

# Супы



Суп – крем из белых грибов (250/20 г.) .....	225 р.
Уха с лососем, судаком и креветкой (250 г.) .....	350 р.
Борщ с телятиной (250/30 г.) .....	177 р.
Суп – гуляш по – венгерски (300/30 г.) .....	350 р.

# Горячие блюда *Собственное производство!*

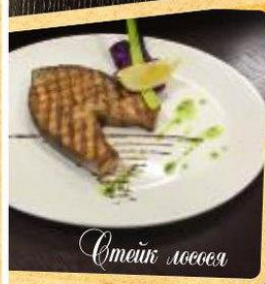
Колбаски куриные (230/150/100/50 г.) .....	490 р.
Чешские винные колбаски (230/150/100/50 г.) .....	705 р.
Свинные колбаски с паприкой (230/150/100/50 г.) .....	430 р.
Колбаски деревенские с белыми грибами (230/150/100/50 г.) .....	470 р.

# Горячие блюда из рыбы

Филе судака с брамбораками (200/150/40 г.) .....	550 р.
Стейк лосося на гриле .....	300 р./100 гр.
Судак с беконом в воздушном кляре (200/30 г.) .....	405 р.



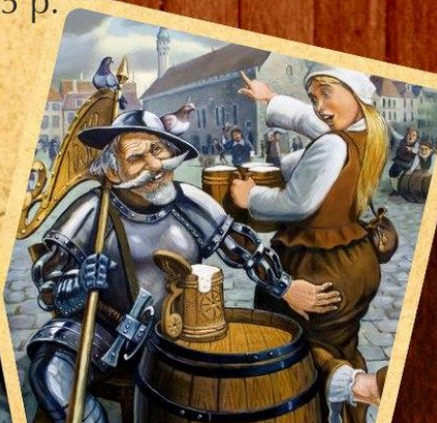
Суп из грибов



Стейк лосося



Судак в беконе



# Горячие мясные блюда



**Медальоны из свиной вырезки** (170/50 г.) ..... 428 р.  
(Сочные медальоны из свиной вырезки, подаются с грибным соусом)

**Свинина а-ля Швейк** (240/60 г.) ..... 375 р.  
(Нежное филе свинины с начинкой из ломтика сочной груши и мягкого сыра Фета, свежие овощи)

**Рябчик маринованный в пиве с острым салатом из капусты и свеклы** (230/40 г.) ..... 505 р.

**Ховази** (350 г.) ..... 490 р.  
(Нежная телятина с овощами гриль)

**Острые свиные ребра** (210 г.) ..... 355 р.  
(Обжаренные свиные ребра и тушеные в остром соусе)

**Скобянка мясная с лесными грибами** (300 г.) ... 520 р.  
(Вырезка свиная с золотистым картофелем, лесные грибочки с луком фри. Подается в шкворчающей сковородочке)

**Медальоны из телятины с соусом Красное вино** (150/50 г.) ..... 520 р.  
(Сочные медальоны из телятины, подаются с соусом Красное вино)

**Бифштекс рубленый с яйцом** (220 г.) ..... 490 р.  
(Сочный бифштекс из рубленой телятины)

**Сочный мясной рулет в хрустящем тесте** (210/30 г.) ..... 350 р.

**Паровые котлетки куриные с сыром «Поедаки»** (150/30 г.) ..... 200 р.



*Скобянка мясная с лесными грибами*



*Рябчик маринованный в пиве*



*Сочный мясной рулет в хрустящем тесте*





# Теплее сидеть на компании

## Пивная доска

(Рябчик, ребрышки, крылья...) (1300 г.) ..... 1480 р.

**Рулька свиная / Вепрево колено** за 1 кг ..... 1050 р.  
(Ножка свиная запеченная в горчично – медовой корочке)

## Гарниры

**Брамбораки** (150 г.) ..... 120 р.  
(Картофельные граники с луком, подаются со сметаной)

**Картофель жареный по – домашнему**  
(150 г.) ..... 100 р.

**Пюре картофельное с мускатом**  
(150 г.) ..... 130 р.

**Цветная капуста жаренная в сухарях**  
(150 г.) ..... 155 р.

**Шукрут** (150 г.) ..... 100 р.  
(Томленая квашеная капуста с беконом)

**Овощи свежие** (150 г.) ..... 130 р.

**Картофель фри дольки** (150 г.) ..... 100 р.



# Знеки



**Пивная тарелка** (415 г.) ..... 400 р.  
(Печенье томатное, морковные чипсы, картофельные чипсы, куриный хворост, сырные шарики, луковые кольца)

**Куриный хворост** (120/30 г.) ..... 230 р.

**Гренки к пиву с чесночным соусом**  
(180/30 г.) ..... 180 р.

**Сырные шарики** за 100 г. .... 130 р.

**Арахис с разным вкусом «Натурешки»** (70 г.) ... 78 р.

**Фисташки** (100 г.)..... 250 р.

**Чипсы картофельные** (50 г.) ..... 100 р.

**Рыбки вяленая ассорти** (80 г.) ..... 160 р.

**Пелядь вяленая** (за 100 г.) ..... 150 р.

**Пелядь холодного копчения** (за 100 г.) ..... 150 р.



# Десерты



Наполеон (140 г.) ..... 150 р.

Яблочный штрудель (240 г.) ..... 295 р.

Пирог слоеный с грушей (280 г.) ..... 235 р.

Фруктовая тарелка (620 г.) ..... 450 р.

Жареное мороженое (180 г.) ..... 225 р.  
с сиропом маракуйя

Мороженое в ассортименте (150 г.) ..... 160 р.

## Добавки:

Топинг шоколадный (30 г.) ..... 30 р.

Ягодный соус (30 г.) ..... 30 р.



Жареное мороженое



Уважаемые гости, если Вы разбили или испортили имущество ресторана Вам придется заплатить по прейскуранту:

Рюмка .....	100 р.
Пивная кружка .....	150 р.
Хайбол .....	150 р.
Тумблер.....	150 р.
Бокал .....	150 р.
Чашка чайная .....	200 р.
Блюдце чайное .....	200 р.
Чашка кофейная .....	200 р.
Блюдце кофейное .....	200 р.
Тарелка .....	650 р.
Доска деревянная .....	500 р.
Джойстик X-BOX .....	2500 р.
Приставка X-BOX .....	6000 р.

Если Вы разбили или испортили имущество, не указанное в прейскуранте, стоимость ущерба определяет Администратор.

Даже если произошла маленькая неприятность, мы всегда рады видеть Вас снова!



# Салаты



**Салат «Греческий»** (280 г.) .....180 р.

(Свежие овощи с сыром Фета, заправленные оливковым маслом)

**Салат из запеченной свеклы с сыром** (310 г.) ..... 255 р.

**Салат «Тайна океана»** (250 г.).....365 р.

(Микс салатов, кальмар, огурец св., чука, соус имбирный и икра «Тобико»)

**Салат цезарь с курицей** (220 г.)..... 295 р.

(Микс салатов с обжаренным куриным филе, соусом цезарь, посыпан сыром пармезан и гренками из чабатта)

**Теплый салат с беконом** (340 г.) ..... 360 р.

**Стейк – салат влашский** (320 г.)..... 405 р.

(Стейки из филе говядины, свежие овощи, микс салатов, руккола, оливки, заправка салатная)

**Салат пражский с картофелем пай** (240 г.) .....312 р.

(2 вида обжаренного мяса, с салатным миксом, корншонами, яблоками и хрустящим картофелем пай)



*Теплый салат с беконом*



# Холодные закуски



**Разносолы** (400 г.) ..... 525 р.  
(Маринованные черри и корнишоны, квашеная капуста, маис, черемша, чеснок маринованный, корейская морковь)

**Тарелка овощная** (350 г.) ..... 265 р.  
(Огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, салат из свежей капусты)

**Боканцы** (170 г.) ..... 235 р.  
(Рулетики из баклажанов с нежной сырной начинкой с добавлением томатов и ароматной зелени)

**Рыбный сбор** (300 г.) ..... 850 р.  
(Лосось слабой соли, лосось холодного копчения, масляная холодного копчения, террин из семги и судака)

**Семга слабой соли** (100/110г) ..... 470 р.  
(Собственного производства)

**Террин из семги и судака** (130/30/40 г.) ..... 250 р.

**Сельдь с теплым картофелем** (100/100/40 г.) ..... 220 р.  
(Слабо-соленая сельдь собственного посола, с теплым картофелем и маринованным луком)

**Тарелка мясных деликатесов** (340 г.) ..... 465 р.  
(Ростбиф, пряная буженина, рулет куриный с ароматной сырной начинкой, язык отварной, хрустящие палочки с кунжутом)

**Язык молодого теленка с соусом «Хрен»** ..... 360 р.  
(80/40/30 г.)

**Сырная тарелка** (280 г.) ..... 500 р.  
(Ломтики пармезана, сулугуни, гауда, чечел подается с виноградом и ягодным соусом)



Язык молодого теленка

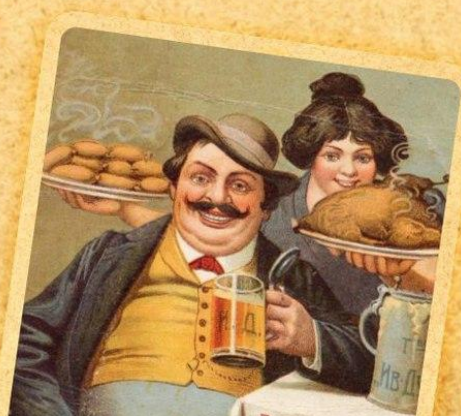




# Торящие закуски



Луковые кольца (150 г.) .....	200 р.
Тигровые креветки с розмарином (150 г.) .....	765 р.
Кольца кальмаров в пивном кляре (200 г.) .....	212 р.
Рыбка «Таки» с острым соусом (170/60 г.) .....	210 р.
Крылья Баффало (230 г.) .....	240 р.
(Томленые куриные крылья в соусе барбекю)	
Пшеничные чипсы с мясом (140 г.) .....	285 р.
Посикунчики с мясом (200/30/30 г.) .....	300 р.
Пивчики мясные в кляре (150/30 г.) .....	265 р.
Кесадилья с курицей и грибами (230/60 г.) .....	250 р.
Кесадилья со свиной и овощами (230/30 г.) .....	300 р.
Свинные ушки жареные в соусе (150 г.) .....	225 р.
Сыр «Сулугуни» в хрустящей корочке (140/30 г.) .....	298 р.
(С ягодным соусом и медом)	



# ПИВНАЯ ГОРОДА ПЕРМЬ БРОВАРНЯ

## ПОЛЬЗА ПИВА ДЛЯ

**УМ:** Американские психологи аступились за любителей пива. В весеннем номере журнала *Consciousness and Cognition* появилась статья исследователей из Университета Иллиной са, в которой утверждается, что умеренное алкогольное опьянение может приводить к когнитивной у человека "внезапного созревания", которое помогает решать головоломки. Психологи под руководством Андреа Джарона набрали 40 добровольцев - молодых мужчин - которым предлагали задачи на ассоциацию между словами. Нужно было най ти "общий знаменатель" для нескольких слов. Например, для "шута" и "суна" - это прилагательное "городовой". Некоторых испытуемых перед началом эксперимента утомили двумя кружками пива, а остальных держали в трезвости. Оказалось, что пьяные решили на 40% больше тестов, чем трезвые, причем на каждую головоломку у них уходило в среднем на 3,5 с. меньше (12 вместо 15,5 с. у трезвых).

## ЖИЛОЦЫ ЗАКУСКИ

<b>Рыбный сбор 300гр</b> .....	<b>850р.</b>
<small>(Лосось слабой соли, лосось холодного копчения, малосольная холодная копченая, икра лососевая)</small>	
<b>Семга слабой соли 100/110гр</b> .....	<b>470р.</b>
<small>(Собственного производства)</small>	
<b>Сельдь с теплым картофелем 100/100/40гр</b> ..	<b>220р.</b>
<b>Тар-тар с тунцом 100/10/20гр</b> .....	<b>495р.</b>
<b>Тар-тар с телятиной 100/10/20гр</b> .....	<b>390р.</b>
<b>Карпаччо из телятины 110/60гр</b> .....	<b>498р.</b>
<b>Тарелка мясных деликатесов 300гр</b> .....	<b>495р.</b>
<small>(Ростбиф, праная буженина, рулет куриный с ароматной сырной начинкой, язык отварной, хрустящие палочки с кружками)</small>	
<b>Грудка копченая с домашней горчицей 100/50/30гр</b> .....	<b>208р.</b>
<b>Язык молодого теленка с соусом «Хрен» 80/40/50гр</b> .....	<b>345р.</b>
<b>Разносолы 400гр</b> .....	<b>350р.</b>
<small>(Маринованные черри и корнишоны, квашеная капуста, мисо, черемша, чеснок маринованный, маринованная морковь.)</small>	
<b>Тарелка овощная 380гр</b> .....	<b>280р.</b>
<small>(Супрун, помидоры, перец болгарский, редис, салат из свежей капусты)</small>	
<b>Сырная тарелка 200/50/30гр</b> .....	<b>550р.</b>

## ВКУСНЫЕ МЕЛЮЧЕ

<b>Пряная килька с картофелем 80/170/80гр</b> .....	<b>250р.</b>
<small>(Подается с яйцом и ржаным тостом)</small>	
<b>Хрустящая рыбка во фритюре 170/60гр</b> .....	<b>180р.</b>
<b>Форшмак с хлебными тостами 120/30/10гр</b> ...	<b>165р.</b>
<b>Пивчики мясные в кляре 150/30гр</b> .....	<b>235р.</b>
<b>Паштет из куриной печени 150/40/60гр</b> .....	<b>175р.</b>
<b>Куриный хворост 120/30гр</b> .....	<b>230р.</b>
<b>Луковые кольца 150гр</b> .....	<b>200р.</b>
<b>Сырные шарики 100гр</b> .....	<b>130р.</b>



# ПИВНАЯ ГОРОДА ПЕРМЬ БРОВАРНЯ



## СВЕЖИЕ

<b>Рыбки вяленая ассорти 80гр</b> .....	<b>160р.</b>
<b>Пелядь вяленая 100гр</b> .....	<b>150р.</b>
<b>Пивная тарелка 415гр</b> .....	<b>400р.</b>
<small>(Печенье томатное, морковные чипсы, картофельные чипсы, куриный хворост, сырные шарики, луковые кольца)</small>	
<b>Гренки к пиву с чесночным соусом 180/30гр</b> ..	<b>180р.</b>
<b>Фисташки 100гр</b> .....	<b>250р.</b>
<b>Чипсы картофельные 50гр</b> .....	<b>100р.</b>



## ДЕЗЕРТ

<b>Наполеон 140гр</b> .....	<b>170р.</b>
<b>Яблочный штрудель 240гр</b> .....	<b>330р.</b>
<b>Сметанный мусс с черничным джемом 170гр</b>	<b>170р.</b>
<b>Фруктовая тарелка 620гр</b> .....	<b>490р.</b>
<b>Мороженое в ассортименте 180гр</b> .....	<b>190р.</b>

Дополнения к мороженому на выбор:  
- Топинг шоколадный  
- Ягодный соус

«Варка пива занимает 8 часов. Затем 10 дней брожение и 28 дней «о дображивает»»

## СОРТА НАШЕГО ПИВА СВЕТАЕ

экстрактивность начального сусла 13%  
Объемная доля этилового спирта 4,7%  
Энергетическая ценность 50 ккал/100г

## ПШЕНИЧНОЕ

экстрактивность начального сусла 13%  
Объемная доля этилового спирта 4,8%  
Энергетическая ценность 50 ккал/100г

## ТЕМНОЕ

экстрактивность начального сусла 14%  
Объемная доля этилового спирта 4,7%  
Энергетическая ценность 54 ккал/100г



ПИВНАЯ ГОРОДА ПЕРМЬ  
**БРОВАРНЯ**

**Как правильно  
 употреблять  
 пиво**

Оказывается, пить пиво можно по-разному. Но чтобы от этого напитка получить максимальное удовлетворение, истинным ценителям пива помогут эти советы. Само питье пива имеет свои правила. Им не отвечает, например, питье жидкими глотками, когда жбан пива осушается залпом, или питье капельными глотками, подобно птице. Правильное питье пива - это в некотором роде искусство, как, скажем, умение косить траву на лугу. И то, и другое - интересное зрелище, если пьют пиво и косят траву мастера.



**ПЕЛЬМЕНИ САМОАВТОРСКИЕ**

- Пельмени с семгой и судаком 230/60гр ..... 295р.
  - Пельмени мясные 230/60гр ..... 280р.
  - Пельмени куриные с сыром 230/60гр ..... 230р.
- Все пельмени подаются с двумя видами соуса

**СУПЫ**

- Уха с лососем и судаком 250гр ..... 320р.
- Солянка мясная сборная 300/30гр ..... 240р.
- Борщ с телятиной 250/30гр ..... 195р.
- Суп гороховый с уткой и копченостями 300/30гр ..... 180р.
- Суп - крем из белых грибов 250/20гр ..... 210р.

**ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ**

- Чешские винные колбаски 230/150/100/80гр 620р.
- Свинные колбаски с паприкой 230/150/100/80гр ..... 520р.
- Колбаски деревенские с белыми грибами 230/150/100/80гр ..... 620р.
- Колбаски куриные 230/150/100/80гр ..... 450р.

**ГЛОРЯЧОСЫ ВАЛЮЦА ИЗ РЫБЫ**

- Филе судака под икорным соусом 250гр ..... 495р.
- Стейк лосося на гриле 100г ..... 250р.
- Скумбрия на гриле 100гр ..... 120р.
- Котлеты из семги и судака 150/50/30гр ..... 295р.
- Камбала жареная 100гр ..... 160р.



ПИВНАЯ ГОРОДА ПЕРМЬ  
**БРОВАРНЯ**



**ГЛОРЯЧОСЫ ВАЛЮЦА**

- Медальоны из свиной вырезки 170/50гр ..... 395р.
- (Сочные медальоны из свиной вырезки. Подается с грибным соусом)

- Медальоны из телятины с соусом «Красное вино» 150/50гр ..... 580р.
- (Сочные медальоны из телятины. Подается с соусом "Красное вино")

- Бифштекс рубленый с яйцом 220гр ..... 495р.
- (Рубленая вырезка телятины)

- Свинина а-ля Швейк 240/60гр ..... 395р.
- (Жареное филе свинины с сочной грушей в сочетании мясного сафа "Фета")

- Рябчик с острым салатом 320/150/20гр ..... 505р.

- Острые свиные ребра 210гр ..... 380р.
- (Обжаренные свиные ребра и тушеные в остром соусе)

- Баранина на кости с гречей 195/150гр ..... 630р.

- Ховаси мясо с овощами гриль 350гр ..... 560р.
- (Пикантная телятина прожарки медведь, с овощами гриль)

- Скоблянка мясная с лесными грибами 300гр ..... 420р.
- (Вырезка свинины с золотистым картофелем, лесные грибочки с луком фри. Подается в сковородочке)

- Бефстроганов из говядины с картофельным пюре 120/200гр ..... 395р.

- Шашлычки из куриного филе в беконе 200гр ..... 320р.

- Куриные паровые котлетки с сыром «Поедаки» 150/30гр ..... 220р.

- Утиная ножка с ягодным соусом 120/160/50гр ..... 415р.
- Кролик томленный в сливочном соусе с белым вином с кус-кусом 300/145гр ..... 405р.



Пиво следует пить в три глотка. При первом глотке выливается половина сосуда, при втором - половина останется пива, а при третьем - остаток. Важно и то, как набирается пиво для глотания и как оно проглатывается. Глоток должен быть заметным: сразу подается проглотить около трех четвертей того количества, которое мы максимально в состоянии проглотить. Никому не рекомендуется устраивать соревнования по скорости питья пива. Это, честно говоря, просто жалость для подобных целей.



ПИВНАЯ ГОРОДА ПЕРМЬ  
**БРОВАРНЯ**

**ПОДАРОЧНЫЕ  
 СЕРТИФИКАТЫ**

\* в нашем заведении  
 Вы можете приобрести  
 подарочный сертификат  
 номиналом от 500р.,

который в  
 дальнейшем можно  
 использовать как  
 бонусную карту.\*

Бонусная карта  
 - выдается при сумме  
 чека от  
 5000руб. Как работает  
 ваша бонусная система?

\*Перед оплатой счета,  
 карту нужно  
 предъявить официанту,  
 либо администратору.  
 5% от суммы общего  
 чека возвращается  
 Вам на бонусную карту.

В дальнейшем при  
 следующем посещении,  
 бонусам Вы можете  
 оплатить, часть счета,  
 либо весь.

1 Бонус = 1 рублю.

**СКИДКИ  
 ИМЕНИНИКАМ**

(подробности акции у  
 вашего официанта)



**ГРЕЧЕСКИЙ ЗАКУСКИ  
 НА КИОСИАСИ**

**Пивная доска 1300гр ..... 1480р.**

(Рибчик, ребрышки, крылья, шукрут, картофельные  
 дольки)

**Рулька свиная / Вепрео колено за100гр ..... 105р.**

(Ножка свиная, запеченная в горчицу - медовой  
 корочке)



**ГАРНИРЫ**

**Брамбораки 150гр ..... 100р.**

(Картофельные дражики с луком, подаются со  
 сметаной)

**Картофель жареный по – домашнему 150гр 100р.**

**Пюре картофельное 150гр ..... 120р.**

**Греча с грибами 150гр ..... 90р.**

**Шукрут 150гр ..... 120р.**

(Томленая квашеная капуста с беконом)

**Овощи свежие 150гр ..... 150р.**

**Картофель фри дольки 150гр ..... 130р.**

**Овощи гриль 140гр ..... 180р.**

**Рис с овощами 150гр ..... 90р.**



ПИВНАЯ ГОРОДА ПЕРМЬ  
**БРОВАРНЯ**



**САЛАТЫ**

**Салат «Цезарь с тигровыми креветками»**

**200гр ..... 455р.**

**Салат с тунцом и авокадо 175/25гр ..... 330р.**

**Салат «Тайна океана» 230гр ..... 285р.**

(Салат "Айсберг", кальмар, огурец со., чума, соус  
 заборный и икра «Тобяки») **Сельдь под шубой оригинальная подача**

**180гр ..... 190р.**

**Стейк – салат «Влашский» 320гр ..... 425р.**

(Стейк из филе говядины, свежие овощи, мекс салатом,  
 руккола, оливки, заправка салатная)

**Салат «Пражский» с картофелем пай 240гр 315р.**

(Два вида обжаренного мяса, с салатным мясом,  
 картофельным, яблоками и хрустящим картофелем пай)

**Салат с языком и баклажанами 270гр ..... 320р.**

**Салат с утиной грудкой 185гр ..... 365р.**

**Салат «Цезарь» с курицей 220гр ..... 295р.**

(Сочные листья "Айсберга" с обжаренным куриным филе,  
 сыром "Пармезан" заправлен соусом "Цезарь")

**Салат «Греческий» 280гр ..... 228р.**

(Сочные овощи с сыром "Фета", заправленные оливковым  
 маслом)

**ГРЕЧЕСКИЙ ЗАКУСКИ**

**Тигровые креветки с розмарином 150/50гр 860р.**

**Кольца кальмаров в пивном кляре 200гр .... 230р.**

**Посикунчики с мясом 200/30/30гр ..... 310р.**

**Свинные уши жареные в соусе 150гр ..... 225р.**

**Крылья «Баффало» 230гр ..... 250р.**

(Курочьи крылья в соусе "Баффало")

**Кесадила с курицей и грибами 230/60гр ... 295р.**

**Киш с филе кури и грибами 180гр ..... 195р.**

**Сыр «Сулугуни» в хрустящей корочке**

**с ягодным соусом и медом 140/30гр ..... 245р.**

**Польза пива для  
 здоровья:**

С древности считалось,  
 что пиво улучшает  
 аппетит, ускоряет рост  
 и физическое развитие  
 и укрепляет здоровье.  
 Поэтому когда-то им  
 пили даже малых  
 детей. Врачи  
 средневековой Европы  
 широко применяли этот  
 напиток для лечения  
 различных болезней.  
 Прописывали его при  
 истощении,  
 заболеваниях почек и  
 мочевого пузыря, при  
 бронхиальной астме и  
 бессоннице, при  
 проблемах с кожей.  
 Во время эпидемии  
 холеры пиво было  
 основным  
 профилактическим  
 средством. И, как ни  
 странно, его  
 антихолерные свой  
 ства позднее были  
 подтверждены наукой.  
 В экспериментах  
 Роберта Коха  
 – немецкого  
 микробиолога, который  
 открыл возбудитель  
 туберкулеза, – холерные  
 вибрионы на самом деле  
 погибали при обработке  
 пивом. Современные  
 исследователи тоже  
 отдают должное  
 сильным сторонам  
 этого напитка.

