

Рыба и морепродукты

Мидии в пряном соусе с помидорами

Мидии в панцире, приготовленные с пряными травами, кореньями и помидорами в собственном соку.



930р

400г/250г

Мидии в сливочном соусе

Мидии в панцире, приготовленные в сливках с сыром Блю Чиз, с луком, сельдереем и травами.



1100р

400г/250г

Палтус и шпинат

Филе палтуса, приготовленное на пару. Подается с лимоном и бланшированным свежим шпинатом.

750р

150/50г

Жареное филе трески

Филе трески на коже, обжаренное до золотистой корочки. Подается со сливочным Голландским соусом и откидным рисом.

540р

130г/80г/75г

Дорада гриль

Средиземноморская рыба, запеченная на гриле. Подается с листьями шпината в сливочном соусе, помидором черри-фри и тимьяном. Продаётся по фактическому весу.

390р

100г

Мясо и птица (колбасы и рульки)

Ассорти из колбас (блюдо на компанию)

Пять видов колбас, жаренных на гриле. Подаются с картофельными кнедлями, тушёной капустой со свеклой, маринованными огурцами и медовой горчицей.



1580p

1000g

Колбаса куриная

Колбаса из курицы, жаренная на гриле. Подаётся с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса (по фактическому весу).

255p

100g

Колбаса баранья

Подкопчёная колбаса из баранины, жаренная на гриле. Подаётся с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса (по фактическому весу).

295p

100g

Колбаса Мюнхенская

Подкопчёная колбаса из свинины и говядины, жаренная на гриле. Подаётся с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса (по фактическому весу).

265p

100g

Колбаса белая Нюрнбергская в мясном бульоне

Колбаса из свинины с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса. Подача по желанию гостя: в курином бульоне или жаренная на гриле (по фактическому весу).

260p

100g

Колбаса Тирольская

Подкопчёная колбаса из свинины, жаренная на гриле. Подаётся с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса (по фактическому весу).

250p

100g

Колбаса домашняя из свинины жаренная на сковороде

Домашняя колбаса из свинины поджаренная на сливочном масле. Подаётся с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса (по фактическому весу).

285p

100g

Домашняя колбаса с фенхелем и мускатным орехом

Колбаса из рубленой свинины и говядины с фенхелем и мускатным орехом, приятно дополняющими насыщенный мясной вкус. Приготовлены по домашнему рецепту шеф-повара. Подаётся с зернистой медовой горчицей и салатом из редиса (по фактическому весу).

340p

100g

Айсбан с кнедлем (блюдо на компанию)

Знаменитое немецкое блюдо из отварной свиной рульки, приготовленной в печи. Подаётся с тушеной кислой капустой, картофельным кнедлем, редисом или редькой. По времени приготовления проконсультируйтесь у официанта. Продаётся по фактическому весу.



145p

100g

Свиная рулька (блюдо на компанию)

Копчёная свиная рулька, запечённая до хрустящей корочки. Подаётся с тушеной кислой капустой, картофельным кнедлем, редисом или редькой. По времени приготовления проконсультируйтесь у официанта. Продаётся по фактическому весу.



185p

100g

Мясо и птица (стейки)

Скерт стейк

Стейк из тонкой диафрагмы мраморной говядины зернового откорма. Степень прожарки: средняя (medium) или меньшая (medium rare)



740p

270г

Рамп стейк

Стейк Black Angus из верхней части задней ноги. Говядина Choice, 21 день влажного вызревания. Рекомендуемая степень прожарки: средняя (medium) или меньшая (medium rare).



780p

200г

Чак ролл

Стейк Black Angus из шейной части. Говядина Choice, 21 день влажного вызревания. Рекомендуемая степень прожарки: средняя (medium), меньшая (medium rare) или полная (well done).



840p

200г

Рибай стейк

Стейк из наиболее нежной премиальной рёберной части с крупными вкраплениями жира. Говядина Choice, 21 день влажного вызревания. Рекомендуемая степень прожарки: средняя (medium), меньшая (medium rare) или полная (well done).



1950p

325г

Тендерлойн стейк

Стейк из говяжьей вырезки зернового откорма. Степень прожарки: средняя (medium) или меньшая (medium rare)



2500p

200г

Медальоны из говяжьей вырезки

Нежные медальоны из говяжьей вырезки. Жарятся на гриле. Подаются с соусом виноградно-вишневым, травами и теплым сливочным маслом.

1150p

150г/100г/ 20г

Гамбургский стейк

Подается с жареными картофельными дольками, сырной шапкой и соусом барбекю.

530p

160г/100г/ 50г

Это блюдо имеет интернациональную историю происхождения и пользуется популярностью на всех континентах. В 1800г купец из Гамбурга, вернувшийся после поездки по Центральной Азии предложил своему повару приготовить новое блюдо из отбитого и рубленного мяса. Рецепт "Гамбургского мяса" иммигранты из Германии привезли в США. Термин "гамбургер" появился в Нью-Йорке в 1834г, а первое упоминание о "Гамбургском стейке" появилось в Бостоне в 1884г. А позднее в 1904г, в Сент-Луисе впервые появился бургер в булочке.

Мясо и птица

Эскалоп из свинины с соусом «Маршан де вин» Эскалоп из свинины, жаренный на гриле с пряным винным соусом, подается с карамельным луком и жареными шампиньонами.	360p 125г/50г/35г/50г
Свинные рёбрышки барбекю Запечённые с можжевельником свинные рёбрышки под соусом барбекю. Подаются с обжаренной морковью.	765p 310г/65г
Шницель из свинины Жареная свиная отбивная в хлебной панировке. Подается с отварным картофелем и карамельным луком.	330p 130г/180г/80г
Венский шницель Жаренная в панировке тонко отбитая говяжья вырезка. Подается с отварным картофелем и карамельным луком. Это блюдо неизменно остается классикой австрийской кухни.	565p 130г/180г/80г
Бефстроганов Обжаренная с луком и шампиньонами говяжья вырезка под сливочно-сметанным соусом. Подается с картофельным пюре.	495p 150г/220г
Утиная ножка под карамельным соусом Томлёная утиная ножка, запечённая с яблоком под ягодно-цитрусовым карамельным соусом. Подается с капустой, тушённой с курагой, черносливом, корицей и гвоздикой.	520p 135г/100г/ 50г
Куриные сердечки с картофелем Сердечки, обжаренные с луком, тушённые в красном вине со сливками и запечённые с картофелем.	335p 300г
Пирог пивовара Пирог из тонкого слоёного теста с мясом и зеленью.	320p 350г
Картофель жареный с грибами и шпиком из копченой свинины	210p 250г

Огурцы солёные

Сочные хрустящие огурцы домашнего посола с пряными травами



120p

100г

Овощная грядка

Ассорти из свежих сезонных овощей и трав



245p

360г

Погребок Фрау Марты

Капуста белокочанная, маринованная с гвоздикой, капуста белокочанная, маринованная со свеклой, маринованные помидоры, сладкий перец, фасоль и соленые огурцы



510p

600г

Скумбрия маринованная

Маринованное в пряностях с репчатым луком филе морской рыбы

280p

125г/15г

Тар-тар из сёмги

Рубленые кусочки охлаждённой сёмги с красным луком, каперсами, корнишонами, маринованным сладким перцем с растительным маслом. Подается с соусом из карамелизированного бальзамического уксуса.

520p

150г

<p>Семга слабосоленая Лосось с Фарерских островов собственного посола</p>	<p>520р 70г</p>
<p>Карпаччо из говядины Карпаччо из говядины с сыром «Пармезан», пряной зеленью и апельсиново-перечным соусом</p>	<p>295р 55г/10г</p>
<p>Ростбиф (подаётся холодным) Говядина средней прожарки. Подается в нарезке с медовой зерновой горчицей и черным карамельным бальзамическим соусом</p>	<p>390р 90г</p>
<p>Ассорти мясных деликатесов Сырокопченая свинина и говядина, ростбиф, свиной рулет, галантин из цыпленка и отварной говяжий язык.</p>	<p>665р 250г/25г</p>

**Креветки дальневосточные, отварные
отборные**

Продаётся по фактическому весу.

590p

100г

**Креветки дальневосточные, жаренные с
чесноком и паприкой**

Продаётся по фактическому весу.

590p

100г

Тихоокеанские креветки на льду

Креветки из Охотского моря. Подаются на горке из ледяной крошки с лимоном и соусом Айоли.

790p

200/50г

**Тигровые креветки очищенные, жаренные с
паприкой**

(Продаётся по фактическому весу)

625p

100г

Лангустины, жаренные с чесноком и травами

Аргентинские креветки, жаренные на сливочном масле с чесноком и травами. Подаются с тостами из чиабатты и кисло-сладким соусом из перцев.

780p

200/30/50г

Сальса из свежих томатов



130p

170г

Пикантная смесь (Сальса Пико-де-Гальо) из мелко нарезанных свежих помидоров, яблок, красного лука и маринованного сладкого перца с заправкой из растительного масла, виноградного карамельного уксуса и цельными листьями базилика.

Шеф-салат



345p

500г

Молодая белокочанная капуста, салат, помидоры, огурцы, редис, сладкий перец, отварное куриное яйцо, растительное масло, специи.

Итальянский микс

380p

175г

Салат из огурцов, помидоров, козьего сыра и сыра «Пармезан», листьев салатов Лола Росса, Руккола и сезонной зелени. Заправка из растительного масла, бальзамика и свежего апельсинового сока.

Салат из жареных баклажанов и свежих помидоров с карамельным соусом



455p

350г

Обжаренные баклажаны с карамельным соусом, томаты черри, печеный сладкий перец, кинза, кунжутное масло, зеленый лук, чеснок, зерна кунжута.

Салат с креветками и авокадо

645р

350г

Салат из тигровых креветок, обжаренных в нежном кляре, авокадо, помидоров, листьев местной зелени под оливковым маслом с лаймом.

Салат с тунцом

590р

350г

Салат с тар-таром из свежего тунца, ломтиков быстрообжаренного на гриле тунца, соусом из тунца, яйцом-пашот, помидоров-черри, огурцом и миксом из листьев салата.

Салат из жареной куриной печени с миксом салатов и сыром «Пармезан»

345р

260г

Теплый салат с куриной грудкой обжаренной в сыре, с миксом из овощей

430р

305г

Подается овощами: помидоры, огурцы, морковь, сладкий перец, лук и рис.

Салат с жареной утиной грудкой

490р

220г

Салат из жареной утиной грудки с тёплым картофелем, перепелиными яйцами, маринованными шампиньонами и жареными кедровыми орешками.

Баклажан гриль		160p 100г/30г
Перец сладкий гриль		160p 100г/30г
Кабачок гриль		170p 100г/30г
Помидор гриль		160p 100г/30г
Шампиньон гриль		185p 100г/30г
Капуста тушеная со свеклой		75p 150г
Капуста тушеная кислая		75p 150г
Картофель-шюре		95p 100г
Картофель жареный с грибами		140p 200г
Картофель по-домашнему		170p 220г/50г
Печёные картофельные дольки, приправленные паприкой и пряными травами с сырным соусом.		

Брецель	50p
Традиционный немецкий крендель к пиву с солью и кунжутом	100г
«Кэзе Кюхен»	125p
Солёное сырное печенье	100г
Сыр жареный	385p
Молодой сыр Халлуми обжаренный до ароматной корочки в панировке из кунжута .Подается с клюквенным соусом	95г/50г
Ассорти рыбных деликатесов	590p
Щука, Сом, Сазан - ломтики рыбы холодного копчения, сушено-вяленые палочки Судака и суджук из красных рыб	195г/30г
Барабуля жареная	365p
(Продаётся по фактическому весу)	100г
Острые куриные крылышки ВВQ	170p
Отборные куриные крылышки, запечённые на гриле-барбекю со смесью Тирольских специй, по особому рецепту шеф-повара. (Продаются по фактическому весу)	100г