

«Делитесь самым важным. Эмоциями.»

МЕНЮ

Ресторан-пивоварня
«ПАПАША КЛАУСС»

(2013) ▼
мы работаем для вас

Приятного
аппетита!

Закуски к пиву

Приемнага
апетыту!

С чем
сочетается
пиво?

Пиво не должно выделяться вкусом на фоне еды. Оно должно ее дополнять. Традиционное пиво подходит ко всем основным блюдам, а сладкое или ароматизированное можно пить даже с десертами. Интересно экспериментировать, сочетая разные сорта пива с разными продуктами и блюдами. Рано или поздно вы найдете свои вкусовые сочетания, которых потом и будете придерживаться.

КЛАУСС ПЛАТО (2100/300)

Большой мясной сет на компанию. Рулька, запечённые свиные рёбра, куриные крылья, куриные стрипсы, каре ягнёнка, тушёная капуста, картофель фри, картофель Айдахо. Соусы: чесночный, медово-горчичный и BBQ

3400

КЛАУСС СЕТ (1350/300)

Запечённые свиные рёбра, куриные крылья, куриные стрипсы, гренки с чесноком, креветки в кляре, луковые кольца, картофельные снеки, жареный сыр, брецель. Соусы: чесночный, Тартар и BBQ

1900

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА (480/120)

Жареный сыр, креветки фри, луковые кольца, гренки с чесноком, картофельные снеки, картофельные чипсы

680

ЗАПЕЧЁННЫЕ СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ (400)

Запекаются в соусе BBQ или соусе Jack Daniel's

540

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (290/40)

Запекаются в соусе Sweet Chili, BBQ или Jack Daniel's

380

КОРЮШКА (200/15)

В хрустящей панировке

420

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ФРИ (180/40)

Подаются с чесночным соусом

280

ДОМАШНИЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ (220/40)

Хрустящие хлебцы-фри с сыром и чесночным соусом

280

СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ (160/40)

Палочки из Гауды, крокеты из Сулугуни и шарики из сливочного сыра. Подаются с соусом Пряная вишня

420

БРЕЦЕЛЬ (80/40)

Солёный крендель. Подаётся с сырным соусом

160

МЯСНЫЕ СНЕКИ (100)

Собственного производства: бастурма, вяленая парма, куриный балык

440

РЫБНЫЕ СНЕКИ (90)

Щука, горбуша, кальмары

320

КУРИНЫЕ СТРИПСЫ В СОУСЕ JACK DANIEL'S (120/40)

Ломтики куриного филе в хрустящей панировке

260

ФИШ ЭНД ЧИПС (250/150/40)

Рыбные ломтики в панировке с картофелем фри и соусом Тартар

420

КРЕВЕТКИ ФРИ С СОУСОМ SWEET CHILI (180/40)

В хрустящей панировке

520

КУРИНЫЕ НОЖКИ (450/40)

В хрустящей панировке

440

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (350/40)

В хрустящей панировке

440

АССОРТИ НАЧОС И СУХАРЕЙ (160/40/40)

В хрустящей панировке

210

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С СОУСОМ КАРБОНАРА (150/40)

В хрустящей панировке

240



Холодные закуски

Enjoy your meal!

Что такое ростбиф?

Ростбиф (от англ. Roast beef — дословно «запечённая говядина») — блюдо английской кухни, представляющее собой запечённый в духовом шкафу большой кусок говяжьего мяса. Иногда ростбиф готовят на решётке-гриль или тушат.

РЫБНОЕ АССОРТИ (235)

680

Форель шеф-посола, скумбрия г/к, деликатесная макрель х/к, чипсы из белого хлеба

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (230/240)

620

Ростбиф, буженина, копчёный brisket, копчёная курица, говяжий язык, домашняя ветчина, чипсы из черного хлеба

КОРЗИНА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (280/40)

340

Сочные томаты, хрустящие огурцы, болгарский перец, редис, букет свежей зелени

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ (350)

360

Малосольные огурцы и помидоры, черемша, солёный перец, квашеная капуста, маринованный чеснок, маринованные огурчики

СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ (250/60)

340

Подаётся с красным луком, ароматным маслом и медово-горчичным соусом

САЛО НА ТОСТАХ ИЗ ЧЁРНОГО ХЛЕБА (180/40)

320

Три вида сала (копчёное, острое, пряное). Подаются с зелёным луком и горчицей

АССОРТИ СЫРОВ (180/85/40)

520

Горгондзола, Пармезан, Пекорино, Азиаго, Проволоне, гриссини, грецкие орехи, виноград, мёд

ПЛАТО ПОЛКА (650/120)

920

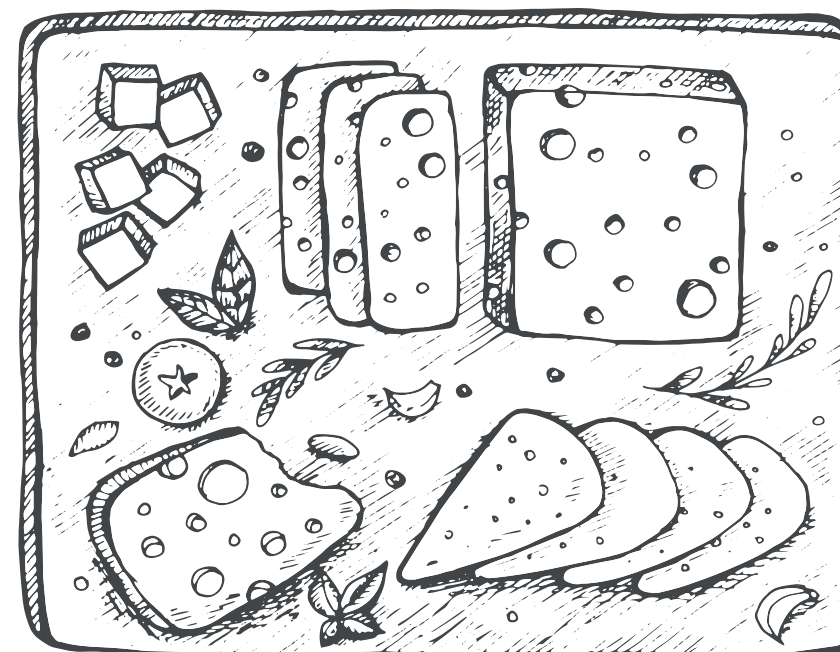
Сэндвич с ветчиной, сэндвич с бужениной, фаршмак из сельди, начос, картофельные чипсы, гриссини, чипсы из чёрного хлеба, брецель, чипсы из пармы, куриный балык, бастурма, соусы: Карри, Карбонара, томатная сальса

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ С ХРУСТЯЩИМИ СЛАЙСАМИ ЧЁРНОГО ХЛЕБА (240)

260

СКУМБРИЯ С КРЫМСКИМ ЛУКОМ И МАЙОНЕЗОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА (200)

280



Салаты

Mahlzeit!

Почему салат «Цезарь» так называется?

Салат получил название не по имени Гая Юлия Цезаря, а по имени человека, наиболее часто называемого автором этого блюда — американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини, который в 20-40-х годах XX века владел несколькими ресторанами в городе Тихуана, находящемся на территории Мексики.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ (250)

460/680

Сочные листья салата, томаты Черри, перепелиное яйцо, хрустящие чипсы из Чиабатты, сыр Пармезан, куриное филе/копчёные креветки и соус с анчоусами

ДРЕЗДЕНСКИЙ С КОЛБАСКАМИ (330)

460

Тёплый салат с молодым картофелем, красным луком, перепелиным яйцом, сыром Пармезан, заправленный медово-горчичным соусом

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ (210)

540

Креветки, мидии, кальмары, томаты Черри, перепелиное яйцо, салатный микс, соус с добавлением самбуки и перца чили



ОЛИВЬЕ (270)

280

Классический салат с копчёной курицей

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА (200)

420

Салатный микс, томаты Черри, огурец, копчёная паприка, молодой картофель

САЛАТ С РУКОЛОЙ (150)

320

Томаты Черри, вяленые томаты, оливковое масло, бальзамический крем, сырные крокеты

САЛАТ С КОПЧЁНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ (270)

420

Микс салата, огурец, томаты Черри, яйцо перепелиное

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ, ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ (250)

360

Микс салата, яйцо перепелиное, икра щуки

САЛАТ С КОПЧЁНЫМ БРИСКЕТОМ (310)

420

Микс салата, печёные овощи, кукуруза, копчёные томаты

САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛЫ (140)

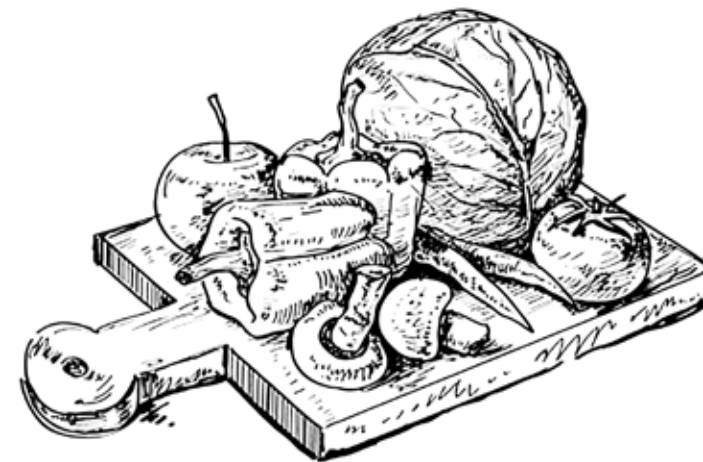
260

С сырным майонезом и кунжутном

САЛАТ ИЗ СОЧНЫХ ТОМАТОВ (140)

260

С крымским луком, душистым маслом и зеленью



Супы

Buon
appetito!

Когда
появилось
блюдо
«суп»?

История возникновения супа настолько древняя, что историки кулинарии оставили попытки разобраться, кто его придумал и в каких краях он появился впервые. С уверенностью они утверждают, что блюдо в давние времена не варилось как похлебка, а расталкивалось. То есть приготовление заключалось в раздавливании зерен злаковых растений, которые перед этим запекались на горячих камнях.



БОРЩ (400/60/40)

Подаётся с чесночными пампушками, салом и зелёным луком

СОЛЯНКА МЯСНАЯ (400/35/40)

Варится на основе ростбифа, буженины и копчёной курицы.

Подаётся с ржаной буханочкой и сметаной

УХА ПО-ФИНСКИ (300)

Сливочный суп на основе копчёной форели

СУП ИЗ БАРАНИНЫ (400/30)

Наваристый суп с фрикадельками, чечевицей, пастой и овощами.

Подаётся с лавашом, кинзой и зелёным луком

СЫРНЫЙ СУП С КОПЧЁНЫМ БРИСКЕТОМ (300/10)

Крем-суп на основе плавленного сыра и сыра Пармезан

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП (300)

Классический бульон с овощами и куриным яйцом

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ (300)

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ВЕШЕНКАМИ (300)

380

420

460

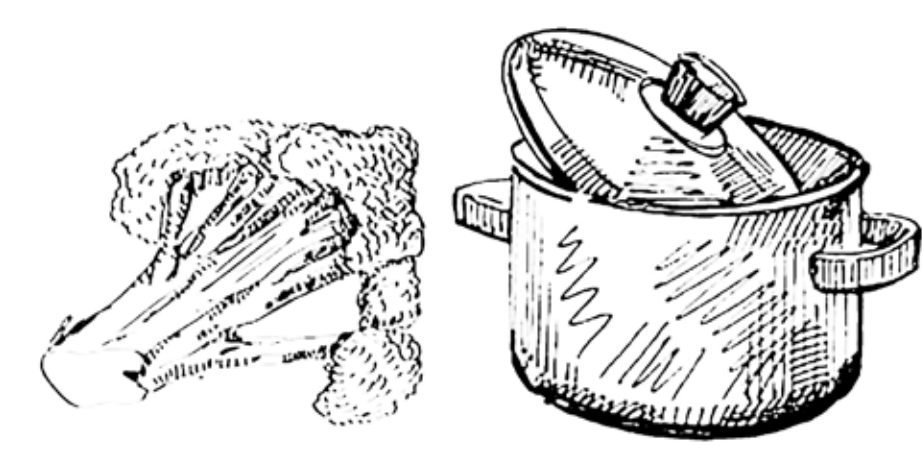
420

380

320

420

360



Рыба

Yaxshi tuyadi!

Полезные свойства рыбы.

В рыбе содержится высококачественный белок, который легко усваивается организмом. И ценные минералы: кальций, цинк, селен, железо, фосфор, магний. Морские виды богаты йодом. Жирные рыбы, такие как лосось, кета, форель, дают человеку незаменимое вещество – аминокислоту Омега-3. Морепродукты улучшают работу нервной системы, укрепляют память.

МОРСКОЕ ПЛАТО (1500/250/300)

3800

Тигровые креветки, кальмары, мидии Киви, запечённые с сыром, гребешки, копчёная скумбрия, стейк из трески, стейк из судака, хрустящая корюшка.

Соусы: Белое вино, Sweet Chili и травяной дрессинг

МИДИИ (250/30)

560

Запекаются под сырным соусом

КАЛЬМАРЫ (160/30)

460

На гриле

ГРЕБЕШКИ (100/100)

820

На гриле

КРЕВЕТКИ (100/30)

720

Жарятся с чесноком и зеленью

ШАШЛЫК ИЗ МАКРЕЛИ (180/140/60)

620

Подаётся на тонком лаваше с соусом Тартар

ТРЕСКА С КУСКУСОМ (320)

620

С томатами Черри, шпинатом и соусом Апельсиновое вино

СУДАК С БУЛГУРОМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ (280)

720

СКУМБРИЯ (300)

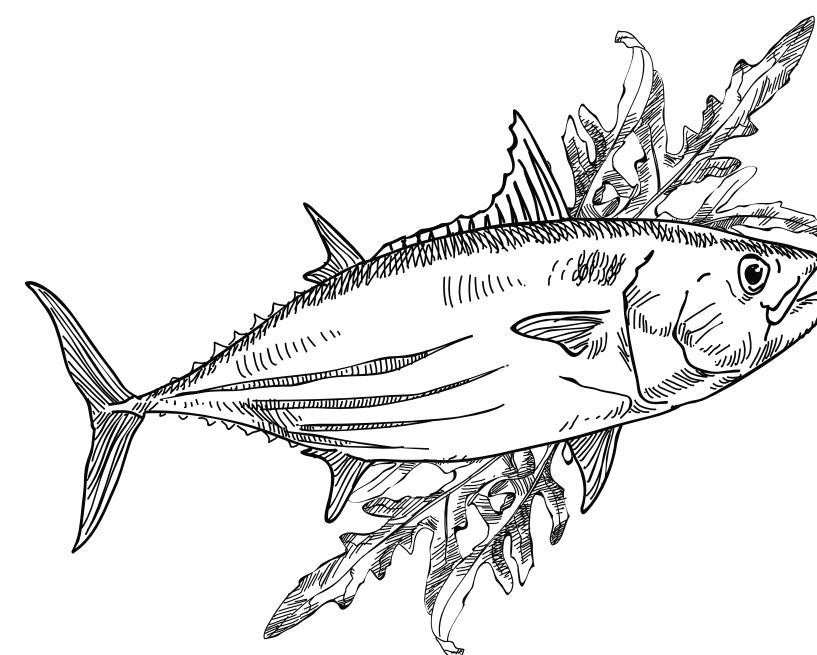
480

Подаётся с салатом из свежих томатов и лука

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ (300)

780

Подаётся с молодым картофелем, томатами Черри, цуккини и шпинатом



Мясо

Мясо Су-вид

Способ вакуумирования Sous Vide связан как с приготовлением блюд, так и с их хранением. Вся суть технологии сводится к следующему: свежий продукт упаковывают в вакуумный пакет для варки (при надобности в него кладут разные специи) с помощью специального упаковочного аппарата. Потом пакет опускают в теплую воду и готовят при определенной температуре.

Head isu!

РУЛЬКА СВИНАЯ С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ (800/150/60)

1180

БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБНЫМ СОУСОМ (190/200)

680

Жареные кусочки говядины в сливочном соусе с добавлением лука.
Гарнируются картофельным пюре

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ (160/130/40)

520

С соусом Бурбон, картофелем фри и немецкими огурчиками

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (150/100/40)

620

Подаются с молодым картофелем, шпинатом, муссом из сельдерея и грибным соусом

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЁНКА НА ГРИЛЕ (250/170)

580

Гарнируется салатом Коул Слоу и соусом Бурбон

ЖАРЕНый КОПЧЁНЫЙ БРИСКЕТ (180/150/50/40)

680

Подаётся с салатом Коул Слоу и соусом BBQ

КОПЧЁНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА (180/150/50/40)

420

Подаётся с салатом Коул Слоу и хреном

РУЛЬКА ИНДЕЙКИ С БИГУСОМ (250/150/40)

560

КУРИНОЕ БЕДРО (150/170/50)

420

В мясном соусе с пастой птитим и горошком



Мангал

Степени
прожарки
мяса

Blue Rare стейк практически сырой.
Rare - мясо, покрытое прожаренной корочкой.
Medium Rare - полусырое мясо, приготовленное при температуре 57-59 °С.
Medium стейк средней прожарки. Наиболее распространён в кулинарии.
Medium Well - почти прожаренное мясо, с прозрачным соком.
Well Done - мясо полной прожарки коричневого на срезе и очень жёсткое.

Guten
Appetit!

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ (170/110/60)	480
ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЁНКА (170/110/60)	380
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ (180/110/60) В маринаде Порто	760
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ (200/110/60)	580
КАРЕ БАРАШКА (200/110/60)	740
АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ (890/540/200) Шашлык из свинины, шашлык из цыплёнка, шашлык из говядины, куриная грудка на гриле, каре барашка, картофель фри, картофель Айдахо, немецкая капуста, соусы: медово-горчичный, томатный и BBQ	3200
КУРИНАЯ ГРУДКА С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ (180/45/60) Обжаривается на гриле, подаётся с миксом из листьев салата и соусом BBQ	420
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ (200/150/60)	480
РИБАЙ НА КОСТИ (500/150/60)	2900
РИБАЙ (250/150/60)	1600
СТЕЙК ТОП-БЛЕЙД (200/150/60) Нежное мясо наружной части лопатки	1050
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ СТЕЙК БАВЕТ (200/150/60) Из мраморной говядины	1050



КОЛБАСЫ ГРИЛЬ

(собственного производства)

подаются с картофелем Айдахо, немецкой капустой и медово-горчичным соусом

КЁЛЬНСКИЕ (150/150/60/60) Курица, соевый соус, имбирь	420
БЕРЛИНСКИЕ (150/150/60/60) Свинина, мускат, цедра лимона	440
ТЮРИНСКИЕ (150/150/60/60) Свинина, говядина, бекон	440
БРЕМЕНСКИЕ (150/150/60/60) Свинина, говядина, курица	440
ФРАНКФУРТСКИЕ (150/150/60/60) Говядина, Пармезан, горчица	440
ШАФБОКСКАЯ (150/150/60/60) Баранина, курица, кориандр	460
АССОРТИ КОЛБАС ГРИЛЬ (900/430/200) Шесть видов колбас, гарнируются немецкой капустой, картофелем Айдахо и соусами: медово-горчичный и томатный	1900



Стритфуд, вафли, гарниры

Smaczne-
go!

Вредны ли
гамбургеры?

В начале 1930-х годов известный американский биохимик и физиолог Джесси Ф. Макклendon провёл эксперимент, в котором один из студентов в течение 13 недель питался одними гамбургерами и водой. Эксперимент, а также дальнейшая жизнь этого студента, доказали, что подобная диета вполне достаточна для нормальной жизнедеятельности человеческого организма.

ВАФЛИ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С БЕКОНОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ (180/60) **340**
С вялеными томатами и шпинатом

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С МАЛОСОЛЬНОЙ ФОРЕЛЬЮ (210/40) **420**
С брокколи и соусом Белое вино

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ «ЦЕЗАРЬ»(180/60) **360**
С копчёной курицей, одноимённым соусом и Пармезаном

СТРИТФУД

АССОРТИ МИНИ-БУРГЕРОВ «ЗБ» (590) **620**
Соусы: Бургер, BBQ, Бурбон, котлетки из свинины и говядины, микс салата, Чеддер, карамелизированный лук, томаты, огуречный релиш

КЛАУСС БУРГЕР (270/150/40) **520**
Пшеничная булочка, соус Бургер, котлета из мраморной говядины, бекон, микс салата, Чеддер, луковые кольца, томаты, огуречный релиш

КЛАУСС ПИТА (200/150/40) **420**
Пшеничная лепёшка, соус BBQ, курица гриль, микс салата, сливочный сыр, маринованный лук, томаты

ХОТ-ДОГ КЛАУСС (240/150/40) **440**
Булочка Чиабатта, медово-горчичный соус, кетчуп, колбаска Берлинская, микс салата, карамелизированный лук, огуречный релиш



ГАРНИРЫ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ (170) **180**

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ (210) **180**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (150) **180**

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО (150) **180**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ (150) **180**

КВАШЕНАЯ ТУШЁНАЯ КАПУСТА (150) **180**

ОВОЩИ-ГРИЛЬ (210) **280**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ПЕЧЁНОЙ ТЫКВЫ (150) **180**

СОУСЫ

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ (40) **60**

ЧЕСНОЧНЫЙ (40) **60**

ТОМАТНЫЙ (40) **60**

SWEET CHILI (40) **60**

BBQ (40) **60**



Пицца/Хлеб

Malonaus
apetito!

Где какой
хлеб?

Хлеб — один из самых распространённых продуктов питания. Во многих странах существуют свои национальные рецепты его приготовления: бисквит (Западная Европа), брецель (Германия), каравай (Россия), круассан (Франция), лаваш (Кавказ), матнакаш (Армения), маца (Израиль), наан (Индия) и т.д.

ПИЦЦА

МАРГАРИТА (320) Томатный соус и сыр Моцарелла	360
ПЕППЕРОНИ (380) Томатный соус, сыр Моцарелла, пикантные колбаски	440
ФИЛАДЕЛЬФИЯ (380) Форель, сливочный сыр, сливки, лук-порей, томаты, соус Песто	520
ДРЕЗДЕНСКАЯ (380) Фирменные колбаски, опята, немецкие огурчики, медово-горчичный соус	440
КЛАУСС ПИЦЦА (380) Копчёный брискет, томаты, немецкие огурчики и сливочный соус	440
ЧЕДДЕР (410) Ветчина, томаты, сыр Чеддер, немецкие огурчики	440
ФЕРМЕРСКАЯ (410) Буженина, бекон, паприка, томаты, лук, хрен	440
ВЕТЧИНА И ГРИБЫ (410) Шампиньоны, свиной окорок, томатный соус, сыр Моцарелла	440
ЧЕТЫРЕ СЫРА (360) Сыры: Горгондзола, Гауда, Пармезан и Моцарелла, томаты Черри и руккола	440



ТОППИНГИ (ПО 50 ГР):

БЕКОН	80
КУРИНАЯ ГРУДКА	80
ВЕТЧИНА	80
ПЕППЕРОНИ	80
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	80
ТОМАТЫ ЧЕРРИ	80
ШАМПИНЬОНЫ	80
ХАЛАПЕНЬО	80
СЫР МОЦАРЕЛЛА	80



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (200/40)	200
ЧИАБАТТА (150)	120
ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ (130)	160

Десерты

Jó étvágyat!

А как же торт?

У нас вы можете заказать торт любого дизайна (оформляем разными способами: мастика, крем, взбитые сливки, глазурь, открытые коржи, фотопечать, цветочные и фруктовые композиции) и размера. Все десерты и хлеб мы готовим сами.

СЛАДКИЙ БРЕЦЕЛЬ (150)	160
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ С МОРОЖЕНЫМ (220) Подаются с шоколадно-ягодным топпингом и ежевичным мармеладом	280
ЭСКИМО ПАРА (70) Нежное шоколадное и ванильное суфле в шоколадной глазури	320
КРАСНЫЙ БАРХАТ (200) Удивительное сочетание сочных и бархатистых коржей с нежным сливочным кремом	340
АССОРТИ МИНИ-ЧИЗКЕЙКОВ (210) Ваниль, шоколад, цитрус	360
ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ (190) Подаётся с ванильным соусом и шариком мороженого	320
ПИРОГ С ВИШНЕЙ (250)	280
КЛАУСС TOWER (240) Десерт из нежных шоколадных коржей со сливочным кремом. Сервируется шоколадным топпингом	320
МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ (150) Оригинальный торт с добавлением миндаля и заварного крема	320
ДЕСЕРТ МОРОЖЕНОЕ (180) Три шарика мороженого на ореховой крошке	280
МЕДОВИК (240) Один из самых известных русских тортов в мире. Непревзойденная классика.	280
КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ (200)	320



Детское меню

Njut av din måltid!



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МАКАРОШКАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ (300мл)	180
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ, МАКАРОШКАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ (300мл)	210
МИНИ-БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (190/150/40)	280
МАКАРОШКИ С СЫРОМ (160)	280
ТЕЛЯЧЬИ ФРИКАДЕЛЬКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ (90/150/40)	360
КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (130/150/40)	320
РЫБНЫЕ НАГГЕТСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (130/150/40)	340
КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ШАРИКАМИ (90/140/40)	340
МИНИ-ПЕЛЬМешКИ СО СМЕТАНОЙ (200)	320
ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ (40)	80





📍 Санкт-Петербург, Приморский пр., д.72

☎ 777-15-51

👉 www.papashaclauss.ru

📷 [instagram.com/papasha_clauss](https://www.instagram.com/papasha_clauss)

📺 vk.com/papashaclauss

Wi-Fi PAPASHACLAUSS
Пароль 7771551

Данное издание является рекламным материалом.
Прейскурант цен с выходом блюд и энергетической ценностью
находится на доске информации для потребителей
и предоставляется гостям по первому требованию.
Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.