



Servus

Добро пожаловать в ресторан «Paulaner» (Пауланер) Сочи!

Каждый, кто хоть раз бывал в Баварии, знаком с особым гостеприимством Баварии и ценит его. Здесь вы встретите комфорт, уют и простоту. Баварские дома - популярное место встречи по любому поводу и для всех возрастов. Именно этот опыт гостеприимства мы перенесли специально для Вас в наш «Paulaner» (Пауланер) Ресторан Сочи.

Наше меню включает традиционные баварские закуски и мюнхенские блюда и, конечно же, свежесваренное пиво Пауланер, приготовленное по традиционным рецептам. Мы предлагаем Вам попробовать блюда на компанию, которые подаются на больших подносах или чугунных сковородах. Такие блюда можно попробовать всем вместе и восхититься их вкусом.

Если Вы хотите отдохнуть и насладиться общением, добро пожаловать в Пауланер Сочи! Чувствуйте себя «daheim» (баварское выражение «как дома»)!

Коллектив ресторана Пауланер.



Наше пиво - баварское ощущение жизни

Ein bayrisches Lebensgefühl

Всего лишь из четырех ингредиентов мы создаем нечто грандиозное - баварское ощущение жизни. Вместе с «Paulaner» (Пауланер) откройте для себя неповторимую красоту Баварии, важнейшие достопримечательности Мюнхена и все то, благодаря чему наше пшеничное пиво является номером один среди экспортных марок. Насладитесь баварским уютом, многовековой историей и традициями вместе с нами – вместе с «Paulaner» (Пауланер).



Разливное пиво «Paulaner» (Пауланер)

A frisch zapft's Paulaner vom Fass!

«Paulaner» (Пауланер)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
«Hell» (Хэлль)	руб. 180,-	руб. 250,-	руб. 480,-

светлое, содержание алкоголя - 4,9 %, экстрактивность сусла - 11,5 %

Мюнхенская мечта. Великолепное светлое, абсолютно мягкое, но в то же время с крепкими ароматными нотками пиво. Прекрасно пенится в бокале. Пенистое, мягкое и сладковатое пиво «Paulaner Original Munchner Hell» (Пауланер Хэлль) - превосходное светлое пиво.

«Paulaner» (Пауланер)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
«Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир)	руб. 180,-	руб. 250,-	руб. 480,-

светлое пшеничное, нефильтованное, содержание алкоголя - 5,5 %, экстрактивность сусла - 12,5 %

Специально выращенные дрожжи верхового брожения придают ему характерные черты: пенистость, мягкость и легкий дрожжевой аромат. Отличительной особенностью напитка является его сверкающий оранжевый оттенок и богатая светлая пенная шапка. Благодаря отсутствию фильтрации в данном сорте пива сохраняются все витамины, минералы и микроэлементы.

«Paulaner» (Пауланер)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
«Hefe-Weißbier Dunkel» (Хефе-Вайсбир Дункель)	руб. 180,-	руб. 250,-	руб. 480,-

темное пшеничное, нефильтованное, содержание алкоголя - 5,3 %, экстрактивность сусла - 12,4 %

Содержание темного пшеничного солода в темном пиве «Hefe-Weissbier Dunkel» (Хефе-Вайсбир Дункель) больше по сравнению со светлым пивом «Hefe-Weissbier» (Хефе-Вайсбир). Поэтому у него такой заманчивый каштановый цвет. Сусло плотностью 12,4 % придает ему удивительно приятный характер. Свежий, крепкий аромат немного напоминает жареный солод.



Наш бренд

Paulaner

Благодаря увлеченности, профессионализму и многовековому опыту целых поколений пивоваров «Paulaner» (Пауланер) были созданы сорта пива высшего качества и неповторимого вкуса. Пиво «Paulaner» (Пауланер) экспортируется почти в 70 стран мира. Вы спросите, в чем состоит рецепт успеха? Ответ прост: преданность делу, мастерство, умение и опыт, которые совершенствовались с 1634 года. «Paulaner» (Пауланер) варит пиво с душой и от всего сердца!



Бутылочное пиво

A Bier gibt's natürlich a im Flasch'l

«Paulaner» (Пауланер) 0,5 л
«Hefe-Weißbier Alkoholfrei»
(Хефе-Вайсбир безалкогольное) руб. 250,-
Пшеничное пиво, содержание алкоголя- менее 0,5 %, экстрактивность сусла 6,5 %

Благодаря старинной рецептуре «Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei» (Пауланер Хефе-Вайсбир безалкогольное) уникально и неповторимо в своем роде. Оно прекрасно утоляет жажду. Мягкое, с легким ароматом солода и полноценным вкусом пшеничного пива «Paulaner» (Пауланер).

0,5 л

Сибирская Корона руб. 170,-

Пивные коктейли «Paulaner» (Пауланер)

G'mischt schmeckt unser Bier a guad

«Paulaner» (Пауланер) 0,5 л 1,0 л
«Radler» (Радлер) руб. 240,- руб. 480,-

Коктейль, состоящий из светлого пива «Paulaner Bräuhaus Hell» (Пауланер Бройхаус Хэлль) и цитрусового лимонада. Прекрасно утоляет жажду и освежает. «Radler» (Радлер) стали подавать в Мюнхене в 1922 году, чтобы утолить жажду велосипедистов, отсюда и название «Radler» (Радлер) - велосипедист.

«Paulaner» (Пауланер) 0,5 л 1,0 л
«Russ'n» (Руссн) руб. 240,- руб. 480,-

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива «Paulaner Bräuhaus Hefe Weißbier» (Пауланер Бройхаус Хефе-Вайсбир) и лимонада. Напиток появился в Мюнхене примерно в 1918 г. Одни утверждают, что он был изобретен русскими студентами, другие - русскими революционерами, отчего и получил название «Russ'n» – русский.



*“Eine gute Küche
ist das Fundament allen Glücks”*

*«Хорошая еда - основа счастья»
Август Эскофье (Auguste Escoffier), французский шеф-повар*



Шеф-повар рекомендует (на 2 персоны и более)

A Große Pfand'l & Bred'l für Mehra



«Brotzeit» (Бротцайт)(650 гр.) руб. 990,- на 2 чел.

Ассорти из фирменных закусок: холодная мясная нарезка «Kalter Braten», мясной хлебец «Leberkäse», медальоны из телятины «Fleischpflanzerl», сыр «Emmentaler», сырная масса с чесноком Obatzda, баварский спред со шкварками, корнишоны, редис, горчица и сливочное масло.

«Schlachtplatte» (Шлахтплатте).....(2000 гр.) руб. 2200,- на 2 чел.

Мясное ассорти: свиная рулька, нюрнбергские жареные колбаски, мясной хлебец «Leberkäse», ¼ жареной утки. Гарнир: тушеная квашеная капуста и жареный картофель.

«Würst'l-Pfanne» (Вюрстл-Пфанне).....(1250 гр.) руб. 2050,- на 2 чел.

Ассорти из колбасок: белые колбаски «Weißwürste», колбаски с сыром «Käsekrainer», нюрнбергские колбаски, тюрингские колбаски, мясной хлебец «Leberkäse». Гарнир: тушеная квашеная капуста и картофельное пюре.

Супы

Aus'm Suppentopf

Франконский картофельный суп. (470 гр.) руб. 310,-
С хрустящим беконом, ломтиками «Wiener» (колбасок Винер) или овощами.

Баварский луковый суп на пиве (440 гр.) руб. 310,-
Луковый суп на пиве. Прозрачный говяжий бульон с гренками, луком и темным пивом «Paulaner Dunkel» (Пауланер Дункель).

Суп-гуляш из говядины (475 гр.) руб. 410,-
С тушеной говядиной, перцем и картофелем.

Борщ (470 гр.) руб. 250,-
Традиционный русский борщ.





Что означает «Бротцайт»?

Brotzeit

Баварское выражение «Brotzeit» (Бротцайт) означает плотную закуску, которую употребляли между завтраком и обедом, и обедом и ужином. Во времена, когда большинство городского и сельского населения занималось тяжелым физическим трудом, плотная закуска - «Brotzeit» (Бротцайт) - была подкреплением между основными приемами пищи.

Сегодня такая закуска не столь объемна. Более плотный вариант обычно заменяет обед или ужин, а также часто подается в мюнхенских «Biergarten» (пивных садах). «Brotzeit» (Бротцайт) состоит из ломтиков различных сортов хлеба, выпечки, сыра, мясных изделий, колбасок, овощей и приправ.

Традиционные баварские закуски

A g'scheide Bayrische Brotzeit



Хлеб и «Brez'n» (Брецель)

должны быть на каждом столе..... (370/130 гр.) руб. 420,-

К хлебной корзине с несколькими сортами хлеба и свежеспеченным «Брецелем»
подается сливочное масло, «Obatzda» (Обацда) – сырная масса с чесноком и пряностями,
редис и «Frischkäse» (Фришкэзе) - густой творог.

«Münchner Wurstsalat» (Мюнхенский Вурстсалат)..... (160 гр.) руб. 310,-

Салат из колбасок, репчатого и зеленого лука, маринованных корнишонов,
заправлен соусом Винегрет.

«Obatzda & Radi» (Обацда & Ради) (380 гр.) руб. 420,-

«Обацда» - сырная масса из Камамбера с пряностями, хлеб со сливочным маслом
и мелко нарезанным зеленым луком, белая редька.

«Tellersülze» (Тэллерзюльце) (200/240 гр.) руб. 490,-

Домашний студень из свинины, подается с соленьями и жареным картофелем.

Ассорти из сыра (310 гр.) руб. 490,-

3 сорта сыра.

Хлебная корзина

Aus'm Backofen

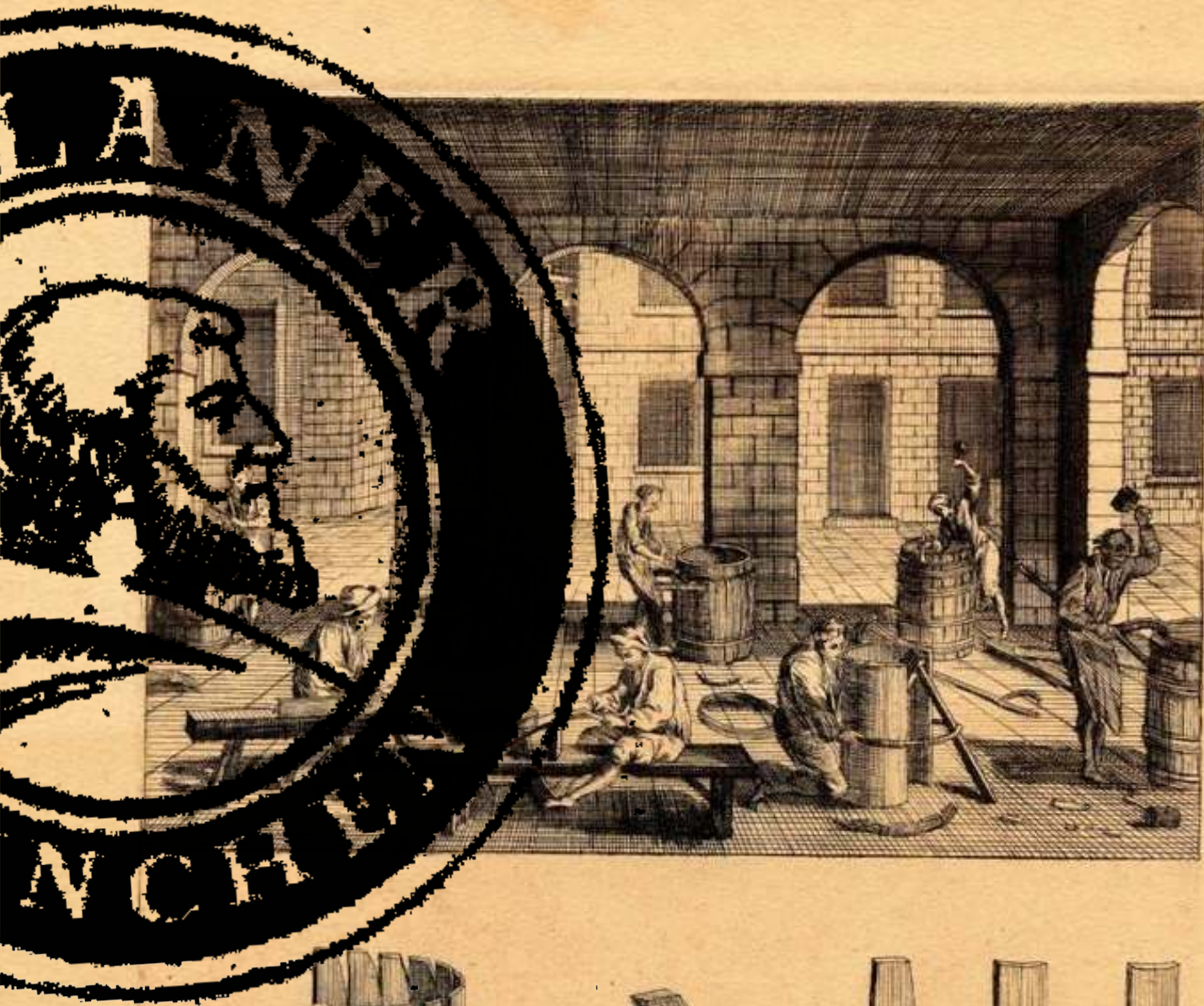
Хлебная корзина..... (360 гр.) руб. 230,-

Различные сорта фирменного хлеба и свежеспеченный крендель «Брецель».

Свежеспеченный крендель «Brez'n» (Брецель) (1 брецель /100гр.) руб. 130,-

Наш фирменный хлеб (270 гр.) руб. 130,-





1634 год – год создания пивоварни

Brauen anno 1634

В 1634 году монахи ордена «Paulaner» (Пауланер) впервые начали варить свое пиво. Именно тогда были заложены традиции пивоварения, которым «Paulaner» (Пауланер) не изменяет уже более 375 лет. Превосходное качество пива «Paulaner» (Пауланер) стало синонимом высочайшего искусства мюнхенского пивоварения.



Легкие закуски

Für'n gloana Hunger oder als Vorspeise

Салат из говядины (220 гр.) руб. 390,-

Салат из свежих овощей с кусочками говядины. Заправляется соусом «винегрет» и тыквенным маслом.

«Reiberdatschi» (Райбердачи) с лососем.....(360 гр.) руб. 450,-

Картофельные оладьи с копченым лососем, каперсами, луком и сливочным хреном.

Салат «Оливье» (290 гр.) руб. 350,-

Традиционный русский салат с картофелем, морковью, горохом, яйцом и говяжьим языком.

Пельмени (400/60 гр.) руб. 390,-

Подаются с грибами, сметаной и зеленью.

Свежие и вкусные Пауланер салаты

Was Grüns deafs a sei

Салат «Viktualienmarkt» (Виктуалиенмаркт) (180 гр.) руб. 390,-

Различные виды листового салата, орехи, семечки, хрустящая крошка «Брецеля», заправка на ваш выбор.

Салат «Backhend' l» (Бакхендль) (380/220 гр.) руб. 730,-

Теплые кусочки запеченной курицы на листьях салата. Заправка на Ваш выбор.

Салат «Caesar» (Цезарь)по-баварски (190 гр.) руб. 550,-

Копченая ветчина, хрустящие гренки, сыр Пармезан, заправляется соусом «Caesar» (Цезарь).

Овощное плато(400 гр.) руб. 390,-

Нарезанные морковь, помидоры, огурцы, листья салата и зелень.



A black and white photograph of a man in a suit eating a white sausage (Weißwurst). He is holding the sausage in his mouth and has a small bite taken out. In the background, there is a large circular logo with the word 'MÜNCHEN' visible at the bottom. The logo features a central emblem with a crown and other heraldic symbols.

Традиционное мюнхенское блюдо

Die Weißwurst

Мюнхенская белая колбаска «Weißwurst» (Вайсвурст) – любимое традиционное блюдо в Баварии. Эти колбаски были впервые приготовлены 1857 году в Мюнхене. До сих пор «Weißwurst» (Вайсвурст) готовится по старинному рецепту из телячьего фарша, бекона, с добавлением различных пряностей, лимонной цедры и петрушки.

По традиции «Weißwurst» (Вайсвурст) изготавливают рано утром. Сосиски едят предпочтительно в первой половине дня: по старинным преданиям «Weißwurst» (Вайсвурст) не должен “услышать” боя колоколов, извещающего о наступлении полудня. Это объясняется тем, что более 150-ти лет назад не существовало современных холодильников. Однако, этот старинный обычай сохранился в Мюнхене до сих пор.

Любители «Weißwurst» (Вайсвурст) горячо обсуждают, как правильно есть эти замечательные колбаски. Коренные баварцы «высасывают» ее. Однако, этим искусством владеет не каждый. Непосвященные пользуются ножом и вилкой, чтобы освободить сосиску от ее оболочки. С «Weißwurst» (Вайсвурст) мы рекомендуем подавать баварскую сладкую горчицу, крендель «Brez'n» (Брецель) и охлажденное светлое пшеничное пиво «Paulaner Hefe-Weissbier» (Пауланер Хефе-Вайсбир).

Традиционные колбаски

Weil's Wurscht is'

«Weißwurst» (Мюнхенский Вайсвурст).....(2 шт. /125/130 гр.) руб. 440,-

Мюнхенские белые колбаски из вареной телятины, подаются со специальной сладкой горчицей и свежее испеченным кренделем «Брецель».

«Nürnberger» (Нюрнбергские колбаски) (6 шт. /170/440 гр.) руб. 650,-

Жареные колбаски из свинины с «Sauerkraut» (Зауэркраут) - тушеной квашеной капустой, картофельным пюре и горчицей.

«Thüringer» (Тюрингские колбаски)(150/420 гр.) руб. 650,-

Жареные свиные колбаски с «Sauerkraut» (Зауэркраут) - тушеной квашеной капустой и жареным картофелем.

«Wiener» (Винер) (2 шт. /160/310 гр.) руб. 480,-

Вареные свиные колбаски, баварский картофельный салат, тертый хрен и горчица.

«Leberkäse» (Леберкэзе)(190/300 гр.) руб. 580,-

Мясной хлебец. К нему подается яичница-глазунья, баварский картофельный салат и специальная сладкая горчица.

«Käsekrainer» (Кэзекрайнер)(180/60 гр.) руб. 480,-

Жареные свиные колбаски с сыром. Подается с хреном и горчицей.

Вегетарианские блюда

Weder Fisch noch Fleisch

«Käsespätzle» (Кэзешпэтцле)(470 гр.) руб. 380,-

Баварская яичная лапша с тертым сыром, жареным хрустящим луком и микс-салатом.

«Rahmschwammerl» (Рамшваммерль).....(420 гр.) руб. 380,-

Большая хлебная клецка под сливочно-грибным соусом и мелко нарезанным зеленым луком.

«Reiberdatschi» (Райбердачи)(410 гр.) руб. 410,-

Картофельные оладьи с грибами и зеленью, запеченные под сыром.





„Bier, das absolut beste Getränk der Welt“

« Пиво - это лучший напиток в мире»
Джек Николсон (Jack Nicholson), американский актер и продюсер

Мюнхенские традиционные блюда и классические блюда «Paulaner» (Пауланер)

Münchner Originale & Paulaner Klassiker

«Schweinshaxe» (Швайнсхаксе)(900/380 гр.) руб. 1570,-

Зажаренная свиная рулька с хрустящей корочкой. Подается с хлебными клецками, салатом из капусты и специальным соусом.

«Schweinsbraten» (Баварский Швайнсбратен)(250/280 гр.) руб. 650,-

Стейки из свинины с соусом демиглас, подаются с хлебными клецками и салатом из капусты.

«Münchner Schnitzel» (Мюнхенский шницель)(280/180 гр.) руб. 650,-

Жареная на сливочном масле отбивная свинина в панировке. Подается с картофелем фри и салатом из свежих овощей.

«Zwiebelrostbraten» (Цвибельростбратен)(180/300 гр.) руб. 1680,-

Рибай стейк с картофелем, кольцами жареного лука и соусом демиглас.

«Bräuhaus-Pfander'l» (Бройхаус-Пфандерль)(170/390 гр.) руб. 650,-

Жареная свиная вырезка. Подается на сковороде с баварской яичной лапшой и сливочно-грибным соусом.

«Bachhend'l» (Бакхэндль)(380/300 гр.) руб. 690,-

Жареные во фритюре панированные кусочки курицы. Подаются с соусом «Тар-тар» и баварским картофельным салатом с огурцами, заправленным тыквенным маслом.

«Bräuhaus-Ripper'l» (Бройхаус-Рипперль)(320/290 гр.) руб. 690,-

Жареные на решетке свиные ребрышки с соусом «барбекю», подаются с запеченным картофелем, сметаной и зеленым луком.

1/2 жареной утки(500/400 гр.) руб. 1100,-

Подается с картофельными клецками, красной тушеной капустой и подливкой.

Рыбные блюда

Frisch von da Angel

Филе судака на гриле.....(160/330 гр.) руб. 690,-

С соусом на миндальном масле, отварным картофелем с петрушкой и листовым салатом.

Стейк из лосося на гриле.....(160/320 гр.) руб. 790,-

С топленым маслом и укропом, отварным картофелем и свежими овощами.

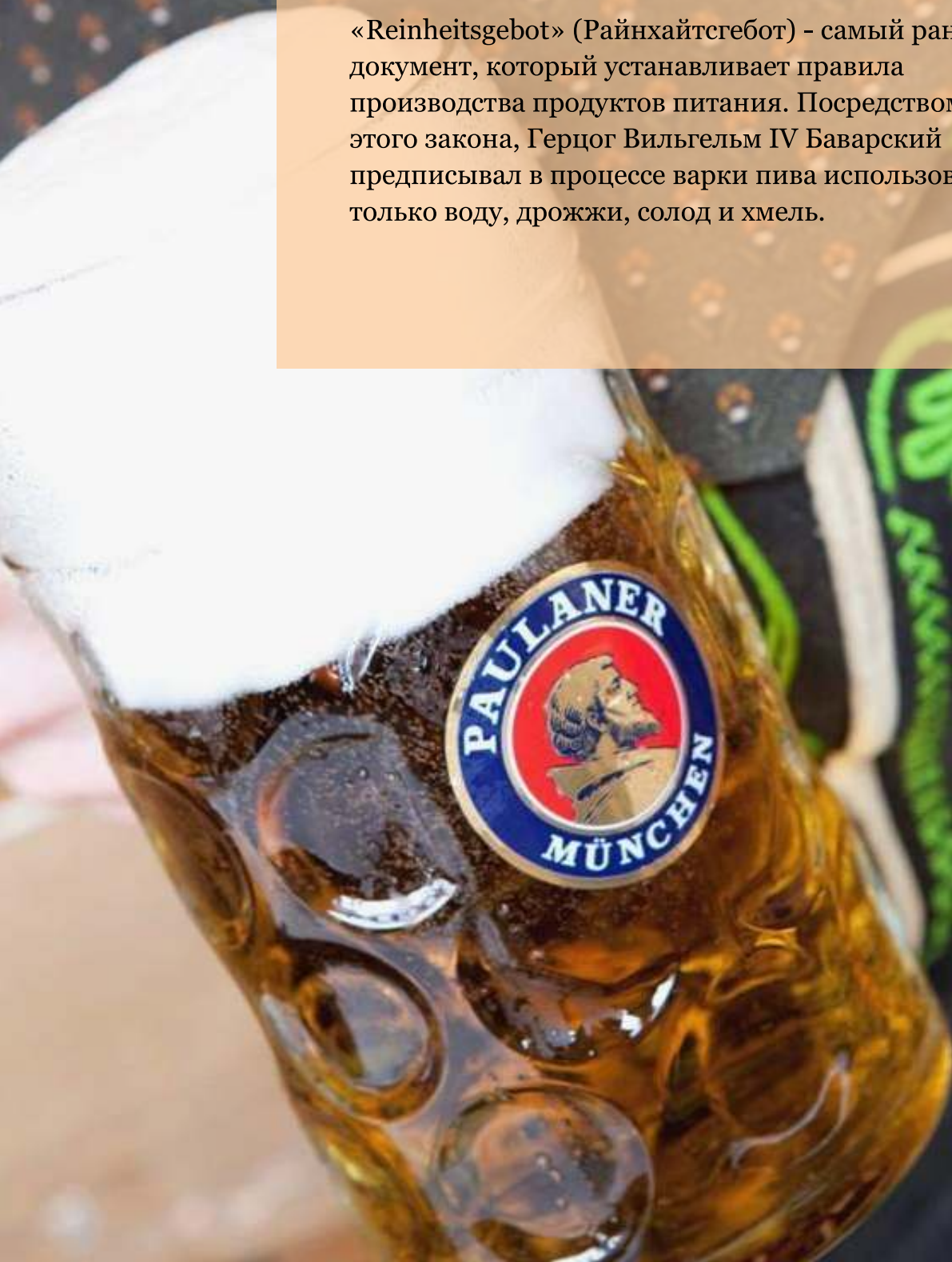


Закон о чистоте пива от 1516 года

Das Reinheitsgebot 1516

В 1516 году «Баварский закон о чистоте пива» – «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) – положил конец всем экспериментам в области пивоварения. В законе четко определялись ингредиенты, разрешенные в производстве пива. Тем самым предполагалось оптимизировать пивоваренный процесс.

«Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) - самый ранний документ, который устанавливает правила производства продуктов питания. Посредством этого закона, Герцог Вильгельм IV Баварский предписывал в процессе варки пива использовать только воду, дрожжи, солод и хмель.



Вторые блюда международной и местной кухни

Schmankerl aus da Region & von Außerhoib

Перечный стейк(160/180 гр.) руб. 1100,-

Стейк из филе говядины, подается с картофелем фри и микс-салатом.

«Трутаншпис» на гриле.....(200/420 гр.) руб. 690,-

Жареный на гриле шашлык из индейки. Подается с луком, перцем, жареным картофелем и грибным сливочным соусом.

Цыпленок «Тапака»(350/330 гр.) руб. 730,-

Жареный цыпленок, подается с соусом Ткемали.

Гарниры

Und dazua

Микс-салат(70 гр.) руб. 110,-

Картофельный салат.....(200 гр.) руб. 130,-

Картофельный салат с огурцами.....(200 гр.) руб. 130,-

Салат из капусты.....(100 гр.) руб. 110,-

«Sauerkraut» (Зауэркраут) - тушеная квашеная капуста.....(190 гр.) руб. 130,-

Тушеная красная капуста.....(150 гр.) руб. 130,-

«Spätzle» (Шпэцле).....(200 гр.) руб. 130,-

Хлебные клецки.....(180 гр.) руб. 130,-

Картофельные клецки.....(200 гр.) руб. 130,-

Жареный картофель.....(200 гр.) руб. 130,-

Картофельное пюре.....(200 гр.) руб. 130,-



Первая знаменитость в области пивоварения

Der erste "Star-Brauer"

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах - брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней «Paulaner» (Пауланер). Благодаря его мастерству, из пива, которое монахи пили во время строгих постов, был выведен сорт «Salvator» (Сальватор). Это пиво не только насыщало и подкрепляло силы, но, вероятно, и немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Paulaner Salvator» (Пауланер Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода – оно неповторимо!



Десерты

Und zum Schluss was Süß

«Apfelstrudel» (Апфэльштрудель)(160/80 гр.) руб. 310,-
Яблочный штрудель. Подается с ванильным соусом или ванильным мороженым.

«Kaiserschmarr'n» (Кайзершмаррн)(230/90 гр.) руб. 310,-
«Имперский омлет». Жареные кусочки сладких блинчиков с яблоками, подаются со сливовым вареньем.

«Apfelkücher'l» (Апфэлькюхерль)(230/110 гр.) руб. 310,-
Яблочный пирог. Подается со сладкой корицей и ванильным мороженым.

«Bayrisch' Kren» (Баварский крем) (135 гр.) руб. 230,-
Баварский крем со свежими фруктами и ягодным соусом.

«Käsekuchen» (Кэзекухен)(204/120 гр.) руб. 310,-
Творожный торт с горячим вишневым вареньем и взбитыми сливками.

Шоколадный торт(170/50 гр.) руб. 310,-
Со взбитыми сливками.

«Eiskaffee» (Кофе глясе) с миндалем(290гр.) руб. 190,-
С шариком ванильного мороженого и со взбитыми сливками.

Фруктовый салат(200 гр.) руб. 310,-



Десертное ассорти*(900 гр.) руб. 990,-
Всего по : «Apfelstrudel» (Апфэльштрудель), «Apfelkücher'l» (Апфэлькюхерль), «Bayrisch' Kren» (Баварский крем), «Käsekuchen» (Кэзекухен) - творожный торт, шоколадный торт, фруктовый салат, ванильное мороженое и ванильный соус.

*Также это блюдо можно заказать на двух человек и более!



Наше время

Die Moderne

Настали новые времена. С открытием дрожжевой клетки и изобретением холодильных установок в 19 веке началась новая эпоха в области пивоварения, которая ознаменовалась разнообразием сортов пива, высокими стандартами качества и глобализацией.



Закуски к пиву от «Paulaner» (Пауланер)

Was gloans zum Bier



Ассорти холодных закусок (460 гр.) руб. 690,-
Салями острая, кубики сыра «Emmentaler» (Эмменталер), фирменные хрустящие «Brez'n-Chips» (Брецель-чипсы), хрустящие чесночные сухарики, ломтики белой редьки, редиса и соленья.

Ассорти горячих закусок (520 гр.) руб. 880,-
Жареные ломтики белой колбаски «Weißwurst» (Вайсвурст), запеченные свиные ребрышки, сырные крокеты и кольца кальмара в кляре.

Салями острая.....(90 гр.) руб. 260,-

Кубики сыра Эмменталь..... (90 гр.) руб. 210,-

Фирменные хрустящие «Brez'n-Chips» (Брецель-чипсы)....(40 гр.) руб. 130,-

Нарезанная и подсоленная белая редька.....(100 гр.) руб. 110,-

Хрустящие чесночные сухарики.....(80 гр.) руб. 110,-

Жареные ломтики «Weißwurst» (Вайсвурст).....(130 гр.) руб. 290,-

Жареные свиные ребрышки.....(160 гр.) руб. 390,-

Крокеты из сыра «Emmentaler» (Эмменталер).....(120 гр.) руб. 190,-

Кольца кальмара в кляре.....(120 гр.) руб. 190,-





Душа пива – качество его ингредиентов

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

При изготовлении пива в Германии разрешено использовать только 4 ингредиента. Согласно «Закону о чистоте пива» – «Reinheitsgebot» (Райнхейтсгебот) от 1516 года - это хмель, солод, вода и дрожжи.

Ингредиенты, используемые пивоварнями «Paulaner» (Пауланер) – самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам, «Paulaner» (Пауланер) использует в производстве пива хмель, произрастающий исключительно в области Халлертау в Баварии, дрожжи абсолютно чистой культуры собственного производства, солод высшего качества и мягкую воду.

Чем выше качество компонентов, тем лучше пиво. Эксперты «Paulaner» (Пауланер) тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.

Горячие напитки

Zum Aufwärmen

Эспрессо.....	(0,04 л) руб. 130,-
Двойной эспрессо.....	(0,08 л) руб. 210,-
Американо.....	(0,16 л) руб. 130,-
Капучино.....	(0,2 л) руб. 160,-
Латте.....	(0,2 л) руб. 180,-
Кофе без кофеина.....	(0,16 л) руб. 130,-
Горячий шоколад.....	(0,2 л) руб. 190,-
Листовой чай.....	(0,4 л) руб. 210,-
<i>Черный Цейлон, Китайский Жасмин, Молочный Улун, Травяной (Красная поляна).</i>	

Прохладительные напитки

Zum Obkühl'n

Сок в ассортименте.....	(0,2 л) руб. 120,-
<i>Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, ананасовый, томатный, вишневый.</i>	
Безалкогольные напитки.....	(0,25 л) руб. 120,-
<i>Кока-Кола, Кока-Кола лайт, Фанта, Спрайт, Швепс тоник.</i>	
Энергетический напиток «Эффект».....	(0,25 л) руб. 230,-

Минеральная вода

A Wasser

Арджи.....	(0,5 л) руб. 150,-
Арджи горная негазированная.....	(0,5 л) руб. 150,-
	0,25 л 0,75 л
Аква Пана	руб. 210,- руб. 350,-
Сан Пелегрино	руб. 210,- руб. 350,-



*"Mit Bier fühlst Du Dich so, wie Du
Dich eigentlich ohne Bier fühlen solltest"*

«Пиво заставляет Вас чувствовать себя так, как в идеале нужно
чувствовать себя и без пива»

Henry Lawson (Генри Лоусон), австралийский писатель и поэт



Шампанское и игристые вина

\$Q6HNWDQ&KDPSDJQHU

в бокале 0,15 л

в бутылке 0,75 л

Шампанское 1 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Шампанское 2 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Игристое вино *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Белое вино

\$Q:HL □ Q

в бокале 0,15 л

в бутылке 0,75 л

Белое вино 1 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Белое вино 2 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Белое вино 3 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Белое вино 4 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Красное вино

\$Q5RGQ

в бокале 0,15 л

в бутылке 0,75 л

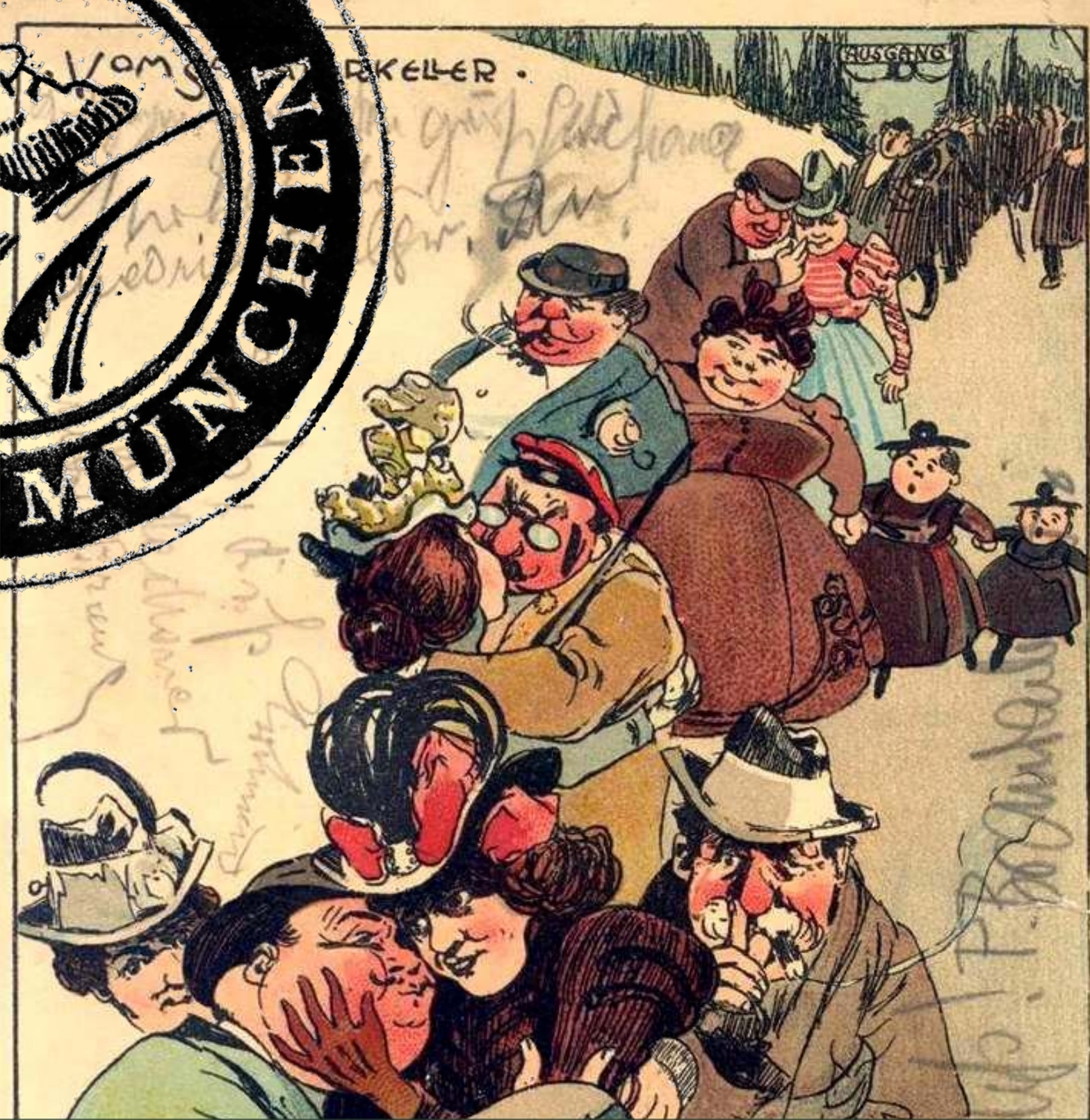
Красное вино 1 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Красное вино 2 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Красное вино 3 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -

Красное вино 4 *Характер вкуса* руб. , - руб. , -





%LHULVWGHU%HZHLVGDVV*RW
XQGXQVJO □ FNOLFKVHKHQZ

*«Пиво - это еще одно доказательство того, что Господь любит нас
и хочет, чтобы мы были счастливы»
«Benjamin Franklin» (Бенджамин Франклин),
американский политический деятель*

Минеральная вода

\$:DVVHU

0,5 л

1,0 л

Газированная минеральная вода руб. , - руб. , -

Негазированная минеральная вода руб. , - руб. , -

Коктейли по-мюнхенски

&RFNWDLOV0 □ QFKQHU\$UW

0,15 л

«Weinschorle» (Шорле из белого сухого вина) руб. , -
Сухое белое вино с газированной водой

«Aperol Spritz» (Кампари Шпритц) руб. , -
Просекко, Апероль, цедра лимона и апельсина, минеральная вода.

«Hugo» (Хуго) руб. , -
Просекко, лайм, сок лайма, свежая мята, сироп бузины и кубики льда.

Баварский шнапс и горькие настойки

\$%D\ULVFKV)HXHUZDVVHU

в бокале 50 мл

в бутылке 0,75 л

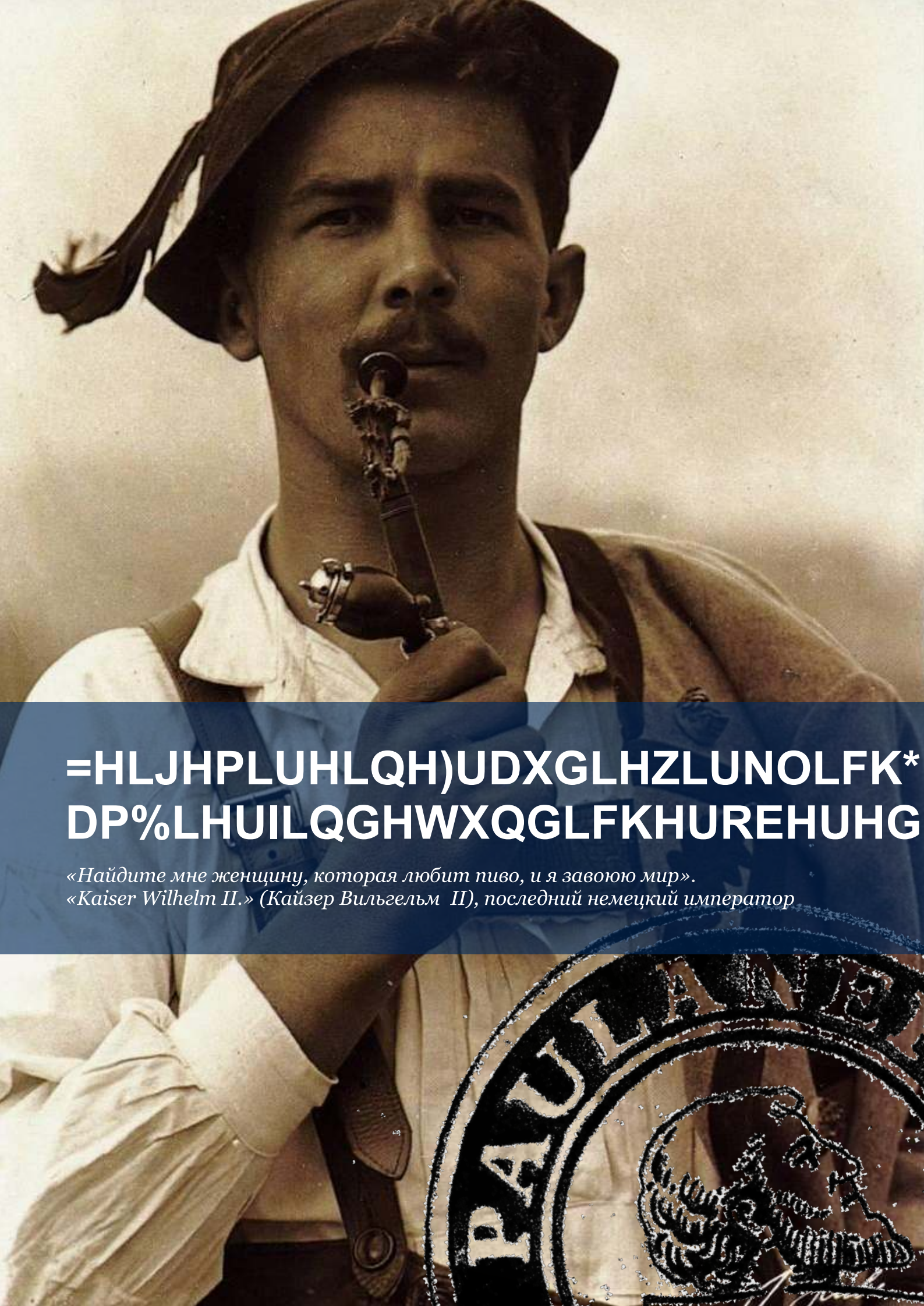
«Williamsbirnen Schnapps»
(Визер Вильямсбирненшнапс) руб. , - руб. , -
Грушевый шнапс Премиум (Premium)

«Himbeergeist» (Химбергайст) руб. , - руб. , -
Малиновый шнапс

«Zwetschgen Schnapps» (Цвэчкеншнапс) руб. , - руб. , -
Сливовый шнапс

«Jägermeister» (Егермейстер) руб. , - руб. , -
Горькая настойка на травах





=HLJHPLUHLQH)UDXGLHZLUNOLFK*
DP%LHUILQGHWXQGLFKHUREHUHG

«Найдите мне женщину, которая любит пиво, и я завоюю мир».
«Kaiser Wilhelm II.» (Кайзер Вильгельм II), последний немецкий император



Крепкие алкогольные напитки

:RV+RFKSUR]HQLJV

в бокале 50 мл

в бутылке 0,5/0,7/1,0 л

Водка 1	руб. _____,-	руб. _____,-
Водка 2	руб. _____,-	руб. _____,-
Водка 3	руб. _____,-	руб. _____,-
Виски 1	руб. _____,-	руб. _____,-
Виски 2	руб. _____,-	руб. _____,-
Виски 3	руб. _____,-	руб. _____,-
Коньяк 1	руб. _____,-	руб. _____,-
Коньяк 2	руб. _____,-	руб. _____,-
Метакса	руб. _____,-	руб. _____,-
Кальвадос	руб. _____,-	руб. _____,-
Джин 1	руб. _____,-	руб. _____,-
Джин 2	руб. _____,-	руб. _____,-
Ром	руб. _____,-	руб. _____,-
Текила	руб. _____,-	руб. _____,-
Самбука	руб. _____,-	руб. _____,-
Амаретто	руб. _____,-	руб. _____,-
Бейлис	руб. _____,-	руб. _____,-
Кампари	руб. _____,-	руб. _____,-
Мартини Бианко	руб. _____,-	руб. _____,-
Мартини Россо	руб. _____,-	руб. _____,-
Мартини Драй	руб. _____,-	руб. _____,-
_____	руб. _____,-	руб. _____,-





'LH%D\HUQVLQGHLQZHUJHPV WOLFKHV9RONVLI
HKHU+ROJDXIVLFKVSDOWHQDOVGDVVVLHJXHLQ
EULQJHQZIUHQDEHUPDQQHKPRHRGHUYHUN PPH
XQGVLHZHUGHQZLOGHUUHYROWLHUHQDOVL

«Баварцы – это грубоватый, но приятный народ. Их очень трудно было бы поднять на какое-нибудь восстание. Однако если Вы отберете или испортите их пиво, они взбунтуются так, как ни один народ мира».

Цитата из «Парижской газеты» 1880 года

