



СЕЗОН КОРЮШКИ!



**Корюшка, обжаренная
до золотистой корочки**

200/30/20

450 руб.

СОБЕРИ СВОЙ БИЗНЕС-ЛАНЧ

С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ
С 12:00 ДО 16:00
/САЛАТ, СУП, ГОРЯЧЕЕ, ГАРНИР,
НАПИТОК/

320.-

САЛАТ

- Салат «Весна» (100 гр)
- Салат с печенью индейки (100 гр)
- Салат «Мимоза» (100 гр)
- Салат из томатов и огурцов (100 гр)
- Винегрет (100 гр)

СУП

- Холодный борщ (250 гр)
- Борщ со сметаной (250 гр)
- Гороховый (250 гр)
- Щавелевый (250 гр)
- Бульон куриный с лапшой (250 гр)

ГОРЯЧЕЕ

- Котлета свиная (100 гр)
 - Печень говяжья (100 гр)
 - Куриный шашлычок (100 гр)
 - Колбаска Тирольская (75/30 гр)
 - Тортилья с курицей (250 гр)*
- /* подается без гарнира/

ГАРНИР

- Кабачок жареный (100 гр)
- Фасоль стручковая (100 гр)
- Картофельное пюре (100 гр)
- Рис (100 гр)
- Греча (100 гр)

НАПИТОК

- Кофе
- Чай
- Компот
- Морс
- Пиво МАХБИЕР безалкогольное

/в комплексный обед входит булочка ржаная (1 шт)/

ПИВО МАХБИЕР ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

ПИВО С СОБОЙ

В СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ

0,5 л	650.-
1,0 л	1250.-
2,0 л	2050.-

ПИВО МАХБИЕР

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.-

МАХКРИЕК

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

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

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХВИЕР 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 МАХВИЕР 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

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

МАХКРИЕК

ВИШНЕВОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХКРИЕК 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. Светлосоломенного цвета, не сильная, но ощутимая горечь во вкусе, лёгкий аромат леморгасса, с сухим освежающим послевкусием.

Плотность начального сусла 11,9%, алк. 4,5%

0,3 л190.-
0,5 л240.-

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 л190.-
0,5 л240.-

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 л210.-
0,5 л250.-

СЕКРЕТНЫЙ СОРТ

/кран выходного дня/
уточняйте у Вашего официанта

0,3 л210.-
0,5 л250.-



KRAFT MENU

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

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

590.-

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.-



ПЕЛЬМЕШКИ КРАФТ

/пельмешки из говядины и курицы
с соусом 1000 островов/
1/150/30

360.-

КРЫЛЬЯ КРАФТ

/подаются с соусом дорблю
и свежей морковью/
1/250/30/30

350.-

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.-

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.-

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
свинье 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

470.-

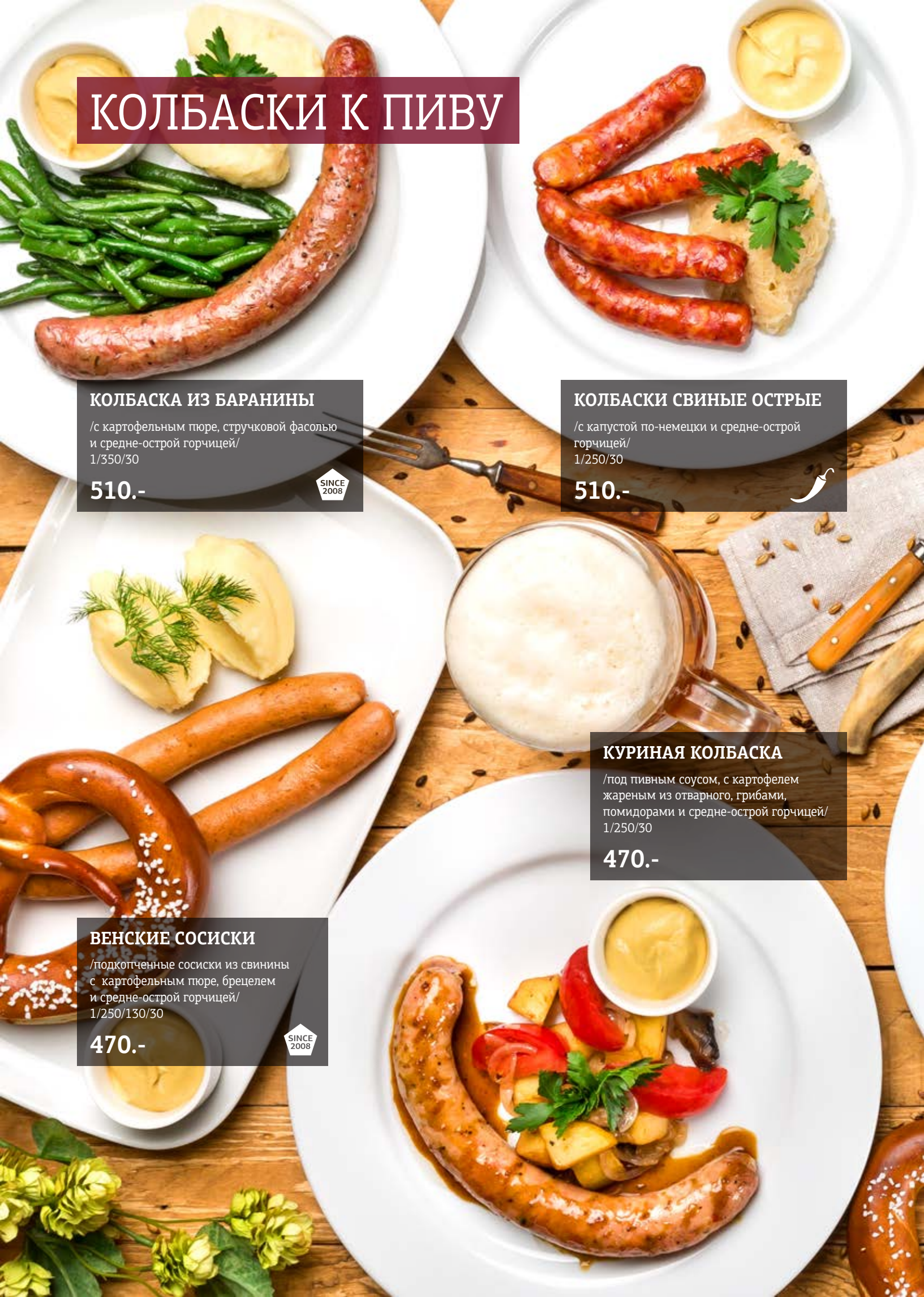
ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

/подкопченные сосиски из свинины с картофельным пюре, брецелем и средне-острой горчицей/

1/250/130/30

470.-

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

470.-

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

КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

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

670.-



КУРИНЫЕ НОЖКИ

/с соусами BBQ и чили/
1/500/30/30

610.-

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ



ДЮЖИНА РАКОВ

/сваренные в темном пиве тахбier/
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.-



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ

/С СОУСОМ BBQ/
1/200/30

320.-



КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ ФРИ

/С СОУСОМ ТАРТАР/
1/150/30

390.-



РОЛЛ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

/куриное филе, салат айсберг, свежий
огурец, помидор, пшеничная лепёшка,
азиатский соус/
1/175/30

330.-

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.-



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.-



САЛАТ НИСУАЗ

/тунец консервированный, фасоль стручковая, картофель отварной, огурец свежий, лук репчатый, яйцо куриное, ромейн, помидор, маслины, заправка горчичная/
1/250

420.-





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 С ПРОШУТТО

/прошутто, фризе, руккола, помидор, сыр фета, оливки, лук репчатый, оливковое масло/
1/160

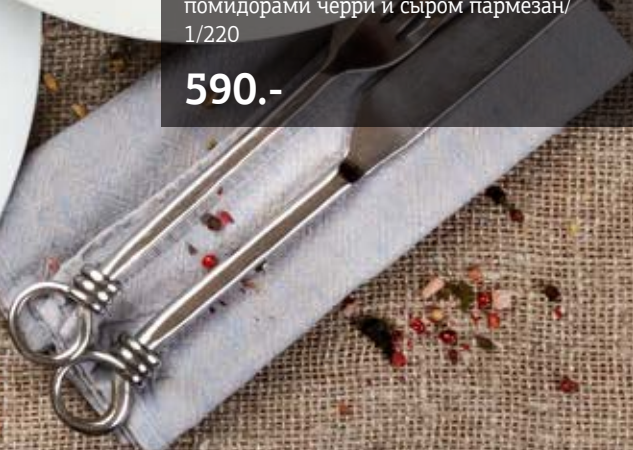
570.-



ЦЕЗАРЬ-САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

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

590.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТ ИЗ ЯЗЫКА

/язык говяжий, хрен сливочный,
руккола, мангольд/
1/150/30

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"

/копченый 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.-

SINCE
2008

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

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

570.-

ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА

/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/
1/120/120/75/30

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.-



КЕСАДИЛЬЯ

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

340.-

ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 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.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

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

390.-



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

/подаётся 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.-



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.-

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

/подаётся с кисло-сладким соусом/
1/170/30

390.-



ПТИЦА

ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ

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

580.-

УТИНАЯ НОЖКА

/подаётся с картофельным пюре под грибным соусом/
1/150/100/50

560.-

МЯСО

ШАТОБРИАН

/говядина, фасоль стручковая, чеснок, базиликовое песто, соус горчичный с эстрагоном/
1/170/100/40

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 РУЛКА

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

1350.-



SINCE 2008

КАРЕ ЯГНЁНКА

/подаётся 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-глас/ 1/160/100/75/20

460.-

СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

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

530.-



ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ

ЖАРКОЕ С ИНДЕЙКОЙ

/филе индейки, паприка, чеснок, шампиньоны, лук репчатый, карри, имбирь, чили перец, сливки/
1/200/100

490.-

ФЕРМЕРСКАЯ СКОВОРОДА

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

510.-



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 ЖАРЕНЬЙ 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 можжевельной ягодой/
1/200

180.-

СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

/горчица средне-острая, горчица зернистая, тартар, BBQ, сметана, кетчуп, деми-глас, 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.-



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.-



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 припущенными овощами,
шампиньонами, семенами
обжаренного кунжута, пряной
зеленью, имбирём, чесноком,
зелёным луком и кинзой/
1/300

310.-



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

/дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сыр
имеретинский, яйцо, масло сливочное/
1/300

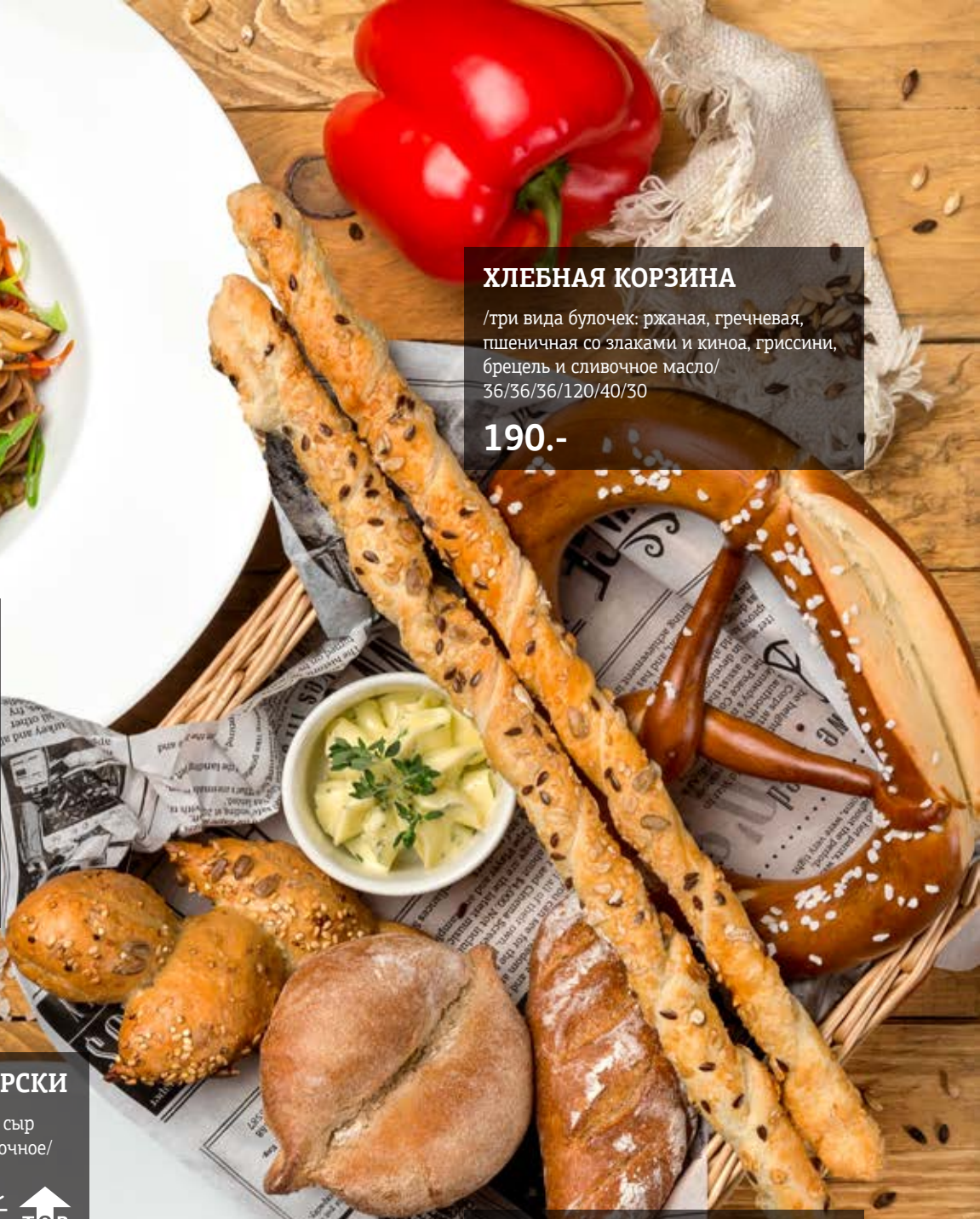
360.-



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

/три вида булочек: ржаная, гречневая,
пшеничная со злаками и киноа, гриссини,
брецель и сливочное масло/
36/36/36/120/40/30

190.-



БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт

30.-

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

30

40.-

ШМАЛЬЦ

30

50.-

МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

30

50.-



ДЕСЕРТЫ

ШОКО ГРАНД

/шоколадный мусс, сливки, мёд,
лимонный сок, молоко/
1/130/10

230.-

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

/сезонные фрукты/
1/500

550.-

КЛЕНОВЫЙ ЛОРД

/малина, мусс манго, сироп кленовый,
мёд, сливки, шоколад. Подается
с шариком вишневого мороженого/
1/140/40

280.-

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

АПЕЛЬСИНОВОЕ СУФЛЕ

/песочная основа, конфитюр, суфле
из апельсинового сока с добавлением
имбиря и цедры апельсина/
1/150/15

190.-

