СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ!

У ВАС СКОРО ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ?

ОТПРАЗДНУЙТЕ ЭТОТ ДЕНЬ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ

И ПОЛУЧИТЕ 5 ЛИТРОВ ПИВА MAXBIER В ПОДАРОК!

* акция действует при заказе от 2500 руб. (сумма указана без учета скидки)
* наличие скидочной карты “**Maximilian**” и документа, удостоверяющего личность, обязательно
* скидочная карта может быть зарегистрирована на любое имя
* пиво Maxbier (одного сорта) на выбор, кроме вишневого, сезонного и крафтового
* акция действует в течение 3 дней ДО и 6 дней ПОСЛЕ дня рождения
* единовременно одной скидочной картой может воспользоваться один именинник

ПОНЕДЕЛЬНИК

ДЕНЬ ПОХМЕЛЬНЫЙ

литровая кружка пива MAXBIER (1,0 л.)

~~340.-~~ **250.-**

ВТОРНИК

1+1=3

3 кружки пива MAXBIER по 0,5 л.

~~540.-~~ **360.-**

3 кружки пива MAXBIER FILTERED по 0,5 л.

~~630.-~~ **420.-**

СРЕДА

ПИВНОЙ БЕЗЛИМИТ

ВЫПЕЙ СКОЛЬКО СМОЖЕШЬ

699.-

* один пивной безлимит действует на одну персону
* пиво выносится в объеме 0,5 л. на человека и обновляется по мере опустошения бокала

ЧЕТВЕРГ

ЖЕНСКИЙ ДЕНЬ

каждый 3-й бокал пива MAXBIER **В ПОДАРОК**

* акция действует только для женских компаний
* в акции также участвует вишневое пиво MAXBIER
* в акции учавствует бокалы объемом: 0,3 л., 0,5 л., 1,0 л.

С ВОСКРЕСЕНЬЯ ПО ЧЕТВЕРГ

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ!

МЕТР ПИВА MAXBIER (5 л.) +
МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

~~2840.-~~ **2290.-**

ЕЖЕДНЕВНО

ЛЮБАЯ ПИЦЦА С СОБОЙ С 20% СКИДКОЙ

* пиво Maxbier на выбор, кроме вишневого, сезонного и крафтового
* на пиво с собой акции не действуют
* скидки по картам не распространяются
* в пятницу, субботу, праздничные и предпраздничные дни, а также во время концертов акции не действуют

не входит в ночное меню

вегетарианское блюдо

острое блюдо

TOP хит продаж

SINCE 2008 рецепт проверенный годами

СОБЕРИ СВОЙ БИЗНЕС-ЛАНЧ

/САЛАТ, СУП, ГОРЯЧЕЕ, НАПИТОК/

320.-

САЛАТ (150 ГР.)

- винегрет
- оливье
- салат из отварных овощей
- салат с ветчиной и сыром гауда
- Коул Слоу

СУП (250 ГР.)

- бульон куриный
- густой суп на бараньем бульоне
- суп овощной с зеленым горошком
- крем-суп из тыквы
- борщ со сметаной

ГОРЯЧЕЕ

- колбаска тюрингская (80/30/30)
- люля-кебаб из баранины (100/30/30)
- запеченная морская рыба (100/30)
- свинина тушеная с луком (100/30)
- фрикасе из курицы (100/30)

ГАРНИР (100 ГР.)

- греча с жареным луком
- картофель отварной с укропом
- картофельное пюре
- рис с горошком
- спагетти

НАПИТОК НА ВЫБОР

- чай
- кофе
- морс
- компот
- пиво **Maxbier** безалкогольное

/в комплексный обед входит хлеб и напиток на выбор/

ПИВО MAXBIER ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

ПИВО С СОБОЙ

В СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ

0,5 л 650.-
1,0 л 1250.-
2,0 л 2050.-

ПИВО MAXBIER

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

0,3 л 140.-
0,5 л 180.-
1,0 л 340.-

LAGER FILTERED

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

0,3 л 160.-
0,5 л 210.-
1,0 л 360.-
1,5 л 530.-
5,0 л 1690.-

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

0,3 л 140.-
0,5 л 180.-
1,0 л 340.-
1,5 л 490.-
5,0 л 1590.-

WEIZEN

СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ

0,3 л 140.-
0,5 л 180.-
1,0 л 340.-
1,5 л 490.-
5,0 л 1590.-

MAXKRIEK

ВИШНЕВОЕ ЯЧМЕННОЕ

0,3 л 160.-
0,5 л 210.-
1,0 л 360.-
1,5 л 530.-
5,0 л 1690.-

DARK

ТЕМНОЕ ЯЧМЕННОЕ

0,3 л 140.-
0,5 л 180.-
1,0 л 340.-
1,5 л 490.-
5,0 л 1590.-

LAGER FILTERED

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

MAXBIER LAGER FILTERED КРИСТАЛЬНО-ПРОЗРАЧНОЕ ПИВО С ЧИСТЫМ ВКУСОМ И ТОНКИМ АРОМАТОМ ХМЕЛЯ. ФИЛЬТРОВАННАЯ ВЕРСИЯ НАШЕГО СВЕТЛОГО ЯЧМЕННОГО ПИВА MAXBIER LAGER. ПЛОТНОСТЬ 12,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0%

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

MAXBIER LAGER СВАРЕНО ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА ТРАДИЦИОННЫМ ОТВАРОЧНЫМ СПОСОБОМ. ЭТО ПРИДАЕТ ПИВУ ЕГО ХАРАКТЕРНУЮ НАСЫЩЕННОСТЬ, БОГАТЫЙ И ОДНОВРЕМЕННО ЛЕГКИЙ ВКУС. ПЛОТНОСТЬ 12,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0%

WEIZEN

СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ

ДЛЯ MAXBIER WEIZEN ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ПИВУ СПЕЦИФИЧЕСКИЙ АРОМАТ И ПРИЯТНЫЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ ВКУС. ЭТИ ДРОЖЖИ НЕ ОСЕДАЮТ КАК У СВЕТЛОГО ПИВА, ПОЭТОМУ ИНОГДА ПШЕНИЧНОЕ ПИВО НАЗЫВАЮТ БЕЛЫМ. ПЛОТНОСТЬ 13,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8%

DARK

ТЕМНОЕ ЯЧМЕННОЕ

MAXBIER DARK ГОТОВИТСЯ ИЗ СМЕСИ 4 ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ КАРАМЕЛЬНЫЙ ВКУС С НЕБОЛЬШОЙ ГОРЕЧЬЮ ОТ ЖЖЕНОГО СОЛОДА. ТЕМНЫЙ MAXBIER ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ КРЕПКИМ СОРТОМ ПИВА, БЛАГОДАРЯ ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ СУСЛА 13,5% И СОДЕРЖАНИЕМ АЛКОГОЛЯ 5,6%

MAXKRIEK

ВИШНЕВОЕ ЯЧМЕННОЕ

MAXKRIEK ОБЛАДАЕТ ВИШНЕВЫМ АРОМАТОМ И ГЛУБОКИМ КРАСНЫМ ЦВЕТОМ. ПЛОТНОСТЬ 10,5%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5%

КРАФТОВОЕ ПИВО ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

MILK STOUT

/сорт, сочетающий в себе аромат кофе и шоколада, плотный глубокий чёрный цвет и нечто мягкое во вкусе/
Плотность начального сусла 18,5%, алк. 6,5%

0,3 л 190.-
0,5 л 240.-

IPA

/India Pale Ale, вероятно, один из самых известных представителей крафтовых сортов, яркий аромат цитрусов и хвои, мощная горечь. Отлично подойдёт к горячим мясным блюдам/
Плотность начального сусла 15,0%, алк. 6,0%

0,3 л 210.-
0,5 л 250.-

СЕКРЕТНЫЙ СОРТ

/кран выходного дня/ уточняйте у Вашего официанта

0,3 л 210.-
0,5 л 250.-

KRAFT MENU

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

/подаются с соусом 1000 островов/
1/170/30

590.-

ХОТ-ДОГ С ОСТРОЙ СОСИСКОЙ

/подается с картофелем фри и кетчупом/
1/165/75/30

320.-

ХОТ-ДОГ С ВЕНСКОЙ СОСИСКОЙ

/подается с картофелем фри и кетчупом/
1/165/75/30

290.-

МИНИ-КАЛЬЦОНЕ

/сыр моцарелла, гауда, паприка, лук репчатый, куриное филе, колбаски острые, халапеньо, морковь, яблоко, соус Пряный/
1/350/30/30

390.-

СЕТ МИНИ-БУРГЕРОВ

/с куриной, телячьей и бараньей котлетой, со свежими овощами, соленым огурцом и листьями салата Айсберг.
Подаются с картофельными чипсами и соусом чили./
1/365/50/70

590.-

ГРЕНКИ-KRAFT С ЧЕСНОКОМ

1/65

140.-

ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ С КУРИЦЕЙ

/подаётся с рукколой, картофелем фри и соусом Red Hot/
1/290/30

350.-

TOP

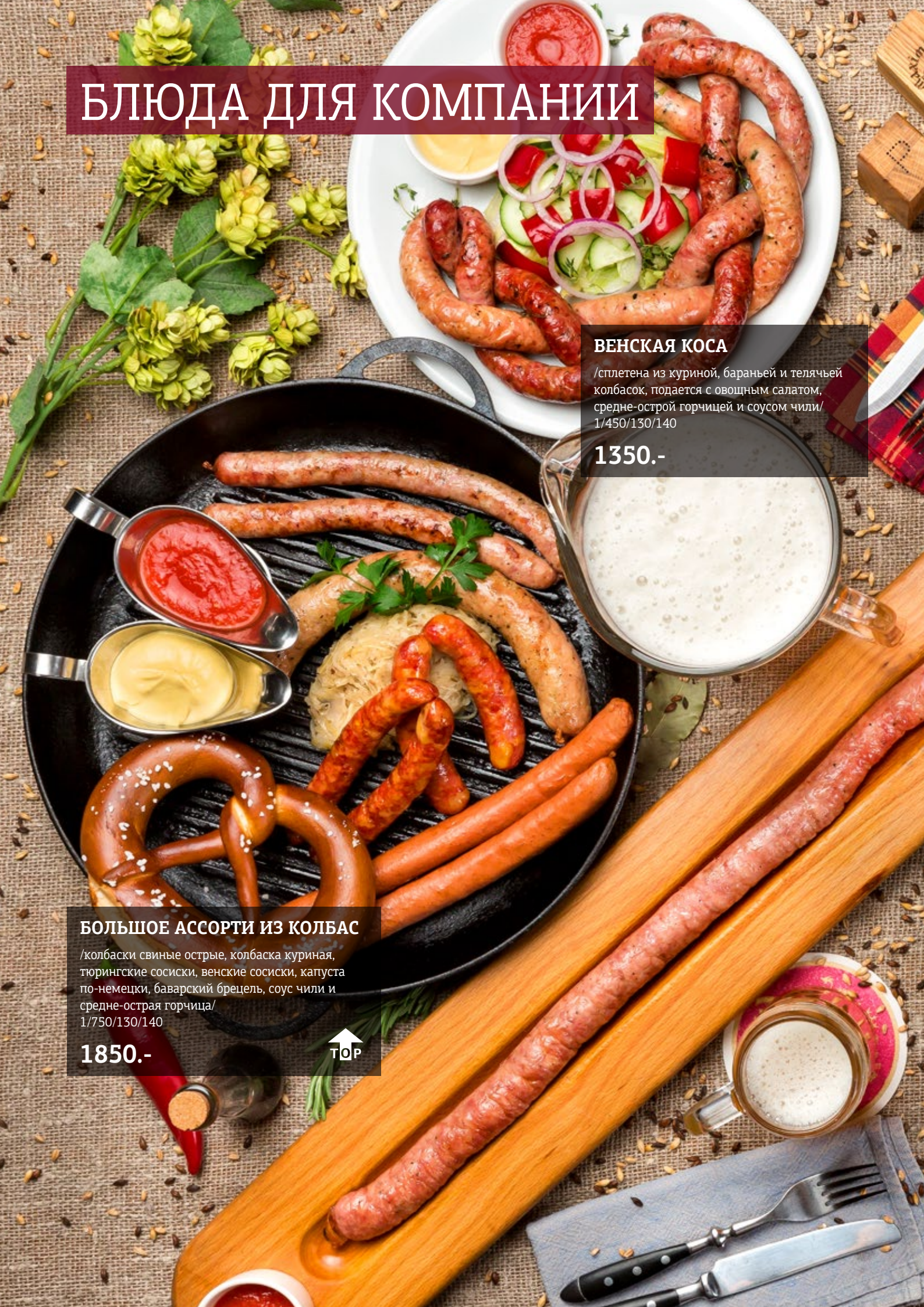
ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ С БАРАНИНОЙ

/подаётся с рукколой, картофелем фри и соусом Red Hot/
1/290/30

390.-

TOP

БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ



ВЕНСКАЯ КОСА

/сплетена из куриной, бараньей и телячьей колбасок, подается с овощным салатом, средне-острой горчицей и соусом чили/
1/450/130/140

1350.-

БОЛЬШОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

/колбаски свиные острые, колбаска куриная, тюрингские сосиски, венские сосиски, капуста по-немецки, баварский брецель, соус чили и средне-острая горчица/
1/750/130/140

1850.-

TOP

МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

/классическая или копченая
подается со средне-острой горчицей
и соусом чили/
1/520/60

1250.-

SINCE 2008

БАВАРСКОЕ БОЛЬШОЕ АССОРТИ

/свиная рулька, ребро свиное подкопченное,
хлебец мясной, мюнхенские сосиски, колбаски
свиные острые и венские сосиски, капуста
по-немецки, брецель, средне-острая горчица
и соус чили/
1/1630/130/140

2 950.-

SINCE 2008

КОЛБАСКИ К ПИВУ

КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ

/с картофельным пюре, стручковой фасолью и средне-острой горчицей/
1/350/30

510.-

SINCE 2008

КОЛБАСКИ СВИНЫЕ ОСТРЫЕ

/с капустой по-немецки и средне-острой горчицей/
1/250/30

510.-

КУРИНАЯ КОЛБАСКА

/под пивным соусом, с картофелем жареным из отварного, грибами, помидорами и средне-острой горчицей/
1/250/30

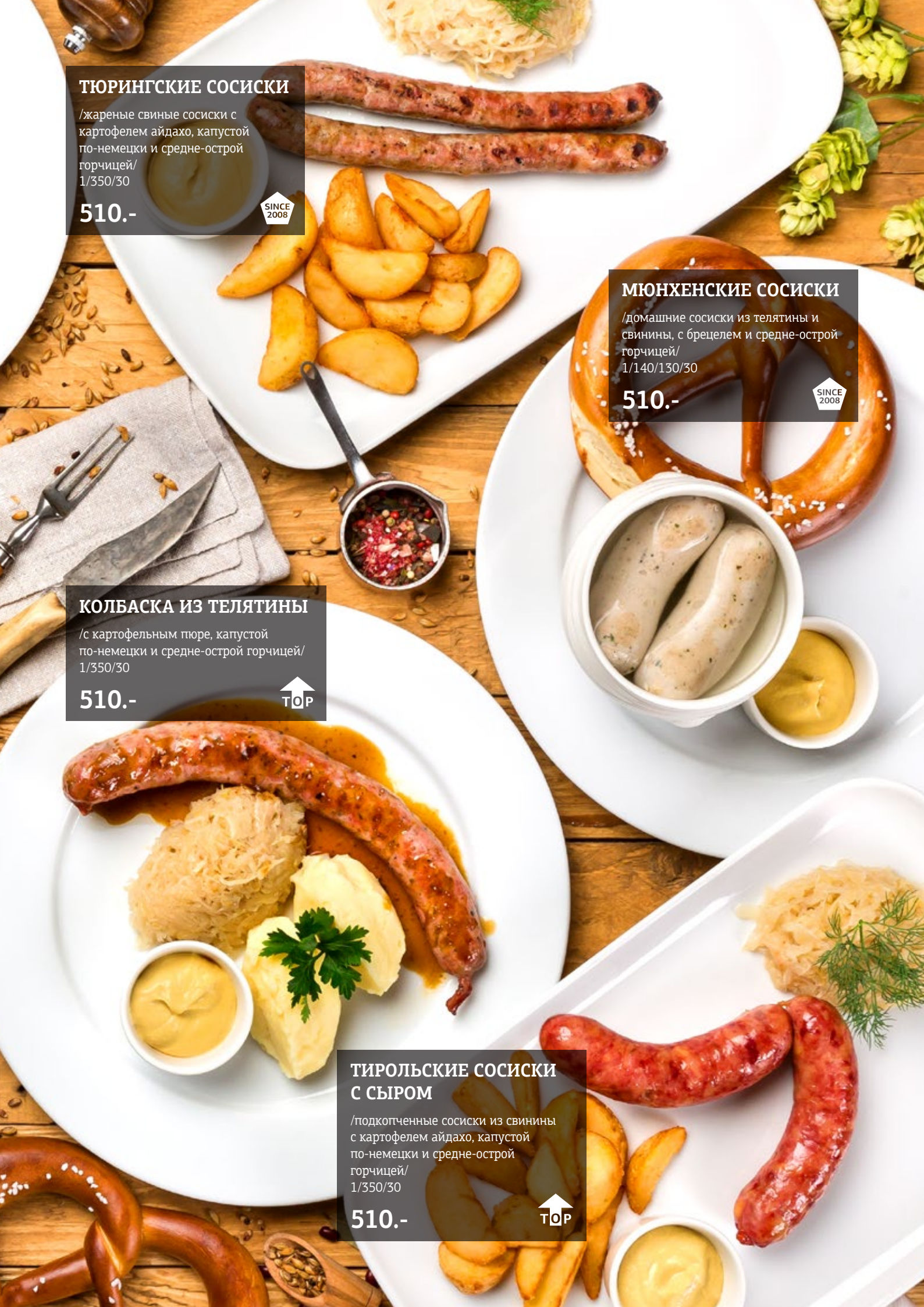
510.-

ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

/подкопченные сосиски из свинины с картофельным пюре, брецелем и средне-острой горчицей/
1/250/130/30

510.-

SINCE 2008



ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ

/жареные свиные сосиски с картофелем айдахо, капустой по-немецки и средне-острой горчицей/
1/350/30

510.-

SINCE 2008

МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ

/домашние сосиски из телятины и свинины, с брецелем и средне-острой горчицей/
1/140/130/30

510.-

SINCE 2008

КОЛБАСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

/с картофельным пюре, капустой по-немецки и средне-острой горчицей/
1/350/30

510.-

TOP

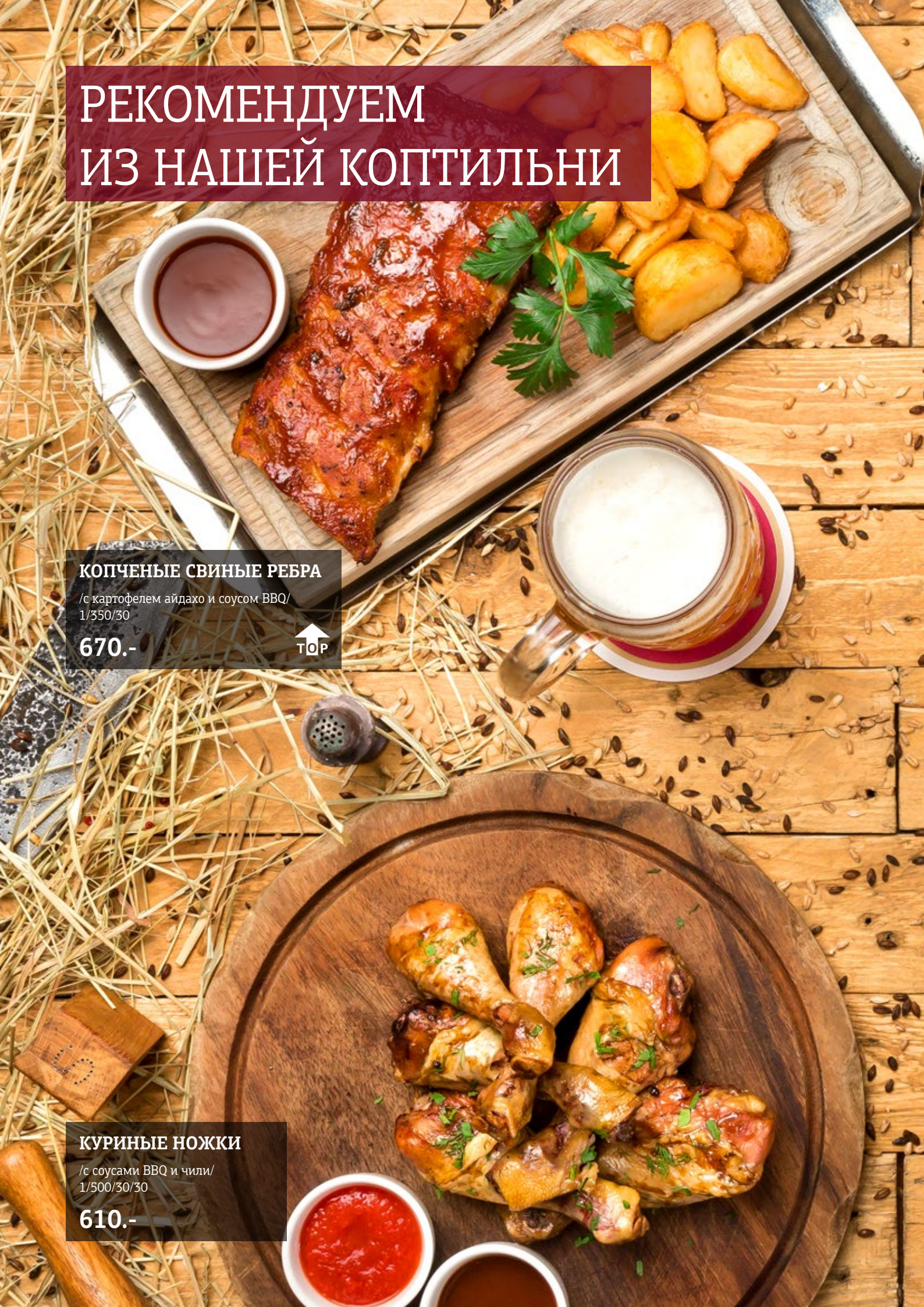
ТИРОЛЬСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ

/подкопченные сосиски из свинины с картофелем айдахо, капустой по-немецки и средне-острой горчицей/
1/350/30

510.-

TOP

РЕКОМЕНДУЕМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ



КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

/с картофелем айдахо и соусом BBQ/
1/350/30

670.-

TOP

КУРИНЫЕ НОЖКИ

/с соусами BBQ и чили/
1/500/30/30

610.-

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

ДЮЖИНА РАКОВ

/сваренные в темном пиве maxbier/
сезонное блюдо, наличие уточняйте у официанта
12 шт

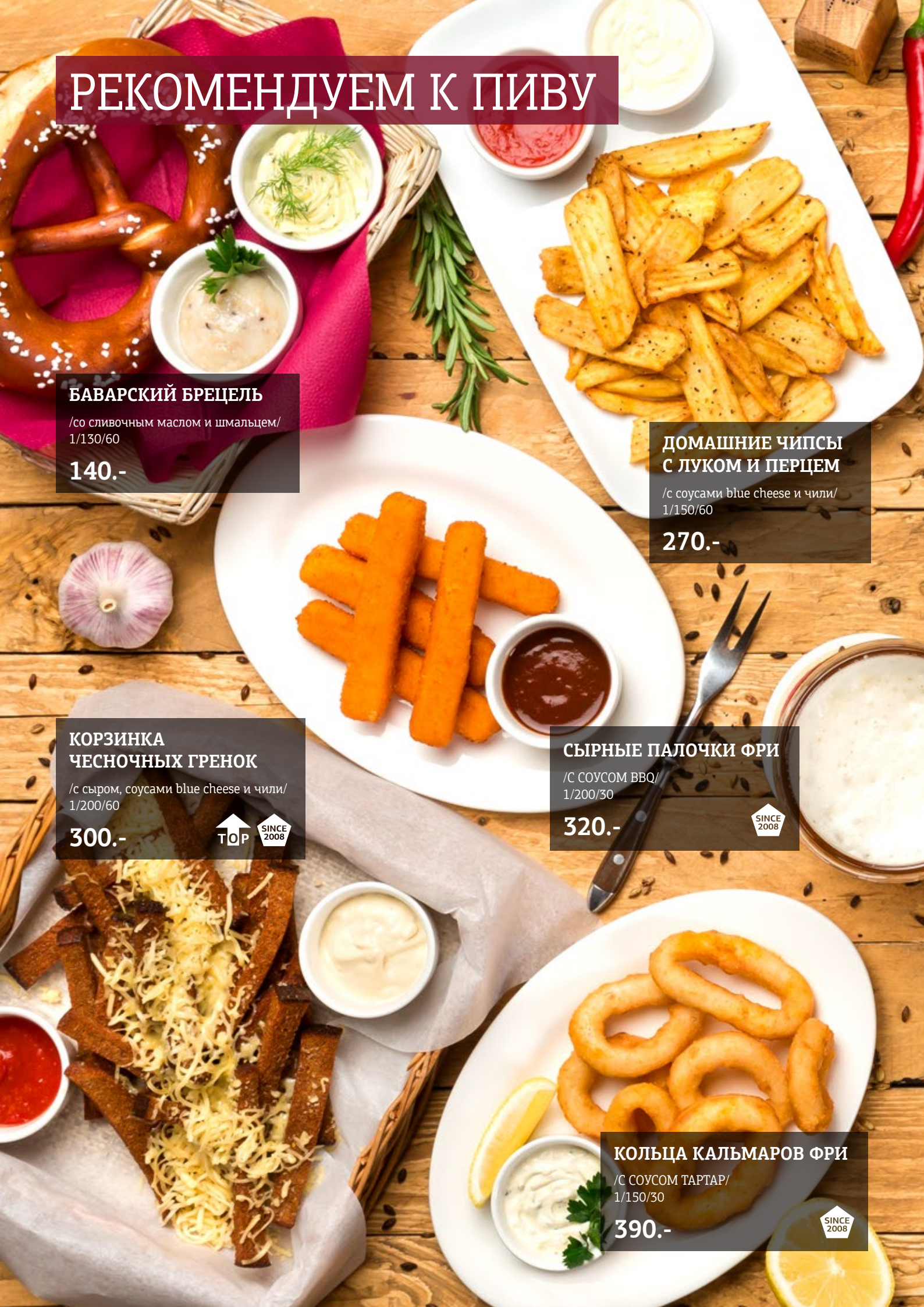
1200.-

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ

/дикие креветки из северо-западной части Тихого океана, подаются с соусом 1000 островов.
Отварные на выбор: в горячем или холодном виде/
1/200/40/15

680.-

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ



БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ

/со сливочным маслом и шмальцем/
1/130/60

140.-

ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ С ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ

/с соусами blue cheese и чили/
1/150/60

270.-

КОРЗИНКА ЧЕСНОЧНЫХ ГРЕНОК

/с сыром, соусами blue cheese и чили/
1/200/60

300.- TOP SINCE 2008

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ

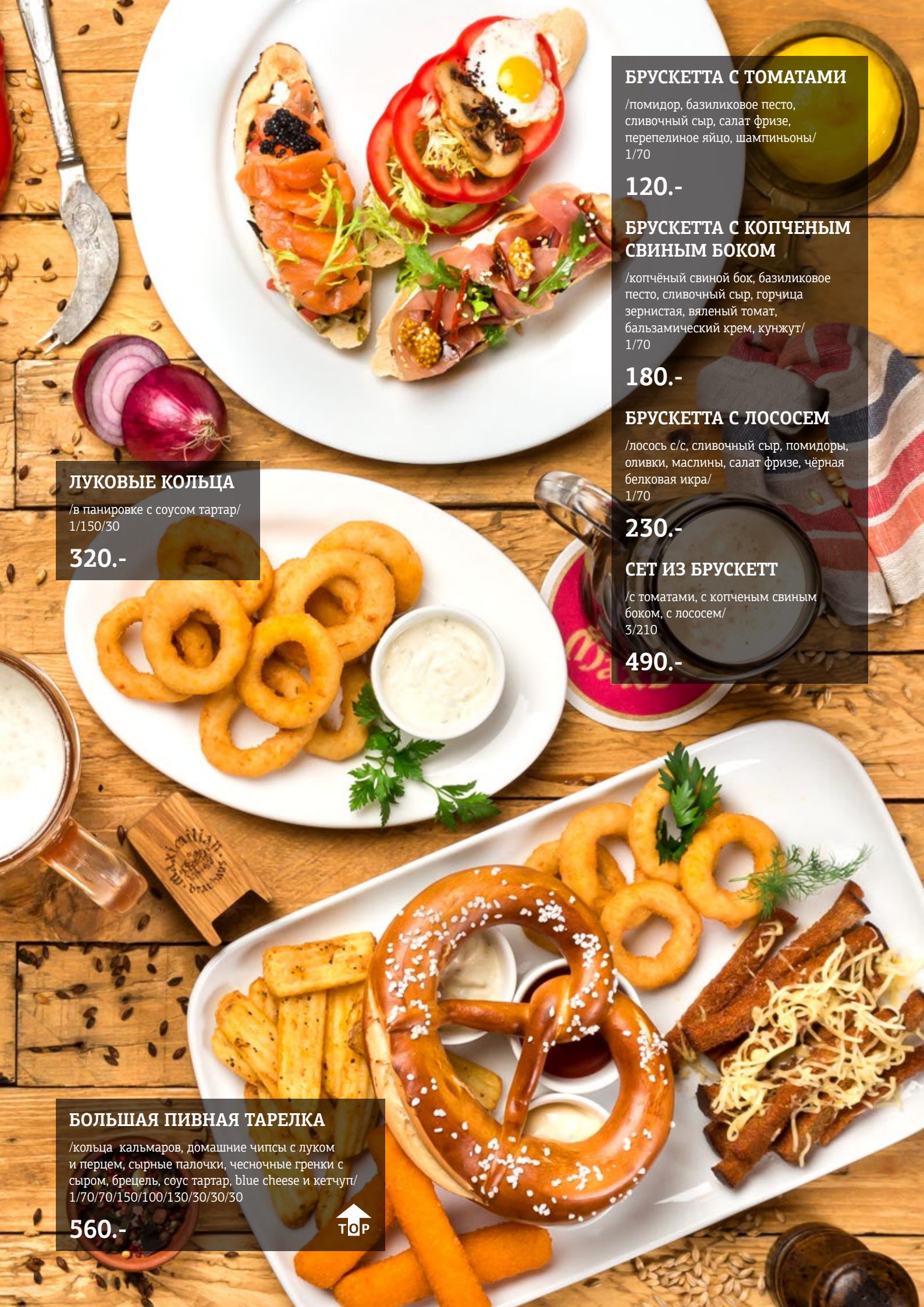
/С СОУСОМ BBQ/
1/200/30

320.- SINCE 2008

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ ФРИ

/С СОУСОМ ТАРТАР/
1/150/30

390.- SINCE 2008



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

/помидор, базиликовое песто, сливочный сыр, салат фризе, перепелиное яйцо, шампиньоны/
1/70

120.-

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ СВИНЫМ БОКОМ

/копчёный свиной бок, базиликовое песто, сливочный сыр, горчица зернистая, вяленый томат, бальзамический крем, кунжут/
1/70

180.-

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

/лосось с/с, сливочный сыр, помидоры, оливки, маслины, салат фризе, чёрная белковая икра/
1/70

230.-

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ

/с томатами, с копченым свиным боком, с лососем/
3/210

490.-

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

/в панировке с соусом тартар/
1/150/30

320.-

БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

/кольца кальмаров, домашние чипсы с луком и перцем, сырные палочки, чесночные гренки с сыром, брецель, соус тартар, blue cheese и кетчуп/
1/70/70/150/100/130/30/30/30

560.-

TOP

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ИНДЕЙКИ

/печень индейки, салат айсберг, руккола, фризе, черри томаты, огурец свежий, устричный соус, кунжут/
1/250

360.-

TOP

САЛАТ МЯСНОЙ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

/ростбиф, томаты свежие, лук репчатый белый и красный, лук порей, паприка, огурцы солёные, огурцы маринованные, мёд, уксус бальзамический, масло оливковое, горчица зернистая/
1/230

350.-

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

/куриное филе, руккола, фризе, ромейн, апельсины, соус кисло-сладкий, черри томаты/
1/220

390.-

TOP

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ

/треска копчёная, листья салата, лук репчатый красный, томаты вяленые, огурцы свежие, маслины, оливки, горчица зернистая, крем бальзамический, масло оливковое/
1/215

390.-

ЦЕЗАРЬ-САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ

/из свежих листьев ромейн, с гренками, помидорами черри и сыром пармезан/
1/220

430.-

SINCE 2008

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

/из свежих овощей, красного лука, маслин, оливок и соленого сыра/
1/300

410.-

SINCE 2008

ЦЕЗАРЬ-САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

/из свежих листьев ромейн, с гренками, помидорами черри и сыром пармезан/
1/220

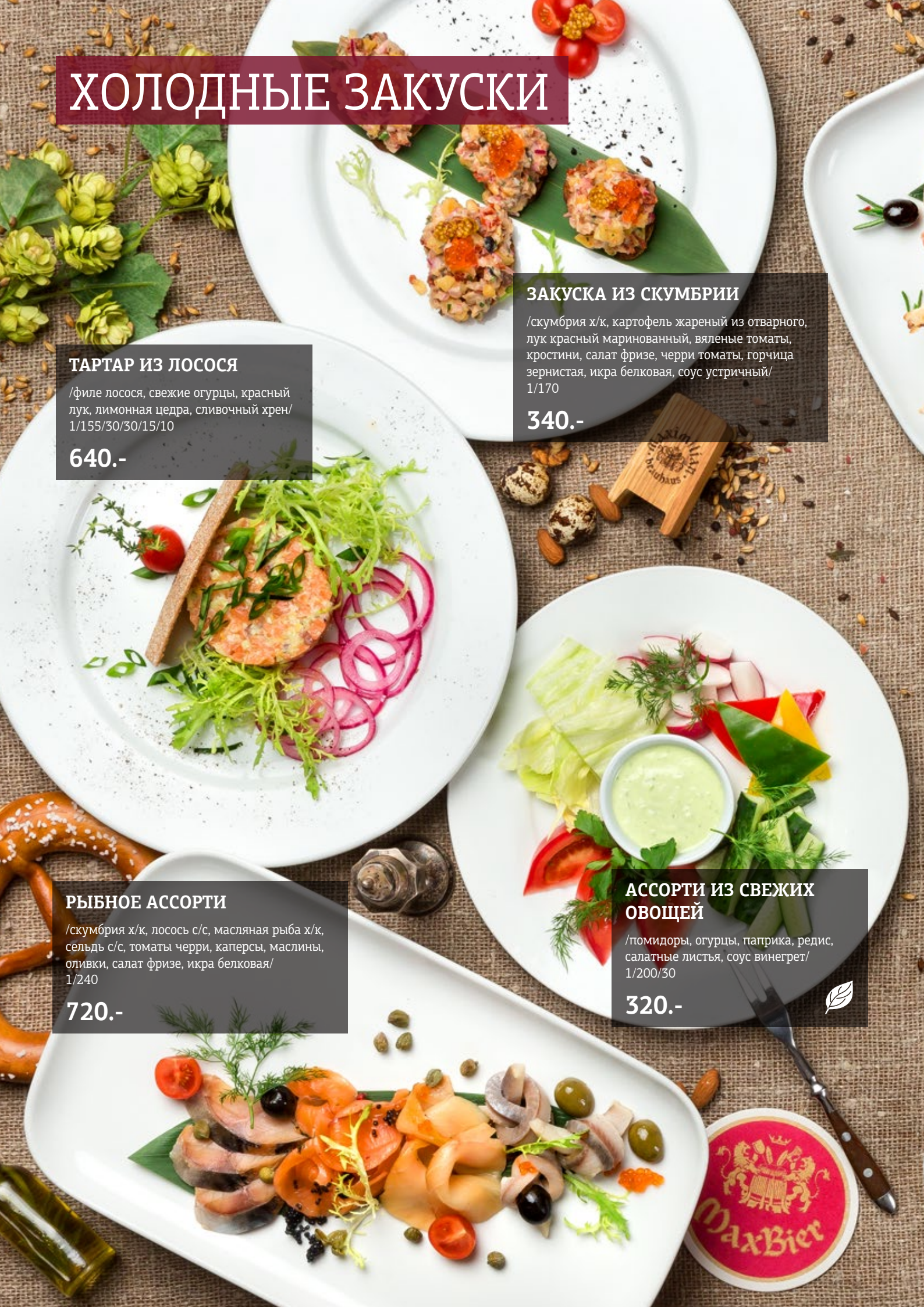
590.-

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

/подаётся с куриным филе, говяжьим языком и черри томатами/
1/250

290.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ЗАКУСКА ИЗ СКУМБРИИ

/скумбрия х/к, картофель жареный из отварного, лук красный маринованный, вяленые томаты, кростини, салат фризе, черри томаты, горчица зернистая, икра белковая, соус устричный/
1/170

340.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

/филе лосося, свежие огурцы, красный лук, лимонная цедра, сливочный хрен/
1/155/30/30/15/10

640.-

РЫБНОЕ АССОРТИ

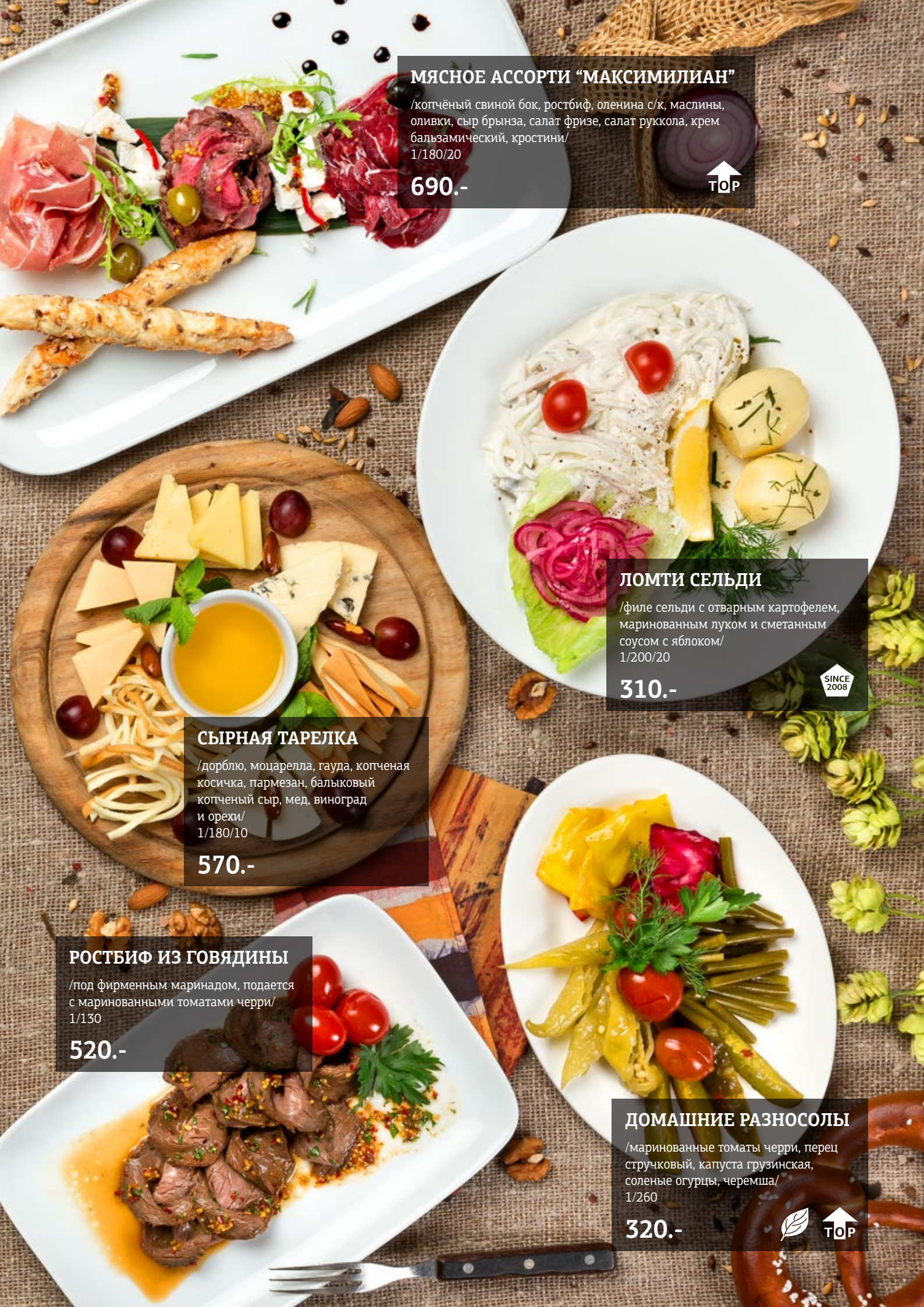
/скумбрия х/к, лосось с/с, масляная рыба х/к, сельдь с/с, томаты черри, каперсы, маслины, оливки, салат фризе, икра белковая/
1/240

720.-

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

/помидоры, огурцы, паприка, редис, салатные листья, соус винегрет/
1/200/30

320.-



МЯСНОЕ АССОРТИ “МАКСИМИЛИАН”

/копчёный свиной бок, ростбиф, оленина с/к, маслины, оливки, сыр брынза, салат фризе, салат руккола, крем бальзамический, кростини/
1/180/20

690.-

TOP

ЛОМТИ СЕЛЬДИ

/филе сельди с отварным картофелем, маринованным луком и сметанным соусом с яблоком/
1/200/20

310.-

SINCE 2008

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

/дорблю, моцарелла, гауда, копченая косичка, пармезан, балыковый копченый сыр, мед, виноград и орехи/
1/180/10

570.-

РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ

/под фирменным маринадом, подается с маринованными томатами черри/
1/130

520.-

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

/маринованные томаты черри, перец стручковый, капуста грузинская, соленые огурцы, черемша/
1/260

320.-

TOP

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФИШ & ЧИПС

/филе трески в пивном кляре
с картофелем айдахо и соусом тартар/
120/120/75/30

380.-

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

/из шампиньонов, репчатого
лука и сливок/
1/150

310.-

БУРГЕР «MAX»

/с котлетой из говядины,
листьями салата, свежими
томатами и соленым огурцом.
Подается с картофелем фри и
кетчупом/
1/260/100/30

410.-

TOP

КЕСАДИЛЬЯ

/куриное филе, репчатый лук, перец халопеньо, сыр гауда, помидор, чеснок, паприка, соус сальса, жареное яйцо/
1/250/30/25/40

340.-

ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ

/с печеной паприкой, жареным луком, сельдереем, соусом табаско и сыром пармезан/
6 шт

650.-

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ BBQ

1/250/30

420.-

SINCE 2008

СУПЫ

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

/подается со сметаной/
1/300

390.-

ХАРЧО С БАРАНИНОЙ

/густой суп на бараньем бульоне, помидоры, рис, лук репчатый, томатная паста, баранина, барбарис, зира, чеснок, кориандр/
1/300

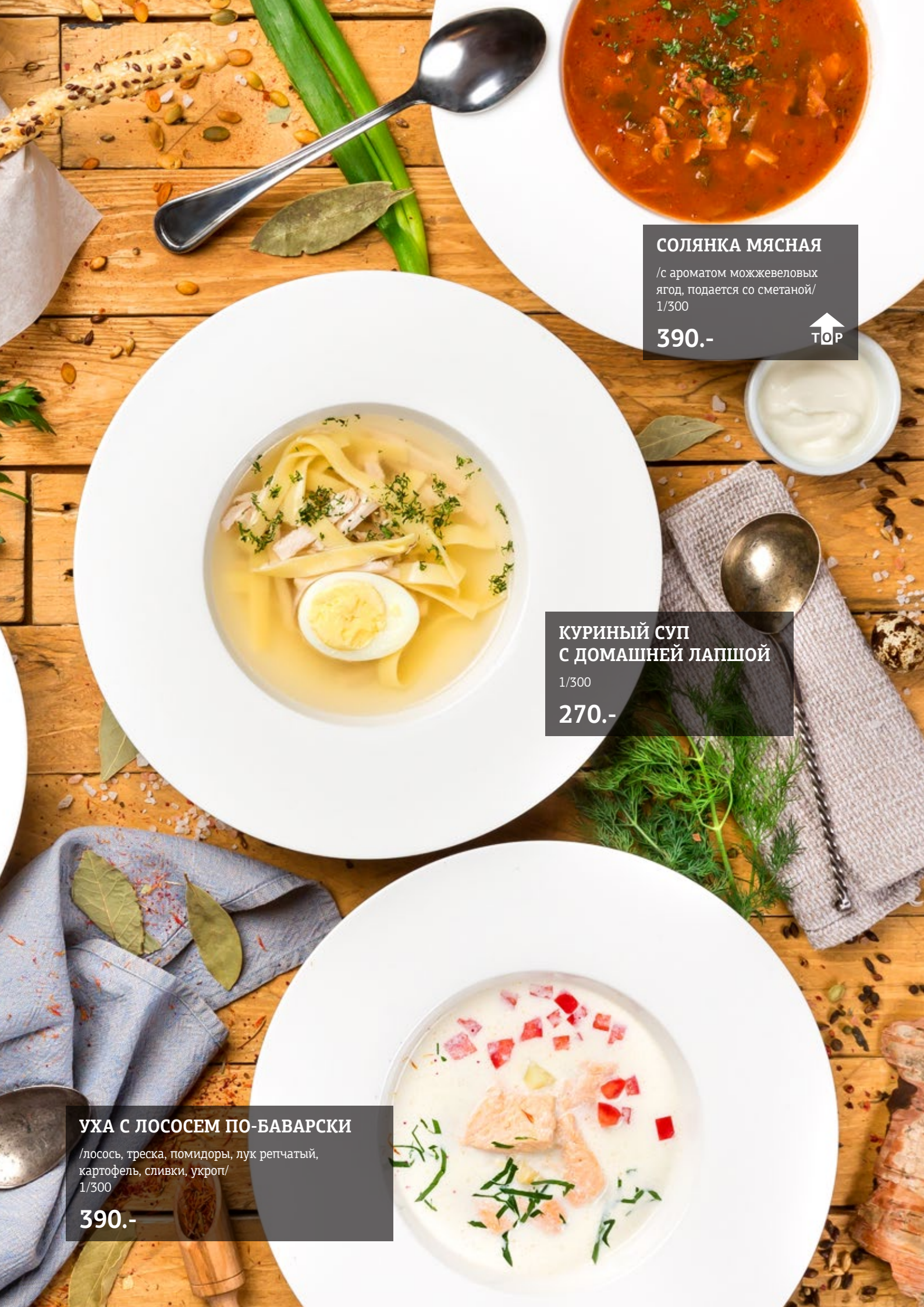
430.-

ГРИБНОЙ СУП

/грибы, картофель, морковь, лук репчатый, сливки/
1/300

330.-

TOP



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

/с ароматом можжевеловых ягод, подается со сметаной/
1/300

390.-

TOP

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

1/300

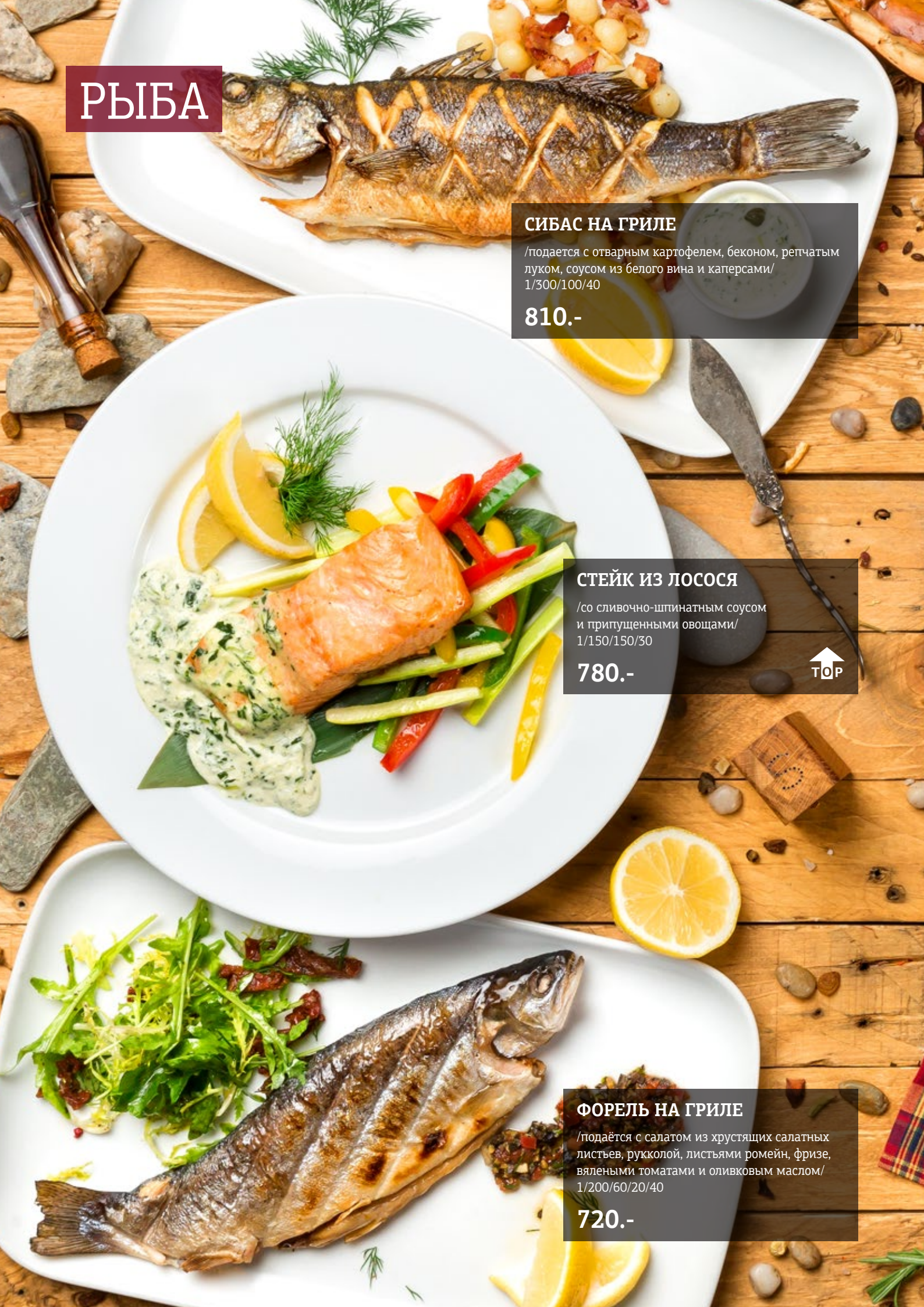
270.-

УХА С ЛОСОСЕМ ПО-БАВАРСКИ

/лосось, треска, помидоры, лук репчатый, картофель, сливки, укроп/
1/300

390.-

РЫБА



СИБАС НА ГРИЛЕ

/подается с отварным картофелем, беконом, репчатым луком, соусом из белого вина и каперсами/
1/300/100/40

810.-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

/со сливочно-шпинатным соусом и припущенными овощами/
1/150/150/30

780.-

TOP

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

/подаётся с салатом из хрустящих салатных листьев, рукколой, листьями ромейн, фризе, вялеными томатами и оливковым маслом/
1/200/60/20/40

720.-

ПТИЦА

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ
/подается с кисло-сладким соусом/
1/170/30

390.-

TOP

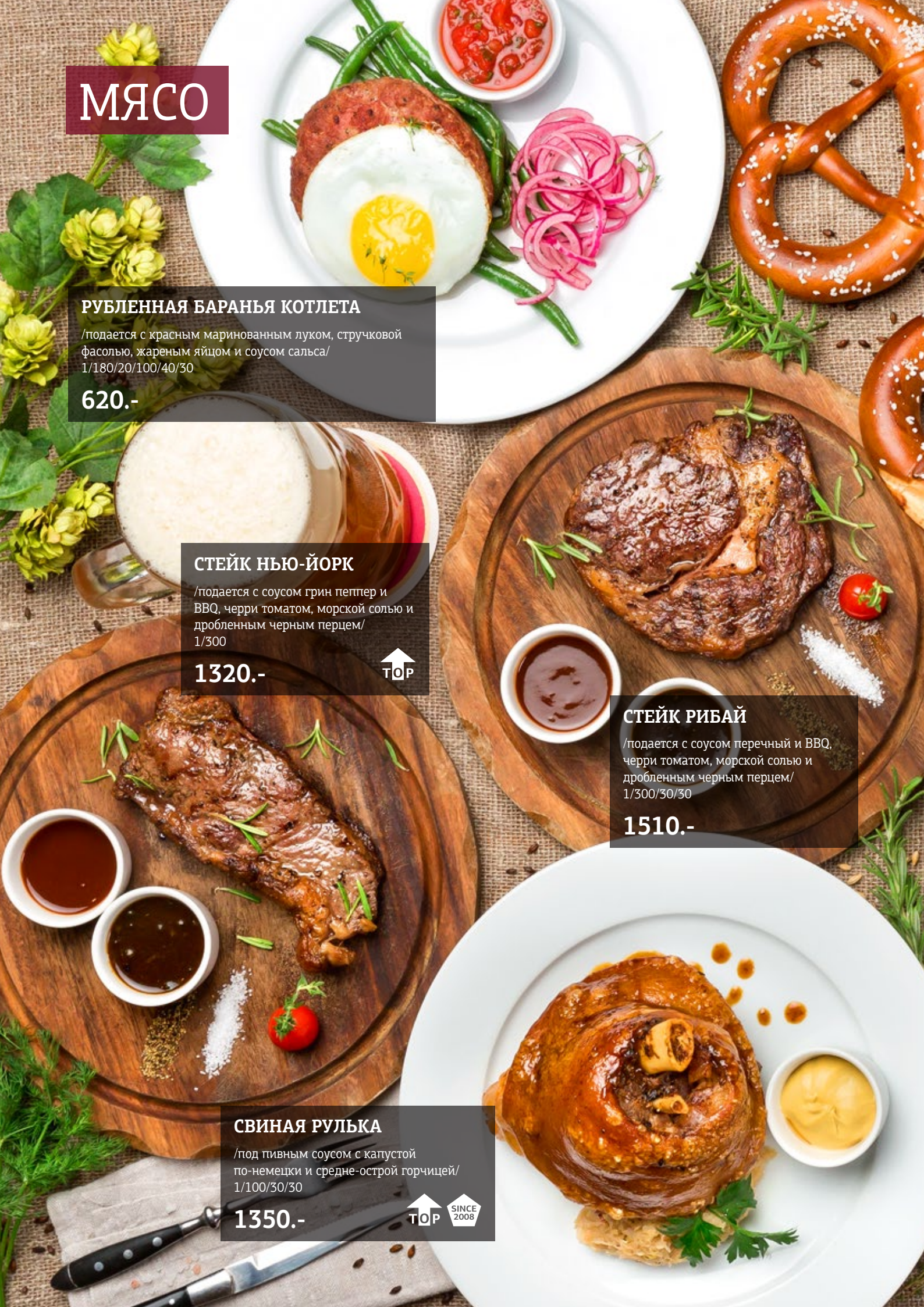
ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ
/подается с салатом из свежего томата и красного лука, с соусом сальса - с добавлением острой кавказской аджики/
1/370/100/30

580.-

УТИНАЯ НОЖКА
/подается с картофельным пюре под грибным соусом/
1/150/100/50

560.-

МЯСО



РУБЛЕННАЯ БАРАНЬЯ КОТЛЕТА

/подается с красным маринованным луком, стручковой фасолью, жареным яйцом и соусом сальса/
1/180/20/100/40/30

620.-

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

/подается с соусом грин пеппер и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем/
1/300

1320.-

TOP

СТЕЙК РИБАЙ

/подается с соусом перечный и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем/
1/300/30/30

1510.-

СВИНАЯ РУЛЬКА

/под пивным соусом с капустой по-немецки и средне-острой горчицей/
1/100/30/30

1350.-

TOP SINCE 2008

КАРЕ ЯГНЁНКА

/подается с соусом сальса, черри томатом, дробленным черным перцем, морской солью/
рекомендованная степень прожарки “медиум”
1/300/70/20

780.-

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ

/с жареными овощами и соусом терияки/
1/160/100/30

590.-

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

/с картофельным пюре, зерновой горчицей, припущенными овощами, красной редиской и соусом деми-гляс/
1/160/100/75/20

460.-

СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

/подается с соусом BBQ и черри томатом, дробленным черным перцем и морской солью/
1/220/70/20

530.-

TOP

ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ

МОНАСТЫРСКАЯ СКОВОРОДА

/печень телёнка с луковым соусом, зелёной фасолью и картофельным пюре/ 1/350

430.-

SINCE 2008

ФЕРМЕРСКАЯ СКОВОРОДА

/филе свинины, обжаренное с шампиньонами и луком; с картофельными оладьями, сметаной и яйцом/ 1/300/30

510.-

TOP

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

/нежное филе говядины, с картофелем айдахо и луком фри/ 1/250

610.-

АЛЬПИЙСКАЯ СКОВОРОДА

/картофель жареный с луком, копченостями, яйцом и тмином/ 1/300/30

420.-

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО

/с жареным луком, томатами и шампиньонами/
1/200

160.-

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

1/200

170.-

САЛАТ КОУЛ СЛОУ

/капуста белокочанная, морковь, майонез, сметана, петрушка, лимонный сок/
1/150

110.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

/паприка, помидор, кабачок, баклажан, оливковое масло и пряные травы/
1/180

350.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

1/150

150.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1/200

120.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДУШКИ

/подаются со сметаной/
1/100/30

130.-

КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ

/тушеная в белом вине с яблоками, тмином и можжевеловой ягодой/
1/200

180.-

СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

/горчица средне-острая, горчица зернистая, тартар, BBQ, сметана, кетчуп, деми-гляс, чили, майонез, сальса, 1000 островов, соевый, кисло-сладкий, blue cheese/
30 г

60.-

ПИЦЦА

С СОБОЙ –20%

ПРОШУТО ФУНГИ

/с ветчиной и грибами/
1/390

480.-

SINCE 2008

КАРБОНАРА

/с беконом, яйцом и сыром пармезан/
1/350

470.-

TOP

МАРГАРИТА

1/300

370.-

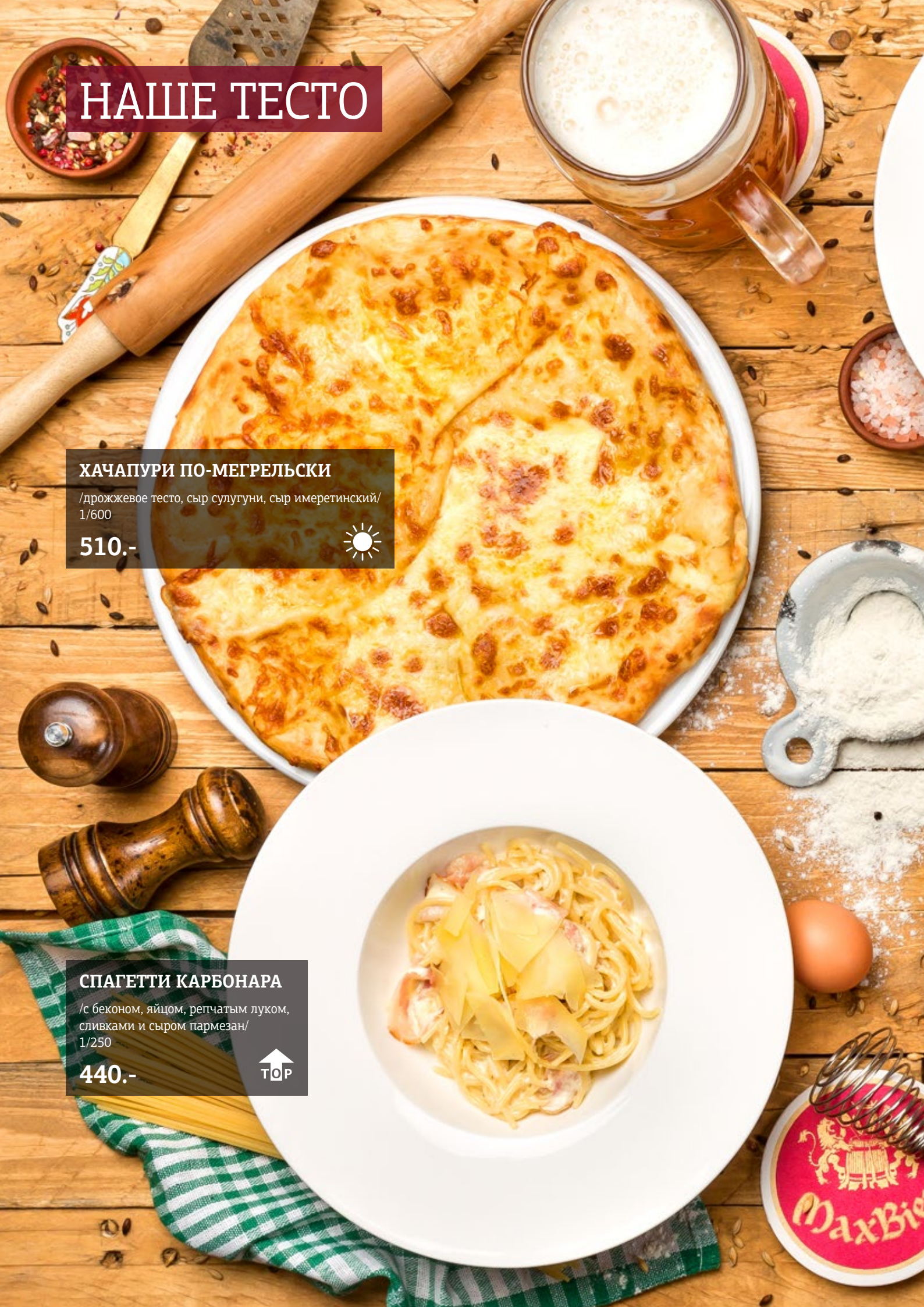
SINCE 2008

ТОППИНГИ

гауда 60.-	ветчина 70.-	свиная корейка 70.-
моцарелла 60.-	пеперони 70.-	куриное филе 70.-
пармезан 60.-	оливки 50.-	халапеньо 50.-
грибы 50.-	томаты 50.-	пицца-соус 50.-
бекон 70.-	паприка 50.-	

МЕКСИКАНА
/с куриным филе, свиной корейкой, перцем халапеньо, паприкой и луком/
1/450
550.-
ПЕППЕРОНИ
1/340
450.-
ЧЕТЫРЕ СЫРА
/с моцареллой, сыром гауда, пармезаном, дорблю/
1/300
510.-
SINCE 2008
БАВАРСКАЯ
/с сырными колбасками, венскими сосисками, горчицей, каперсами и пармезаном/
1/480
550.-
TOP

НАШЕ ТЕСТО



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

/дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сыр имеретинский/
1/600

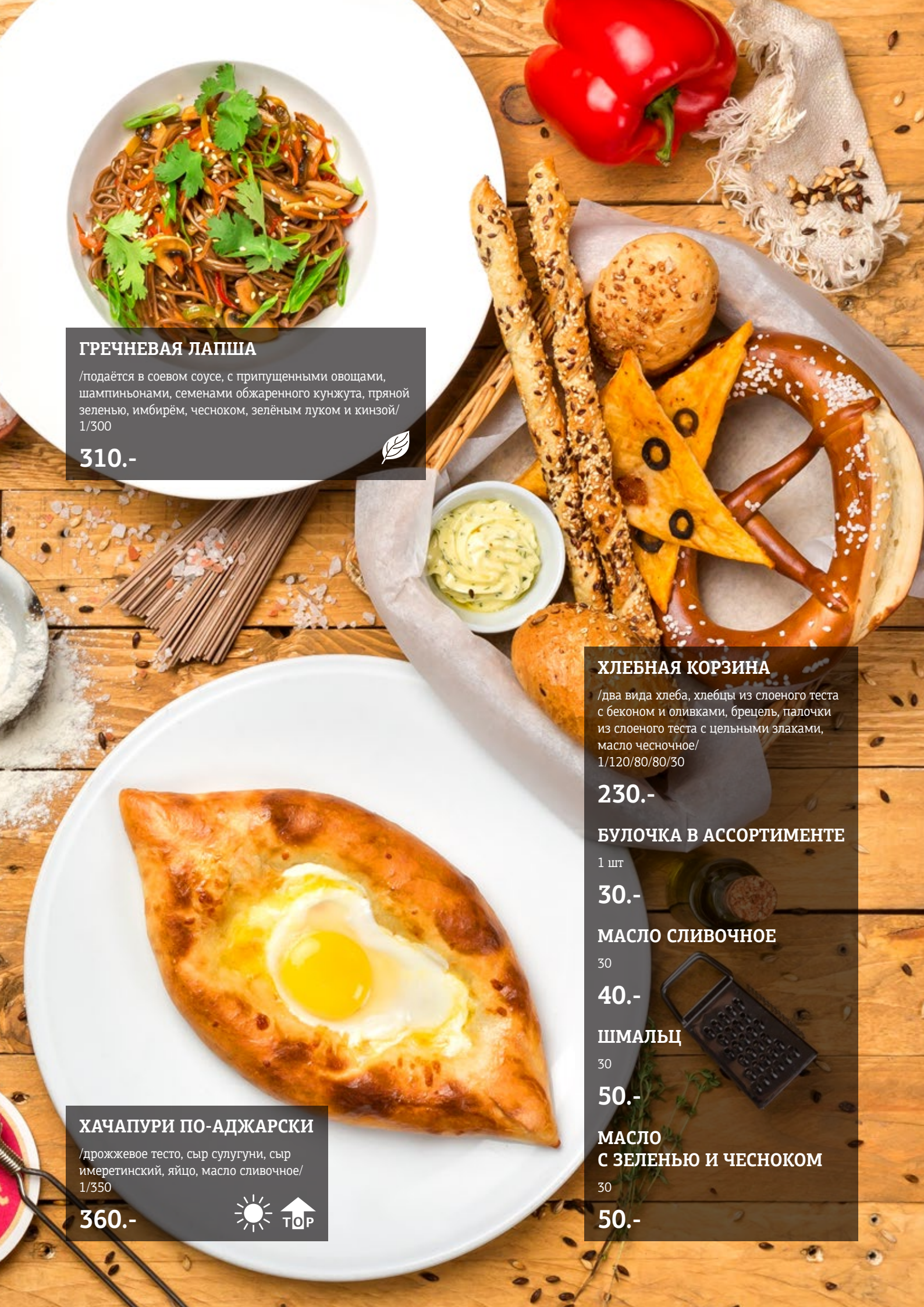
510.-

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

/с беконом, яйцом, репчатым луком, сливками и сыром пармезан/
1/250

440.-

TOP



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША

/подаётся в соевом соусе, с припущенными овощами, шампиньонами, семенами обжаренного кунжута, пряной зеленью, имбирём, чесноком, зелёным луком и кинзой/
1/300

310.-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

/два вида хлеба, хлебцы из слоеного теста с беконом и оливками, брецель, палочки из слоеного теста с цельными злаками, масло чесночное/
1/120/80/80/30

230.-

БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт

30.-

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

30

40.-

ШМАЛЬЦ

30

50.-

МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

30

50.-

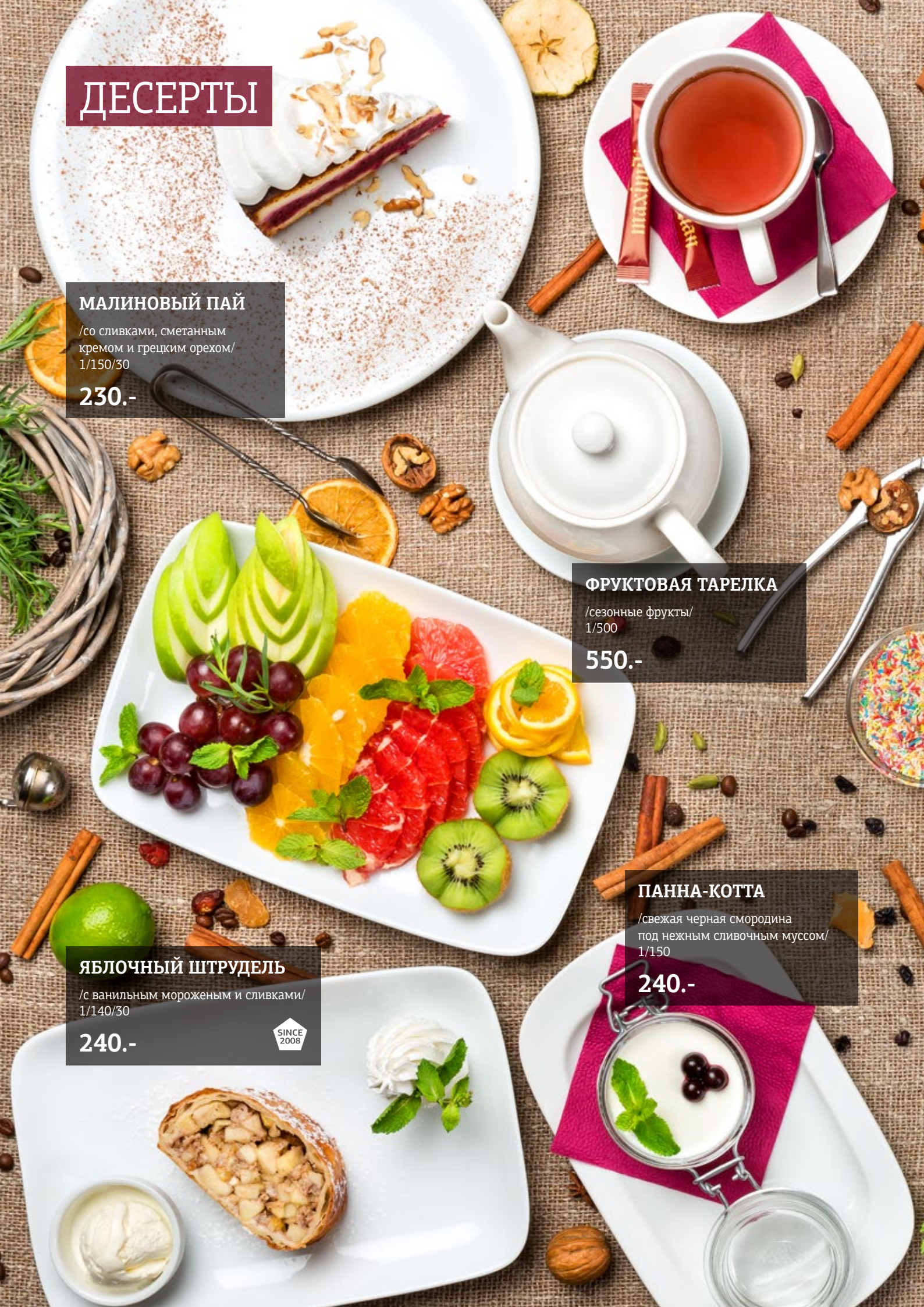
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

/дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо, масло сливочное/
1/350

360.-

TOP

ДЕСЕРТЫ



МАЛИНОВЫЙ ПАЙ

/со сливками, сметанным кремом и грецким орехом/
1/150/30

230.-

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

/сезонные фрукты/
1/500

550.-

ПАННА-КОТТА

/свежая черная смородина под нежным сливочным муссом/
1/150

240.-

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

/с ванильным мороженым и сливками/
1/140/30

240.-

SINCE 2008

АССОРТИ ИЗ 3-Х ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

/ванильное, клубничное, вишневое, шоколадное/
1/150/30

280.-

БРЕМЕНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

/2 вида бисквита: шоколадный и классический, сливочно-сметанный крем и вишневый соус/
1/140/60

220.-

SINCE 2008

ЧИЗКЕЙК

/с клубничным соусом/
1/115/30

300.-

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ

1/90

160.-

TOP

ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ

/легкий лимонный десерт на бисквите со взбитыми сливками/
1/100

180.-