



Горячие блюда



из рыбы:



Семга с овощами в соусе «Бешамель» 300 (семга томленая в сливочном соусе с овощами)		380=
Судак обжаренный с овощами на пару 130/150 <i>НП</i>		260=
Судак с грибами 180/29 <i>NEW</i>		280=
(Нежное филе судака обжаренное с белыми грибочками и фасолью, подается с нежным соусом)		
Жаркое из трески на шипящей сковороде 280		250=



из курицы и утки:



Штрудель с курицей и грибами 240 <i>NEW</i>		190=
Штрудель с курицей и сыром 240 <i>NEW</i>		180=
Кассель 140 <i>NEW</i>		180=
(Нежная куриная грудка фаршированная беконом)		
Курица запеченная с овощами 250		260=
(кусочки курицы запеченные с пуккини, морковкой, сладким перцем, помидорками, луком под сливочным соусом)		
Утиное маigre с грушей гриль и соусом "Пинонуар" 420		490=
(обжаренная утиная грудка с ломтиками груши гриль с малиновым соусом)		



из свинины:



Дюсельдорф 180		280=
(Рулет из свинины фаршированный охотничьими колбасками и сыром "Пармезан". Подается с ягодно-перечным соусом. Идеально подходит к пиву)		
Мусака традиционное греческое блюдо 240		270=
(картофель, баклажаны, мясной фарш, помидоры, лук, запеченные под сыром в соусе "Бешамель")		
«Сказочное свиństwo» 300 <i>НП</i>		260=
(сочная свинина тушеная в горшочке с картофелем, грибами, луком в сметано-томатном соусе)		
Жаркое из свинины на шипящей сковороде 280		280=
Шляйсхфйт 150 <i>NEW</i>		270=
(Свинная вырезка начиненная, запеченными томатами и нежнейшим сыром "Сулугуни". Идеально сочетается с "капустой по-немецки")		



из говядины:



Маульташен 440		270=
(немецкое блюдо, которое напоминает русские пельмени, но: сочное мясо с луком и зеленью, обернутое в тонкое тесто, томленое в сливочном соусе с беконом, а сверху золотистый лучок делает его особенно вкусным)		
«Мюнхен» 250		490=
(медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле под жульеном из овощей, со сливочно-шафрановым соусом и хрустящим луком фри)		
Жаркое из говядины с овощами на шипящей сковороде 240		360=
Штрудель с говядиной, шпинатом и сыром "Фета" 240		240=
Телятина в сливочном соусе 300 <i>NEW</i>		350=
(с белыми грибочками)		
Бифштекс по-гамбургски 190/150		260=



из баранины:



«Мюнхен» 380		330=
(томленая в горшочке баранина с картофелем, сладким перцем, помидорами и луком в соусе)		
Жаркое из баранины 350		390=
(сочные кусочки баранины обжаренные с помидорами)		



Первые блюда



Суп-пюре из шпината с цыпленком 250/20	140=
Суп из белых грибов с картофелем 250/20	140=
Солянка мясная 250/20 <i>НП</i>	140=
Борщ со сметаной 250/20	140=
Куриная лапша с гренками 250/20	110=
Уха из семги и судака 250	140=



Гарниры



Цветная капуста Фри 150	70=
Картофель Фри 150	70=
Картофельные дольки 150	70=
Картофель отварной с квашеной капустой 100/50	70=
Рис «Жасмин» 150	40=
Капуста тушеная по-немецки 150 <i>НП</i>	60=



Блюда из овощей



Баклажаны запеченные 180 (с помидорами, чесноком и сыром, с грецким орехом и базиликом)	180=
Жареха 150 150 (Зажаристая картошечка с грибочками и луком)	130=
Овощи запеченные в сливочном соусе 400	210=
Жареные грибочки с чесноком и зеленью 130 <i>НП</i>	160=



Соусы



Сливочный хрен 50	40=	Розовый 50	40=
Сырный 50	40=	Тар-Тар 50	40=
Горчичный 50	40=	Чили 50	40=
Томатный 50	40=	Кетчуп 50	30=
Чесночный 50	40=	Майонез 50	30=
Медово-брусничный 50	40=	Сметана 50	30=



Хлебобулочные изделия



Булочка ржаная 40	20=
Булочка французская 40	20=
Чесночный багет мини 30	30=



Салаты



- «Теплый немецкий к пиву»** 200 *NEW* 180=
(Сочетание нежного салат ,охотничьих колбасок, бекона, маринованных огурчиков, квашенной капусты и картофеля - в полном объеме передает колорит немецкой кухни. Этот теплый салат идеально подходит к пиву.)
- «Октоберфест»** 250 *HIT* 200=
(телячий язык, обжаренные грибы и картофель, соленые огурцы, томаты черри и кольца лука фри с пикантным белым соусом)
- Мужская мечта** 200 *NEW* 180=
(Идеальный салат для настоящих мужчин. Куриное филе в сочетании с говяжьим языком и ветчиной. Зеленый горошек, огурец ,гренки)
- «Цезарь» с цыпленком** 250 220=
(mix из листьев салата с кусочками курочки, ломтиками зажимистого бекона, и свежими помидорками в чесночном соусе под сыром "пармезан" и хрустящими гренками)
- «Скандинавский цезарь»** 250 300=
(нежная семга слабой соли, креветки с зажаристым беконом и помидорами Черри в листьях салата под соусом и сыром "Пармезан")
- Бисмарк** 230 *NEW* 200=
(Кальмар в сочетании с солеными груздями, яблоко, лук, яйцо, зеоень)
- «Влюбленный лосось»** 200 *HIT* 240=
(лосось особого посола, вяленые томаты, листья салата, "Пармезан", хрустящие огурчики, и печеный картофель, заправленный соусом с каперсами)
- «Натюрлих»** 200 200=
(Сытный салат с кусочками курицы, обжаренными грибочками, свежими овощами, яйцом и нежным сыром)
- Классический «Оливье»** 200 210=
(с телячьим языком)
- «Франц Захер»** 260 220=
(ароматный балык, "Пармезан", сладкий перец и лук с томатами в масляно-чесночной заправке.)
- Теплый салат с курицей** 200 200=
(кусочки куриного филе обжаренные с картофелем, в сочетании с маринованными огурчиками и миксом салатов под легкой салатной заправкой)
- «Греческий»** 200 190=
(mix листьев салата, свежие помидоры и огурчики, сладкий перец, кольца красного лука, маслины и нежный сыр "Фета" в классической заправке)



Фирменные колбаски и рулька



подаются с тушеной капустой, маринованным луком
и соусом на Ваш выбор: горчичный, томатный, сырный,
гриль, чесночный, чили

Огромная свиная рулька 1шт. (700-800гр)/200/100	490=
«Фестиваль домашних колбасок Бавария» 700/300/100 (большое дегустационное ассорти из фирменных колбасок на компанию)	850=
«Кельнские» 2шт (160/150/50) (пикантные колбаски из говядины, свернутые в колечко, с перчиком чили)	410=
«Штутгардские» 3шт (180/150/50) (пикантные колбаски из баранины с добавлением свиного шпика, специй)	320=
«Бременские» 2шт (200/150/50) (ароматные подкопченные колбаски из куриного мяса с добавлением белого перца, чеснока и майорана)	320=
«Баварские» 2шт (180/150/50) (домашние колбаски из нежного свиного мяса с добавлением лука, специй и ароматом ямайского рома)	250=
«Нюрнбергские» 2шт (220/150/50) (нежные белые колбаски из говядины со свиной, со смесью белого и черного перца)	250=



Блюда на гриле



Стейк-гриль из семги 150/80/60 (с соусами "Тар-Тар" и "розовым")	490=
Стейк из свинины с соусом «Гриль» 180/150/50 <i>НП!</i>	400=
Шашлык из свинины 100/120/50 (подается с лавашом, маринованным луком и соусом "Гриль")	230=
Шашлык из курицы 120/100/50 (подается с лавашом, маринованным луком и соусом "Гриль") <i>НП!</i>	180=
Стейк из говядины 170/150/50 (стейк из сочной вырезки говядины с микс-салатом и соусом "Гриль")	580=
Овощи на гриле 300 (баклажаны, цуккини, перец сладкий, помидоры, лук)	190=



Десерты



Тирамису 140	180=
Штрудель яблочно-грушевый 125/50 (свежеиспеченный классический штрудель из слоеного теста с начинкой из карамелизованных яблок и груш, подается с шариком мороженого)	160=
Штрудель вишневый 125/50 <i>NEW</i> (свежеиспеченный классический штрудель из слоеного теста с начинкой из запеченной в меде вишни с корицей, подается с шариком мороженого)	180=
Штрудель банановый 120/50 <i>NEW</i> (свежеиспеченный классический штрудель из слоеного теста с начинкой из банана под шоколадным соусом, подается с шариком мороженого)	160=
Ассорти "Наслаждение" 150 <i>NEW</i> (Ассорти корзиночек: с ежевичным муссом и киви, с кремом "Тирамису" и виноградом, с клубничным муссом. Идеально подходят к чаепитию)	120=
Шарлотка 180 <i>NEW</i> (свежеиспеченная воздушная шарлотка с яблоками)	80=
Фруктовый салат 200 (ананас консервированный, виноград, яблоко, груша, киви с клубничным соусом)	120=

Блины

со сметаной или сгущенкой 150/50	90=
с ежевичным муссом и ванильным мороженым 200/50	120=

Мороженое «Пломбир» 150	80=
--------------------------------	-----

Наполнители

шоколад 20	30=
топинг 30	30=
ананас 30	30=
мед и орехи 30	30=



Холодные закуски



Семга малой соли собственного приготовления 80/20/20 (Подается с тостами из пшеничного хлеба и зеленым маслом)	240=
Сельдь с картофелем 220 (Подается с маринованным лучком и ароматным маслом)	180=
«Медный всадник» 280 (Нежная сельдь с маринованным красным луком на тостах ржаного хлеба)	140=
Мясной ряд 140/50 (Балык, колбаса с/с, язык телячий, окорок в/к)	330=
Язык телячий 100/50 (Подается с тостами из пшеничного хлеба и зеленым маслом)	240=
Для начала-САЛО 160 (Домашнее соленое сало с тостами ржаного хлеба)	130=
Сырное ассорти 160/40/30 (Сыр: тильзитер, пармезан, дор блю, Фета, моцарелла. Украшенное виноградом медом и грецкими орехами)	290=
Бочковые соленые грузди 150 (Сыр: тильзитер, пармезан, дор блю, Фета, моцарелла. Украшенное виноградом медом и грецкими орехами)	150=
Закуска «Бременских музыкантов» 370 <i>НП!</i> (Отличная закуска к водочке и пиву: семга слабой соли, сельдь, малосольные огурчики, перец маринованный, хрустящая квашенная капуста, морковь по-корейски, домашнее сало, маринованный лучок, зелень)	360=
Малосольные огурчики 150 (Собственного приготовления)	90=
Хрустящая квашенная капуста 150 (Собственного приготовления)	80=
Овощной пасьянс 250 (Редис, огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень, подается со сливочным соусом)	160=



Фрукты



Виноград 100	50=
Киви 100	45=
Груша 100	45=
Апельсин 100	45=
Грейпфрут 100	45=
Яблоко 100	45=



Свежевыжатые соки



Апельсиновый 250	120=
Грейпфрутовый 250	140=
Киви 200	120=
Морковный со сливками 250	100=
Яблочный 200	100=
Яблочно - морковный 200	100=



Холодные напитки



Морс клюквенный 250	50=
Сок в ассортименте 1000	200=
Пепси, Севен Ап, Тоник 250	50=
Аква Минерале 600 (газированная и негазированная)	80=
Пепси, Севен Ап, Тоник 250 (стеклянная бутылка)	90=
Перье 330	150=
Молочный коктейль 250	90=
Фруктово-молочный коктейль 250	100=
«Мохито» 200 (спрайт, лайм, мята)	90=
«Памперо» 270 (сок: апельсин, ананас, персик, кокос сироп, гренадин, сок лимона)	100=
«Кабриолет» 200 (грейпфрутовый сок, сироп блоу кюрасао, тоник)	80=



Горячие напитки

Кофе



Американо 130 стандартный кофе	70=
Эспрессо 30 маленький по объему крепкий кофе	70=
Двойной Эспрессо 60	110=
Капучино 200 кофе, молоко, сахар	90=
Латте 230 кофе, молоко, сахар	90=
Ристретто 15 очень крепкий кофе	70=
Кофе по-венски 110/20 кофе, сливки взбитые, шоколад, сахар	90=
Айриш - кофе 150/30/20 кофе, виски, сливки взбитые, сахар	170=
Кофе с коньяком 130/20	110=
Мокко-эстет 110/20/20 кофе, молоко, коньяк, цедра апельсина, сироп шоколадный, корица, сахар	100=
Амаретто 150/30/20 кофе, ликер "Амаретто", сливки взбитые, сахар	180=



Чай

500 мл - 120 рублей



черный чай

Индийский чай Ассам
Граф Грей
Высококачественный черный китайский чай с ярким и узнаваемым ароматом бергамота
Дворцовый Пуэр
Чай с чабрецом

улун

Те Гуань Инь
Молочный Улун
Улун смородиновый

зеленый чай

Зеленая спираль (Инь Ло)
Зеленый с жасминовыми бутонами
Эквадор
Зеленый китайский чай Сенча, кусочки ананаса, папайя и клубника, ягоды красной смородины и лепестки подсолнечника.

фруктовый чай

Озорной фрукт
Чайный напиток из южно-африканского кустарника «ройбуш» с кусочками киви и персика с необычным сочетанием ароматов клубники и бергамота.



Созревающие напитки



«Глинтвейн красный» 210 вино красное, ром, корица, апельсин, лимон, яблоко, мед, гвоздика	160=
«Глинтвейн белый» 210 вино белое, ром, корица, апельсин, лимон, яблоко, мед, гвоздика	160=



Пиццы



«Сицилия» 320 (морепродукты, креветки, семга, оливки, соус "Бешамель", сыр)	270=
«Пивная» 320 <i>НП</i> (колбаски охотничьи, грудинка, салями, помидоры, сыр)	240=
«Гавайская» 320 (ветчина, ананас, сыр)	230=
«Рустика» 320 (ветчина, грудинка, перец болгарский, грибы, сыр)	230=
«Салями» 320 (салями, помидоры, красный лук, сыр)	230=
«Милано» 400 (кура, грибы, соус "Песто", маслины, сыр)	280=
«Монтекатини» 320 <i>НП</i> (ветчина, колбаски охотничьи, огурец маринованный, грибы, сыр)	230=



Пасты, ризотто, лазаньи



Паста с семгой 360 <i>NEW</i> (тальятелле с кусочками нежной семги под нежным соусом "Бешамель")	330=
Паста с курицей и белыми грибами 350 <i>НП</i> (тальятелле с кусочками курочки и белыми грибами под нежным соусом "Бешамель")	260=
Паста «Болоньезе» 350 (тальятелле с томатно-мясным соусом "Болоньезе")	220=
Спагетти «Карбонара» 350 (спагетти в сливочно-сырном соусе с беконом под сыром "Пармезан")	240=
Паста с соусом "Песто" и креветками 290 (тальятелле с тигровыми креветками и томатами в соусе "Песто" с сыром "Пармезан")	310=
Спагетти «Фраскатти» 400 <i>НП</i> (спагетти с ветчиной, беконом, грибами, томатами в итальянском соусе под сыром)	190=
Ризотто с морепродуктами 260 (рис "Аборио", морепродукты, королевские креветки, грибы, помидоры, болгарский перец, лук, соус "Бешамель")	270=
«Ризотто с мясом» 250 (рис "Аборио", кусочки свинины, болгарский перец, сельдерей, соус)	240=
Ризотто с курицей 250 <i>NEW</i> (рис "Аборио" припущенный в сливочном соусе со шпинатом, с кусочками нежной курочки)	230=
Лазанья классическая мясная 320 (с начинкой из мясного фарша, помидор, болгарского перца, сельдерея, с добавлением красного вина, с нежным соусом "Бешамель" с ветчиной)	270=