

Beerhouse

# МЕНЮ

Дом, где согреваются сердца!



# Для Вашего комфорта работает служба доставки.

Ваши любимые блюда и напитки приедут  
очень быстро и по любому удобному адресу!





# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В BEERHOUSE!

*Дом, где согреваются сердца!*

BEERHOUSE — старейший пивной ресторан в самом сердце Казани.

Вот уже двадцать лет мы с радостью принимаем гостей:

угощаем вкуснейшими блюдами и лучшими сортами пива.

Бавария и Казань, современная европейская, аутентичная татарская

и традиционная русская кухни, душевная домашняя искренность

и веселая атмосфера немецких пивных фестивалей —

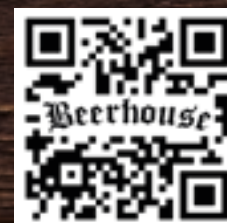
всё это удивительным образом соединяется в BEERHOUSE.

*20 лет неизменного качества!*

+7 (843) 260-08-24

beerhouse@bk.ru

b\_house\_kazan





# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Дегустация «Казань»

Дш по-татарски  
(картофель, говядина, овощи)

Куриный бульон

Конина, тушенная с овощами

Пельмени из баранины

Треугольники с уткой

Чак-чак

1 500 руб.

110/130/60/60

100/100/30 гр.





# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

**ХИТ** Мясная тарелка ..... 30/30/30/20 гр. **800 руб.**

Домашний казылык, бастурма, утка, конское сало

Кыстыбый с картофелем ..... 210 гр. **350 руб.**

**ХИТ** Шурпа с бараниной ..... 350/3 гр. **590 руб.**

Тушеные бараньи ребра с болгарским перцем, картофелем и томатами 175 гр. **300 руб.**

Токмач – лапша домашняя  
на курином бульоне

350 гр. **290 руб.** 175 гр. **170 руб.**



# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

**Казылык горячий** ..... 200/175 гр. **1 500 руб.**  
Колбаски ручной работы из фермерской конины,  
подаются с овощным салатом 100/85 гр. **780 руб.**

**Бефстроганов из фермерской конины** ..... 210/210 гр. **1 100 руб.**  
С грибами и солёными огурчиками

**ХИТ Люля-кебаб** ..... 200/40/30 гр. **850 руб.**  
Сочные люля-кебаб из баранины, подаются с домашними соусами



**Конина, тушенная с овощами в горшочке**

300/50/5 гр. **1 300 руб.**



# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

**ХИТ** Азу по-татарски ..... 300/3 гр. **600 руб.**

Традиционное блюдо татарской кухни из обжаренных кусочков говядины, тушеных с солеными огурчиками, картофелем и томатами 150 гр. **320 руб.**

**Кыздырма по-татарски** ..... 300/3 гр. **890 руб.**

Говядина, тушеная с овощами

**Баранина, тушеная с овощами** ..... 350 гр. **950 руб.**

По билярскому рецепту

**Стейк из конины** ..... 170/50 гр. **1 400 руб.**





## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Шашлык из конины ..... 170/50/30 гр. **1 300 руб.**

Пельмени (из конины или баранины) ..... 250/30/3 гр. **550 руб.**

 Треугольники с уткой, подаются с бульоном ..... 210/200/5 гр. **390 руб.**



### Пельмени «Охотничьи»

С утиной грудкой, запеченные в горшочке со сметаной и сыром, подаются с брусничным соусом

330/3 гр. **670 руб.**





# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

**Татлы** ..... 100 гр. **350 руб.**

Руллет из пастилы со сгущенным молоком и грецкими орехами  
(цена указана за 100 граммов)

**Чак-чак** ..... 100 гр. **290 руб.**

Национальный татарский десерт

**Чай по-татарски**

Черный чай с добавлением душицы и мяты

800 мл. (чайник) **370 руб.**





## ЗАКУСКИ

**SUREK-корюшка** ..... 100 гр. **600 руб.**

Остановиться невозможно! Семечки — отдыхают!

**«Хрюшкины ушки», тушеные  
в чесночно-пряном соусе** ..... 260/250/30/30 гр. **700 руб.**

Больше Вы нигде такого не попробуете!

**ХИТ** **Вонтоны из сазана** ..... 140/20/30 гр. **410 руб.**

Острые жареные пельмени с рыбной начинкой.

Подаются со сметанным соусом и зеленью



**Куриные крылышки  
в остро-сладком маринаде**

400 гр. **650 руб.**      200 гр. **350 руб.**



## ЗАКУСКИ

 **Куриные крылышки от шеф-повара** ..... 380 гр. **690 руб.**

Запеченные крылышки в панировке из сухарей и сыра

 **Крылья «Змей Горыныч»** ..... 250/50/60 гр. **690 руб.**

Острые куриные крылышки с соусом «Блю чиз»,  
брусочками сельдерея и моркови

**Жареные сырны палочки** ..... 150/30 гр. **450 руб.**

Подаются с брусничным соусом

 **«Дамские» крылышки**

Крылышки, карамелизированные  
в остро-сладком соусе

350/20 гр. **800 руб.**





## ЗАКУСКИ

Креветки отварные со специями/жареные .....	190 гр.	790 руб.
Креветки отварные со специями/жареные (магаданские) .....	190 гр.	1 200 руб.
Фисташки .....	60 гр.	180 руб.
Креветки тигровые на углях .....	100/30 гр.	1 100 руб.
Хрустящая барабулька в темпуре .....	150 гр.	690 руб.





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Язык отварной с хреном ..... 100/30 гр. **570 руб.**
- Грибочки соленые домашние ..... 100/30 гр. **380 руб.**
- ХИТ** Закуска «Куманек» ..... 50/50/30 гр. **380 руб.**  
Сало копченое, сало соленое с репчатым и зеленым лучком
- Сырная тарелка ..... 120/80/30/10 гр. **890 руб.**  
Четыре вида сыра с грушевым джемом, виноградом и орехами

### Севиче из лосося

Подается с ломтиками авокадо и соусом  
«аква-чили»

190 гр. **770 руб.**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга соленая собственного посола ..... 100/25/30 гр. 990 руб.

Домашняя селедочка, да с картошечкой ..... 100/100/30 гр. 390 руб.

Без этого комплекта у нас никак!

Есть в этом незатейливом блюде что-то простое и великое

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





## САЛАТЫ



**Домашний** ..... 200 гр. **450 руб.**

Сочный салат из бакинских томатов, свежих огурчиков и крымского красного лука. Заправляется оливковым маслом или сметаной — по Вашему выбору.

**Салат с баклажанами, бакинскими томатами и страчателлой** ..... 170 гр. **490 руб.**

Запеченные в панировке баклажаны, сладкие бакинские помидоры, сыр страчателла, яркий соус в паназиатском стиле и ароматная кинза



**«Гармиш»** ..... 150 гр. **470 руб.**

Картофель, говядина, маринованные огурцы, жареный бекон, домашний майонез



**«То, что надо»**

Семга соленая, картофель, яйцо, домашний майонез, красная икра

160 гр. **790 руб.**





## САЛАТЫ



«Аквариум» ..... 160 гр. **1 500 руб.**

Креветки тигровые, мидии, осьминог, кальмары со сложной заправкой на основе сливок и соуса терияки

Оливье с утиной грудкой ..... 150 гр. **560 руб.**

Салат из фермерского окорока ..... 160 гр. **780 руб.**



### Салат с угрем, авокадо и страчателлой

Подкопченный угорь, спелый авокадо и салат чука на подушке из нежного сыра страчателла с добавлением кунжута и кинзы

150 гр. **670 руб.**



# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ

- С копченой куриной грудкой ..... 190 гр. **480 руб.**
- С семгой ..... 180 гр. **890 руб.**
- С тигровыми креветками ..... 160 гр. **990 руб.**





## ПИЦЦА И БРУСКЕТТЫ

**ХИТ** Брускетта со страчателлой, томатами и авокадо ..... 190 гр. **570 руб.**

Хрустящий поджаренный хлеб, нежный сыр страчателла, спелые томаты, авокадо и горчиная заправка

**Брускетта с творожным муссом, подкопченным лососем и рукколой** ..... 190 гр. **790 руб.**

Хрустящий поджаренный хлеб, нежный мусс из творожного сыра, подкопченный лосось, хрустящая руккола, маслины и соус песто

**Брускетта с печенью трески** ..... 190 гр. **690 руб.**

Авокадо, томатами и яйцом «пашот»

**Бургер из мраморной говядины** ..... 280/60/50 гр. **870 руб.**

Авторский бургер от шеф-повара.  
Подается с картофелем фри и соусом барбекю





## ПИЦЦА И БРУСКЕТТЫ

Пицца «Квадро Формаджио» ..... 370 гр. **990 руб.**

Пицца с картофельно-трюфельным кремом и четырьмя видами благородных сыров: моцарелла, таледжио, копченая скаморца и голубой сыр с плесенью

 Пицца «Чоризо» ..... 400 гр. **990 руб.**

Хрустящее пышное тесто, запеченный до румяной корочки сыр моцарелла и пикантная колбаска Чоризо

Пицца «Фермерский окорок» ..... 375 гр. **890 руб.**

Пицца с сыром страчателла, рукколой, томатами черри и окороком







## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

 **«Горбушка»** ..... 500 гр. **700 руб.**

Настоящий немецкий, наваристый и остренький суп-гуляш, подается в хлебной краюшке с чесночной горбушкой

**Ущица тройная** ..... 350 гр. **650 руб.**

Уникальное рыбное блюдо русской кухни с богатой историей, происхождение которого теряется во тьме веков

**Солянка «По-Романовски»** ..... 400 гр. **550 руб.**

200 гр. **340 руб.**

**Борщ** ..... 400 гр. **550 руб.**

Настоящий украинский борщ, подается с хрустящими булочками, салом и сметаной

 **Том Ям**

Классика паназиатской кухни с морепродуктами.  
Умеренно острый и очень вкусный

450 гр. **850 руб.**





## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Суп из белых грибов** ..... 350/30 гр. **490 руб.**

Белый гриб — всем грибам начальник. Важный и неприступный! 175/15 гр. **260 руб.**

**Суп фасолевый из языка** ..... 350 гр. **490 руб.**

Осторожно! Такая вкуснятина, что берегите свой язык!

**Гороховый суп** ..... 300 гр. **450 руб.**

Настоящий немецкий с копченостями



### **Грибная похлебка с гренками и пармезаном**

Ароматный грибной крем-суп  
с золотистыми хрустящими гренками  
и сыром пармезан

310 гр. **500 руб.**





## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Филе семги с овощами ..... 260/30 гр. 1 550 руб.

Сёмга со сливочным соусом и креветками ..... 150/40 гр. 1 550 руб.

Стейк из семги ..... 130/40 гр. 1 550 руб.

Сочный, тающий во рту стейк из семги, подается с цитрусовым дрессингом, идеально подчеркивающим вкус рыбы

Дорада, запеченная с ароматными  
приправами и соком лимона

1 шт. 990 руб.





## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



«Пальчики оближешь» ..... 250 гр. 1 400 руб.

Филе палтуса, запеченное со шпинатом, в «чешуе»  
из цукини с соусом на основе сливок и терияки



Рыба по-домашнему

Судак ..... 100 гр. 390 руб.

Сазан ..... 100 гр. 350 руб.

По Вашему желанию, любую рыбу из нашего меню  
мы можем приготовить на пару  
или поджарить до аппетитной корочки!





## КОЛБАСКИ

 <b>Фрайбургские</b> .....	200 гр.	<b>890 руб.</b>
Сочные и пикантные колбаски из рубленой говядины и свинины с добавлением сыра, завернутые в копченый бекон		
	100 гр.	<b>650 руб.</b>
<b>Висбаденские</b> .....	180 гр.	<b>1 200 руб.</b>
Из нежной говядины с сыром, остренькие и брызжущие соком		
	90 гр.	<b>650 руб.</b>
<b>Баварские</b> .....	150 гр.	<b>790 руб.</b>
Колбаски по классическому немецкому рецепту: фарш из свинины с добавлением специй и душистых пряных трав		
	75 гр.	<b>390 руб.</b>
 <b>Александровские</b> .....	200 гр.	<b>790 руб.</b>
Колбаски ручной работы от шеф-повара из свинины с добавлением сыра		
	100гр.	<b>390 руб.</b>
<b>Копченые колбаски к пиву</b> .....	150 гр.	<b>700 руб.</b>
Колбаски из мяса говядины и цыпленка с неповторимым ароматом дымка		
<b>Фермерские колбаски</b> .....	180 гр.	<b>890 руб.</b>
Домашние колбаски из сочной фермерской баранины		
	90 гр.	<b>450 руб.</b>



## ГАРНИРЫ ПОД КОЛБАСКИ

**Гарнир «Бавария»** ..... 150/100/20/60 гр. **290 руб.**

Квашеная тушеная русская и немецкая красная капуста, картофельные чипсы, мини-початки кукурузы

**Гарнир «Фермерский»** ..... 100/100/250 гр. **250 руб.**

Обжаренный микс сезонных овощей: цукини, болгарский перец, морковь, баклажан с хрустящими картофельными дольками

**Гарнир «Александровский»** ..... 100/100/250 гр. **450 руб.**

Хрустящий салат Айсберг, красный лук, томаты черри, кукуруза, зеленое яблоко, соус песто и картофельные дольки

**Овощной мильфей** ..... 160 гр. **400 руб.**

Мильфей из цукини и томатов, запеченных под румяной сырной корочкой

**Гарнир «Фрайбургский»** ..... 100/100 гр. **190 руб.**

Квашеная капуста с обжаренными картофельными дольками

**По Вашему желанию, Вы можете собрать ассорти из нашего меню и заказать к ним любой понравившийся гарнир.**

**Приятного аппетита!**





## ВТОРЫЕ БЛЮДА



**ХИТ** «Айсбан» ..... 100 гр. **140 руб.**

Свиная ножка, тушенная в пиве  
(Цена указана за 100 граммов)

Рекомендуем гарнир: тушенная квашеная капуста, ..... 150/150/60/30 гр. **530 руб.**  
немецкая капуста с зеленью, хреном и горчицей

**Говяжьи щечки** ..... 150/170 гр. **990 руб.**

С картофельным пюре, обжаренным беконом и капустой

**Рубленые сочные котлеты из мраморной говядины** ..... 150/80/50 гр. **550 руб.**

Подаются с брусничным конфитюром,  
перчиком халапеньо





## ВТОРЫЕ БЛЮДА



**Говядина по-Бургундски** ..... 150/175/80 гр. **990 руб.**

Мраморная говядина под сливочно-горчичном соусом.  
Подается с картофельными медальонами,  
запеченными под домашним сыром со шпинатом

**Стейк из фермерской говядины** ..... 170/30 гр. **1 100 руб.**

**Бараньи «кастаньетки»** ..... 150/80/20 гр. **1 200 руб.**

Подаются с мильфеем из баклажанов

**Шашлык из говяжьей вырезки** ..... 170/30/30 гр. **980 руб.**

**Шашлык из свиной шеи** ..... 170/40/40 гр. **790 руб.**





## ВТОРЫЕ БЛЮДА

Шашлык из куриного бедра ..... 170/30/30 гр. **450 руб.**

«Пан флейта» ..... 100 гр. **230 руб.**

Свинные ребра барбекю (цена указана за 100 граммов)

Свинина под грибным соусом ..... 130/130 гр. **790 руб.**

Подается с картофельными дольками



**Утиная грудка с клюквенным соусом**

Равномерно поджаривается  
и подается с соусом из клюквы

150/130/50 гр. **890 руб.**





## ГАРНИРЫ

- Картофель, запеченный в фольге  
с соусом из домашнего майонеза, чеснока и приправ ..... 180/50 гр. 210 руб.
- Овощи гриль ..... 100 гр. 490 руб.
- Цветная капуста и брокколи в кукурузной панировке ..... 160 гр. 370 руб.
- Стейк из цветной капусты с пикантным соусом ..... 180/30 гр. 510 руб.

Жареный картофель с шампиньонами  
и белыми грибами

240 гр. 470 руб.





## ГАРНИРЫ

Отварная картошечка с маслицем, чесноком и укропом .....	200/30 гр.	180 руб.
Капуста квашеная тушеная .....	за 100 гр.	130 руб.
Картофель фри по-домашнему .....	100/2 гр.	150 руб.

## СОУСЫ

«Блю чиз» .....	30 гр.	100 руб.	Хрен .....	30 гр.	70 руб.
Ткемали .....	30 гр.	100 руб.	Аджика по-домашнему .....	50 гр.	100 руб.
Хреновина по-домашнему .....	50 гр.	100 руб.	«Барбекю» .....	50 гр.	90 руб.
Горчица .....	30 гр.	70 руб.	«Цехтон» .....	50 гр.	100 руб.
(Собственного производства)			На основе домашнего майонеза с зеленью, чесноком и орехами		





## ДЕСЕРТЫ

Торт «Beerhouse» ..... 100 гр. 230 руб.

Всегда разный, но всегда вкусный! (Цена указана за 100 граммов)

Кельнский грушевый десерт ..... 180 гр. 480 руб.

Тушеная в сиропе с корицей груша под соусом из мартини и сливок

Штрудель вишневый ..... 200 гр. 490 руб.

Штрудель яблочный ..... 200 гр. 370 руб.

Чизкейк «Beerhouse»

190 гр. 400 руб.

Приятного аппетита!





A wooden barrel is positioned diagonally across the frame, set against a dark, horizontally-grained wooden background. In the upper-left corner, several vibrant green leaves with serrated edges are visible. The text 'МЕНЮ БАРД' is overlaid in the center in a bold, white, sans-serif font.

# МЕНЮ БАРД



## ПИВО БОЧКОВОЕ



### Spaten (Шпатен, Германия)

330/500 мл.

Мюнхенский лагер прозрачно-золотистого цвета. Прекрасно сочетается в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла. Особенную прелесть этому сорту пива придает тончайший цветочный аромат

420 / 650 руб.



### Leffe Blonde (Леффе светлое, Бельгия)

330/500 мл.

Бельгийское пиво верхового брожения класса Super premium с густой структурой. Обладает мягким солодовым ароматом, легкой приятной горчинкой и сладковатым послевкусием

495 / 750 руб.



### Limburgse Witte (Лимбургс Вайт, Бельгия)

330/500 мл.

Пшеничное нефiltroванное белое пиво верхового брожения с ярко выраженным ароматом фруктов и кориандра

380 / 560 руб.



## ПИВО БОЧКОВОЕ



### Schöfferhofer (Шофферхоффер, Германия)

330/500 мл.

Пшеничное нефilterованное пиво с мягким ароматом гвоздики и пряным вкусом.

350 / 530 руб.



### Krombacher Pils (Кромбахер Пилс, Германия)

330/500 мл.

Кромбахер Пилс — классическое немецкое пиво, золотисто-светлого цвета, с легкой хмелевой горчинкой и приятным послевкусием, присущим настоящему немецкому пилсу.

350 / 530 руб.



### Karlovec Tmavy Lezak (Карловец темный лежак, Чехия)

330/500 мл.

Темное пиво с рубиновыми оттенками. Аромат наполнен нотами свежего хлеба и карамели.

295/ 430 руб.



## ПИВО БОЧКОВОЕ



### Krušovice (Крушовица, Чехия)

330/500 мл.

В карте бара нашего ресторана со дня основания! Светлое пиво золотистого цвета с пышной плотной пеной и приятным горьковатым вкусом.

**330 / 470 руб.**



### Bernard Cerna Lavina (Бернард Черна Лавина, Чехия)

330/400 мл.

Особенное пиво с азотным газом и удивительным «лавинным» эффектом. Во вкусе раскрывается букет мягкого темного лагера с тонкими деликатными нотками прожаренного солода, шоколада, кофе и приятной кислинкой темных лесных ягод.

**350 / 450 руб.**



### Bourgogne des Flandres (Бургунь де Фландерс, Бельгия)

250/500 мл.

Традиционный бельгийский темный эль. Аромат фруктово-ягодный, солодовый, ноты пряностей, шоколада, ванили.

**335 / 670 руб.**



## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ



### Clausthaler (Клаусталер б/а)

330 мл.

Идеально сочетаются с вегетарианской кухней, оттеняют вкус мясных и рыбных блюд

**350 руб.**



### Magners (Магнерс) грушевый, яблочный сидр

330 мл.

Ирландский сидр премиум-класса.

Изготовленный по самым высоким стандартам

**450 руб.**



### Крепкий темный эль «Синья Борода»

375 мл.

Вкус пива плотный и насыщенный, со сладкими тонами солода, нюансами карамели, шоколада и сушеных фруктов

**350 руб.**



## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ



### Double Chocolate (Дабл Шоколад) стаут

440 мл.

Молочный стаут, обладающий плотным чёрным и слегка сладким вкусом с доминирующими нотами тёмного шоколада и обжаренного солода

**450 руб.**



### Вишневый эль «Чехов»

375 мл.

Нефильтрованный эль в бельгийском стиле. В его вкусе преобладают насыщенные тона солода, сбалансированные с легкой хмелевой горчинкой. Аромат демонстрирует освежающие тона фруктов и пряных трав.

**370 руб.**



### Hofbrau Original (Хофброй Ориджинал)

500 мл.

Пиво светло-золотого цвета. В аромате ненавязчивый светлый солод, который перемешивается с цветочными бутонами и горькими нюансами хмеля, сушеной травой и нежнейшей ванилью.

**590 руб.**



## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

«Маргарита» .....	550 руб.
Текила, ликер «Куантро», лайм, соль	130 мл.
«Мохито» .....	550 руб.
Ром «Бакарди», спрайт, лайм, мята	250 мл.
«Калуа-милк айс» .....	650 руб.
Ликер «Калуа», кофе эспрессо, сироп	250 мл.
«Бейлис-кофе айс» .....	450 руб.
Ликер «Бейлис», кофе эспрессо, сироп	250 мл.
«Б-52» .....	470 руб.
Ликеры «Бейлис», «Куантро», «Калуа»	60 мл.
«Джин-тоник» .....	490 руб.
Джин «Гордон'с», тоник, лимонный сок	260 мл.



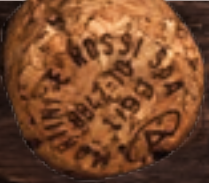


## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

«Пина Колада» .....	600 руб.
Кокосовый сироп, ром, сливки, ананасовый сок	300 мл.
«Негрони» .....	790 руб.
Джин «Гордон'с», мартини «Россо», кампари	120 мл.
«Куба Либре» .....	550 руб.
Ром «Бакарди», кола, лайм	300 мл.
«Текила Санрайз» .....	590 руб.
Текила «Ольмека», апельсиновый сок, сироп	300 мл.







# СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

## ВЕРМУТЫ

Martini Bianco/Rosso/Rosato/Extra Dry ..... 400 / 4 000 руб.  
 100/1000 мл.

# ИГРИСТЫЕ ВИНА

Martini Asti (Мартини Асти, сладкое, Италия) ..... 3 700 руб.  
 750 мл.

Palazzo Nobile Prosecco ..... 2 600 руб.  
 (Палаццо Нобиле Просекко, сухое, Италия) 750 мл.

Lambrusco del' Emilia ..... 1 500 руб.  
 (Ламбруско Дель Эмилия, полусладкое, Италия) 750 мл.







## РОЗОВОЕ ВИНО

Cavatina Pinot Grigio Rose ..... 240 / 1 800 руб.  
(Каватина Пино Гриджио Розе, Италия) 100/750 мл.

## КРАСНЫЕ ВИНА

Vinlara Tempranillo ..... 400 / 3 000 руб.  
(Винлара Темпранильо, сухое, Испания) 100/750 мл.

Chianti (Кьянти, сухое, Италия) ..... 330 / 2 475 руб.  
100/750 мл.

Altosur Malbec ..... 390 / 2 925 руб.  
(Альтосур Мальбек, сухое, Аргентина) 100/750 мл.

Moon Harvest Shiraz ..... 390 / 2 925 руб.  
(Мун Харвест Шираз, сухое, Австралия) 100/750 мл.







## КРАСНЫЕ ВИНА

Kindzmaraudli ..... 350 / 2 625 руб.

(Киндзмараули, полусладкое, Грузия)

100/750 мл.

Lucchine Valpolicella ..... 3 800 руб.

(Луккине Вальполичелла, сухое, Италия)

750 мл.

## БЕЛЫЕ ВИНА

Pinot Grigio ..... 330 / 2 475 руб.


(Пино Гриджио, сухое, Италия)

100/750 мл.

Azul Portugal Vinho Verde ..... 330 / 2 475 руб.

(Азул Португал Виньо Верде, полусухое, Португалия)

100/750 мл.





## БЕЛЫЕ ВИНА



Whistling Trac ..... (Вистлинг Трак, сухое, Новая Зеландия)	440 / 3 300 руб. 100/750 мл.
Luna Grillo ..... (Луно Грилло, сухое, Италия)	390 / 2 925 руб. 100/750 мл.
Badgers Creek Chardonnay Semillon ..... (Баджерс Крик Шардоне Семильон, сухое, Австралия)	280 / 2 100 руб. 100/750 мл.
Just Riesling Trocken ..... (Джаст Рислинг Трокен, сухое, Германия)	4 500 руб. 750 мл.
Albarino fento ..... (Альбариньо Фенто, сухое, Испания)	4 200 руб. 750 мл.
Weinhaus schneider gewurztraminer ..... (Вайнхаус Шнайдер Гевюрцтраминер, полусухое, Германия)	2 200 руб. 750 мл.





## ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

Becherovka (Бехеровка) .....	475 / 6 650 руб.
	50/700 мл.
Baileys (Бейлис) .....	475 / 6 650 руб.
	50/700 мл.
Jagermeister (Ягермайстер) .....	460 / 6 440 руб.
	50/700 мл.
Countreau (Куантро) .....	350 / 4 900 руб.
	50/700 мл.
Kahlua (Калуа) .....	555 / 7 770 руб.
	50/700 мл.
Aperol (Апероль) .....	325 / 4 550 руб.
	50/700 мл.







## ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

Malibu (Малибу) ..... 405 / 5 670 руб.

50/700 мл.

Campani (Кампари) ..... 375 / 5 625 руб.

50/750 мл.

## ДЖИН

Gordon's (Гордонс) ..... 490 / 4 900 руб.

50/500 мл.

## ТЕКИЛА

El Jimador Blanco/ Reposado 100% Agave ..... 530 / 7 950 руб.

(Эль Химадор Бланко/ Репосадо 100% Агава)

50/750 мл.

Olmeca Gold/Bianco ..... 655 / 9 170 руб.

(Ольмека Голд/Бьянко)

50/700 мл.







## РОМ

Bacardi Carta Blanca (Бакарди Карта Бланка) .....	395 / 5 930 руб. 50/700 мл.
Bacardi Carta Negra (Бакарди Карта Негра) .....	395 / 5 930 руб. 50/700 мл.
Bacardi Carta Oro (Бакарди Карта Оро) .....	395 / 5 930 руб. 50/700 мл.

## КОНЬЯК, БРЕНДИ

Hennessy V.S.O.P (Франция) .....	1005 / 14 070 руб. 50/700 мл.
(Хэнесси V.S.O.P)	
Remy Martin V.S (Франция) .....	850 / 11 900 руб. 50 /700 мл.
(Реми Мартан V. S)	
Арарат 5* (Армения, 5 лет) .....	420 / 5 880 руб. 50/700 мл.





## ВИСКИ

Chivas Regal (Чивас Ригал) .....	1095 / 10 950 / 15 330 руб.
	50/500/ 700 мл.
Johnnie Walker Black Label .....	750 / 7 500 / 10 500 руб.
(Джонни Уокер Блэк Лейбл)	50/500/700 мл.
Johnnie Walker Red Label .....	420 / 4 200 / 5 880 руб.
(Джонни Уокер Ред Лейбл)	50/500/700 мл.
Jameson (Джемесон) .....	500 / 5 000 / 7 000 руб.
	50/500/700 мл.
Proper Twelve (Пропер Твелв) .....	720 / 10 080 руб.
	50/700 мл.
Jack Daniel's Old No7 .....	650 / 9 100 руб.
(Джек Дэниелс Олд Но 7)	50/700 мл.







## ВИСКИ

The Singleton (12 лет) (Синглтон)	1 090 / 15 260 руб. 50/700 мл.
The Macallan (12 лет) (Макаллан)	1 150 / 16 100 руб. 50/700 мл.

## ВОДКА

«Ханская Republic Edition» (Репаблик Эдишн, Казань)	410 / 4 100 руб. 50/500 мл.
«Ханская Limited Edition» (Лимитед Эдишн, Казань)	225 / 2 250 руб. 50/500 мл.
«Ханская» (Казань)	165 / 1 650 руб. 50/500 мл.







## ВОДКА

«Чистые росы» .....	410 / 4 100 руб. 50/500 мл.
«Золотая корона России» .....	300 / 3 000 руб. 50/500 мл.
«Белуга Трансатлантик» .....	420 / 4 200 руб. 50/500 мл.
«Белуга Нобл» .....	370 / 3 700 руб. 50/500 мл.
«Финляндия» .....	350 / 3 500 руб. 50/500 мл.
«Финляндия Клюква»	
«Финляндия Грейпфрут»	







## ВОДКА

«Русский стандарт Платинум» .....	300 / 3 000 руб. 50/500 мл.
«Русский стандарт» .....	225 / 2 250 руб. 50/500 мл.

## МОРСЫ, 200 мл.

Морс клюквенный .....	170 руб.
Морс облепиховый .....	170 руб.

## СОКИ «РАВО» (Австрия), 200 мл.

Апельсин .....	230 руб.
Вишня .....	230 руб.
Персик .....	230 руб.








## СОКИ «РАГО» (Австрия), 200 мл.

Яблоко .....	230 руб.
Томат .....	230 руб.
Ананас .....	230 руб.

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Сок морковный (подается со сливками) .....	290 руб. 200 мл.
Сок апельсиновый .....	330 руб. 200 мл.
Сок яблочный .....	270 руб. 200 мл.
Сок яблочный с сельдереем .....	280 руб. 200 мл.
Сок морковный с сельдереем .....	280 руб. 200 мл.





## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Минеральная вода «Боржоми» газированная .....	270 руб. 500 мл.
Минеральная вода «Даусуз» .....	230 руб. 275 мл.
Газированная / негазированная	
Кока-кола .....	300 руб. 330 мл.
Спрайт .....	300 руб. 330 мл.
Швепс .....	330 руб. 250 мл.
Коктейль молочный (клубничный / шоколадный) .....	380 руб. 300 мл.
«Мохито» безалкогольный .....	400 руб. 250 мл.







## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе Эспрессо .....	140 руб. 50 мл.
Кофе Американо .....	165 руб. 200 мл.
Кофе Капучино .....	180 руб. 200 мл.
Кофе Латте .....	240 руб. 200 мл.
Глинтвейн .....	400 руб. 200 мл.
Красное вино, лимон, яблоко, апельсин, корица, гвоздика	







## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ (800 мл.)

**«Ассам» (Индия)** ..... 330 руб.

Классический индийский чай. Высокое содержание типсов придает очень сильный, ароматный, пряный медно-красный настой

**«Эрл Грей»** ..... 330 руб.

Листовой цейлонский чай с насыщенным вкусом и ароматом бергамота

**Татарский чай** ..... 370 руб.




Купаж черного цейлонского крупнолистового и черного китайского чая с добавлением трав, растущих в Татарстане: душицы, мяты, чабреца

**Черный чай с чабрецом** ..... 330 руб.

**Наполнитель к чаю** ..... 140 руб.

Курага, лимон, чернослив

15/15/15 гр.







## ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ (800 мл.)



**Сенча** ..... 330 руб.

Один из лучших сортов чая в Японии

**«Молочный улун»** ..... 330 руб.

Имеет нежный молочный аромат, плавно переходящий в яркий вкус.

Оставляет приятное сливочно-карамельное послевкусие

**«Зеленый жасмин»** ..... 350 руб.

Высококачественный зеленый чай с лепестками жасмина

## ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ЧАЙ (800 мл.)




**«Ройбуш калахари** ..... 330 руб.

Чай ройбуш, лимонник, цветки мальвы.

Благодаря полному отсутствию кофеина,  
обладает мягким стимулирующим действием,  
снимает напряжение нервной системы

**«Огненная вишня»** ..... 330 руб.

Красная вишня, шиповник, гибискус, миндаль,  
кусочки ванили, папайи, цветки розы







## ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ЧАЙ (800 мл.)

«Черная смородина» ..... 350 руб.

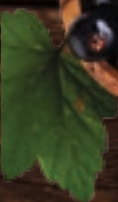
Черный индийский чай с добавлением ягодного сиропа

«Маракуйя» ..... 350 руб.

Черный индийский чай с добавлением апельсина, ягод облепихи и сиропа «Маракуйя»

«Солнечный» ..... 370 руб.

Черный чай с добавлением сочного апельсина, яблока, ягод облепихи, меда и мяты








ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!










г. Казань,  
ул. Астрономическая, д. 10

Режим работы:  
Пн-Вс: 11:00 - 00:00  
без выходных



beerhouse@bk.ru  
+7 (843) 260-08-24  
b\_house\_kazan

