

# 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.-



## СРЕДА+ ВОСКРЕСЕНЬЕ 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

## С ВОСКРЕСЕНЬЯ ПО ЧЕТВЕРГ

### РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ!

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

~~2840.-~~ 2290.-



## 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.-



## 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 участвуют бокалы объемом: 0,3 л., 0,5 л., 1,0 л.



## 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

# СОБЕРИ СВОЙ БИЗНЕС-ЛАНЧ



С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ  
С 12:00 ДО 16:00

/САЛАТ, СУП, ГОРЯЧЕЕ, ДЕСЕРТ,  
НАПИТОК/

**320.-**

## САЛАТ

- Салат «Весна» (100 гр)
- Салат с печенью индейки (100 гр)
- Салат «Мимоза» (100 гр)
- Салат овощной со сметаной (100 гр)
- Салат с сыром и овощами (100 гр)

## СУП

- Овощной крем-суп с сыром (250 гр)
- Гороховый (250 гр)
- Щи кислые со сметаной (250 гр)
- Бульон куриный с лапшой (250 гр)
- Борщ со сметаной (250 гр)

## ГОРЯЧЕЕ

- Котлета свинья (100 гр)
- Куриная голень с овощами (120 гр)
- Печень говяжья (100 гр)
- Панкейк из лосося и трески (100 гр)
- Тортilla с курицей\* (250 гр)
- Тортilla с пепперони\* (250 гр)
- Тортilla с паприкой\* (250 гр)
- Тортilla с шампиньонами\* (250 гр)

/\* подается без гарнира/

## ГАРНИР

- Кабачок жареный (100 гр)
- Фасоль стручковая (100 гр)
- Картофельное торе (100 гр)
- Тальятелле (100 гр)

## ДЕСЕРТ

- Заварная булочка с воздушным кремом (30 гр)

## НАПИТОК

- Кофе
- Чай
- Компот
- Морс
- Пиво MAXBIER безалкогольное

/в комплексный обед входит хлеб (1 шт)/

# ПИВО MAXBIER ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

## ПИВО С СОБОЙ

В СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЬЛКЕ	
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, БЛАГОСДАРЯ 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

## PILS

Лёгкий сорт, пришедший к нам из северной Германии, является одной из вариаций на тему знаменитого чешского Pilsner Urquell. Светло-соломенного цвета, не сильная, но ощущимая горечь во вкусе, лёгкий аромат лемонгасса, с сухим освежающим послевкусием. Плотность начального сусла 11,9%, алк. 4,5%

0,3 л ..... 190.-  
0,5 л ..... 240.-

## 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

## ХОТ-ДОГ С ОСТРОЙ СОСИСКОЙ

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

320.-



## МИНИ-КАЛЬЦОНЕ

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

390.-



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

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

590.-



## ХОТ-ДОГ С ВЕНСКОЙ СОСИСКОЙ

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

290.-



### 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.-**

### ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ С БАРАНИНОЙ

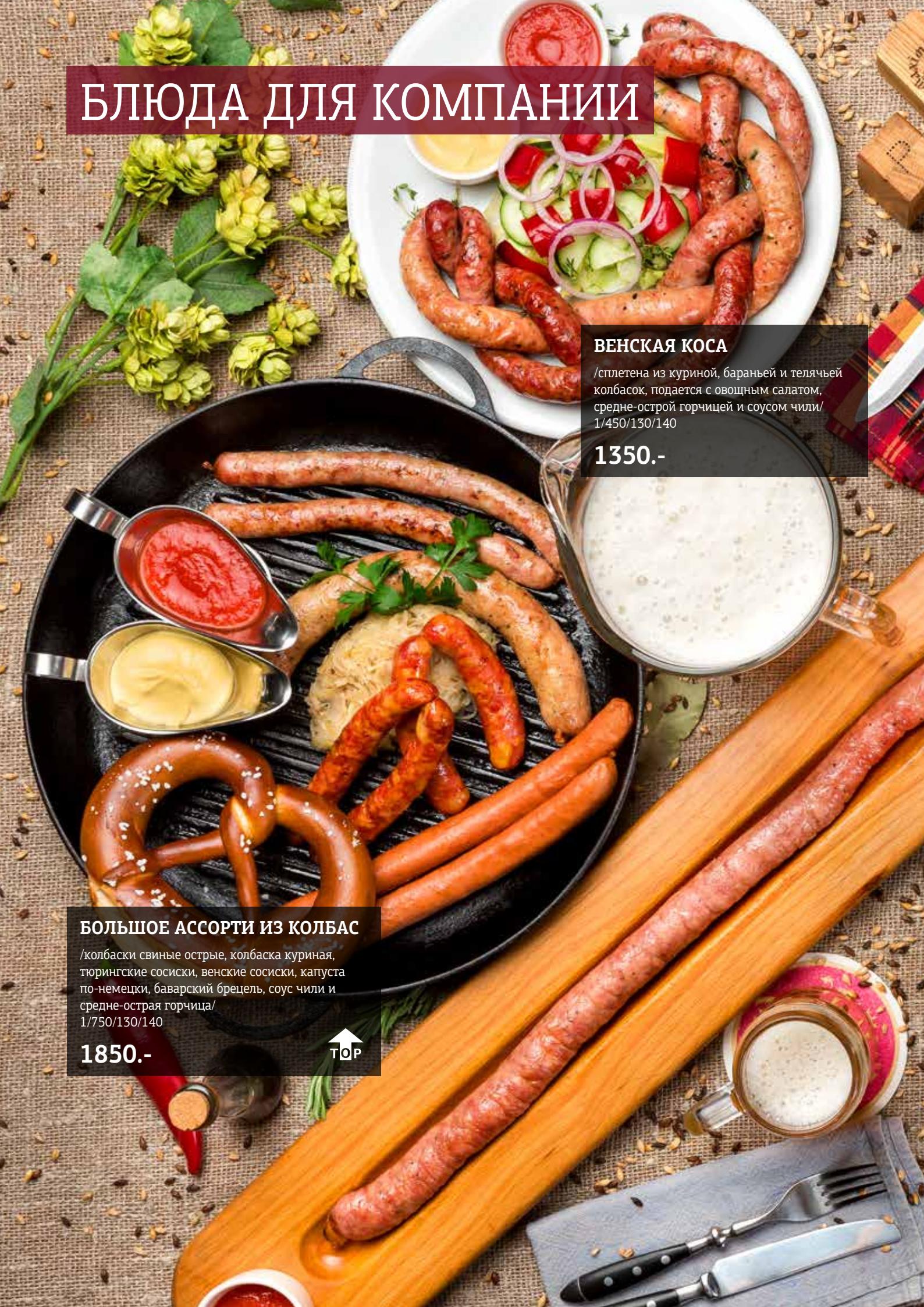
/подаётся с рукколой, картофелем фри и соусом Red Hot/  
1/290/30

**390.-**

TOP

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

/свинья рулька, ребро свиное подкопченное,  
хлебец мясной, мюнхенские сосиски, колбаски  
свиные острые и венские сосиски, капуста  
по-немецки, брецель, средне-острый 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.-



## ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

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

510.-

SINCE  
2008

## КУРИНАЯ КОЛБАСКА

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

510.-



## ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ

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

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.-

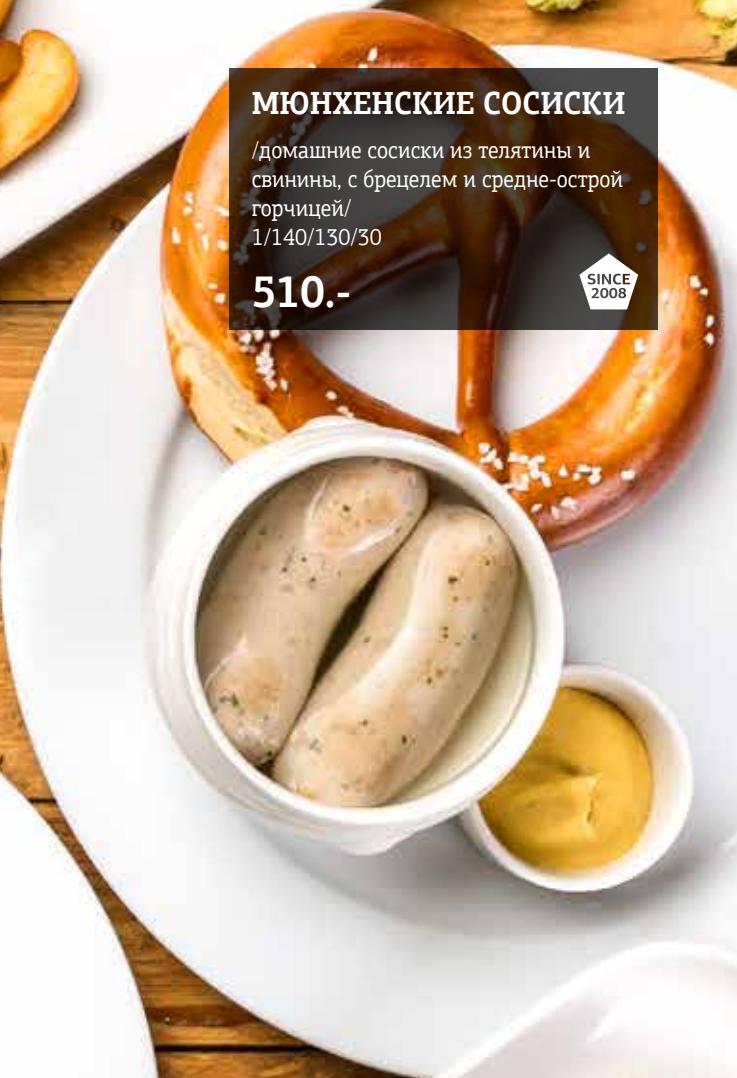
TOP

## МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ

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

510.-

SINCE  
2008



# 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 таухбier/  
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 ГРЕНКОК

/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

/томидор, 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 КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ

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

390.-



## САЛАТ С ХРУСТАЩЕЙ КУРОЧКОЙ

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

390.-

TOP





### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

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

**410.-**

SINCE  
2008

### ЦЕЗАРЬ-САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ

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

**430.-**

SINCE  
2008



### САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

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

**290.-**



### ЦЕЗАРЬ-САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

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

**590.-**



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

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

640.-

## ЗАКУСКА ИЗ СКУМБРИИ

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

340.-

## 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.-



## ЛОМТИ СЕЛЬДИ

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

310.-



## 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.-



# 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 «МАХ»

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

**410.-**

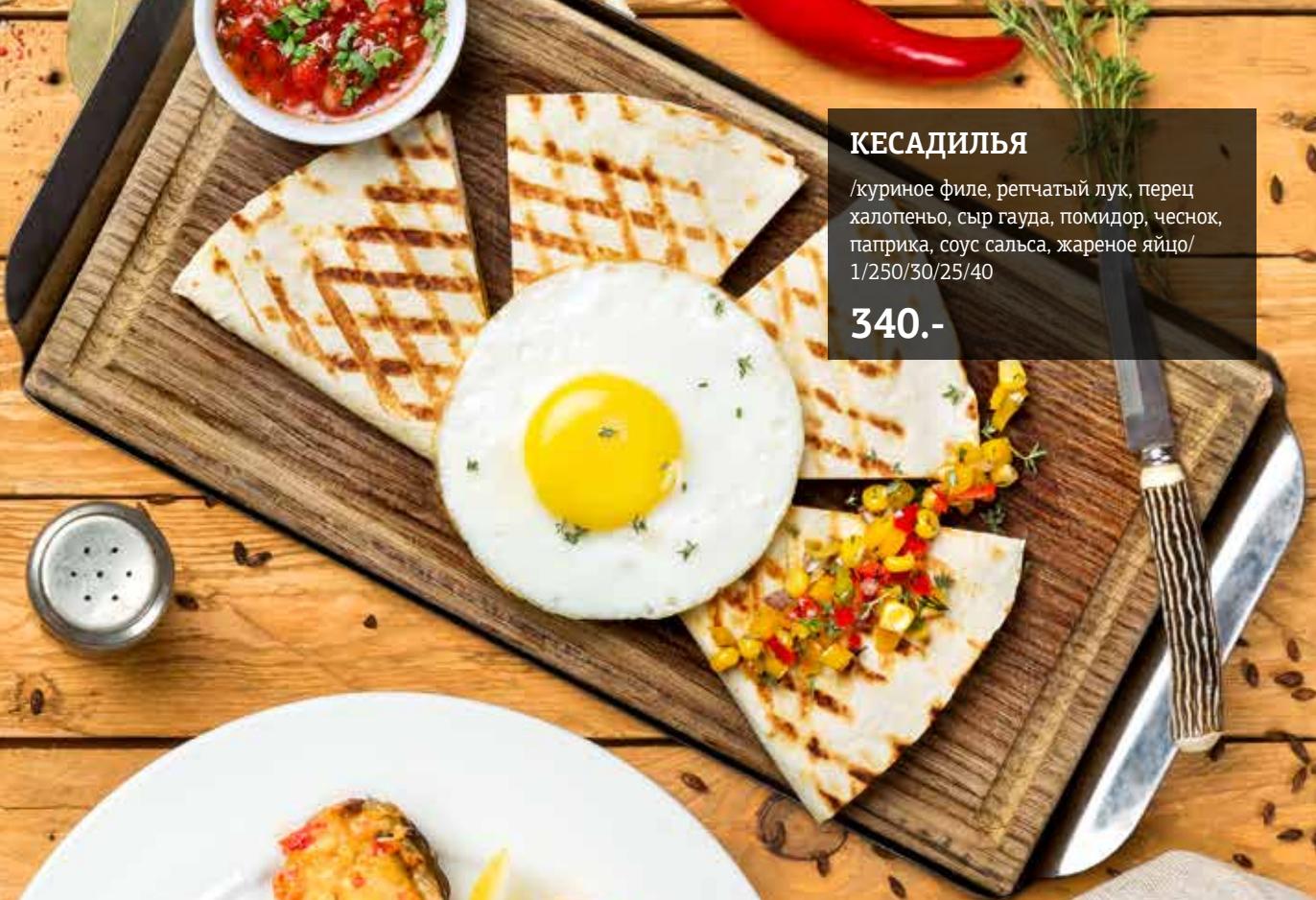
TOP



### 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 печёной паприкой, жареным луком, сельдереем, соусом табаско и сыром пармезан/  
6 шт

650.-



### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ BBQ

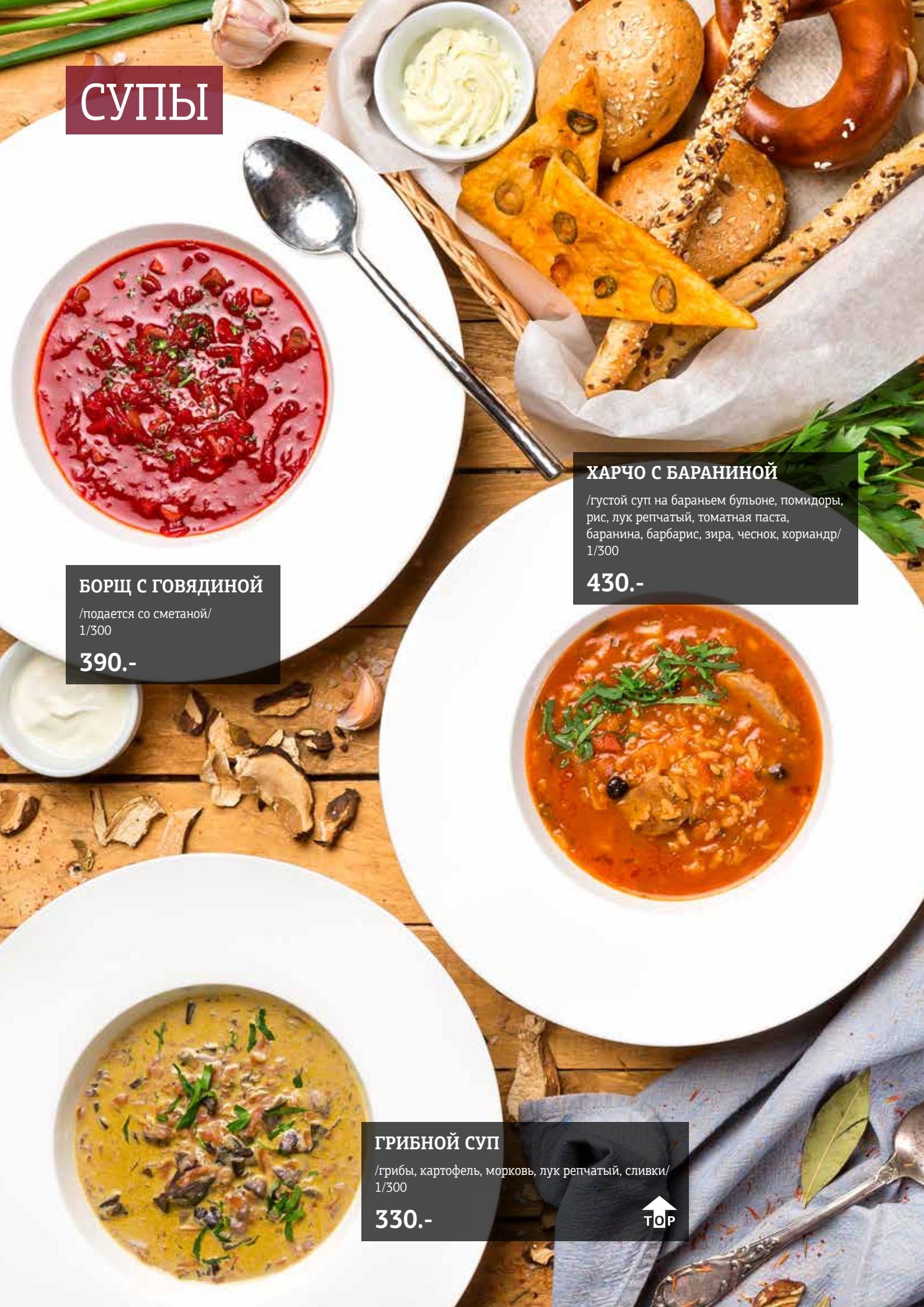
1/250/30

420.-

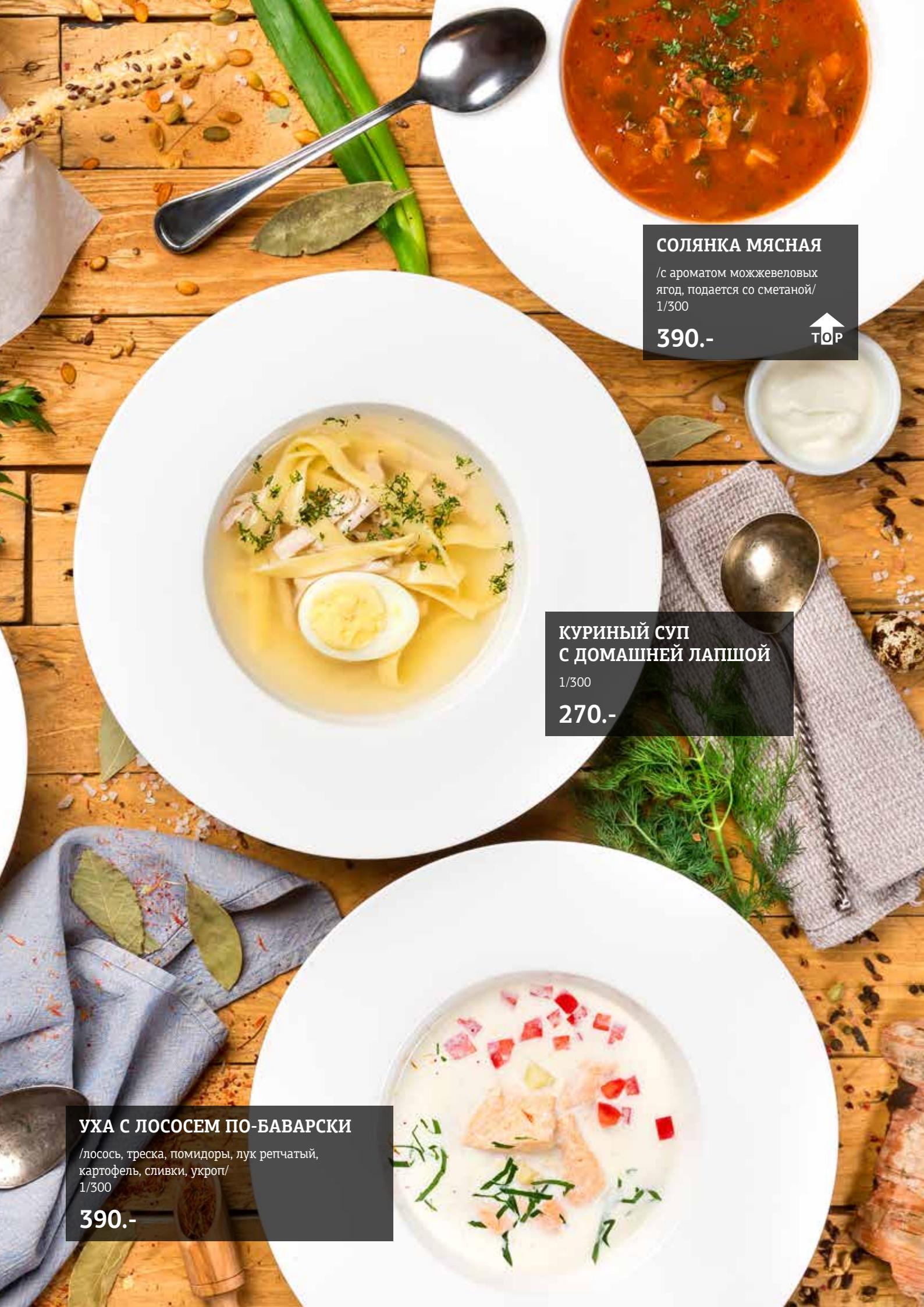
SINCE  
2008



# СУПЫ



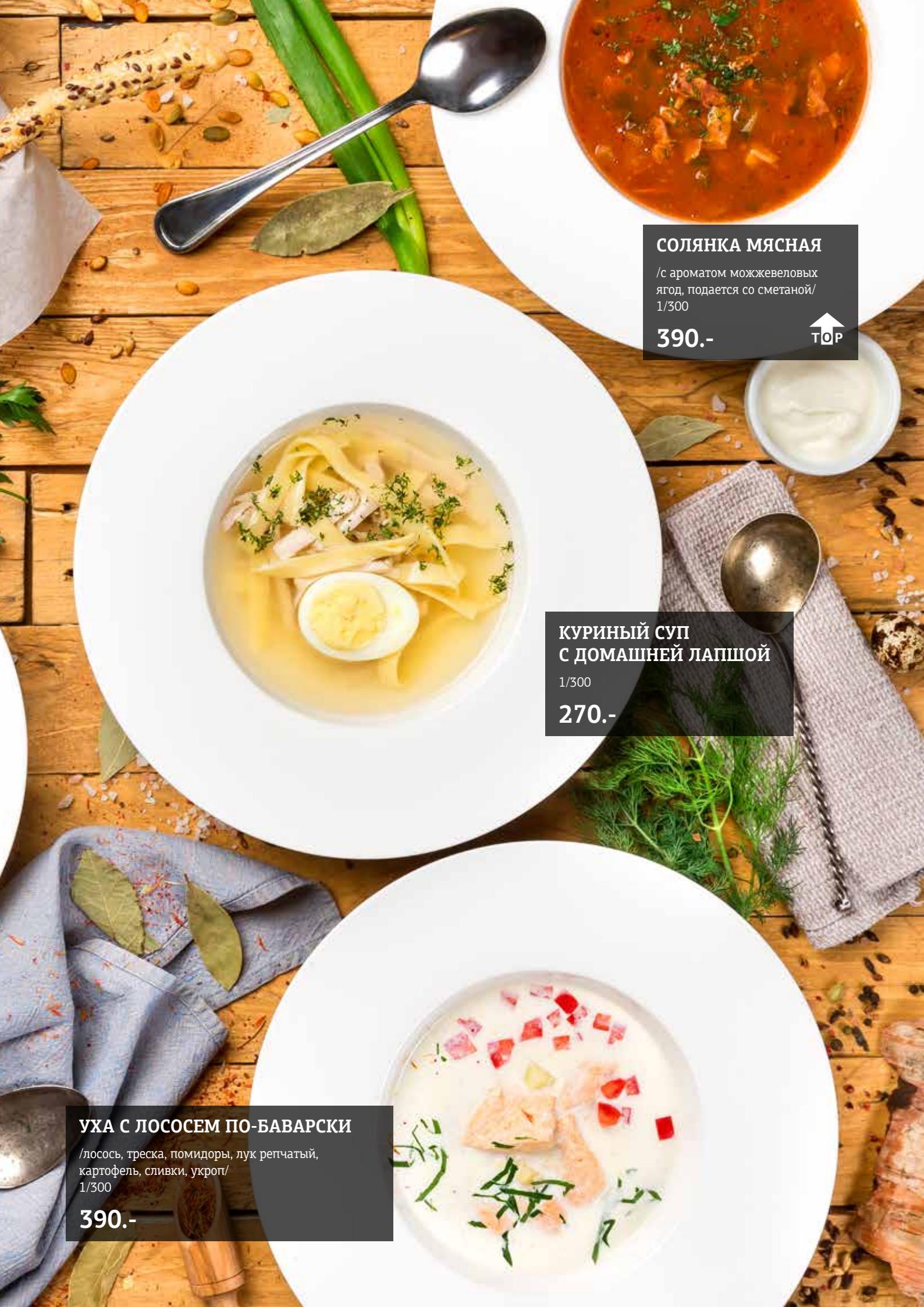
TOP



### УХА С ЛОСОСЕМ ПО-БАВАРСКИ

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

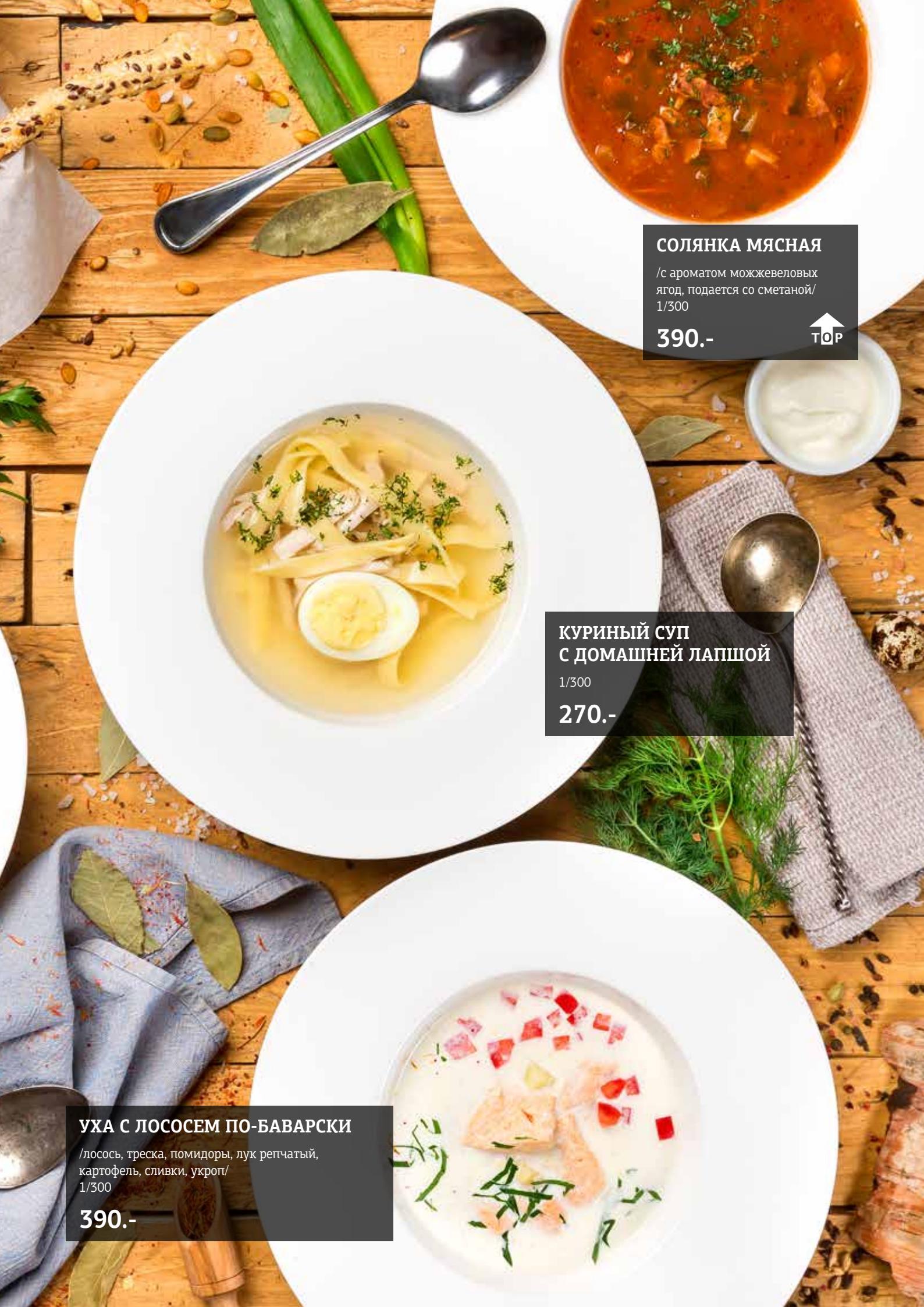
**390.-**



### СОЛЯНКА МЯСНАЯ

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

**390.-**



### КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

1/300

**270.-**

**390.-**



# РЫБА



## СИБАС НА ГРИЛЕ

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

810.-

TOP



## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

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

780.-



## ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

/подается 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.-



## СТЕЙК РИБАЙ

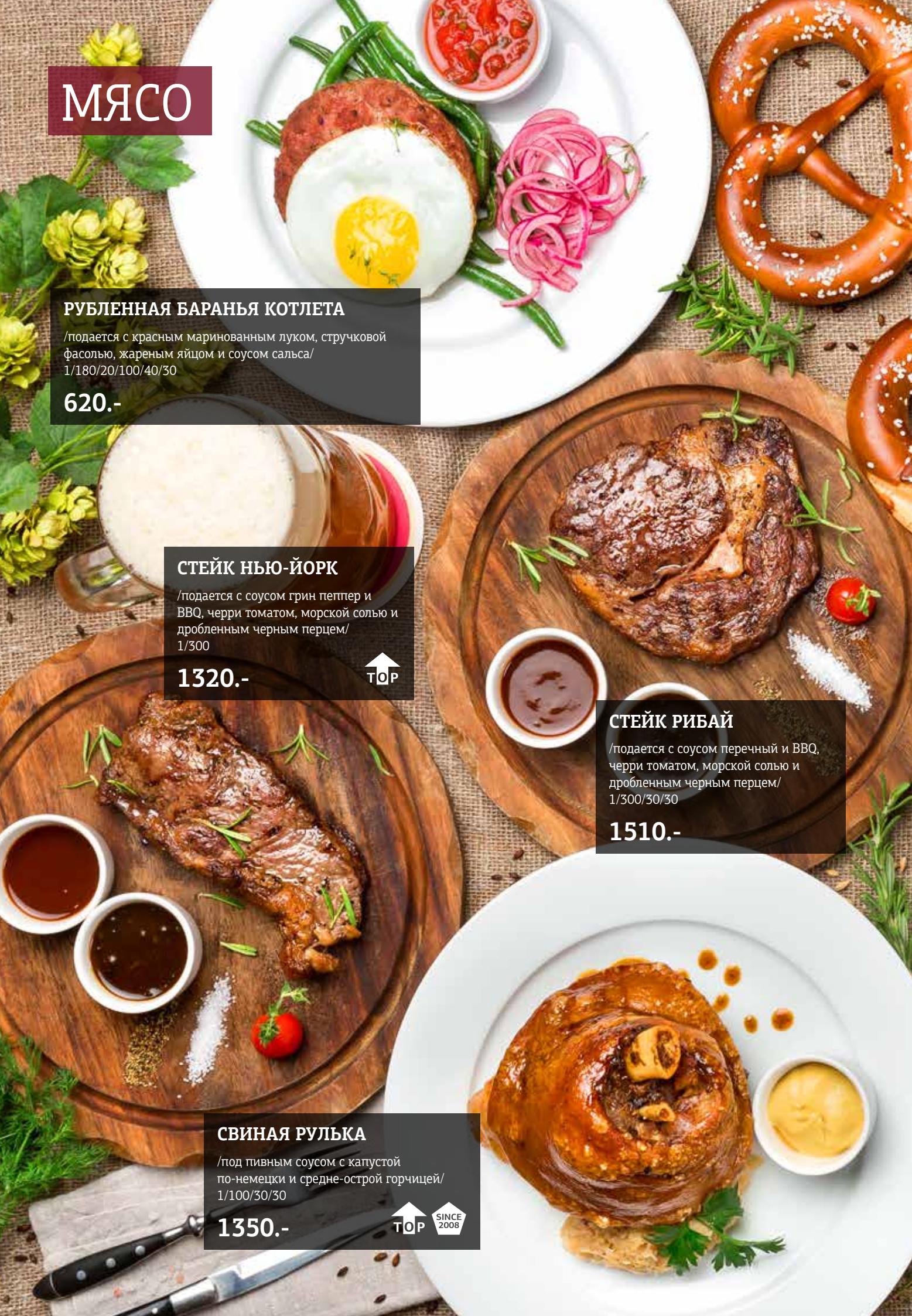
/подается с соусом перечный и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем/  
1/300/30/30

1510.-

## СВИНАЯ РУЛЬКА

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

1350.-





### КАРЕ ЯГНЁНКА

/подаётся с соусом сальса, черри томатом, дробленным чёрным 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, притущенными  
овощами, красной редиской и соусом деми-глэс/  
1/160/100/75/20

**460.-**



### СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

/подаётся с соусом BBQ и черри томатом,  
дробленным чёрным 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.-



## ОВОЩИ-ГРИЛЬ

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

350.-



## САЛАТ КОУЛ СЛОУ

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

110.-



## КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

1/200

170.-



## 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%



## КАРБОНАРА

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

470.-



## ТОППИНГИ

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



## ПРОШУТО ФУНГИ

/с ветчиной и грибами/  
1/390

480.-

SINCE  
2008

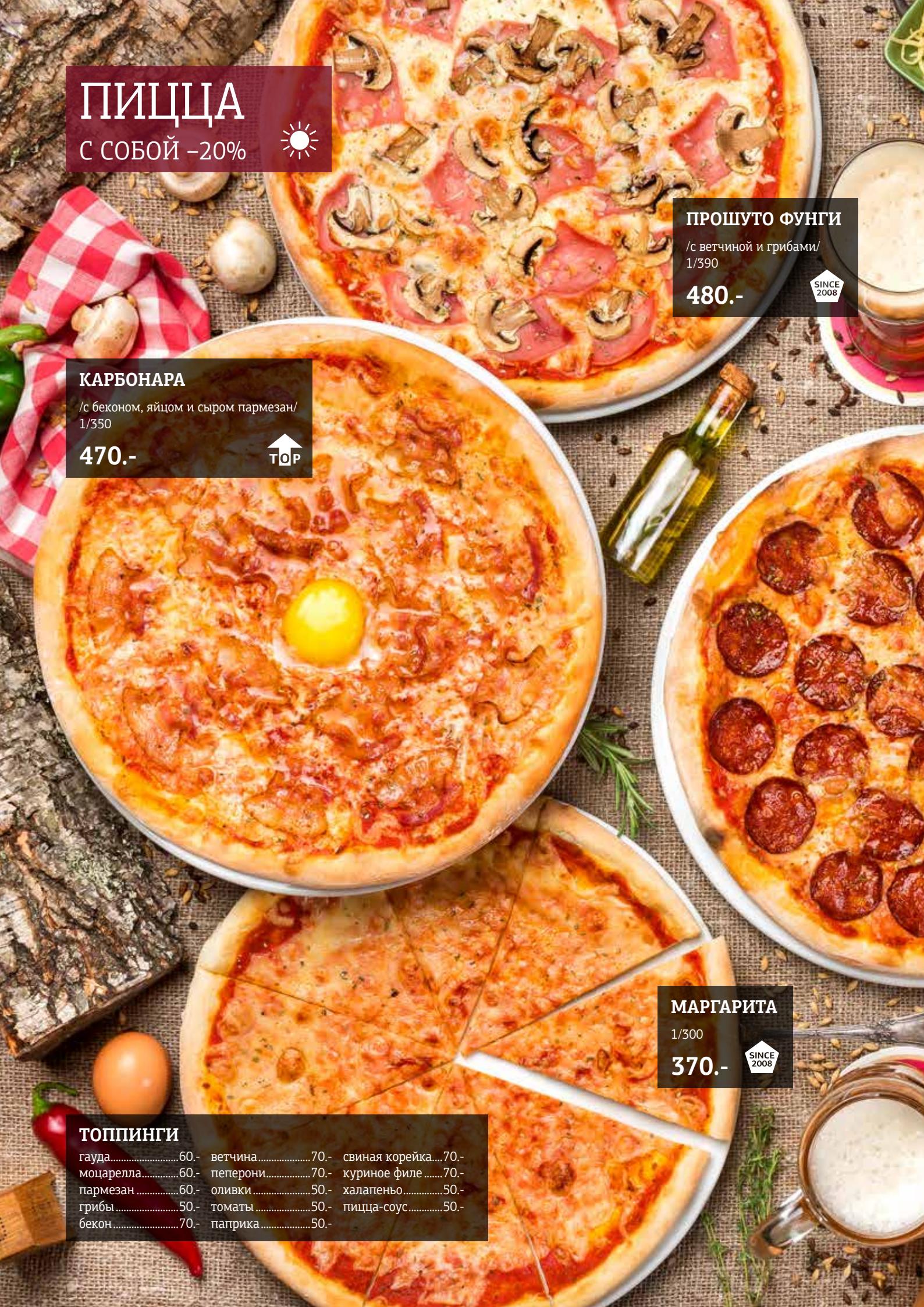


## МАРГАРИТА

1/300

370.-

SINCE  
2008



### МЕКСИКАНА

/с куриным филе, свиной корейкой,  
перцем халапеньо, патрикой и луком/  
1/450

550.-



### ПЕППЕРОНИ

1/340

450.-



### ЧЕТЫРЕ СЫРА

/с моцареллой, сыром гауда,  
parmезаном, 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.-





### ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША

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

310.-



### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

360.-



### 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

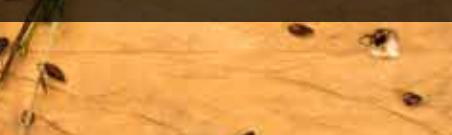
30

50.-

### МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

30

50.-



# ДЕСЕРТЫ

## МАЛИНОВЫЙ ПАЙ

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

230.-



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

/сезонные фрукты/  
1/500

550.-



## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

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

240.-

SINCE  
2008



## ПАННА-КОТТА

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

240.-



## 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.-

