



Добро пожаловать!



---

**ПО БУДНЯМ  
12.00-15.00**

**СКИДКА 15%**

**НА ВСЕ МЕНЮ**

---



## Гросс

Блюдо для большой компании, сочетающее в себе три вида мяса, соусы Айоли, Сальса, Цезарь, картофельный салат и салат из кислой капусты.

**4449₽**

1 порция

**2719₽**

1/2 порции





## Фирменные блюда

1/1500/400/320/180 **Гросс**

**4449₽**  
1 порция

1/800/200/160/180 **Гросс 1/2**

**2719₽**  
1/2 порции

Блюдо для большой компании, сочетающее в себе три вида мяса, соусы Айоли, Сальса, Цезарь, картофельный салат и салат из кислой капусты.

## Блюда для большой компании

Рассчитаны на 4 человек

1 шт/1 шт/270/250/  
190/160/40

### Мясное ассорти гриль

**3699₽**

Свинные ребра, свиная отбивная с копченостями, свиная рулька, стейк Шатобриан, куриные крылышки Баффало. Подается с картофельными дольками и тушеной капустой с беконом.

1шт/8шт/5шт  
140/140/70

### Рыбное ассорти гриль

**2859₽**

Тигровые креветки, стейк из семги, филе судака, мидии на двух створках. Блюдо подается с картофелем Дюшес.

3 шт/135/150/  
250/95/135/100/  
50/50/50/50

### Большое пивное ассорти

**1899₽**

Куриные крылышки Баффало, жареный сыр моцарелла, колбаски, гренки бородинские с чесноком и кунжутом, сырные шарики, картофель фри и митболы из куриного филе с соусами Чимичури, Аргентинский острый, Американо, Айоли.







Гренки бородинские с  
чесноком и кунжутом  
329₽



Митболы  
из куриного филе  
399₽





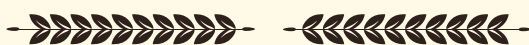
## Закуски к пиву

- |                |   |       |
|----------------|---|-------|
| 1/220/30       | <b>Митболы из куриного филе</b><br>Сочные шарики из куриного филе с беконом, сливками и сыром гауда в хрустящей панировке. Подаются с соусом Айоли. | 399₽  |
| 1/240/30       | <b>Жареный сыр</b><br>Сыр моцарелла в хрустящей панировке. Подается с пикантным соусом на основе майонеза, томатного соуса и чеснока.               | 369₽  |
| 1/220/30       | <b>Сырные шарики</b><br>Из сыра гауда, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом Айоли.  | 369₽  |
| 1/150/30       | <b>Гренки бородинские с чесноком и кунжутом</b><br>Подаются с кремом из творога, чеснока и зелени.  | 329₽  |
| 8шт/40/20      | <b>Тигровые креветки темпура</b><br>Обжаренные в хрустящей панировке, подаются с соусом из сметаны с зеленью.                                       | 689₽  |
| 1/360/60       | <b>Куриные крылышки Баффало</b><br>В соусе барбекю. Подаются со свежими овощами.  | 799₽  |
| 1/250/40       | <b>Креветки к пиву</b><br>Отварные со специями и лимоном или обжаренные с чили и чесноком.  | 1189₽ |
| 1/300/30/30/30 | <b>Таштички</b><br>Острые чешские пирожки из картофельного теста, жаренные в масле: с капустой, с грибами, ветчиной и сыром.                        | 389₽  |
| 1/200/25/20    | <b>Кальмары по-азиатски</b><br>В хрустящей панировке с кунжутом, жаренные во фритюре. Подаются с маринованным имбирем и долькой лимона.             | 409₽  |
| 1/30/30/30/30  | <b>Орехи соленые</b><br>Арахис, миндаль, кешью, фисташки.   | 349₽  |



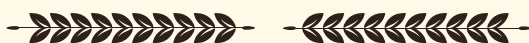
## Холодные закуски

- 1/160/80/30/10 **Тарелка европейских сыров** **829₽**  
Сыр Пармезан, сыр Грюйер, сыр Качотта с семенами лаванды, сыр Качотта с грецким орехом, свежая груша, мед и орехи.
- 1/160/50/60 **Сыровяленое мясное ассорти** **1199₽**  
Окорок свиной Пармский, пастрома из куриной грудки, "Казылык" сыровяленая колбаса из конины, говядина сырокопченая. Подаются с паштетом из индейки и гриллированной чиабаттой.
- 1/200/30/10 **Традиционная русская мясная закуска** **879₽**  
Буженина с чесноком, запеченное куриное филе, язык телячий отварной и копченая говядина. Блюдо подается со сливочным хреном.
- 1/150/20 **Рыбное ассорти** **899₽**  
Малосольная семга, копченый угорь, клыкач холодного копчения. Подается с лимоном и зеленью.
- 1/100/50/30 **Малосольная сельдь по-русски** **379₽**  
Подаётся с маринованным луком, зеленью и отварным картофелем.



## Холодные закуски

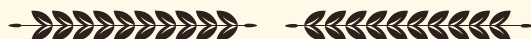
- 1/75/30/30/10 **Карпаччо из говяжьей вырезки** 629₽  
Маринованное в порто с розовым перцем. Подается с хрустящими палочками и сыром Пармезан..
- 1/75/40/30 **Телячий язык отварной** 609₽  
Подается с хреном и маринованными корнишонами.
- 1/50/30/30/5 **Сало домашнее** 339₽  
Подается с Бородинским хлебом и чесноком.
- 1/300/30/30 **Ассорти из свежих овощей** 459₽  
и зелени с соусом «Айоли».
- 1/300 **Старорусские соленья** 369₽  
Соленые бочковые огурцы и помидоры, хрустящая квашеная капуста, маринованный острый перец и чеснок.
- 1/150/30/10 **Шампиньоны пряного посола** 349₽  
Собственного производства, подаются со сметаной и зеленью.





## Салаты

- 1/250 **Салат Мюнхенский** **489₽**  
 Пикантный салат из копченых колбасок, молодого картофеля, сочных листьев салата, хрустящих маринованных огурчиков, с сыром Пармезан.
- 1/230 **Салат с теплой телятиной** **599₽**  
 С обжареными вешенками, болгарским перцем, хрустящими листьями салата, свежими томатами и огурцами, теплыми кусочками телятины под оригинальной заправкой на основе темного бальзамика с приятной ноткой имбиря.
- 1/310 **Салат «Греческий»** **439₽**  
Классический салат из томатов, свежих огурцов, болгарского перца, зеленого салата, перламутрового лука, маслин и сыра Фетаки.
- 1/285/95 **Французский салат «Нисуаз» с тунцом** **659₽**  
Свежие овощи, салат латук, маринованные корнишоны, отварной картофель, тунец и нежная заправка «Винегрет» из оливкового масла и лимонного сока с горчицей.
- 1/325 **Салат Оливье А-ля Рюс** **569₽**  
Со слабосоленой семгой и авокадо, на карпаччо из томатов.



## Салаты

- 1/310 **Салат с отварной мякотью кабана,** **549₽**  
золотистым картофелем, маринованными шампиньонами и солеными огурцами
- 1/245 **Салат «Монмартр» с тёплым цыпленком,** **449₽**  
с беконом и свежими овощами, в лимонно-горчичной заправке
- 1/225 **Итальянский салат с Пармским окороком** **509₽**  
Из свежих овощей, зеленого хрустящего салата, сыра Эдам, вяленого окорока Парма.  
Блюдо подается в горчично-масляной заправке.
- Салат Цезарь**  
Хрустящие листья салата с соусом из анчоусов, сыром Пармезан и чесночными гренками
- 1/265 **с тигровыми креветками** **549₽**  
1/270 **с курицей** **459₽**
- 1/250 **Салат Русский Оливье с говядиной** **429₽**  
Классический салат с отварной телятиной.
- 1/245 **Зеленый салат с тигровыми креветками** **569₽**  
С мякотью авокадо, слайсами свежей моркови и томатами черри в чесночной заправке.









### Суп Айнтопф

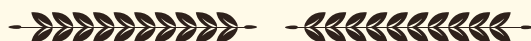
Пряный густой суп из свиной  
шеи с копчеными колбасками,  
картофелем и спелыми томатами.  
Подается в ароматном хлебе.

449₽




## Супы

- 1/350/30/20/40 **Борщ с разварной телятиной** 399₽  
 Подаётся с закуской из соленого сала и чеснока, сметаной и бородинскими гренками.
- 1/400 **Суп Айнтопф** 449₽  
Пряный густой суп из свиной шеи с копчеными колбасками, картофелем и спелыми томатами. Подается в ароматном хлебе.
- 1/300/30 **Классическая мясная солянка** 479₽  
Со сметаной и зеленью.
- 1/300/20/30 **Нежный сливочный рыбный суп из лосося по-скандинавски** 459₽
- 1/300/30 **Суп лесничего** 359₽  
 Из белых грибов и шампиньонов. Подается со сметаной и зеленью.



- 1/200 **Хлеб в ассортименте** 79₽  
Бородинский, Пеклеванный, белый хлеб





Сырные  
шарики

369₽



Жареный  
сыр

369₽






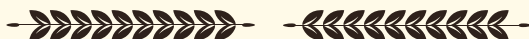
Камамбер  
жареный

599₽



## Торячие закуски

- 1/195/50 **Морепродукты под соусом Самбал** 589₽  
 Тигровые креветки, кальмары и мидии, приготовленные в сливочном соусе. Подаются с тостом из чабатты.
- 1/300 **Жареные свиные ушки** 429₽  
С луком и чесноком. Блюдо подается на порционной сковороде.
- 1/210/50 **Филе трески в хрустящей панировке** 399₽  
Подаётся с соусом из сметаны, зелени и чеснока.
- 1/140/30 **Камамбер жареный** 599₽  
Кусочки сыра камамбер в панировке, обжаренные во фритюре до хрустящей корочки. Подаются с брусничным джемом.
- 1/220/20 **Теплые баклажаны** 389₽  
В хрустящей панировке, с томатами черри и свежей кинзой, в азиатской заправке.
- 1/195/50/20 **Овощи гриль** 439₽  
 Обжаренные на гриле баклажаны, болгарский перец, томат и чеснок. Подаются на листьях зеленого салата.
- 1/190/30/30 **Мексиканская кесадилья с курицей** 449₽  
Со свежими томатами, сыром и острым перцем чили. Блюдо подается со сметаной и томатной сальсой.
- 1/300 **Картофель, жареный по-деревенски с мясом** 389₽  
Блюдо подается на порционной сковороде.
- 1/300 **Картофель, жареный по-деревенски с грибами** 359₽  
 Блюдо подается на порционной сковороде.







**Стейк из семги**

Со шпинатом и картофельными лодочками на соусе «Белое вино».

**1149₽**



**Мидии на двух створках**

Протушенные в сливках с перцем Чили и луком.

**739₽**



**Тигровые креветки**

В чесночном соусе, жареные на гриле. Подаются с картофелем Дюшес, салатом “Фантазия” и соусом Айоли.

**719₽**





## Колбаски собственного производства

6 шт/120/ 50/30/30/30	<b>Ассорти колбасок</b> Баварская улитка, Франкфуртские, Тирольские, Охотничьи. Подаются с картофелем фри, горчицей, соусом чимичури, соусом Америко и капустой, томленной с копченым беконом	<b>1749₽</b>
2 шт/ 120/50/30	<b>Тирольские</b> Сочные колбаски из свинины, с сыром гауда и деревенскими сливками. Подаются с картофелем фри, горчицей и капустой, томленной с копченым беконом	<b>699₽</b>
1 шт/ 120/50/30	<b>Баварская улитка</b> Классическая жареная колбаска из свиной грудинки с чесноком и специями. Подается с картофелем фри, горчицей и капустой, томленной с копченым беконом	<b>699₽</b>
2 шт/ 120/50/30	<b>Франкфуртские</b> Классические немецкие колбаски из мраморной говядины в сочетании со свиной шейкой и пряными специями. Подаются с картофелем фри, горчицей и капустой, томленной с копченым беконом	<b>699₽</b>
3 шт/60/ 30/30	<b>Охотничьи по-немецки</b> Подкопченные колбаски из свинины, говядины с чесноком и душистым перцем. На гарнир подается тушёная капуста с беконом, сливочный хрен, горчица и картофель фри или картофельное пюре на Ваш выбор	<b>689₽</b>

## Торячие блюда из рыбы и креветок

330/40/10	<b>Мидии на двух створках</b> Протушенные в сливках с перцем Чили и луком.	<b>739₽</b>
8 шт/40/10/30/20	<b>Тигровые креветки</b> В чесночном соусе, жареные на гриле. Подаются с картофелем Дюшес, салатом "Фантазия" и соусом Айоли.	<b>719₽</b>
1/160/90/50/20	<b>Стейк из семги</b> Со шпинатом и картофельными лодочками на соусе «Белое вино».	<b>1149₽</b>
1/140/60/100/60	<b>Судак жареный по-деревенски</b> Подается с картофелем «Рести» и сливочным соусом на белом вине.	<b>809₽</b>




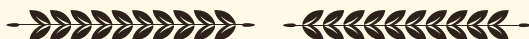
## Торячие блюда из мяса и птицы

- |                    |  |  |
|--------------------|--|--|
| 300/185/20         | <b>Рёбра кабана в соусе BBQ</b><br>Подаются с овощами гриль.   | <b>1039₽</b>   |
| 170/200/55/30      | <b>Котлета из мяса кабана</b><br>Подается с картофельным пюре и соусом Америко.  | <b>619₽</b>  |
| 1/140/200/30/30/20 | <b>Котлета Пожарская</b><br>Из грудинки цыпленка со сливочным маслом. Подается с картофельным пюре со шпинатом и соусом из сметаны, зелени и чеснока.  | <b>549₽</b>  |
| 1/220/150          | <b>Жарёнка из свинины</b><br>Нежная свиная шейка тушеная в деревенской сметане с луком и грибами. Подается в хрустящей булочке с гарниром из картофеля жареного по-домашнему.                      | <b>629₽</b>  |
| 1/330/90/30        | <b>Бургер Black Angus</b><br>Сочный бургер из мраморной говядины, с сыром гауда, джемом из бекона, хрустящими корнисонами и маринованным сладким луком. Подается с картофелем фри и соусом сальса. | <b>659₽</b>  |
| 1/120/80/30/7      | <b>Корейка молодого ягненка гриль</b><br>Подается с овощным соте, картофельным пюре и соусом из диких слив.  | <b>499₽</b><br><small>за 100 г сырого продукта</small> |
| 1/175/120/60       | <b>Свиная отбивная с копченостями</b><br>Выдержанная в бургундском маринаде. Подается с баварским гарниром.  | <b>699₽</b>  |
| 1/140/50           | <b>Филе индейки гриль</b><br>На грибной подушке, подается с легким салатом из ананаса и томатов черри.   | <b>279₽</b><br><small>за 100 г сырого продукта</small> |



## Торячие блюда из мяса и птицы

- 1/200/50/30/30 **Шашлык из свинины на гриле** **559₹**  
 Кусочки нежной свиной шеи, маринованные с пряностями и луком, обжаренные на гриле. Блюдо подается с маринованным луком, соусом "Америко" и узбекской лепешкой.
- 150/100/40/30/30/20 **Куриное филе гриль** **559₹**  
 С салатом из свежих овощей в зелёном соусе и традиционным картофелем фри. Подают с соусом из сметаны с зеленью и розовым соусом.
- 1/300 **Цыпленок Табака** **619₹**  
 Маринованный в специях и приготовленный на гриле. Подается с картофельными дольками, соусом Сацебеле и соусом из сметаны с зеленью.
- 1/260 **Баранина с овощами** **849₹**  
 Мякоть молодого барашка, тушеная с овощами и пряными травами.
- 1/1шт/120/60/30 **Свиная рулька «Роял» барбекю** **1019₹**  
 Запеченная в соусе барбекю. Блюдо подается с традиционным немецким гарниром.
- 270/140/100/20 **Свинные ребрышки барбекю** **789₹**  
 Маринованные в соусе Америко и обжаренные на гриле. Подаются с початком кукурузы, листьями салата и картофельными дольками.
- 165/100/30 **Бифштекс из свинины с картофельными дольками по-техасски** **599₹**  
 Сочный бифштекс из свиного окорока. Подаётся с картофельными дольками и соусом Америко.





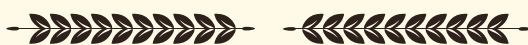


# Bierhaus

## Стейки

Выход готового блюда зависит от степени прожарки

- |             |  |   |
|-------------|--|---|
| 1/100*      | <b>Стейк Рибай</b><br> Нежный, сочный стейк с тонкими волокнами и мраморными прослойками жира, из спинной части молодых бычков, выращенных на зерновом откорме. Подается с томатно-лаймовым соусом. | <b>699₽</b><br>за 100 г сырого продукта |
| 1/100*      | <b>Стейк New York</b><br> Классический стейк из поясничной части телятины выращенной на зерновом откорме. Подается с томатно-лаймовым соусом.   | <b>649₽</b><br>за 100 г сырого продукта |
| 1/210/90/30 | <b>Стейк Шатобриан</b><br>Нежная постная говяжья вырезка из центральной части отруба. Блюдо подается с деревенским овощным салатом и перечным соусом.  | <b>1199₽</b>                            |
| 1/230/30/20 | <b>Филе - миньон из говяжьей вырезки</b><br>Для этого стейка используется только центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо. Блюдо подается с картофельным пюре, перечным соусом и морской солью.  | <b>999₽</b>                             |






## Соусы

- |      |   |             |
|------|---|-------------|
| 1/30 | <b>Фирменный мясной густой</b><br><i>Мясной густой соус с добавлением красного вина.</i>        | <b>79₽</b>  |
| 1/30 | <b>Аргентинский</b><br><i>Острый соус на основе перца чили.</i>                                 | <b>119₽</b> |
| 1/30 | <b>Чимичурри</b><br><i>Соус из пряных трав.</i>   | <b>69₽</b>  |
| 1/30 | <b>Перечный</b><br><i>Сливочный соус с зелёным перцем-горошком и добавлением коньяка.</i>       | <b>89₽</b>  |
| 1/30 | <b>Тар-тар</b><br><i>Сливочный соус с корнишонами и яйцом.</i>                                  | <b>69₽</b>  |
| 1/30 | <b>Айоли</b><br><i>Майонезно-чесночный соус с зеленью.</i>                                      | <b>69₽</b>  |
| 1/30 | <b>Сальса</b><br><i>Соус из свежих томатов, сладкого и острого перцев, с чесноком и зеленью</i> | <b>99₽</b>  |
| 1/30 | <b>Америко</b><br><i>Пряный томатный соус с базиликом и аджикой.</i>                            | <b>99₽</b>  |
| 1/30 | <b>Блю Чиз</b><br><i>Сливочный соус с сыром с голубой плесенью.</i>                             | <b>119₽</b> |
| 1/30 | <b>Гуакамоле</b><br><i>Соус из авокадо, лимонного сока и чеснока.</i>                           | <b>99₽</b>  |
| 1/30 | <b>Зеленый чесночный</b>  | <b>69₽</b>  |
| 1/30 | <b>Свит чили</b>  | <b>89₽</b>  |



## Десерты

- |   |   |             |
|---|---|-------------|
| 1/150   | <b>Десерт с меренгой</b>  | <b>249₽</b> |
|  | <i>Хрустящие кусочки безе с кремом, на основе сыра маскарпоне и сливок. Подается с вишневым соусом.</i>                               |             |
| 1/800   | <b>Фрукты в нарезке</b>   | <b>699₽</b> |
|   | <i>Апельсины, бананы, груши, виноград, киви, яблоки.</i>  |             |
| 1/110/30  | <b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b>   | <b>289₽</b> |
|   | <i>Классический американский чизкейк с клубничным соусом.</i>   |             |
|   | <b>Штрудель</b>   |             |
|   | <i>Подается с шариком ванильного мороженого и грильяжем.</i>  |             |
| 1/140/40/30   | <b>с вишней</b>   | <b>259₽</b> |
| 1/140/40/30   | <b>с яблоками и мороженым</b>   | <b>239₽</b> |
| 1/120/40  | <b>Мильфей с вишней</b>   | <b>249₽</b> |
|   | <i>Десерт из хрустящего слоеного теста с вишней и сливочным кремом Маскарпоне. Подается с ванильным мороженым и вишневым Compote.</i> |             |
| 1/100/30  | <b>Шоколадный рулет</b>   | <b>269₽</b> |
|   | <i>Из черного и белого шоколада с ягодным соусом.</i>   |             |
| 1/160/30  | <b>Сырники собственного приготовления</b>   | <b>259₽</b> |
|   | <i>Подаются со сметаной.</i>  |             |
| 1/100   | <b>Сливочное мороженое</b>  | <b>239₽</b> |
|   | <i>Фисташковое, шоколадное, ванильное.</i>  |             |
|   | <b>Топинги к мороженому:</b>  |             |
| 1/15  | <b>соус клубничный</b>  | <b>29₽</b>  |
| 1/10  | <b>шоколад</b>  | <b>29₽</b>  |
| 1/10  | <b>грильяж</b>  | <b>29₽</b>  |
| 1/60  | <b>фрукты к мороженому</b>  | <b>49₽</b>  |



Большое  
пивное ассорти  
1899₽



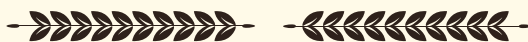




## Пиво разливное

Рекомендуем попробовать Ваше любимое пиво с Бехеровкой

	0,3 л	0,5 л
<b>Курпфальц Брой Хеллес</b> Светлое, фильтрованное. Германия, алк. 5,2%.	299₽	449₽
<b>Литовел Премиум</b> Светлое, фильтрованное. Чехия, алк. 5,3%.	299₽	449₽
<b>Зубр Классик</b> Темное, фильтрованное. Чехия, алк. 3,8%.	299₽	449₽
<b>Штайнброй Вайссбир</b> Светлое, нефильтованное. Германия, алк. 5,2%.	299₽	449₽
<b>Бирхаус</b> Светлое, фильтрованное. Россия, алк. 4,6%.	179₽	229₽
<b>Бирхаус</b> Светлое, нефильтованное. Россия, алк. 4,7%.	179₽	229₽



\* На акционные позиции другие скидки не распространяются  
По карте гостя бонусы на акционные позиции не списываются, накапливаются.



## Пиво бутылочное

	0,5 л
<b>IPA OVERFALL</b>	<b>389₽</b>
<i>Светлое, нефильтрованное, неосветленное. Россия, алк. 6,5%</i>	
<b>APA CRAZY MOOSE</b>	<b>389₽</b>
<i>Светлое, нефильтрованное, осветленное непастеризованное. Россия, алк 5,5%</i>	
<b>Айингер Урвайссе</b>	<b>499₽</b>
<i>Полутемное, непастеризованное, нефильтрованное, пшеничное, верхового брожения. Германия, алк. 5,8%.</i>	
<b>Вайнштефан Хефевайсбир</b>	<b>489₽</b>
<i>Светлое, нефильтрованное, пастеризованное. Германия, алк. 5,4%.</i>	
<b>Вайнштефан Хефевайсбир Дункель</b>	<b>489₽</b>
<i>Темное, нефильтрованное, неосветленное Германия, алк. 5,3%.</i>	
<b>Вайнштефан Оригинал Хеллес</b>	<b>489₽</b>
<i>Светлое, фильтрованное, пастеризованное. Германия, алк. 5,1%.</i>	
<b>Зубр Голд</b>	<b>469₽</b>
<i>Светлое, фильтрованное, пастеризованное. Чехия, алк. 4,6%.</i>	
<b>Кульмбажер Эдельхерб Премиум Пилс</b>	<b>489₽</b>
<i>Светлое, фильтрованное, пастеризованное. Германия, алк. 4,9%.</i>	
	0,25 л
<b>Морт Сябите Крик Ламбик</b>	<b>399₽</b>
<i>Вишнёвое, фильтрованное, пастеризованное. Бельгия, алк. 4%.</i>	
	0,5 л
<b>Кульмбажер Эдельхерб</b>	<b>489₽</b>
<i>Светлое, фильтрованное, пастеризованное. Германия, алк. 0%</i>	

\* На акционные позиции другие скидки не распространяются

По карте гостя бонусы на акционные позиции не списываются, накапливаются.





## Розовое вино

<b>Эстреиа DOC</b> П/сухое. Португалия, алк 11%.	0,15 л	0,75 л
	<b>529₽</b>	<b>2549₽</b>

## Белые вина

<b>Така Совиньон Блан</b> Сухое. Новая Зеландия, алк 13,5%.	0,15 л	0,75 л
	<b>749₽</b>	<b>3679₽</b>
<b>Пиринеос DO</b> Сухое. Испания, алк 13,5%.	<b>529₽</b>	<b>2559₽</b>
	<b>Ла Казада Пино Гриджо</b> Сухое. Италия, алк 12%.	<b>509₽</b>
<b>Цинандали</b> Сухое. Грузия, алк 13%.		<b>439₽</b>
	<b>Шардоне Отборное ECCE</b> Сухое. Крым, алк 12% - 14%.	<b>449₽</b>





## Красные вина

	0,15 л	0,75 л
<b>Кьянти Престиж DOCG</b> <i>Сухое. Италия, алк. 13%.</i>	<b>589₽</b>	<b>2859₽</b>
<b>Ла Казада Мерло</b> <i>Сухое. Италия, алк. 12%.</i>	<b>509₽</b>	<b>2509₽</b>
<b>Сан Тельмо Мальбек</b> <i>Сухое. Аргентина, алк. 13%.</i>	<b>509₽</b>	<b>2499₽</b>
<b>Киндзмараули</b> <i>П/сладкое. Грузия, алк. 13%.</i>	<b>479₽</b>	<b>2349₽</b>
<b>МаМа ЕССЕ</b> <i>Сухое. Крым, алк. 11,5 - 12,5%.</i>	<b>569₽</b>	<b>2839₽</b>

## Цвистые вина

	0,75 л
<b>Мартини Просекко</b> <i>Италия, алк. 11,5%.</i>	<b>4299₽</b>
<b>Мартини Асти</b> <i>Италия, алк. 7,5%.</i>	<b>4299₽</b>
<b>Мартини Брют</b> <i>Италия, алк. 11,5%.</i>	<b>4299₽</b>
<b>Абрау Дюрсо</b> <i>Белое брют, Россия, алк. 10,5-13%.</i>	<b>1399₽</b>
<b>Абрау Дюрсо</b> <i>Белое п/сладкое, Россия, алк. 10,5-13%.</i>	<b>1399₽</b>
<b>Российское шампанское</b> <i>Белое брют, Россия, алк. 10,5-13%.</i>	<b>899₽</b>
<b>Российское шампанское</b> <i>Белое п/сладкое, Россия, алк. 10,5-13%.</i>	<b>899₽</b>







# Bierhaus

## Виски

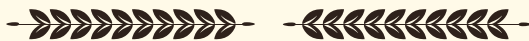
---

<b>Чивас Ригал 12 лет</b> Шотландия, алк. 40%.	0,05 л <b>649₽</b>
<b>Джек Дениел'с Теннесси</b> США, алк. 40%.	<b>449₽</b>
<b>Джемесон</b> Ирландия, алк. 40%.	<b>469₽</b>
<b>Джим Бим</b> США, алк. 40%.	<b>409₽</b>
<b>Баллантайнс Файнест</b> Шотландия, алк. 40%.	<b>399₽</b>

## Виски односолодовый

---

<b>Аберфельди 12 лет</b> Шотландия, алк. 40%.	0,05 л <b>999₽</b>
--	-----------------------





**Bierhaus**

## Ром

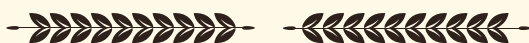
---

	0,05 л
<b>Бакарди Оакхарт</b> Германия, алк. 35%.	<b>349₽</b>
<b>Бакарди Карта Нэгра</b> Германия, алк. 40%.	<b>349₽</b>

## Вермуты

---

	0,1 л
<b>Мартини Бьянко</b> Италия, алк. 15%.	<b>399₽</b>
<b>Мартини Фиеро</b> Италия, алк. 14,9%.	<b>399₽</b>







*bierrestaurant*  
**Bierhaus**

## Коньяк

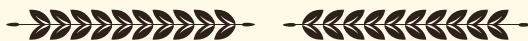
---

<b>Мартель В.С.О.П.</b> <i>Франция, алк. 40%.</i>	0,05л <b>859₽</b>
<b>Мартель В.С.</b> <i>Франция, алк. 40%.</i>	<b>589₽</b>
<b>Асканели Гранд Резерв 7 лет</b> <i>Грузия, алк. 40%.</i>	<b>389₽</b>
<b>Арарат 5 звезд</b> <i>Армения, алк. 40%.</i>	<b>299₽</b>

## Текила

---

<b>Ольмека Золотая</b> <i>Мексика, алк. 38%.</i>	0,05л <b>459₽</b>
<b>Ольмека Белая</b> <i>Мексика, алк. 38%.</i>	<b>459₽</b>
<b>Камино Реал Белая</b> <i>Мексика, алк. 40%.</i>	<b>329₽</b>





# Bierhaus

## Ликеры

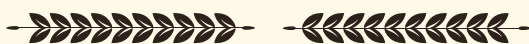
<b>Куантро</b> Франция, алк. 40%.	0,05 л <b>289₽</b>
<b>Бехеровка</b> Чехия, алк. 38%.	<b>349₽</b>
<b>Альтер Юрген</b> Франция, алк. 35%.	<b>329₽</b>
<b>Самбука Ламоника Экстра</b> Россия, алк. 42%.	<b>239₽</b>
<b>Ягермайстер</b> Германия, алк. 35%.	<b>349₽</b>

## Абсент

<b>Абсент Oasis</b> Россия, алк. 55%.	0,05 л <b>259₽</b>
--	-----------------------

## Джин

<b>Гордонс Драй</b> Великобритания, алк. 47,3%.	0,05 л <b>329₽</b>
--	-----------------------







## Водка

	0,05л
<b>Белуга</b> <i>Россия, алк. 40%.</i>	<b>289₽</b>
<b>Русский стандарт Оригинал</b> <i>Россия, алк. 40%.</i>	<b>179₽</b>
<b>Царская оригинальная</b> <i>Россия, алк. 40%.</i>	<b>179₽</b>
<b>Чистые росы</b> <i>Россия, алк. 40%.</i>	<b>269₽</b>
<b>Золотой петушок Премиум</b> <i>Россия, алк. 40%.</i>	<b>99₽</b>
<b>Самогон «Самовар купеческий»</b> <i>Россия, алк. 38,5%.</i>	<b>139₽</b>

## Настойки

	0,05л
<b>Финляндия клюквенная</b> <i>Финляндия, алк. 40%.</i>	<b>239₽</b>
<b>Облепиховая</b> <i>Собственного приготовления.</i>	<b>199₽</b>
<b>Перцовка</b> <i>Собственного приготовления.</i>	<b>199₽</b>
<b>Лимончелла</b> <i>Собственного приготовления.</i>	<b>199₽</b>
<b>Гручер</b> <i>Собственного приготовления.</i>	<b>199₽</b>
<b>Хреновуха</b> <i>Собственного приготовления.</i>	<b>199₽</b>



Настойки  
собственного  
производства

0,05л

199₽







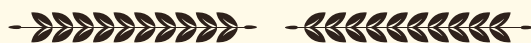
## Алкобольные коктейли

220 мл	<b>Апероль SPRITZ</b> <i>Ликёр Апероль, вино игристое «Российское» брют, содовая, апельсин.</i>	499₽
580 мл	<b>Мохито</b> <i>Ром, сахарный сироп, газ. вода, мята, лайм.</i>	499₽
400 мл	<b>Лонг Айленд Айс Ти</b> <i>Водка, джин, текила, ром, ликер Трипл Сек, Кока-кола, сок лимона.</i>	489₽
220 мл	<b>Маргарита</b> <i>Текила, ликер Трипл Сек, сок лайма.</i>	429₽
250 мл	<b>Негрони</b> <i>Ликёр Апероль, джин, Мартини Розато.</i>	429₽
60 мл	<b>В-52</b> <i>Ликер Бейлиз, ликер Калуа, ликер Куантро.</i>	339₽
250 мл	<b>Пина Колада</b> <i>Ром, сироп «Кокосовый», сок ананасовый, сливки.</i>	409₽
250 мл	<b>Голубые Гавай</b> <i>Ликёр Блю Кюрасао, сироп «Кокосовый», ром, ананасовый сок.</i>	359₽
245 мл	<b>Ягодная Сангрия</b> <i>Белое полусладкое вино с добавлением соков яблока и лайма, сиропами «Сангрия», «Мохито» и «Черная Смородина», смородиной, клюквой и мятой.</i>	329₽
200 мл	<b>Глинтвейн на белом или красном вине</b> <i>Коньяк, вино, виноградный сок, апельсин, лимон, гвоздика, корица.</i>	299₽



## Безалкогольные коктейли

260 мл	<b>Бодрячок</b> Ананасовый и апельсиновый сок, мороженое сливочное, клубника.	219₽
330 мл	<b>Милкшейк шоколадный</b> Какао, сливочное мороженое, молоко, сироп Карамель.	239₽
350 мл	<b>Тропик</b> Вишнёво-цитрусовый микс.	199₽
380 мл	<b>Мохито</b> Мин. вода, лимон, мята.	399₽
250 мл	<b>Фруктовая бомба</b> Мин. вода, газ. вода Спрайт, сироп Бузина, сироп Мохито, виноград, лайм.	329₽
380 мл	<b>Ореховая свежесть</b> Ананасовый сок, мороженое сливочное, молоко, сироп, банан, мята.	259₽
200 мл	<b>Глинтвейн</b> Сок виноградный, сок вишневый, лимон, апельсин, корица, бадьян, гвоздика.	209₽







## Минеральная вода

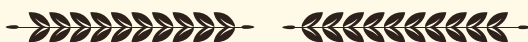
	0,5 л
<b>Mever</b> <i>Россия, без газа</i>	<b>169₽</b>
<b>Кувака</b> <i>Россия, газ. вода</i>	<b>169₽</b>
<b>Кувака</b> <i>Россия, без газа</i>	<b>169₽</b>

## Соки натуральные

	0,2 л	1.0 л
<b>Апельсиновый</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Виноградный темный</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Вишневый</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Грейпфрутовый</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Мультифруктовый</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Персиковый</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Томатный</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>
<b>Яблочный</b>	<b>99₽</b>	<b>389₽</b>

## Морс ягодный

	0,18 л	1.0 л
<b>Морс ягодный</b> <i>из клюквы и черной смородины</i>	<b>99₽</b>	<b>429₽</b>





## Газированная вода

	0,33 л
<b>Добрый кола</b>	<b>179₽</b>
Россия	
<b>Добрый апельсин</b>	<b>179₽</b>
Россия	
<b>Добрый лимон-лайм</b>	<b>179₽</b>
Россия	
<b>Соса-Cola</b>	<b>249₽</b>
Грузия	

## Фреши

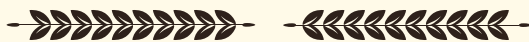
	0,18 л
<b>Апельсиновый</b>	<b>249₽</b>
<b>Грейпфрутовый</b>	<b>319₽</b>
<b>Лимонный</b>	<b>249₽</b>
<b>Морковный со сливками</b>	0,18/0,02 л <b>239₽</b>
<b>Яблоко-киви</b>	<b>239₽</b>
<b>Яблочно-морковный</b>	<b>229₽</b>
<b>Яблочный</b>	<b>229₽</b>





## Кофейная карта

150 мл	<b>Латте</b>		<b>189₽</b>
50 мл	<b>Галант</b>		<b>199₽</b>
	<i>Классика в пряном сочетании с коньяком.</i>		
200 мл	<b>Кофе-Локко</b>		<b>249₽</b>
	<i>Сироп, молоко, сливки.</i>		
50 мл	<b>Эспрессо</b>	<b>149₽</b>	<b>179₽</b> <i>двойной</i>
25 мл	<b>Ристретто</b>		<b>149₽</b>
100 мл	<b>Американо</b>	<b>149₽</b>	<b>199₽</b> <i>двойной</i>
100 мл	<b>Капучино</b>	<b>189₽</b>	<b>259₽</b> <i>двойной</i>
120/40 мл	<b>Гляссе</b>		<b>199₽</b>





### **Десерт с меренгой**

*Хрустящие кусочки бёзе с кремом, на основе сыра маскарпоне и сливок. Подаётся с вишневым соусом*

**249₽**





## Чайная карта

### Зеленый чай

#### Ганпаудер

Китайский зелёный чай, обладает терпким травянистым вкусом с едва ощутимой горчинкой. Лёгкие смолисто - дымные оттенки и нота сухофруктов создают индивидуальность этого чая.

0,3 л  
139₽

0,7 л  
179₽

#### Молочный Улун

Нежный и деликатный, как дыхание самой весны, соединяющий в себе богатство вкуса чайного листа, ароматы туманной свежести и только ему присущий очень тонкий оттенок молока, окутывающий теплом и уютом.

159₽

199₽

### Фруктовый чай

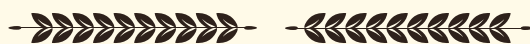
#### Милый фрукт

Знаменитый купаж на основе лепестков суданской розы с добавлением кусочков яблока, кубиков ананаса, шиповника, черноплодной рябины и малины.

Послевкусие – яркое, долгое с активным плодово-ягодным тоном.

179₽

219₽





## Чайная карта

### Черный чай

<b>Английский завтрак</b> Популярное сочетание черных сортов чая из Ассама, Цейлона и Кении.	0,3 л <b>139₽</b>	0,7 л <b>179₽</b>
<b>Эрл Грей</b> Черный чай с натуральной добавкой одной из разновидностей бергамота.	<b>139₽</b>	<b>179₽</b>
<b>Чёрный чай с чабрецом</b> Имеет неповторимый аромат и вкус. Повышает жизнедеятельность организма и работоспособность.	<b>149₽</b>	<b>189₽</b>

### Травяной чай

<b>Спокойствие вершин</b> Цветочно-травяной купаж с высоким содержанием мяты и мелиссы, обладает мощным успокаивающим эффектом.	<b>159₽</b>	<b>199₽</b>
<b>Имбирный лимонник</b> Освежающий, тонизирующий и витаминный пряно-травяной купаж с добавлением ягод годжи.	<b>169₽</b>	<b>209₽</b>

