬВЕР | 480 40 мл

SAUZA GOLD  
САУЗА ГОЛД | 520 40 мл

OLMECA BLANCO  
ОЛЬМЕКА БЛАНКО | 590 40 мл

OLMECA GOLD  
ОЛЬМЕКА ГОЛД | 620 40 мл

PUEBLO VIEJO BLANCO  
ПУЭБЛО ВЬЕХО БЛАНКО | 940 40 мл

PUEBLO VIEJO REPOSADO  
ПУЭБЛО ВЬЕХО РЕПОСАДО | 1190 40 мл

## AMERICAN WHISKEY АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

JACK DANIEL'S  
ДЖЭК ДЭНИЭЛС | 650 40 мл

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY  
ДЖЭК ДЭНИЭЛС  
ТЕННЕССИ ХАНИ | 650 40 мл

JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE  
ДЖЭК ДЭНИЭЛС  
ТЕННЕССИ ЭППЛ | 650 40 мл

GENTLEMAN JACK  
ДЖЕНТЕЛЬМЕН ДЖЕК | 750 40 мл

JIM BEAM  
ДЖИМ БИМ | 450 40 мл

JIM BEAM DOUBLE OAK  
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК | 470 40 мл

JIM BEAM BLACK  
ДЖИМ БИМ БЛЭК | 510 40 мл

MAKER'S MARK  
МЭЙКЕРС МАРК | 650 40 мл

## IRISH WHISKEY ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

JAMESON  
ДЖЕМЕСОН | 560 40 мл



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 пивоварнями «Paulaner» (Пауланер) — самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам, «Paulaner» (Пауланер) использует 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. Эксперты «Paulaner» (Пауланер) тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.

## BLENDED WHISKY КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

BALLANTINES FINEST  
БЭЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ | 650 40 мл

JOHNNIE WALKER RED LABEL  
ДЖОННИ УОКЕР РЭД ЛЭЙБЛ | 550 40 мл

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL  
ДЖОННИ УОКЕР БЛЭК ЛЭЙБЛ | 730 40 мл

CHIVAS REGAL 12 Y.O.  
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ | 780 40 мл

CHIVAS REGAL 18 Y.O.  
ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ | 1450 40 мл

THE FAMOUS GROUSE  
ФЭЙМОС ГРАУС | 350 40 мл

THE FAMOUS GROUSE 12 Y.O.  
ФЭЙМОС ГРАУС 12 ЛЕТ | 620 40 мл

WILLIAM LAWSON'S  
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС | 330 40 мл

WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED  
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС ПРЯНЫЙ | 330 40 мл

DEWAR'S WHITE LABEL  
ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ | 390 40 мл

DEWAR'S 12 Y.O.  
ДЮАРС 12 ЛЕТ | 660 40 мл

SUNTORY TOKI  
САНТОРИ ТОКИ | 890 40 мл

## SINGLE MALT WHISKY ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

ABERFELDY 12 Y.O.  
АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ | 1190 40 мл

AUCHENTOSHAN 12 Y.O.  
АКЕНТОШАН 12 ЛЕТ | 780 40 мл

SINGLETON 12 Y.O.  
СИНГЛТОН 12 ЛЕТ | 1060 40 мл

HIGHLAND PARK 12 Y.O.  
ХАЙЛЭНД ПАРК 12 ЛЕТ | 780 40 мл

HIGHLAND PARK 18 Y.O.  
ХАЙЛЭНД ПАРК 18 ЛЕТ | 1950 40 мл

THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.  
МАКАЛЛАН ДАБЛ КАСК 12 ЛЕТ | 1700 40 мл

THE MACALLAN FINE OAK 12 Y.O.  
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК 12 ЛЕТ | 2100 40 мл

THE MACALLAN FINE OAK 18 Y.O.  
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК 18 ЛЕТ | 2900 40 мл

THE MACALLAN FINE OAK 21 Y.O.  
МАКАЛЛАН ФАЙН ОАК 21 ГОД | 4200 40 мл



Эдуард Мане,  
«Подалвальщица пива», 1879

## Кто варил пиво

С древнейших времен и вплоть до конца Средних веков пивоварением занимались преимущественно женщины, в Европе их вытеснили из профессии монахи: монастыри превратились в главные центры изготовления пива. 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.

## COCKTAILS КОКТЕЙЛИ

### TEQUILA SUNRISE | 480 300 мл

Текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, лед  
Tequila, orange juice, grenadine syrup, ice

### CUBA LIBRA | 480 300 мл

Ром, лайм, кока-кола, лед  
Rum, lime, Coca-Cola, ice

### LONG ISLAND ICED TEA | 510 300 мл

Ром, текила, водка, джин, трипл сек, кока-кола, лимон  
Rum, tequila, vodka, gin, triple sec, Coca-Cola, lemon

### MOJITO | 480 300 мл

Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп, лед  
Rum, lime, mint, sparkling water, sugar syrup, ice

### MARGARITA | 480 100 мл

Текила, лайм, трипл сек, сахарный сироп  
Tequila, lime, triple sec, cane sugar

### DAIQUIRI | 510 100 мл

Ром, лайм, сахарный сироп  
Rum, lime, sugar syrup

### COSMOPOLITAN | 490 100 мл

Цитрусовая водка, морс, лимонный сок, трипл сек  
Citron, juice, lemon juice, triple sec

### NEGRONI | 510 150 мл

Кампари, Мартини Rosso, джин  
Campari, Martini Rosso, gin

### B-52 | 450 50 мл

Бейлиз, Калуа, Куантро  
Baileys, Kahlúa, Cointreau

### APEROL SPRITZ

### АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ | 950 300 мл

Просекко, Апероль, апельсин, содовая, лед  
Prosecco, Aperol, orange, sparkling water, ice

## COCKTAILS MUNICH STYLE КОКТЕЙЛИ ПО-МЮНХЕНСКИ

### CAMPARI SPRITZ

### КАМПАРИ ШПРИТЦ | 620 300 мл

Кампари, игристое вино, апельсин, газированная вода  
Campari, sparkling wine, lemon, orange, sparkling water

### WEINSCHORLE

### ШОРЛЕ | 410 280 мл

Белое вино, лимон, содовая, лед  
White wine, lemon, sparkling water, ice

### SHNAPPS TONIC

### ШНАПС-ТОНИК | 770 300 мл

Шнапс, тоник, лимон, лед  
Shnapps, tonic, lemon, ice

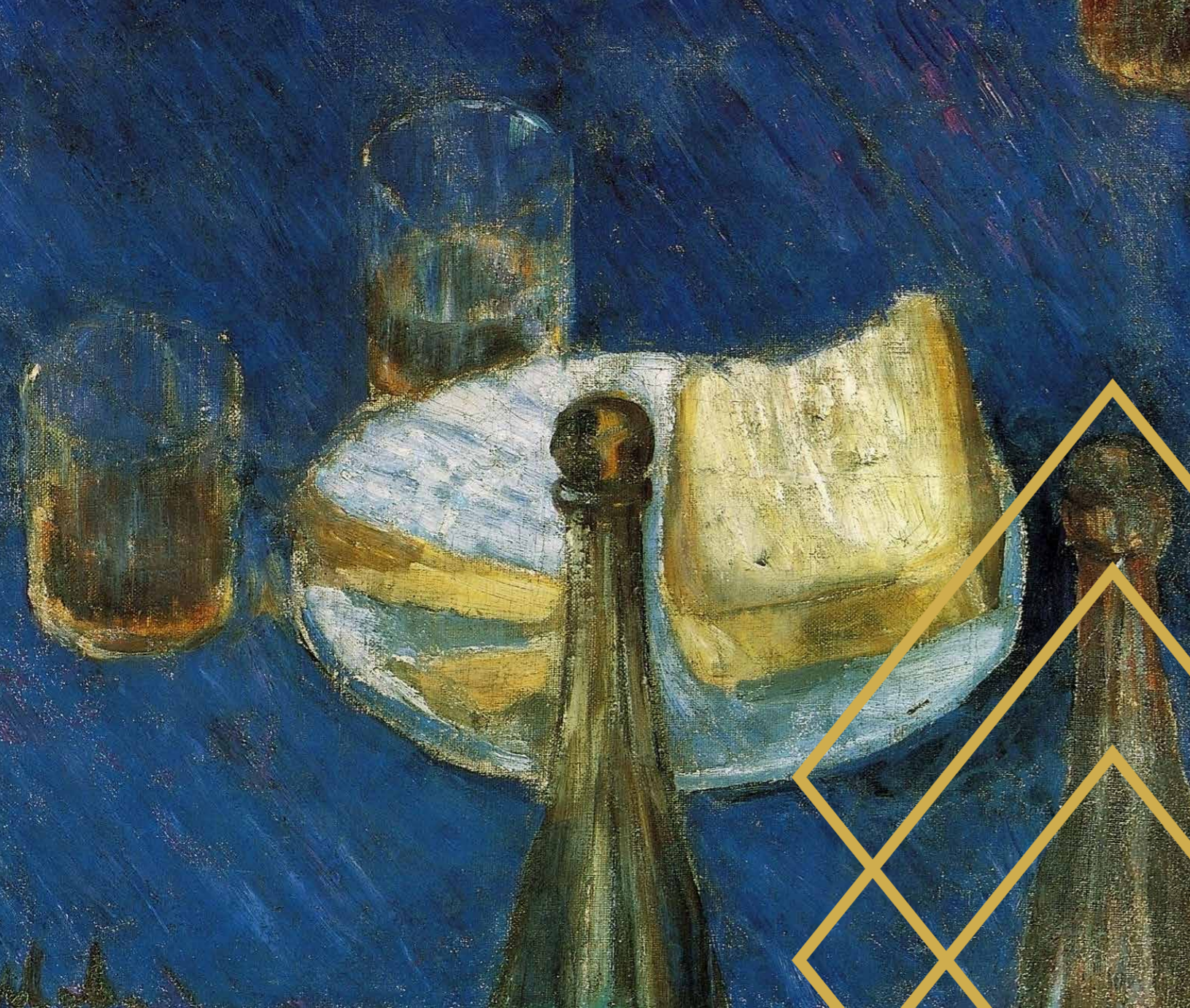
### HUGO

### ХУГО | 510 300 мл

Игристое вино, лайм, сок лайма, мята, сироп бузины, лед  
Sparkling wine, lime, lime juice, mint, elderflower syrup, ice

### ГЛИНТВЕЙН | 250 250 мл

Вино, мед, апельсин, корица, бадьян  
Wine, honey, orange, cinnamon, star anise



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

## 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.

## WATER МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

BON-AQUA  
БОН АКВА

180 500 мл

Газированная, негазированная  
Sparkling, still

AQUA RUSSA  
АКВА РУССА

280 200 мл · 450 500 мл

Газированная, негазированная  
Sparkling, still

BORJOMI  
БОРЖОМИ

480 500 мл

Газированная  
Sparkling

## SOFT DRINKS ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SODA  
ГАЗИРОВКА

270 330 мл

Кока-Кола, Кока-Кола Zero, Фанта, Спрайт, Швепс  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes

RED BULL  
РЕД БУЛЛ

380 250 мл

APPLE JUICE SPRITZER  
ШОРЛЕ ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА

180 300 мл

Освежающий напиток из яблочного сока, смешанного с минеральной водой  
Very popular Bavarian thirst quencher, made of apple juice and sparkling water

SPEZI  
ШПЕЦИ

260 300 мл

Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду, состоящий из Кока-Колы и Фанты  
Popular Bavarian soft drink, perfectly quenches thirst, consisting of Coca-Cola and Fanta

CRANBERRY JUICE  
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

250 250 мл · 750 1 л

MILKSHAKE  
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ В АССОРТИМЕНТЕ

350 250 мл

HOMEMADE LEMONADE  
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

290 300 мл

Лайм, Лимон, Грейпфрут, Апельсин  
Lime, Lemon, Orange, Grapefruit



Эдуард Мане,  
«За кружкой пива», 1873

## Лагер и эль

В Средневековье центр пивоварения переместился в Европу ввиду коранического запрета на употребление алкоголя. В слабые и легко скисающие эли стали добавлять консервант — хмель. В баварских монастырях в XV веке был изобретен лагер, пиво низового брожения. Лагер было намного проще транспортировать, благодаря чему этот класс пива вытеснил эль во многих странах. На Севере Европы эли долго продолжали держать первенство в популярности.

## JUICE СОК

### FRUIT JUICES СОК В АССОРТИМЕНТЕ

210 250 МЛ

Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня, Грейпфрут  
Orange, Apple, Tomato, Grapefruit, Cherry

### FRESH JUICE СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

390 250 МЛ

Апельсин, Грейпфрут  
Orange, Grapefruit

## HOT BEVERAGES ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### COFFEE AMERICANO АМЕРИКАНО

240 150 МЛ

### ESPRESSO ЭСПРЕССО

240 40 МЛ

### RISTRETTO РИСТРЕТТО

240 20 МЛ

### DOUBLE ESPRESSO ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

280 80 МЛ

### CAPPUCCINO КАПУЧИНО

280 150 МЛ

### CAFFÈ LATTE ЛАТТЕ

280 200 МЛ

### TEA BY POT ЧАЙНИК ЧАЯ

390 400 МЛ

Ассам, Ассам с Чебрецом, Эрл Грей, Сенча, Красные ягоды,  
Зеленый с жасмином, Ройбуш со сливками

Assam Jamguri, Assam Thyme, Earl Grey Blue Blossom, China Green  
Pure Chun Mee, Red fruit, China Green Jasmine Chung Hao, Rooibush  
Stawberry Cream

