

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

У ВАС СКОРО ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ? ОТПРАЗДНУЙТЕ ЭТОТ ДЕНЬ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ!

И ПОЛУЧИТЕ 5 ЛИТРОВ ПИВА MAHBIEB 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
- одновременно одной скидочной картой может воспользоваться один именинник

ИЛИ 20% СКИДКУ НА МЕНЮ!

- скидка не распространяется на барную продукцию, музыкальную программу, бизнес-ланчи и услуги ресторана.
- скидка не суммируется с другими скидками и акциями
- акция действует в течение 3 дней ДО и 6 дней ПОСЛЕ дня рождения
- наличие документа, удостоверяющего личность, обязательно
- скидка действует одновременно один день в указанный период.

ПОНЕДЕЛЬНИК

ДЕНЬ ПОХМЕЛЬНЫЙ

ЛИТРОВАЯ КРУЖКА ПИВА
MAHBIEB (1,0 л.)

~~340.-~~
250.-

ВТОРНИК

1+1=3

3 КРУЖКИ ПИВА MAHBIEB ПО 0,5 л.

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

3 КРУЖКИ ПИВА

MAHBIEB FILTERED ПО 0,5 л.

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

СРЕДА

ПИВНОЙ БЕЗЛИМИТ
ВЫПЕЙ СКОЛЬКО СМОЖЕШЬ

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

699.-

ЧЕТВЕРГ

ЧЕРНЫЙ ЧЕТВЕРГ

-50%
НА ПИВО (1,0 л.)
MAHBIEB

• в акции участвуют только литровые кружки

С ВОСКРЕСЕНЬЯ ПО ЧЕТВЕРГ

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ!

МЕТР ПИВА MAHBIEB (5 л.) + МЕТР БВАРСКОЙ КОТБАСЫ

~~2840.-~~
2290.-

ВОСКРЕСЕНЬЕ

ПИВНОЙ БЕЗЛИМИТ
ВЫПЕЙ СКОЛЬКО СМОЖЕШЬ

- один пивной безлимит действует на одну персону
- пиво выносятся в объеме 1,0 л. на человека и обновляется по мере опустошения бокала

799.-

ЕЖЕДНЕВНО

ЛЮБАЯ ПИЩА 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, ГАРНИР, НАПИТОК/

3 БЛЮДА – **320.-**

САЛАТ 100 ГР

- Салат Оливье с ветчиной
- Салат деревенский
- Салат с куриным филе и корейской морковью
- Салат с сельдереем и яблоком
- Салат свекольный с грецким орехом

СУП 250 ГР

- Борщ со сметаной
- Бульон куриный с лапшой и яйцом
- Крем-суп овощной с тыквой
- Суп рыбный
- Густой суп на бараньем бульоне

ГОРЯЧЕЕ 100 ГР

- Котлета свиная
- Печень куриная с луком
- Сырный шницель
- Фрикасе из курицы
- Говядина тушёная с луком

ГАРНИР 100 ГР

- Булгур с луком
- Греча отварная
- Картофельный оладышек (70 гр)
- Таглиателли с овощами
- Картофель отварной с укропом

НАПИТОК

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

/в комплексный обед входит булочка гречневая (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

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

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХБИЕР 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 МАХБИЕР 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

МАХБИЕР DARK ГОТОВИТСЯ ИЗ СМЕСИ 4 ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ КАРАМЕЛЬНЫЙ ВКУС С НЕБОЛЬШОЙ ГОРЕЧЬЮ ОТ ЖЖЕНОГО СОЛОДА. ТЕМНЫЙ МАХБИЕР 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. Светло-соломенного 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 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.-



БЛЮДА ВОСТОЧНОЙ КУХНИ



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ С БАРАНИНОЙ

/традиционный плов с бараниной, морковью, репчатым луком, зира, барбарисом, нутом, изюмом и хлопковым маслом/

1/350 410.-

1/1000 1090.-

ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ

/известный узбекский плов с куриным бедром, морковью, репчатым луком, зира, барбарисом, нутом, изюмом и хлопковым маслом/

1/350 350.-

1/1000 950.-

РЕКОМЕНДУЕМ К ПЛОВУ

САЛАТ АЧИК ЧУК

/томаты свежие, лук репчатый, огурец свежий, базилик/

1/150

120.-



КУТАБЫ С СЫРОМ

/с сыром сулугуни, укропом, томатом подаются со сметанным соусом с чесноком/

1/140/30

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ

/с бараниной, репчатым луком, зеленью. подаются с соусами ткемале/

1/140/30

170.-



ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

/баранина, репчатый лук, кинза
подаётся с соусом ткемале/
1/160/30

260.-

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

/сыр сулгуни, мята
подаётся со сметанным
соусом с чесноком/
1/160/30

180.-



ЛАГМАН

/с бараниной, репчатым
луком, чесноком, паприкой,
пекинской капустой, томатами,
стеблем сельдерея, зеленью,
стручковой фасолью,
бадьяном и домашней
лапшой/
1/350

390.-

СУП ЧАНАХИ

/с бараниной, картофелем, томатами
в собственном соку, паприкой,
репчатым луком, баклажанами
и кинзой/
1/350

340.-

ШУРПА

/ароматный бульон
с говяжьей, репчатым луком,
паприкой, томатами, морковью,
картофелем и зеленью/
1/350

390.-

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

1380.-



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.-



МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

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

1250.-

SINCE
2008

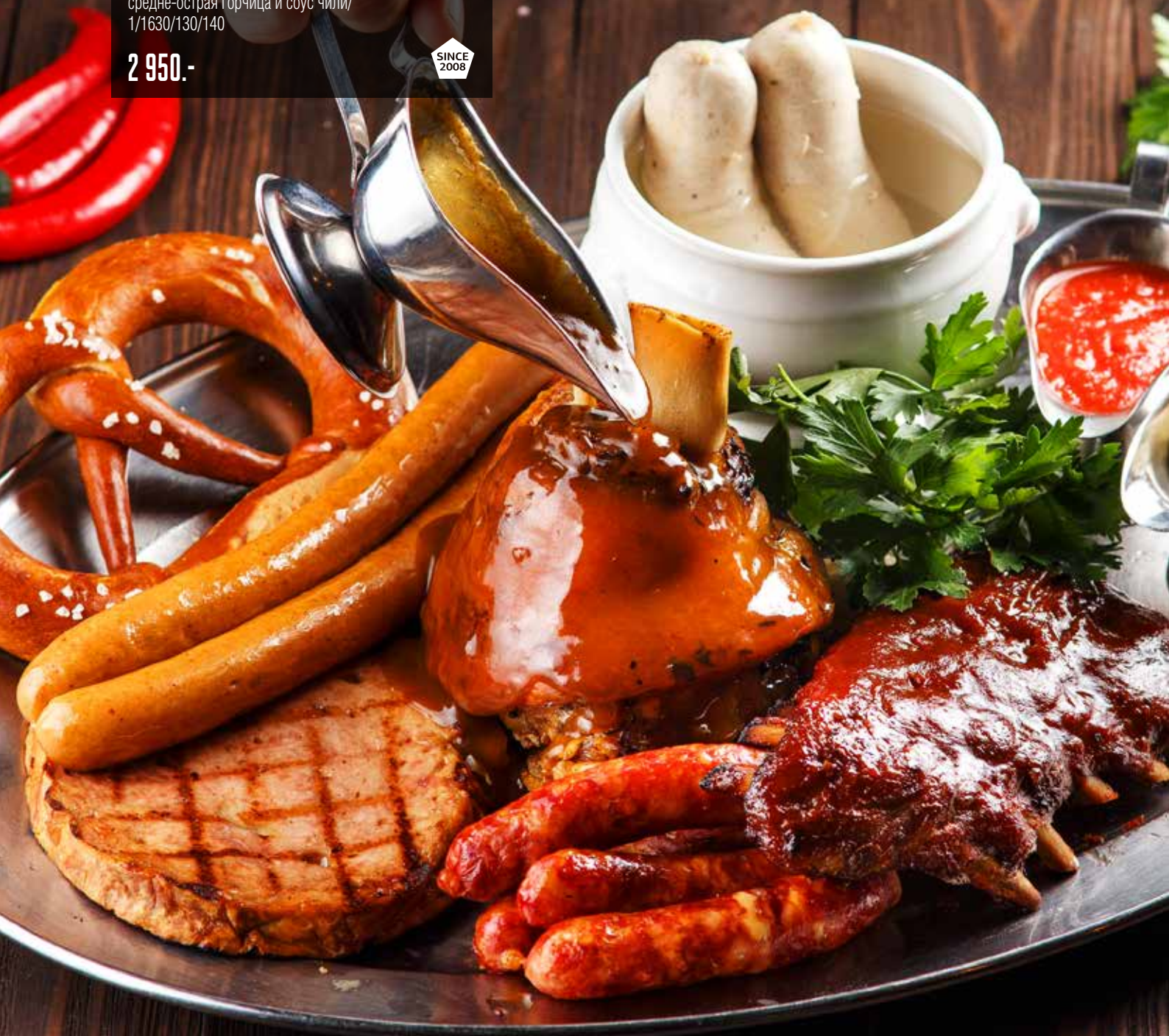


БАВАРСКОЕ БОЛЬШОЕ АССОРТИ

/свинная 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



ТИРОЛЬСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ

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

510.-



КОЛБАСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

510.-



КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ

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

510.-

SINCE
2008



ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ

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

510.-

SINCE
2008





ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

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

470.-

SINCE
2008



КОЛБАСКИ СВИНЫЕ ОСТРЫЕ

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

510.-



МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ

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

470.-

SINCE
2008



КУРИНАЯ КОЛБАСКА

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

470.-

РЕКОМЕНДУЕМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ



КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

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

670.-



ПОДКОПЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ

/с соусами BBQ и чили/
1/500/30/30

610.-





РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

ДЮЖИНА РАКОВ

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

1400.-



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



СЕТ МИНИ-БУРГЕРОВ

/с куриной, телячьей и бараньей котлетой, со свежими овощами, соленым огурцом и листьями салата Айсберг.
1/365/

540.-



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.-



БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ

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

140.-



ПЕЛЬМЕШКИ КРАФТ

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

360.-



**ХОТ-ДОГ
С ОСТРОЙ / ВЕНСКОЙ
СОСИСКОЙ**

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

340.-



**ШАВЕРМА
В ЛАВАШЕ
С КУРИЦЕЙ**

/подаётся
с картофелем фри
и соусом чили/
1/290/30

350.-



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ

/С СОУСОМ BBQ/
1/200/30

320.-

SINCE
2008



**КОЛЬЦА
КАЛЬМАРОВ**

ФРИ
/С СОУСОМ ТАРТАР/
1/150/30

390.-

SINCE
2008



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.-



САЛАТЫ

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.-



ЦЕЗАРЬ-САЛАТ

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

С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ

1/220

390.-

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

1/220

590.-

SINCE 2008

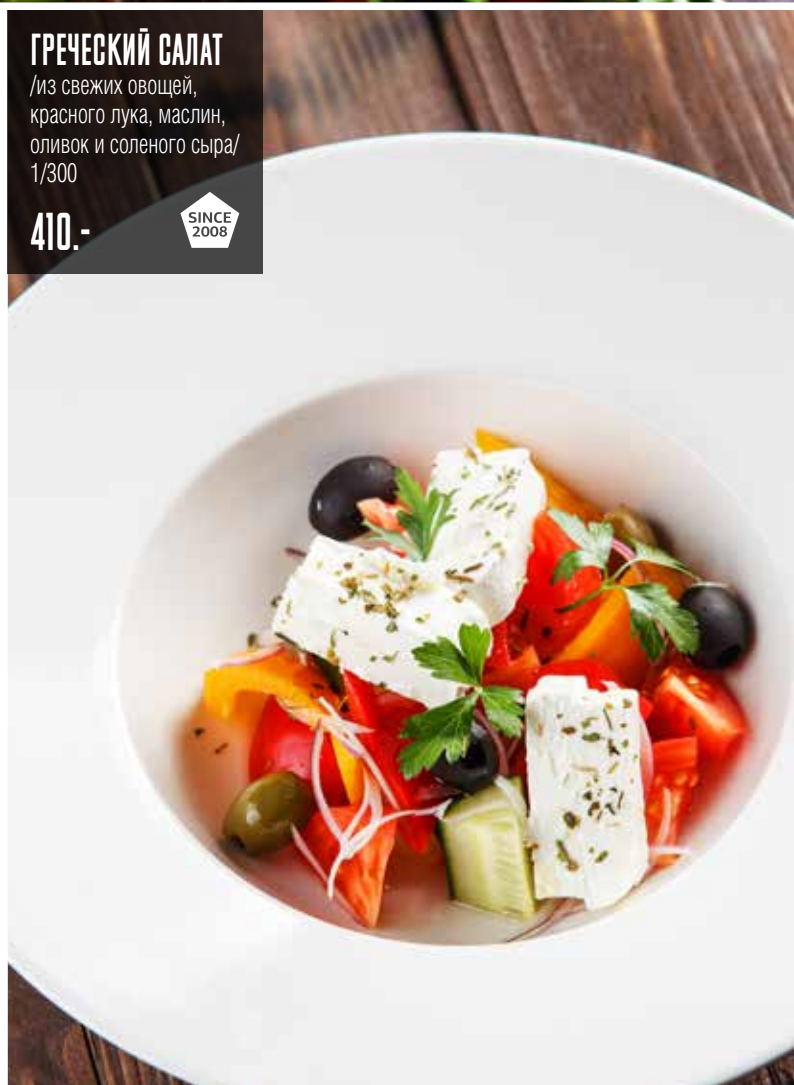


ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

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

410.-

SINCE 2008





ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ

/картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, куриное филе, яйцо, майонез, огурцы консервированные, томаты черри/

1/250
250.-



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

/куриная печень, салат айсберг, руккола, черри томаты, огурец свежий, устричный соус, кунжут/

1/250
310.-



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

/морковь отварная, картофель отварной, свекла отварная, яблоко, яйцо, майонез, сельдь филе, лук репчатый/

1/240
250.-



САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

/куриное филе, руккола, ромэйн, апельсины, соус кисло-сладкий, черри томаты/

1/220
390.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ "МАКСИМИЛИАН"

/буженина из свинины,
ростбиф из говядины,
копченая индейка,
куриный рулет/
1/160

540.-

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

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

320.-



TOP

ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА

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

520.-

TOP

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

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

490.-





АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

320.-



МЯСНОЙ РУЛЕТ

/свинина, хрен сливочный, руккола, мангольд/
1/150/30

340.-



ЛОМТИ СЕЛЬДИ

/филе сельди, красный маринованный лук, жареные картофельные дольки, зеленый лук/
1/230

220.-



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

/подается с каперсами, рукколой, вялеными томатами, перепелиным яйцом и ржаной булочкой/
1/130

470.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

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

310.-



ФИШ & ЧИПС

/филе трески в пивном кляре
с картофелем айдахо и соусом
тартар/
1/120/120/75/30

380.-



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ BBQ

1/250/30

380.-

SINCE
2008

БУРГЕР «МАХ»

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

430.-



ОТЛИЧНЫЙ
ВЫБОР!



КЕСАДИЛЬЯ

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

360.-

ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

/с печеной паприкой,
жареным луком,
сельдереем, соусом табаско
на основе домашнего
майонеза и сыром пармезан/
6 шт

650.-



СУПЫ



СУП ТОМАТНЫЙ

/подаётся с сыром моцарелла, вялеными томатами и гриссини из слоеного теста с кунжутом/ 1/370

280.-



ХАРЧО С БАРАНИНОЙ

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

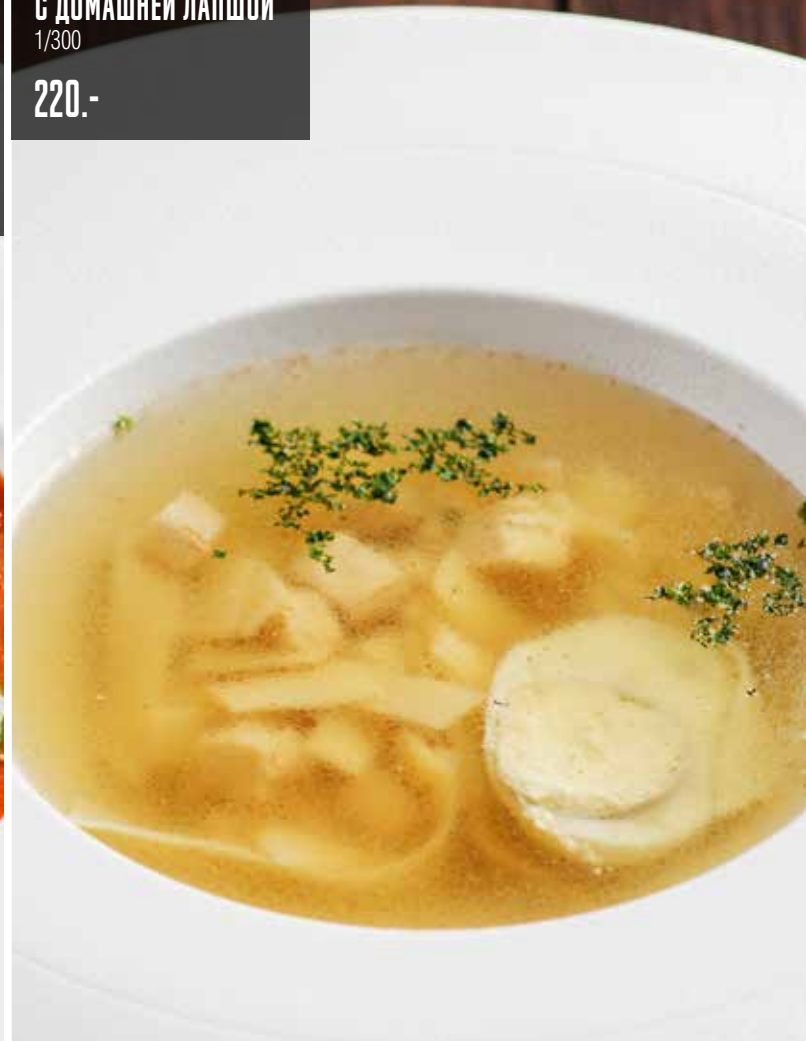
390.-



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

1/300

220.-





УХА С ЛОСОСЕМ ПО-БАВАРСКИ

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

390.-



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

/подается со сметаной/
1/300

350.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

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

390.-



ГРИБНОЙ СУП

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

330.-



РЫБА

ДОРАДА

/подаётся с миксом из салатных листьев, соусом тартар и лимоном/
1/300/100/40

750.-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

/со сливочно-шпинатным соусом и припущенными овощами: перец болгарский и кабачок/
1/150/150/30

780.-



ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

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

690.-

ПТИЦА



УТИНАЯ НОЖКА

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

580.-

КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ

/подаётся с овощным соте – паприка,
цуккини, морковь, булгур и сливочным
соусом с карри/
1/140/100/40

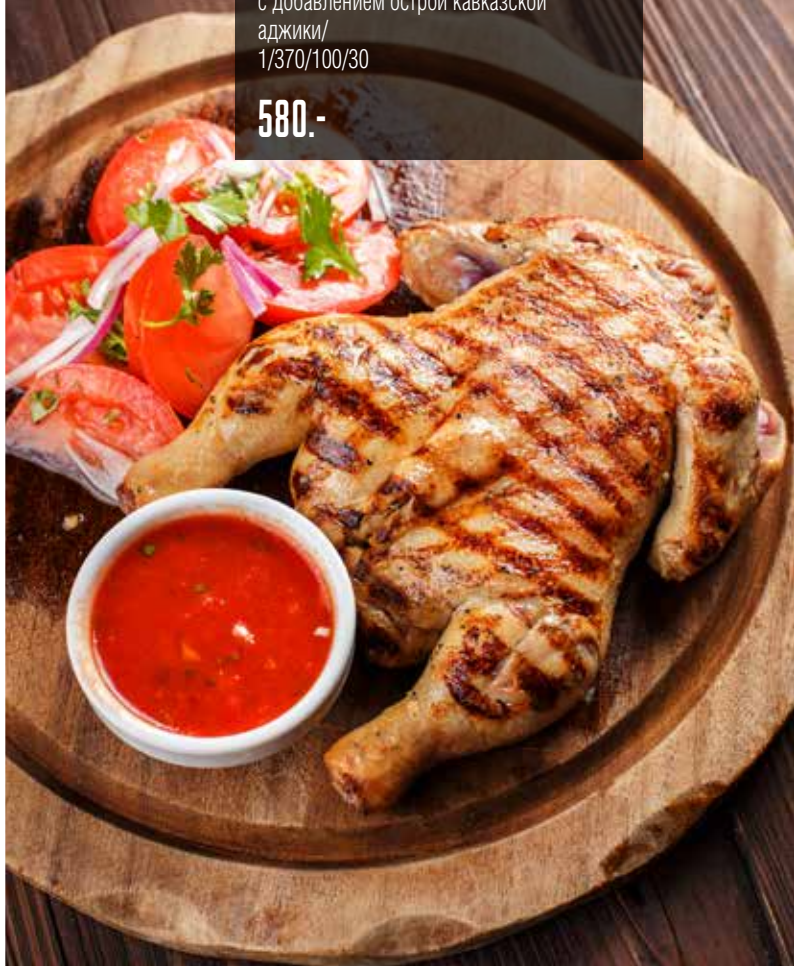
360.-



ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ

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

580.-



МЯСО



СВИНАЯ РУЛЬКА

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

1380.-



SINCE
2008



ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

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

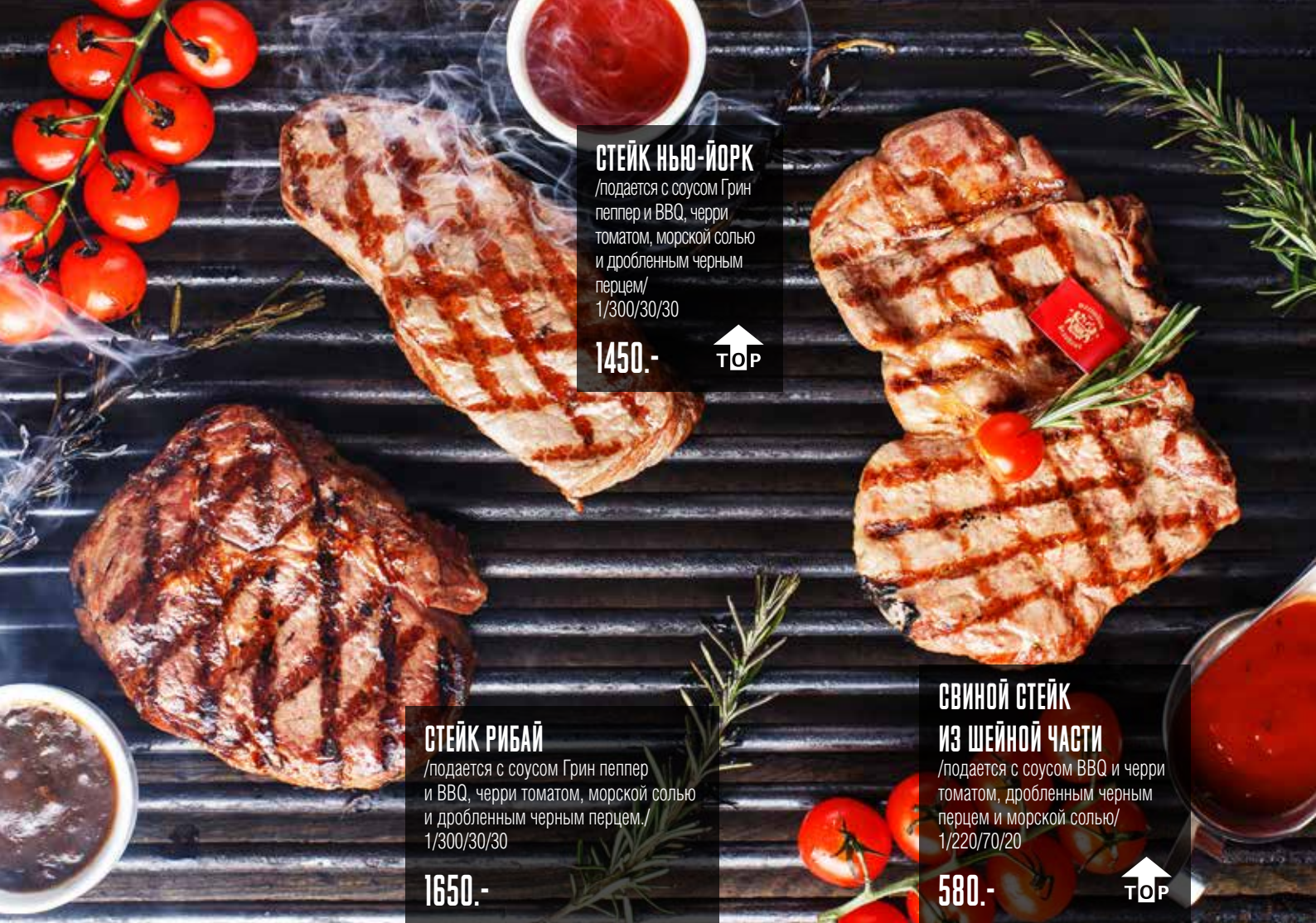
550.-

ОССОБУКО ИЗ ГОВЯДИНЫ

/говядина томленая в собственном соку
с чесноком и перцем чили/
1/500

680.-





СТЕЙК НЬЮ-Йорк

/подаётся с соусом Грин пеппер и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем/
1/300/30/30

1450.-

↑
TOP

СТЕЙК РИБАЙ

/подаётся с соусом Грин пеппер и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем./
1/300/30/30

1650.-

СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

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

580.-

↑
TOP



ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ

/подаётся с азиатским соусом, морской солью и дробленным черным перцем
1/310/30

950.-

ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

/подаётся с картофельным пюре, солёным огурцом и луком фри/
1/250/30

610.-

ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ

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

450.-



АЛЬПИЙСКАЯ СКОВОРОДА

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

440.-



ФЕРМЕРСКАЯ СКОВОРОДА

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

510.-



СКОВОРОДА С БАРАНИНОЙ

/баранина, репчатый лук, морковь, перец чили, курага, апельсиновая цедра, соус из протёртых томатов/
1/230/100

610.-



ГАРНИРЫ



**КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕНЬЙ
ИЗ ОТВАРНОГО**
/с жареным луком,
томатами
и шампиньонами/
1/200

160.-

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ОЛАДУШКИ**

/подаются со сметаной/
1/100/30

130.-

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

1/200

170.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1/200

120.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

1/150

150.-

КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ

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

180.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

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

290.-



СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

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

60.-

ПИЦЦА

с собой -20%



ТОППИНГИ

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



МАРГАРИТА

22 см / 30 см

190.- / 310.-



ПРОШУТО ФУНГИ

/с ветчиной и грибами/
22 см / 30 см

270.- / 430.-



КАРБОНАРА

/с беконом, яйцом и сыром
пармезан/
22 см / 30 см

260.- / 390.-



ПЕППЕРОНИ

22 см / 30 см

260.- / 390.-



БАВАРСКАЯ

/с сырными колбасками,
венскими сосисками, горчицей,
каперсами и пармезаном/
22 см / 30 см

320.- / 490.-





ЧЕТЫРЕ СЫРА

/с моцареллой, сыром гауда, пармезаном, дорблю/
22 см / 30 см

290.- / 430.-



ВЕРОНА

/с куриным филе, черри томатами, сыром пармезан, базиликовым песто, с моцареллой/
22 см / 30 см

290.- / 390.-



МЕКСИКАНА

/с куриным филе, свиной корейкой, перцем халапеньо, паприкой и луком/
22 см / 30 см

290.- / 490.-



КАПРИЧЧИО

/с томатами, базиликовым песто, сыром пармезан, чесноком, с моцареллой/
22 см / 30 см

260.- / 360.-



ПАПА МАХ

/с беконом, салями сальсича, бужениной из свинины, паприкой, луком репчатым, халапеньо, с моцареллой, шампиньонами/
22 см / 30 см

330.- / 430.-



САЛЬМОН

/с моцареллой, филе лосося, базиликовым песто, паприкой, каперсами, сыром пармезан/
22 см

490.-

НАШЕ ТЕСТО



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

190.-

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

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

440.-



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША

/в соевом соусе, с овощами, шампиньонами, имбирем, чесноком, зеленым луком и кинзой/
1/300

310.-



БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт

30.-

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

30

40.-

ШМАЛЬЦ

30

50.-

МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

30

50.-

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

460.-





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
/дрожжевое тесто, сыр сулгуни, сыр имеретинский, яйцо, масло сливочное/
1/350
360.- ☀️ 🏠 TOP



ФОКАЧЧА СО СЛАДКИМ ЧИЛИ
1/230
170.-



ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ
1/230
170.-



ФОКАЧЧА С СЫРОМ
1/190
170.-

ДЕСЕРТЫ



**ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ**
1/90

190.-



КЛЕНОВЫЙ ЛОРД

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

300.-

ЧИЗКЕЙК

/с клубничным соусом/
1/115/30

250.-



АССОРТИ ИЗ 3-Х ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

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

250.-





ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

/с мороженым на выбор: ванильное, клубничное, вишневое, шоколадное/
140/50/30

220.-

SINCE
2008



ЛАЙМ БАЗИЛИК

/песочное тесто, цедра лайма, белый французский шоколад, базилик, сливки, миндальная пудра/
1/100

220.-



БРЕМЕНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

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

220.-

SINCE
2008



КАРТОШКА С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

/бисквит сливочный, бисквит шоколадный, крем заварной, сливки, сгущенка, лимонный соус, цедра лимона, какао/
1/110

150.-



БАНАНОВОЕ СУФЛЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

/вафельная крошка, белый шоколад, банан, сливки/
1/140

190.-



СУФЛЕ С БЕРГАМОТОМ

/какао бисквит, шоколад молочный, кукурузные хлопья, грецкий орех, листья бергамота, сливки, вафельная крошка/
1/120

190.-



МАКОВЫЙ КЕЙК

/бисквит, грецкий орех, сливочно-сметанный крем, зёрна мака/
1/110

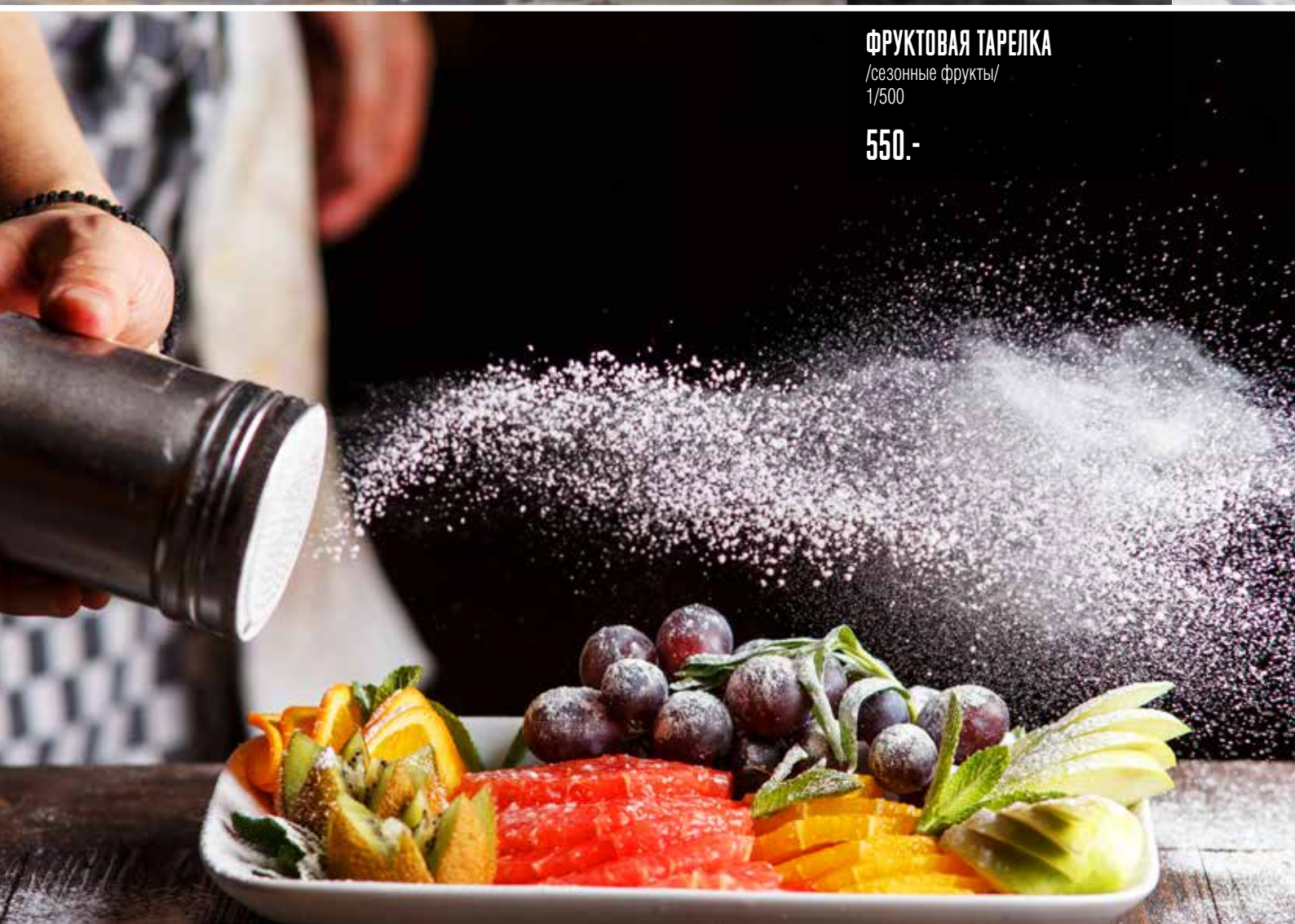
190.-



**РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ
И ДИКОЙ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ**

/бисквит со шпинатом, смородиновый
конфитюр, крем чиз, шпинат/
1/120

190.-



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

/сезонные фрукты/
1/500

550.-

