

— Закуски —



◀ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА «РУЧНАЯ КЛАДЬ»

Сырное ассорти из умеренно пряного и солоноватого Дор-блю, нежного, с пикантным послевкусием Пармезана, копчёного сулугуни и сыра Джил. Подаётся с мёдом и помидором черри.

350₽ 240 гр.

С Сырной тарелкой будут хорошо сочетаться стили крафтового пива IPA и APA, а пивная тарелка будет прекрасным дополнением практически ко всем сортам пива.

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА ▶ «МНЕ БЫ В НЕБО»

Горячие хрустящие гренки с чесноком, золотистые куриные дольки, сочные колбаски собственного производства на гриле, нежные сырные палочки, обжаренные кальмары во фритюре, солёный арахис, сыр Джил. Подаётся вместе с чесночным соусом.

600₽ 600 гр.





◀ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА «АЭРОБУС»

Ассорти из бекона, сырокопчёной колбасы и тонко нарезанного карбоната. Мясная тарелка подаётся вместе с корнионами и помидорами черри.

350₽ 185 гр.

«БОЛТАНКА» ▶ (ПОД ВОДОЧКУ)

Слабосоленая сельдь с отварным тёплым картофелем По-пушкински. Подаётся с солеными огурцами, квашеной капустой, опятами, салом и маринованным луком.

450₽ 600 гр.



◀ КАРПАЧЧО

Тонкие кусочки свежей говяжьей вырезки, посыпанные стружкой сыра Пармезан. Подаются с миксом салатов, помидорами черри и каперсами.

480₽ 200 гр.



СЕМГА СОЛЁНАЯ ▶ В НАРЕЗКУ

Свежая слабосоленая сёмга. Подаётся вместе с лимоном, пшеничным хлебом и сливочным маслом.

375₽ 170 гр.



Для тёмных сортов пива, в которых ведущую роль играют карамельные, ореховые или вишневые оттенки, лучше всего подойдёт красная рыба. А с мясной нарезкой будет хорошо гармонировать стиль Porter.



◀ СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ

Нежный сыр сулугуни, обжаренный в кляре.
Подается с гранатовым соусом Наршараб.

250₽ 200 гр.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ▶

Нежные сырныe палочки с тающим сыром Гауда
в хрустящей пшеничной панировке.
Подаются с соусом блю-чиз.

250₽ 200 гр.



◀ КАЛЬМАР ЖАРЕННЫЙ

Кальмар, обжаренный во фритюре.
Подается с чесночным соусом.

350₽ 190 гр.

ЗОЛОТИСТЫЕ КУРИНЫЕ ДОЛЬКИ ▶

Сочные кусочки куриного филе в панировке.
Подаются вместе с чесночным соусом.

250₽ 200 гр.



◀ ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Горячие хрустящие гренки из бородинского
хлеба в чесночном соусе.

130₽ 190 гр.



ФИСТАШКИ 300₽ 100 гр.

АРАХИС 150₽ 100 гр.

СЫР ДЖИЛ 150₽ 60 гр.

— Салаты —

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ▾

Нежная копчёная куриная грудка с помидорами черри, миксом салатов, сыром Пармезан.

Подаётся с пшеничными сухариками и заправляется соусом "Цезарь".

280₽ 200 гр.

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ ▾

Свежая слабосолёная сёмга с помидорами черри, миксом салатов и сыром Пармезан.

Подаётся с пшеничными сухариками и заправляется соусом «Цезарь»

350₽ 200 гр.

Лучше всего с лёгкими салатами, такими как Греческий и Цезарь, сочетаются стили пива APA и Pilsner. К салатам с говядиной прекрасно подойдёт Porter.





◀ ГРЕЧЕСКИЙ

Знаменитый лёгкий салат из свежих огурцов, томатов, сладкого перца, микса салатов с оливками, сыром Фета и красным луком.

220₽ 200 гр.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ ▶

Сытный салат из отварной говядины с томатами, картофелем, сыром сулугуни, солёными огурцами, перепелиным яйцом и заправкой из майонеза.

250₽ 210 гр.



◀ САЛАТ С ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ БИЗНЕС-КЛАСС

Обжаренная говяжья вырезка с миксом салатов, зелёным яблоком и стружкой сыра Пармезан. Заправлен фирменным соусом на основе имбиря, чеснока и соевого соуса.

350₽ 170 гр.



МЮНХЕНСКИЙ ▶

Тёплые охотничьи колбаски с картофелем, помидорами, миксом салатов, сыром Джил и луком.

250₽ 190 гр.



— Супы —

БОРЩ С МЯСОМ

*Классическое блюдо славянской кухни,
основным ингредиентом которого является свёкла.*

Приготовлен на говяжьем бульоне.

Подаётся с зеленью, сметаной и тёплой булочкой.

220₽ 300 гр.



СЫРНЫЙ С СЁМГОЙ ▸

*Нежный и ароматный суп
с плавленым сыром и сёмгой.
Подаётся с тёплой булочкой.*

350 ₺ 300 гр.



◀ КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

*Лёгкий куриный бульон
с зеленью и яйцом.*

Подаётся с пшеничными гренками.

150 ₺ 300 гр.

СУП ПЮРЕ ▸ ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

*Сытный и наваристый суп,
приготовленный на основе
копчёного мяса.
Подаётся с тёплой булочкой.*

220 ₺ 300 гр.



◀ СОЛЯНКА

*Классика русской трактирной кухни.
Наивкуснейший насыщенный суп
из мясных деликатесов
с добавлением маслин, оливок и зелени.
Подаётся со сметаной и теплой булочкой.*

220 ₺ 300 гр.

— Паста —



КАРБОНАРА ▾

Спагетти в нежном сливочном соусе с сочным беконом, яичным желтком, сыром Пармезан и помидорами черри.

330₽ 300 гр.

Паста с томатным соусом прекрасно сочетается с овсяным стаутом, спагетти Карбонара - со стилем Porter, а к пасте с семгой отлично подойдет светлый эль.



▾ ПАСТА С СЕМГОЙ

Паста с нежными кусочками семги в сливочном соусе в сочетании с сыром Пармезан и помидорами черри.

380₽ 300 гр.



▲ ПАСТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Паста с куриной грудкой, тушённой в фирменном томатном соусе. Подаётся с веточкой тимьяна.

330₽ 370 гр.

◀ БОЛОНЬЕЗЕ

Традиционные спагетти с домашним говяжьим фаршем в томатном соусе с добавлением сыра Пармезан, помидоров черри и тимьяна.

350₽ 370 гр.

— Бургеры —

Подаются с картофелем фри и соусом.

БУРГЕР «РЕВЕРС» ▸

Приготовленная на огне говяжья котлета со свежими томатами, солёным хрустящим огурчиком, маринованным луком, листьями салата, фирменным соусом и подрумяненной булочкой с кунжутом.

390 ₺ 190/100/40гр



ЧИКЕН-ПАБ БУРГЕР ▸

Куриная котлета, обжаренная на гриле с соусом барбекю, сыром Чеддер и жареным яйцом.

390 ₺ 200/100/40гр

ЧИЗБУРГЕР ▸ «КРУТОЕ ПИКЕ»

Приготовленная на огне говяжья котлета с ломтиками слегка расплавленного сыра Чеддер, свежими томатами, солёным огурцом, маринованным луком, листьями салата, фирменным соусом и подрумяненной булочкой с кунжутом.

390 ₺ 200/100/40гр



Бургеры - американская универсальная еда. Они хорошо сочетаются с американским бледным элем (АРА).

— Гриль —

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

*Рубленое говяжье мясо, свинина, лук, кинза, специи.
Подаётся с овощным гарниром и томатным соусом.*

*Довольно хорошо сочетаются с мясом на гриле стейк IPA, Porter и большинство элей.
С говядиной и сёмгой лучше всего гармонирует Porter.*

390₽ 380 гр.



Колбаски собственного производства.

Подаются с нежным картофельным пюре, капустой по-немецки и соусом Тартар.

«ПИЛОТАЖ» ▸

Уникальное сочетание говядины, свинины и курицы с добавлением сливок и репчатого лука придаёт колбаскам неповторимый вкус.

380₽ 430 гр.



«АЛЬПИЙСКИЕ С СЫРОМ» ▲

Колбаски из нежной курицы в сочетании с беконом, сыром, пикантными специями с добавлением сливок.

380₽ 430 гр.

«БРАТВУРСТ» ▲

Обжаренные на гриле сочные колбаски из свинины и курицы с добавлением сливок, мускатного ореха, кориандра, лука и чеснока.

380₽ 430 гр.



◀ СЁМГА НА ГРИЛЕ «АМФИБИЯ»

Нежный стейк из сёмги с овощами на гриле

690₽ 400 гр.

КОРЕЙКА СВИНАЯ ▸ «НЕВЕСОМОСТЬ»

Сочная свиная корейка подаётся с маринованным луком, картофелем по-деревенски и грибным соусом.

380₽ 360 гр.



— Горячие — блюда



◀ КОТЛЕТА КУРИНАЯ РУБЛЕНАЯ «ПРЕРВАННЫЙ ПОЛЁТ»

*Домашние куриные котлеты.
Подаются с воздушным
картофельным пюре,
грибным соусом и помидором черри.*

250₽ 270 гр.

*Янтарный эль обладает
округленным вкусом и подойдет
для любой несладкой пищи.
Прекрасным дополнением к форели
будут стили пива Porter или Pilsner.*

▶ МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ

*Кусочки свинины, тушённые
с овощами в томатном соусе.*

300₽ 300 гр.



ФОРЕЛЬ ▸

Свежая форель,
запечённая в конверте
с лимоном и розмарином.
Подается с лёгким овощным салатом,
заправленным оливковым маслом.

350₽ 230 гр.



▹ БЕФСТРОГАНОВ

Мелко нарезанные кусочки телятины,
залитые горячим сливочным соусом.
Подается с картофельным пюре
и зеленым луком.

550₽ 350 гр.



МЕДАЛЬОНЫ ▸ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Медальоны подаются с жареным
картофелем и томатным соусом.

750₽ 320 гр.



▹ «ДЛЯ ДРУЖНОЙ КОМПАНИИ»

Все виды колбасок на гриле, свиная
рулька, чесночные куриные
крылышки, обжаренные
во фритюре, свиные рёбрышки
в соусе барбекю.
Подается вместе с чесночным
и томатным соусами.

1600₽ 1800 гр.



КИСЛО-СЛАДКИЕ

Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в кисло-сладком соусе. Подаются с соусом блю-чиз, морковью и сельдереем.

325₽ 310 гр.

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЕ

Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в медово-горчичном соусе. Подаются с соусом блю-чиз, морковью и сельдереем.

325₽ 310 гр.

Острые крылышки прекрасно дополнит стиль ПРА.

Барбекю и медово-горчичные – ирландский эль. Стиль гаицен хорошо сочетается с кисло-сладкими куриными крылышками, а лагеры уравнивают и подстраиваются под яркий вкус крылышек, обжаренных во фритюре с чесноком.

ЧЕСНОЧНЫЕ

Куриные крылышки, обжаренные во фритюре вместе с чесноком. Подаются с соусом блю-чиз, морковью и сельдереем.

325₽ 310 гр.

БАРБЕКЮ

Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в соусе барбекю. Подаются с соусом блю-чиз, морковью и сельдереем.

325₽ 310 гр.

ОСТРЫЕ

Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остром соусе. Подаются с соусом блю-чиз, морковью и сельдереем.

325₽ 310 гр.



ВЕПРЕВО КОЛЕНО «НА ВЫСОТЕ» ▾

Свиная рулька подаётся с капустой по-немецки, картофелем по-деревенски, маринованным луком, чесночным и томатным соусами.

890₽ 1000-1200 гр.

Стиль Porter хорошо гармонирует с блюдами из свинины. Золотистый эль утоляет жажду, поэтому будет сочетаться с острыми свиными ребрышками, а ирландский эль составит прекрасную пару к ребрышкам барбекю.



РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ БАРБЕКЮ ▾

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ
КИСЛО-СЛАДКИЕ ▾

РЕБРЫШКИ
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЕ ▾

РЕБРЫШКИ
ОСТРЫЕ ▾

Подаются с чесночным соусом.

355₽ 350 гр.



Десерты и мороженое

ТИРАМИСУ ▸

Известный классический итальянский десерт из воздушного крема с печеньем Савоярди, кофе и амаретто.

Посыпан жареными лепестками арахиса и тёртым шоколадом.

250₽ 160 гр.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН ▾

Тёплый шоколадный десерт из бисквитного теста с хрустящей корочкой и тающей шоколадной сердцевинкой.

Подаётся с шариком мороженого.

240₽ 200 гр.



Стиль тива стаут хорошо сочетается с разнообразными десертами. Прекрасным дополнением к шоколадному чизкейку и фондану будет кремовый или крепкий стаут. Более выраженный вкус портерам и элям придадут наполеон и классический чизкейк.



◀ ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

Классический чизкейк из сливочного сыра с нежной кремовой текстурой и приятным ароматом мадагаскарской ванили.

240₽ 125 гр.

ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ ▶

Нежный ароматный сырный десерт с добавлением шоколада на тонкой песочной основе.

240₽ 125 гр.



◀ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ШАРИКОМ МОРОЖЕННОГО

Тёплый черничный пирог с шариком ванильного мороженого и клубничным топингом.

200₽ 170 гр.

ТОРТ НАПОЛЕОН ▶

Тончайшие коржи домашнего слоеного теста с лёгким сливочным кремом.

200₽ 200 гр.



◀ МОРОЖЕНОЕ

Классический сливочный пломбир подаётся в хрустящей вафельной корзинке и с топингом на выбор:

- Карамельный;
- Клубничный;
- Тирамису;
- Шоколадный;
- Лесные ягоды.

145₽ 150 гр.

— Гарниры —

КАПУСТА ТУШЕНАЯ
ПО-НЕМЕЦКИ
С ОХОТНИЧЬИМИ
КОЛБАСКАМИ

150₽ 170 гр.



КАПУСТА ТУШЁНАЯ
ПО-НЕМЕЦКИ

100₽ 150 гр.

КАРТОФЕЛЬ ▽
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150₽ 150/50 гр.



▽ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150₽ 150/50 гр.



АССОРТИ ФРАНЦУЗСКИХ
БУЛОЧЕК

150₽ 6 шт.

БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ

30₽ 1 шт.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

50₽ 30 гр.

СОУСЫ:

Горчица	Барбекю	Соус блю-чиз
Чесночный	Томатный	Кетчуп
Сырный	Острый	Тартар
	Сметана	Грибной

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

100₽ 150 гр.



50₽ 40 гр.