

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ★ SOUPS

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
Бульон с домашней лапшой // Broth with homemade noodles and chicken fillet	300	35.00
Юшка из перепёлки с домашней лапшой // Soup with quail and homemade noodles	300	90.00
Гороховый суп с крутонами // Pea soup with croutons and smoked bacon	300	40.00
Айнтопф Пихельштайн с бараниной // Aintopf Pihelshtain with mutton	300	99.00
Окрошка // Okroshka	300	50.00
Суп из семги // Soup of salmon	300	90.00

ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ ★ SAUSAGE BRAND GRILL

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
Нюрнбергские // Nuremberg Sausages gentle dairy sausages	250/200/100	200.00
Мюнхенские // Sausages In Munich pork with fat sausages	250/200/100	175.00
Баварские // Bavarian smoked sausage pork and beef smoked sausages	250/200/100	170.00
Колбаски куриные // Chicken sausages	250/200/100	145.00
Шнейке // Snake pork and beef sausage	200/200/100	140.00
Микс колбасок // Mix of sausages	500/200/100	260.00



Все колбаски подаются с картофельным пюре, шукруттом, баварской горчицей и хреном

All sausages are served with mashed potatoes, stewed cabbage, horseradish and mustard Bavarian

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ★ FISH AND SEAFOOD

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
Филе карпа // Filet of carp	260	180.00
Филе морского окуня // Filet of bass	290	200.00
Форель запеченная с овощами // Trout baked with vegetables	1шт.	180.00
Стейк из семги // Steak from a salmon	280	255.00

БЛЮДА ИЗ МЯСА ★ MEAT COURSE

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
Мясной штрудель из баранины // Meat lamb strudel с концентрированным мясным соусом и хрустящий лук порей // with a concentrated meat sauce and crispy leek	250	90.00
Нежные говяжьи ребра // Tender beef ribs соус BBQ, шукрут // with BBQ sauce and sauerkraut	500/200/50	240.00
Нежные свиные ребра // Tender pork ribs соус BBQ, шукрут // with BBQ sauce and sauerkraut	500/200/50	250.00
Запеченная свиная рулька // Roast pork shin шукрут, хрен, горчица // with sauerkraut, horseradish and mustard	1шт (рц)/200/100	300.00
Мясной микс для веселой компании**** // Meat mix for cheerful company**** ребра говяжьи и свиные, рулька, шукрут, картофельный гарнир, с соусами BBQ, демигляс, томатный соус // beef and pork ribs, roast pork shin, sauerkraut, potato side dish with sauces BBQ, demiglyas, tomato	1шт (рц)/1000/450/150/35	760.00

БЛЮДА ГРИЛЯ ★ GRILL DISHES

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
Тигровая креветка // Tiger shrimp с чили на гриле // with chili on the grill	100*	115.00
Филе сёмги // Salmon fillet on the grill	100*	160.00
Перепелка на гриле // Quail on the grill	1 шт (рц)	95.00
Половина цыпленка // Half chicken с овощами гриль и томатным соусом // with vegetables and tomato sauce	0,5 шт (рц)/100/50	135.00
Утиное филе // Duck filet с листьями салата и вино-ягодным соусом // with the leaves of lettuce and winy-baccate sauce	270*	280.00
Филе индейки с облепиховым соусом // Turkey fillet with sea-buckthorn sauce	450/50	250.00
Стейк из телятины // Veal steak с овощами гриль и томатным соусом // with grilled vegetables and tomato sauce	150/100/50	190.00
Стейк из свинины // Pork steak с картофелем и томатным соусом // with potato and tomato sauce	200/200/50	168.00
Рибай // Ribeye steak	100*	80.00
Свинина на кости // Pork on the bone	100*	49.00
Телятина на кости // Veal on the bone	100*	49.00
Баранина с овощами гриль и соусом сальса // Mutton with grilled vegetables and salsa	180/100/50	160.00
Октоберфест***** // Oktoberfest***** свиная рулька, пол цыпленка, микс колбасок, картофельный гарнир, соус BBQ, демигляс, горчица // baked pork shin, half chicken, mix sausages, potato side dishes, sauces BBQ, Demiglyas, mustard.	1шт/0,5шт/1700/450/150	1000.00

Блюда со звездочкой означают количество гостей, на которых оно рассчитано
Dishes with asterisks indicate the number of guests on which they are calculated

*Весовой товар

Соусы ★ Sauces

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
«Рибай» // Sauce "Ribeye"	50	30.00
Сальса // Salsa	50	13.00
Томатный // Tomato Sauce	50	14.00
Баварская горчица // Mustard Bavarian	50	40.00
Демигляс // Sauce Demiglyas	50	14.00
Тартар // Tartar sauce	50	7.00
Соус BBQ	50	5.00

Соусы ★ Sauces

	Выход/Output г/гр.	Цена/Price гр./дол.
Чесночный // Garlic Sauce	50	10.00
Дор Блю // Sauce Dorblu	50	20.00
Чили // Chili sauce	50	14.00
Наршараб // Narsharab	50	22.00
Кетчуп // Ketchup	50	5.00
Майонез // Mayonnaise	50	6.00
Сметана // Sour cream	50	5.00
Хрен // Horseradish	50	9.00
Горчица // Mustard	50	5.00

МАНГАД ★ BBQ

Баклажан // Eggplant		100	36.00
Цукини // Zucchini		100	12.00
Перец болгарский // Bulgarian pepper		100	40.00
Помидор // Tomato		100	21.00
Шампиньон // Champignon		100	22.00
Лук репчатый // Bulb onions		100	10.00
Картофель печеный // Baked potatoes		100	6.00

High
QUALITY
BBQ

Шашлык из осетра // Skewers of sturgeon		100	185.00
Стейк из семги // Steak from salmon		100	130.00
Скумбрия на углях // Mackerel on charcoal		1шт	115.00
Перепелка // Quail		1шт	115.00
Шашлык из куриного филе // Shish kebab from chicken fillet		100	43.00
Телятина вырезка // Veal tenderloin		100	85.00
Свинья вырезка // Pork tenderloin		100	55.00
Свиной ошеек // Pork neck		100	60.00
Каре барашка // Lamb chowder		100	69.00
Бифштекс из курицы // Chicken steak		210/50	80.00
Бифштекс свино-говяжий // Beef-beef steak		210/50	80.00
Бифштекс из баранины // Lamb steak		210/50	90.00

The
BEST
BEEF

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ★ PASTRY

Брецель // Pretzels солёный крендель с кунжутом // salty pretzel with sesame seeds and cumin		1 шт (pc)	13.00
Хлеб // Bread		100	5.00
Солёные палочки с кунжутом // Salted sticks with sesame seeds		50	13.00
Ржаные булки с тмином // Rye bun with caraway		100	15.00
Корзина хлебного урожая // Bread basket		450	55.00
Домашний лаваш с зеленью // Homemade pita bread with greens		1 шт (pc)	35.00
Домашний лаваш с зеленью и сыром // Homemade pita bread with herbs and cheese		1 шт (pc)	40.00
Домашний лаваш с маслом сливочным // Homemade pita bread with butter		1 шт (pc)	35.00

ПАРНИРЫ ★ SIDE DISH

Шукрут // Sauerkraut		200	32.00
Спаржевая фасоль // Green beans with onion and garlic		200	39.00
Картофельные дольки с чесноком // Potato wedges with garlic		150	26.00
Картофель фри // French fries		150	36.00
Картофель жареный с луком и грибами // Fried potatoes with onions and mushrooms		200	36.00
Картофельное пюре // Mashed potatoes		150	25.00
Рис с овощами // Rice with vegetables		200	39.00
Овощи гриль // Grilled vegetables		250	70.00

ДЕСЕРТЫ ★ DESSERTS

Фруктовый салат // Fruit salad яблоко, киви, банан, мороженое, груша, ананас // apple, kiwi, banana, ice cream, pear, pineapple		300	70.00
Штрудель с вишнями // Strudel with cherries		150/20/20	58.00
Штрудель с клубникой // Strudel with strawberries		150/20/20	58.00
Штрудель с яблоком и корицей // Strudel with apple and cinnamon		150/20/20	58.00
Штрудель с грушей // Strudel with pear		150/20/20	61.00
Все штрудели подаются с мороженым All the strudels are served with ice cream			
Чизкейк // Cheesecake		100	26.00
Торт Эстерхази // Esterhazy cake		100	43.00
Шоколадный фондан // Chocolate fondant		150	50.00
Айс крим: ассорти мороженого // Ice Cream: Assorted ice cream		200	62.00
Сырники с курагой // Cheesecakes with dried apricots		150/50/30	50.00

НАПОЛНИТЕЛИ К МОРОЖЕНОМУ ★ FILLERS FOR ICE CREAM

Фундук, миндаль // Hazelnuts, almonds		50	55.00
Орех кедровый // Pine nut		50	90.00
Грецкий орех // Walnut		50	24.00
Мёд // Honey		50	7.00
Топинг // Jam		50	10.00
Чёрный и белый шоколад // Dark and white chocolate		50	26.00/25.00
Джем		50	10.00

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ ★ SEASONAL FRUIT

Ананас // Pineapple		100*	35.00
Апельсин // Orange		100*	14.00
Банан // Banana		100*	18.00
Виноград // Grapes		100*	30.00
Грейпфрут // Grapefruit		100*	25.00
Киви // Kiwi fruit		100*	22.00
Яблоко // Apple		100*	10.00
Груша // Pear		100*	19.00

*Весовой товар

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ★ GOLD APPETIZERS

	Выход Output г./гр.	Цена/Price руб./\$шт.
Закуска Ганса // Appetizer of Hans филе сельди, помидор, руккола, лимонный соус, кедровый орехи // Herring fillet, tomato, arugula, lemon sauce, pine nuts.	170	70.00
Тарель под водочку** // Made dish for vodka** салат с чесноком и зеленью, сало собственного посола, сало домашнего копчения, колбаса домашняя, квашеная капуста, горчица // minced pork fat with garlic and herbs, own salting fat, home-cured fat, home-made sausage, sauerkraut, mustard.	500	140.00
Маслины // Black olives	150	72.00
Оливки // Green olives	150	84.00
Лимон с сахаром // Lemon slices with sugar	125	20.00
Домашний разносол // Homemade pickles капуста квашеная, морковь по-корейски, помидор, огурец, перец болгарский, перец чили, шампиньон, баклажан, цуккини // sauerkraut, Korean carrot, tomato, cucumber, bell pepper, chili pepper, mushrooms, eggplant, zucchini	700	90.00
Ассорти с грядки // Cuts from the vegetable garden помидор, огурец, болгарский перец, зелень // tomato, cucumber, bell pepper, greens	350	65.00
Грибное ассорти // Assorted mushrooms опята, лисички, белые // Honey agarics, cep, oil mushrooms	200	115.00
Сырная тарель // Cheeseboard Parmesan, Dor blue, Camembert, Sulugini, honey	200/60/30	220.00
Рыбная тарель // Made dish of fish сёмга с/с, толстолобик, сом х/к // light-salted salmon, silver carp, cold-smoked catfish	250	235.00
Мясная тарель // Made dish of meat рулет куриный, буженина, ростбиф, колбаса домашняя, рулька копченая с соусами хрен, горчица // chicken roll, cold baked pork, roast beef, homemade sausage, smoked knuckle with horseradish sauce and mustard.	500/100	250.00

ЗАКУСКИ К ПИВУ ★ SNACKS FOR BEER

	Выход Output гр./гр.	Цена/Price руб./\$шт.
Махан // "Mahan" dried sausage made from horse meat	50	55.00
Бастурма // "Basturma" dried veal	50	45.00
Сырные палочки // Cheese sticks с соусом на выбор, тартар или чесночный // with sauce of your choice, Tartar or garlic	200/50	95.00
Свинные уши // Pork ears с чесноком и зеленью // with garlic and herbs	170	60.00
Пивная тарель** // Made dish for beer** NEW Махан, телятина вяленая, бастурма, куриное филе вяленое, утиное прошутто, свиной балык // mahan, veal dried, basturma, chicken filet dried, duck proshutto, pork balyk.	300	260.00
Гренки с чесноком // Pieces of toasted bread with garlic	100	15.00
Кольца кальмара с соусом Фета // NEW Rings of squid with a sauce Feta	125/50	145.00
Закуска пивовара // Snack brewer NEW Уши свиные, гренки с чесноком, сырные палочки, куриные крылья, луковые кольца, кольца кальмара, соус тар-тар, чесночный, свит чили, айоли, соус Фета // Ears pork, toasts with a garlic, cheese sticks, chicken wings, bow rings, rings of squid, sauce of tartar garlicky, chili is winded, a sauce is Feta	900/250	405.00
Куриные крылышки с соусом свит чили // NEW Chicken wings with a sauce chili is winde	150/50	90.00
Луковые кольца с айоли соусом // NEW Onion rings with ayoli sauce	140/50	50.00

Блюда со звездочкой означают количество гостей, на которых оно рассчитано
Dishes with asterisks indicate the number of guests on which they are calculated

В нашем ресторане применяется технология Sous Vide (в переводе с французского - в вакууме, производится как Су-вид) обозначает технологию приготовления пищи в вакууме, при которой продукты в вакуумной упаковке, помещаются в водяную баню и готовятся при очень точной постоянной температуре. Этот метод, низкотемпературного, медленного приготовления дает

САЛАТЫ ★ SALADS

	Выход Output г./гр.	Цена/Price руб./\$шт.
Греческий // Greek классический греческий салат с сыром Фета, рукколой и пикантной заправкой // classic Greek salad with feta cheese, rocket salad and spicy dressing	250/25	70.00
Цезарь с креветкой // "Caesar" with shrimps помидор, микс салата, соус "Цезарь", сыр пармезан, крутоны, перепелиные яйца, бекон // tomatoes, mixed salad, sauce "Caesar", Parmesan cheese, quail egg, bacon, and croutons	220	175.00
Салат со слабосоленым лососем // Salad with salted salmon фасоль стручковая, свежие томаты // green beans, fresh tomatoes	210	105.00
Цезарь с лососем // "Caesar" with salmon помидор, микс салата, соус "Цезарь", сыр пармезан, перепелиные яйца, бекон // tomatoes, lettuce, "Caesar" sauce, Parmesan cheese, quail eggs, bacon, croutons	220	110.00
Цезарь с курицей // "Caesar" with chicken помидор, микс салата, соус "Цезарь", сыр пармезан, перепелиные яйца, бекон, крутоны // tomatoes, lettuce, sauce "Caesar", Parmesan cheese, quail eggs, bacon, croutons	230	90.00
Фрау Анна // "Frau Anna" микс салата, сыр козий, каперсы, канкасе апельсина и грейпфрута, горчичная заправка, орех кедровый, телятина маринованная, сыр пармезан // lettuce, goat cheese, capers, concasse of grapefruit and orange, pine nuts, marinated veal, Parmesan cheese, mustard sauce	250	130.00
Кайзер // "Kaiser" сыр пармезан, микс салата, ростбиф, курица х/к, язык, майонез домашний, перец болгарский, помидор, горчица французская // Parmesan cheese, lettuce, roast beef, smoked chicken fillet, ox tongue, bell pepper, tomato, French mustard, homemade mayonnaise	220	120.00
Овощной салат с фирменной заправкой // NEW Vegetable salad with the brandname priming огурец, помидор черри, перец болгарский, микс салата, хлеб белый, фирменная заправка // cucumber, tomato of cherry, pepper Bulgarian, lettuce, bread white, brandname priming	230	47.00
Салат с морепродуктами // NEW Salad with marine products креветка тигровая, кальмар, мидии, баклажан жаренный, помидор черри, сыр моцарелла, соус лимонный, соус пикантный // shrimp a tiger, squid, mussels, egg plant, tomato of cherry, cheese is mozzarella, sauce lemon, sauce piquant	230	270.00
Салат с утиным прошутто // NEW Salad with duck prosciutto сыром дор блю, миксом салата, канкасе из грейпфрута, орех каштановый, бальзамическая заправка // by cheese odor blue, lettuce, concasse of grapefruit, balsamic priming	210	190.00
Салат с вяленой телятиной // NEW Salad with the dried veal помидоры черри, микс салата, крымский лук, соус чили, кунжут, слоеные палочки // tomatoes of cherry, lettuce, Crimean bow, sauce of chili, sesame, puff sticks	190	65.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ★ HOT APPETIZERS

	Выход Output г./гр.	Цена/Price руб./\$шт.
Жареный Камембер // Fried Camembert NEW с фруктами и винным соусом // with fruit and winy sauce	270	200.00
Мидии запеченные с кальмаром // NEW Mussels baked with a squid с сыром Дор блю, томатами и печеным луком // by cheese of Dor blue, by tomatoes and onions	240	130.00
Язык запеченный // NEW Language baked с баклажанами, печеным луком и сыром моцарелла // with egg-plants, onions and cheese mozzarella	200	145.00

непревзойденные результаты. Этот метод приготовления пищи был разработан и применен в середине 1970-х годов. Потрясающей особенностью Sous Vide является то, что продукты, приготовленные Sous Vide (в вакууме), сохраняют аромат, консистенцию, которые просто невозможно сберечь при использовании любого другого метода приготовления пищи.