



MENU

St. Petersburg



Наша история

В 1634 году монахи ордена «Paulaner» (Пауланер) впервые начали варить своё 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.

Our history

In 1634, the monks of the order "Paulaner" for the first time began to brew their beer. It was then that the brewing tradition was laid, which "Paulaner" does not change for more than 375 years. Excellent quality beer "Paulaner" (Paulaner) has become synonymous with the highest art of Munich brewing.



Selba g'macht's Bier

Сорта пива нашего ресторана «Paulaner Bräuhaus»

(Пауланер Бройхаус)

Paulaner beer specialties

«Hell». Хэлль

Светлое, нефilterованное, содержание алкоголя - 4,9 %, экстрактивность сусла - 11,5 %
Unfiltered, original wort: 11,5 %, alcohol volume: 4,9 %

0,3 л 0,5 л 1,0 л
RUB 270,- RUB 395,- RUB 760,-

Безупречно сваренное светлое пиво, элегантное и насыщенное пузырьками, играющими в вашем бокале. Легкое, игристое и немного хмельное пиво, изготовленное из лучшего сорта хмеля «Халлертау Перле». Gloriously golden blond, extremely elegant and full-bodied - the bubbles fizz perfectly in the glass. This lager tastes sparkling, light and slightly hoppy using only finest «Hallertau Perle» hops.

«Hefe-Weißbier». Хефе-Вайсбир

Светлое пшеничное, нефilterованное, содержание алкоголя - 5,5 %, экстрактивность сусла - 12,5 %
Naturally cloudy, original wort: 12,5 %, alcohol volume: 5,5 %

0,3 л 0,5 л 1,0 л
RUB 270,- RUB 395,- RUB 760,-

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. The soul of this refreshing Bavarian specialty is the top fermenting yeast that creates its unmistakable character: tangy, light and fruity.

«Original Dunkel» Оригинальное темное

Темное, нефilterованное, содержание алкоголя - 5,4 %, экстрактивность сусла - 12,8 %
Unfiltered, original wort: 12,8 %, alcohol volume: 5,4 %

0,3 л 0,5 л 1,0 л
RUB 270,- RUB 395,- RUB 760,-

Имеет темно-коричневый оттенок, благодаря своей уникальности заслуживает, чтобы насладиться им в любое время. Насыщенное пиво, с отчетливым вкусом солода и легкой горчинкой. Distinctive taste, wonderfully drinkable! Centuries of tradition and brewing expertise play equal parts in the making of this beer.

«Einsiedler Klausner Pils».

Айнзидлер Клауснер Пилс.

Светлое ячменное, фfilterованное, содержание алкоголя - 4,9 %, экстрактивность сусла - 11,1 %
Naturally clearly, original wort: 11,1 %, alcohol volume: 4,9 %

0,3 л 0,5 л 1,0 л
RUB 390,- RUB 610,- RUB 1150,-

Пиво с особым ярким вкусом и тонкой горечью хмеля. Аромат высушенной соломы идеально сочетается с изящной солодовой нотой. Beer with a special bright taste and subtle bitterness of hops. The aroma of dried straw is perfectly combined with an elegant malt note.



*Картофельный драник, обжаренный с беконом, и баварская колбаска
в соусе карри. Приятного аппетита!*



*Potato & Bacon Hash brown topped with sliced curry wurst.
Enjoy your meal*

G'mischt schmeckt unser Bier aguar

Пиво и пивные коктейли «Paulaner» (Пауланер)

Beer and beer cocktails «Paulaner»

3 x 0,1 l

« Пивное ассорти»RUB 420,-
«Beer Sampler»

Три сорта пива, фирменная настойка и лёгкая закуска, подаётся на деревянном подносе.

Three beers, branded liqueur and a mini pretzels served on a wooden tray.

0,44 l

«Stella Artua non-alcoholic».Безалкогольное пиво RUB 490,-

содержание алкоголя – 0,5 %, экстрактивность сусла – 6,5 %

Original wort: 6,5 %, alcohol volume: less 0,5 %

Безалкогольное ячменное пиво варится с 1986 года без перерыва, чтобы вы могли попробовать это прекрасный напиток с фруктовым ароматом и тонкими нотками солода и дрожжей.

Пивовар рекомендует, лучшая цена, при заказе 10 л:

(«Хэлль»/ «Хефе-Вайсбир») на ваш выбор..... RUB6700,-

Brewer recommends the best price, if you order 10 l:

(«Hell» / «Hefe-Weißbier») on your choice.

0,5 l

«Radler».Радлер..... RUB380,-

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

Cocktail of light beer Paulaner Hell and citrus lemonade. The «Radler» was served for the first time in Munich in 1922 to satisfy and refresh cyclists.

«Russ'n».Руссн RUB380,-

Коктейль из светлого пива Пауланер Бройхаус Хефе-Вайсбир и цитрусового 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» (Руссн) – русский.

Cocktail of light beer Paulaner Bräuhaus Hefe-Weißbier and citrus lemonade was invented in Munich around 1918 for the refreshment of the former revolutionaries. The goal was to not make them drunk quickly.





*«Шлахтплатте»- большое мясное ассорти, никому не позволит
остаться голодным!*

"Schlachtplatte"- Hot Meat Plate, nobody will remain hungry !

Große Pfand'1 & Bred'1 für Mehra

Шеф-повар рекомендует
Chef's favourite platters

«Schlachtplatte». Шлахтплатте (2000 гр) ... RUB 3550,- на 2 чел./ р. 2 Pers.

Мясное ассорти: свиная рулька, копченая свинина, мясной хлебец «Leberkäse», Тюрингские жареные сосиски, Крайнерские отварные колбаски, брецель. Гарнир: тушеная квашеная капуста и жареный картофель. Острая горчица, сладкая горчица, пивной соус.

«Grand Platter».

Pork knuckle, «Thüringer» sausages, smoked pork, Bavarian meat loaf, pretzel, served with braised cabbage and sauteed potato. Mustard, sweet mustard and beer sauce.

«Würst'l-Pfanne». Ассорти из колбасок (1530 гр) RUB 2950,- на 2 чел./ р. 2 Pers.

Ассорти из колбасок: Колбаска с сыром «Käsekrainer», колбаски Боквурст, Нюрнбергские колбаски, Тюрингские колбаски, мясной хлебец «Leberkäse». Гарнир: тушеная квашеная капуста и картофельное пюре. Острая горчица, сладкая горчица, пивной соус.

«Sausage Platter»

«Krainer», «Bockwurst», «Nuremberger», «Thüringer» sausages as well as «Bavarian meat loaf, served with braised cabbage and mashed potatoes. Mustard, sweet mustard and beer sauce.

«Brotzeit». Бротцайт (480 гр) RUB 995,- на 2 чел./ Pers.

Копченая свиная шея, копченая колбаса из говядины, Метвурст, пряная домашняя Салами, сырокопченая колбаска, Обацца, томат, редис и маринованные огурцы.

«Cold meat appetizer»

Pork carbonate, smoked beef, Mettwurst, spicy homemade Salami, smoked sausage, Obazda, tomato, radish and pickled cucumbers.





«Münchner» Wurstsalat. Мюнхенский Вурстсалат

Баварская колбаса, репчатый и зеленый лук, маринованные корнишоны, соус Винегрет.

«Munich Wurstsalat». Sausage salad

Bavarian sausage, onions, gherkins and vinaigrette sauce.

A g'scheide Bayrische Brotzeit

Традиционные закуски
Small dishes and appetizers

Рыбная тарелка (325 гр) RUB 1200,-

Маринованный лосось, треска горячего копчения и маринованная сельдь.

Подается с листьями салата, зеленью, лимоном и хреном.

«Marinated Salmon, Maties and hot smoked Cod»

With lettuce, greens, lemon and horseradish.

Ассорти из сыра (270 гр) RUB 980,-

5 сортов сыра.

«Mixed cheese plate»

With 5 cheeses.

Сыр Камамбер, обжаренный в панировке» (200 гр) RUB 820,-

«Pan-fried Camembert Cheese»

Райбердачи с лососем (430 гр) RUB 890,-

Хрустящие картофельные оладьи с маринованным лососем.

«Potato hash brown with salmon»

Fried potato pancake with marinated Salmon.

Маринованная сельдь с луком (325 гр) RUB 530,-

Подается с отварным картофелем, фирменным соусом и зеленью.

«Salted Marinated Herring»

Served with boiled potatoes, special sauce and greens.

Ассорти из свежих овощей (280 гр) RUB 440,-

томаты, огурцы, перец, редис, сельдерей.

«Assorted fresh Vegetables». tomatoes, cucumbers, peppers, radishes, celery

Ассорти из маринованных овощей» (315 гр) RUB 440,-

Томаты черри, огурцы, перец пепперони, зелень.

«Assorted pickled Vegetables»

Cherry tomatoes, cucumbers, pepperoni pepper, greenery.





*«Шлахтплатте»- большое мясное ассорти, никому не позволит
остаться голодным!*

"Schlachtplatte"- Hot Meat Plate, nobody will remain hungry !

Wos Grüns deafs a sei

Салаты

Tasty and fresh Paulaner salads

«Mozzarella-Zitrus-Salat». Салат с моцареллой и цитрусовыми

Листья салата, сыр моцарелла, томаты, грейпфрут, горчичная заправка (260 гр)..... RUB 530,-

«Salad with mozzarella and citrus»

Salad leaves, mozzarella cheese, tomatoes, grapefruit, mustard dressing.

«Münchner» Wurstsalat. Мюнхенский Вурстсалат (265 гр)..... RUB 550,-

Баварская колбаса, репчатый и зеленый лук, маринованные корнишоны, соус Винегрет.

«Munich Wurstsalat»

Sausage salad Bavarian sausage, onions, gherkins and vinaigrette sauce.

«Rindfleischsalat». Салат из говядины (295 гр) RUB 695,-

Свежие овощи, кусочки говядины, соус Винегрет, тыквенное масло.

«Beef Salad»

With seasonal salad greens, vinaigrette and pumpkin seed oil.

«Salat mit geräuchertem rosa Lachs». Салат с копченой горбушей

с салатом айсберг и томатами под горчичной заправкой (230 гр)..... RUB 595

Salad with smoked pink salmon

with iceberg lettuce leaves, tomatoes mustard dressing

«Backhend'l». Салат с Бакхендль (375 гр)..... RUB 590,-

Кусочки курицы, листья салата, томат. Заправка на выбор Йогуртовая или Винегрет.

Salad with «Backhend'l» fried Chicken

Mixed garden greens with deep fried bone less chicken. Refueling at choice Yoghurt or Vinaigrette.

«Caesar Salat». Салат Цезарь (225 гр) RUB 420,-

Листья салата Ромейн и Айсберг, томаты, соус Цезарь, сыр, крутоны.

«Caesar Salad»

Lettuce Romaine and Iceberg, nuts, tomatoes, Caesar sauce, cheese, croutons.

Можно добавить:

Курица/ Chicken (60 гр) RUB 210,-

You can add:

Маринованный лосось/ Marinated Salmon (60 гр)... RUB 360,-

«Kaisersalat mit Gemüse und Feta».

Салат Кайзер с овощами и сыром фета (320 гр) RUB 460,-

Листья салата, томаты, огурцы, перец, оливки, сыр фета, крутоны из злакового хлеба, заправка на основе бальзамического уксуса.

«Kaiser salad with vegetables and feta cheese»

Lettuce, tomatoes, cucumbers, peppers, olives, feta cheese, cereal bread croutons, dressing based on balsamic vinegar.





PAULANER
MÜNCHEN
PAULANER BRÄUHAUS

MÜNCHEN

Aus'm Backofen

Хлебные изделия
Bread and pretzels

Свежевыпеченный крендель «Brez'n» (Брецель) (115 гр) RUB 265,-
Bavarian «Brez'n» (pretzel)

«Obazda».Обацда (65 гр) RUB 150,-

«Schmalz».Шмальц (60 гр) RUB 150,-

«Brotkorb mit obazda und schmalz».

Хлеб и Брецель должны быть на каждом столе (375 гр)..... RUB 410,-

Несколько сортов хлеба, 1 Брецель, сливочное масло, Обацда, редис, Шмальц.

Trio with Bread and Pretzels A «Must Have»at Each Table to Start

Mixed bread basket and 1 pretzels, accompanied with butter, spiced cheese with radishes.

«Brotkorb».Хлебная корзина (245 гр) RUB 370,-

Различные сорта фирменного хлеба и Брецель.

«Mixed Bread Basket»

Our house bread and freshly baked pretzel.





Schlachtesuppe «Bauernhof». Мясной «Фермерский суп »

Бульон с овощами, маринованным огурцом и отварной рулькой.

«Farm house soup»

Bouillon with root vegetables, pickled cucumber and boiled pork knuckle.

Aus'm Suppentopf

Супы

From the steaming soup kettle

«Deftige Gulaschsuppe».

Суп-гуляш (380 гр).....RUB 495,-

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем.

Goulash Soup.

Traditional soup with beef, paprika and potatoes.

Русский борщ (360/40 гр).....RUB 395,-

Говядина, свекла, капуста, картофель, морковь, лук, сметана.

Traditional Russian Beetroot Soup

Beef, beets, cabbage, potatoes, carrots, onions, sour cream.

«Schlachtesuppe “Bauernhof”.

Мясной «Фермерский» суп (450 гр)RUB 390,-

Бульон с овощами, маринованным огурцом и отварной рулькой.

Farm house soup

Bouillon with root vegetables, pickled cucumber and boiled pork knuckle.

«Fränkische Kartoffelsuppe».

Франконский картофельный суп (360/35 гр).....RUB 370,-

Может быть приготовлен вегетарианским или с кусочками колбасок.

«Frankonian Potato Soup»

Vegetarian or with sliced sausages.

«Куриный бульон» (360/40 гр)RUB 370,-

Бульон с морковью и блинами с зеленью.

«Clear chicken bouillon»

with herb pancake juilliene.





«Бургер Пауланер»

Бургер со свиной, маринованным огурцом, подкопченной паприкой с соусом Айоли и картофелем фри.

«Paulaner Burger»

Burger with pork, pickled cucumber, smoked paprika, Aioli sauce and French fries.

Бургеры и закуски к пиву

Street food & Burgers & beer snacks

«Bayerischer Paulaner». Баварский Бургер (475 гр) RUB 690,-

Бургер с обжаренным куриным филе, с листьями салата Айсберг, томатами, маринованным огурцом, сыром Чеддер и соусом Карри. Подается с картофелем фри и кетчупом.

«Burger Paulaner with chicken»

Burger with fried chicken, with iceberg lettuce, tomatoes, pickled cucumber, Cheddar cheese and curry sauce. Served with french fries and ketchup.

«Paulaner Burger». Бургер Пауланер (500 гр) RUB 720,-

Бургер со свининой, маринованным огурцом, подкопченной паприкой, с соусом Карри и картофелем фри.

«Paulaner Pulled Pork Burger»

Burger with pork, pickled cucumber, smoked paprika, curry sauce and French fries.

«Bier snack». Пивная закуска (190 гр) RUB 440,-

Маринованный сыр с луком и тмином, маринованные с зеленью и перцем чили оливки, брецель чипсы.

«Beer snack» Pickled cheese with onions and cumin, olives, pretzel chips.

«Bier korb». Пивная корзина (460 гр) RUB 680,-

Свинные ребрышки, острые куриные крылышки, колбаска Нюрбергские, чесночные гренки из ржаного хлеба, луковые кольца и соус Карри.

«Beer basket»

Pork ribs, spicy chicken wings, «Nuremberger», rye bread garlic croutons, onion rings and curry sauce.

Хрустящие чесночные сухарики (200 гр) RUB 380,-

«Deep fried Garlic Sticks»

Сырные палочки с клюквенным соусом (250 гр) RUB 450,-

«Cheese sticks with cranberry sauce»

Куриные крылышки с острым соусом (300 гр) RUB 510,-

«Spicy chicken wings»





*«Шлахтплатте»- большое мясное ассорти, никому не позволит
остаться голодным!*

"Schlachtplatte"- Hot Meat Plate, nobody will remain hungry !

Weil's Wurscht is'

Традиционные колбаски

Paulaner sausages

«Weißwurst». Мюнхенский Вайсвурст (275 гр) RUB 710,-

Отварные белые колбаски из телятины, сладкая горчица и «Брецель».

Munich «Weißwurst»

Boiled veal sausages, served with Bavarian sweet mustard and a Bavarian pretzel

«Nürnberger». Нюрнбергские колбаски (455 гр)..... RUB 780,-

Жареные колбаски из свинины, тушёная капуста, жареный картофель, горчица.

«Nürnberger»

Roast pork sausages from the griddle plate with «Sauerkraut», potatoes and mustard.

«Thüringer». Тюрингские колбаски (460 гр)..... RUB 740,-

2 Жареные свиные колбаски, тушёная квашеная капуста, жареный картофель, горчица.

«Thuringian»

2 Roast pork sausage with «Sauerkraut», potatoes and mustard.

«Käsekrainer». Кэзекрайнер (440 гр) RUB 740,-

Колбаски из свинины с сыром, подаются с тушеной капустой, жареный картофель и горчицей.

«Kasekrainer»

Roast pork and cheese sausages with «Sauerkraut», potatoes and mustard.

«Würzige Wurst». Острые колбаски (310 гр)..... RUB 710,-

с немецким картофельным салатом и горчицей

Sausages «Spicy»

with Bavarian potato salad and mustard

«Curry wurst». Колбаска Карри (430 гр)..... RUB 740,-

Жареная боквурст колбаска, картофель фри, соус Карри.

«Curry sausage»

Fried sliced Sausage with French fries and curry sauce.

«Leberkäse». Мясной хлебец (420 гр) RUB 620,-

Мясной хлебец, яичница-глазунья, баварский картофельный салат.

«Meat loaf»

Bavarian meat loaf with fried eggs, homemade potato salad.

«Reiberdatschi mit Curry Wurst».

Райбердачи с колбаской карри (530 гр)..... RUB 840,-

Колбаска в соусе карри с картофельным драником, жареным с беконом.





«Zwiebelrostbraten». Филе говядины

С темным пивным соусом, обжаренным луком и картофелем.

«Beef Filet Medallion»

With dark beer sause, lots of onion and crushed potato

Münchner Originale & Paulaner Klassiker

Мюнхенские традиционные блюда и
классические блюда «Paulaner»
Original Munich and Bavarian specialties

«Schweinshaxe» .Свиная рулька (800/475 гр) RUB 1650,-

Свиная рулька, хлебная клёцка, тушёная капуста и специальный пивной соус.

«Crispy baked Schweinshaxe»

Classic pork knuckle with bread dumplings, sauerkraut and beer sauce.

«3 Münchner Schweinefilet «Schnitzel» (350 гр) RUB 840,-

Мюнхенский шницель, панированное и обжаренное на масле, подается с картофелем фри.

«3 Munich Pork Filet Schnitzel»

Pork Filet escalope breaded and pan fried in butter, served with French fries.

«Bräuhaus-Ripper'l» .Бройхаус-Рипперль (350/150/40 гр) RUB 930,-

Жаренные свиные рёбрышки с соусом «Барбекю», жареный картофель, сметана.

«Bräuhaus-Ripper'l»

Oven roasted spareribs with barbecue-dip, Potato Wedges, sour cream .

«Bräuhaus-Pfander'l» .Вырезка из свинины (500 гр) RUB 830,-

Жареная свиная вырезка, «Шпэцле»- баварская яичная лапша, соус из лесных грибов.

«Bräuhaus-Pfander'l»

Pan-fried pork tenderloin with mushroom cream sauce and «Spätzle».

«Backhend'l» .Бакхэндль (355 гр) RUB 630,-

Жаренная курица в панировке с баварским картофельным салатом.

«Backhend'l»

Deep fried boneless chicken with tartar sauce, potato salad with cornichons.





«Dorschfilet». Филе трески

Филе трески со свекольным орзотто.

«Fillet of cod»

Fillet of cod with beet root flavored pearl barley.

Rindfleisch und Fischgerichte

Блюда из говядины и рыбы

Beef and fish

«Zwiebelrostbraten». Филе говядины (200/370 гр) RUB 1750,-
С темным пивным соусом, обжаренным луком и картофелем.

«Beef Filet Medallion»

Pinky filet tournado with lots of onions, dark beer sauce and crushed potatoes.

«Beef Stroganoff ».Бефстроганов (540 гр) RUB 970,-
Кусочки говядины, с грибами и луком в сливочном соусе, картофельное пюре.

«Beef Stroganoff»

Sliced beef with mushrooms and onions in a creamy sauce, mashed potatoes.

«Lachsteak».Стейк из лосося (150/200 гр) RUB 1370,-
Лосось с цукини гриль.

«Grilled Salmon Steak»

With grilled zucchini.

«Gebratener Zander».Филе судака (200/285 гр) RUB 990,-
Судак на гриле с соте из жареного картофеля, томатов, огурцов и цукини.

«Grilled Fillet of Pike Perch»

with sauté from fried potatoes, tomatoes, cucumbers and zucchini.

«Dorschfilet».Филе трески (200/230 гр) RUB 870,-
со свекольным орзотто.

«Baked Fillet of Cod»

With beet root flavored pearl barley .



Vegetarische Gerichte und Beilagen

Вегетерианские блюда и гарниры

Vegetarian and side dishes

«Käsespätzle». Кэзешпэтцле (330/40 гр) RUB 550,-

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

Homemade egg noodles with melted cheese, fried onions and mixed salad.

«Reiberdatschi». Райбердачи с грибами (400 гр) RUB 610,-

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром.

Crispy potato hash brown with mushrooms

Fried potato pancake with mushrooms sauce with cream and cheese.

«Semmelknödel mit Pilzsauce».

Хлебная клецка с грибным соусом (320гр) RUB 400,-

Традиционная немецкая хлебная клецка с грибным соусом и сыром.

«Bread dumpling with mushroom sauce»

Traditional German bread dumpling with mushroom sauce and cheese.

«Gegrilltes Gemüse». Овощи на гриле (345гр) RUB 470,-

Grilled Vegetables

«Gemishter salat». Микс-салат (60 гр) RUB 295,-

Green Salad

«Kartoffelsalat». Картофельный салат (215 гр) RUB 260,-

Potato Salad

«Sauerkraut».

Зауэркраут-Тушёная квашеная капуста (200 гр) RUB 260,-

«Braised cabbage »

«Semmelknödel». Хлебные клёцки (160 гр) RUB 350,-

Bread Dumpling

«Bratkartoffeln». Жареный картофель (200 гр) RUB 260,-

Sauté Potatoes

«Kartoffelpüree». Картофельное пюре (200гр) RUB 260,-

Mashed Potatoes

«Pommes frites». Картофель фри (180 гр) RUB 340,-

«French fries»





Снэки Snack

«Olives».Оливки и маслины (50/50/20 гр) RUB 320,-

Миндаль и фундук в острой карамели (35/35 гр) RUB 370,-
Almonds and hazelnuts in spicy caramel

Арахис в пряной глазури (100 гр) RUB 210,-
Peanuts in spicy glaze

«Chips Lays»Чипсы Лэйс(50 гр) RUB 250,-

«Mini Bretzel».Мини брецель (50 гр) RUB 250,-

«Bretzel chips».Брецель чипсы (50 гр) RUB 220,-

«Софе».Соус в ассортименте (50 гр).....RUB 90,-

«Sauce in assortment»

Оливковое масло, соус Винегрет, Сметана, Йогурт, BBQ соус, Хрен, Кетчуп, Чесночный соус, Острая горчица, Сладкая горчица, Майонез, Пивной соус.

Olive oil, vinaigrette dressing, sour cream, yogurt, BBQ sauce, horseradish, garlic sauce, hot mustard, sweet mustard, ketchup, mayonnaise, beer sauce.





После блюд классической мюнхенской кухни не забудьте насладиться традиционным десертом «Kaiserschmarr'n»!

After the dishes of the classical Munich cuisine, do not forget to enjoy the traditional dessert "Kaiserschmarr'n"!

Und zum Schluss was Sia'ß
Десерты
For the sweet tooth

«Kaiserschmarr'n». Кайзершмаррн (360 гр) RUB 410,-
Жареные кусочки сладких блинчиков с изюмом, подается с домашним вареньем.

«Kaiserschmarr'n»

Shredded, slices of sweet pancakes with raisins, served with homemade jam.

«Apfelstrudel». Яблочный штрудель (180/70 гр) RUB 470,-
Яблочный штрудель, с ванильным соусом или ванильным мороженым.

«Apfelstrudel»

Warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream.

«Käsekuchen». Творожный торт (120/70 гр) RUB 450,-
Творожный торт с вишневым вареньем и взбитыми сливками.

«Käsekuchen»

Baked cheese cake with hot cherry compote and whipped cream.

«Obstteller». Фруктовая Тарелка (450 гр) RUB 650,-
Нарезанные сезонные фрукты с шариком мороженого.

Fruit Plate

Seasonal fruits with ice cream.

«Eiscreme». Шарик мороженого (80 гр) RUB 180,-
Клубничное, шоколадное, ванильное.

«Assorted Ice Cream»

Strawberry, chocolate, vanilla.

«Schoko Brownie ». Шоколадный брауни с мороженым (295 гр) RUB 520,-
Chocolate brownie with ice cream

«Bayerische Creme mit Beerensauce». Баварский крем с ягодным соусом (250 гр) RUB 370,-
Традиционный баварский десерт на основе молока с ягодным соусом.

Bavarian cream with berry sauce

Traditional Bavarian milk-based dessert with berry sauce.



An Weiß'n
Белое вино
White wine

0,15 l

0,75 l

Айрен ,Тьерра Наталь, Испания, сухое RUB 350 - RUB 1750,-

Airen, Tierra Natal, Spain, dry

Пино Гриджио, Чиело, Италия, полусухое RUB 470 - RUB 2300,-

Pinot Grigio-Trebbiano, Cielo Italy, semi-dry

Шардоне, Лакки, Австралия, полусухое RUB 490 - RUB 2350,-

Chardonnay, Lakky, Australia, semi-dry

Совиньон Блан, Трапиче, Аргентина, сухое RUB 3000,-

Sauvingnon Blanc, Trapiche, Argentina, dry

Шардоне, Энтонис Хилл США, полусухое RUB 3500,-

Chardonnay, Anthony's Hill USA , semi-dry



An Sod'n
Красное вино
Red wine

0,15 l

0,75 l

Темпранильо ,Тьерра Наталь, Испания, сухоеRUB 350 - RUB 1750,-

Tempranillo, Tierra Natal, Spain, dry

Монтепульчано, Бруни, Италия, сухое RUB 470 -.RUB2300,-

Montepulciano, Bruni, Italy, dry

Шираз-Каберне Совиньон, Лакки, Австралия, полусухое RUB 490 -RUB2350,-

Shiraz-Cabernet Sauvignon, Lakky, Australia, semidry

Мерло, Чиело Италия, полусухое RUB 2800,-

Merlot, Cielo, Italy, medium dry

Мерло, Энтонис Хилл США, полусухоеRUB3500,-

Merlot, Anthony's Hill USA , medium dry

Портвейн.Port

0,05 l

Файн Тони, Грэм`с Португалия, сладкое RUB 540,-

Fine tawny Port, Graham`s, Portugal, sweet



Розовые и игристые вина

Rose and sparkling wines

0,15l

0,75l

Игристое вино Альфабето, Италия, брют RUB390,- RUB1900,-
Sparkling Wine Alfabeto, Italy, Dry

Игристое вино Альфабето, Италия, Сладкое RUB390,- RUB1900,-
Sparkling Wine Alfabeto, Italy, sweet

Био Био Бабблс, Италия, брют RUB2900,-
Bio Bio Babbles, Italy, dry

Розе д'Анжу, Ля Жаглери, Франция, полусухое RUB3700,-
Rose d'Anjour, France, medium dry



Крепкие алкогольные напитки Spirits

«Bauer schnaps». Бауэр шнапс.....	0,04 l	RUB 650,-
груша, малина, слива, абрикос, вишня, орех. pear, raspberry, plum, apricot, cherry, hazelnut.		
«Jägermeister». Ягермайстер		RUB 550,-

Водка/Vodka

0,05 l

1.0 l

Русский Стандарт Оригинальная	RUB 260,-	RUB 3800,-
Русский Стандарт Золотая	RUB 280,-	RUB 4800,-
Русский Стандарт Платинум	RUB 350,-	RUB 5800,-
Finlandia/Финляндия	RUB 350,-	RUB 5800,-
Белуга/Beluga	RUB 480,-	RUB 7800,-
Онегин/Onegin.....	RUB 570,-	
GreyGoose/Грей Гуз	RUB 710,-	RUB 12000,-
Домашние настойки/ Homemade liqueurs	RUB 310,-	RUB 6200,-
Малина-ваниль/ Raspberry vanilla		
Чёрная смородина/ Black currant		
Клюква-гибискус/ Cranberry hibiscus		
Лимончелло/ Limoncello		
Грейпфрут/ Grapefruit		
Хреновуха/ Horseradish		
Клюква-апельсин/ Cranberry-orange		



Крепкие алкогольные напитки Spirits

Американский виски/American whiskey

0,04l

Jack Daniel's/ Джэк Дэниэлс	RUB 650,-
Jack Daniel's Tennessee Honey/ Джэк Дэниэлс Теннесси Хани	RUB 650,-
Jack Daniel's Tennessee Apple/ Джэк Дэниэлс Теннесси Эпл	RUB 650,-
Gentleman Jack/ Джентельмен Джек	RUB 750,-

Jim Beam/ Джим Бим	RUB 450,-
Jim Beam Double Oak / Джим Бим Дабл Оак	RUB 470,-
Jim Beam Black Label/ Джим Бим Черная этикетка	RUB 510,-
Maker's Mark/ Мэйкерс Марк	RUB 650,-



Крепкие алкогольные напитки Spirits

Купажированный виски / Blended whiskey

	0,04l
Ballantines Finest/ Бэллантайнс Файнест.....	RUB 650,-
Ballantines 12 y.o/ Бэллантайнс 12 лет	RUB 750,-
Johnnie Walker Red Label/ Джонни Уокер Рэд Лэйбл	RUB 550,-
Johnnie Walker Black Label/ Джонни Уокер Блэк Лэйбл	RUB 730,-
Chivas Regal 12 y.o/ Чивас Ригал 12 лет	RUB 780,-
Chivas Regal 18 y.o/ Чивас Ригал 18 лет	RUB 1450,-
The Famous Grouse/Фэймос Граус	RUB 350,-
The Famous Grouse 12 years old/Фэймос граус 12 лет	RUB 620,-
WilliamLawson's/ ВильямЛоусонс	RUB 330,-
WilliamLawson's Super Spiced/ Вильям Лоусонс Пряный	RUB 330,-
Dewar's White Label/ Дюарс Уайт Лейбл	RUB 390,-
Dewar's 12 years old / Дюарс 12 лет	RUB 660,-
Suntory, "Toki"/ Сантори Токи.....	RUB 890,-

Односолодовый виски / Single Malt Whisky

Aberfeldy 12 y.o / Аберфелди 12 лет	RUB 1190,-
Auchentoshan 12 Y.O./ Акентошан 12 лет	RUB 660,-
Benriach 10 Y.O/ Бенриах 10 лет	RUB 550,-
Singleton 12 Y.O./ Синглтон 12 лет	RUB 1060,-
Talisker 10 Y.O/ Талискер 10 лет	RUB 1600,-
Bruichladdich Scottish Barley./ Брукладди, Скоттиш Барли	RUB 1480,-
Lagavulin 16 Y.O./ Лагавулин 16 лет	RUB 2260,-
Highland Park 12 y.o/ Хайлэнд Парк 12 y.o	RUB 780,-
Highland Park 18 y.o/ Хайлэнд Парк 18 y.o	RUB 1950,-
The Macallan Double Cask 12 Y.O./ Макаллан Дабл Каск 12 лет.	RUB 1100,-
The Macallan Fine Oak 12 y.o/ Макаллан Файн Оак 12 лет	RUB 1250,-
The Macallan Fine Oak 18 y.o/ Макаллан Файн Оак 18 лет	RUB 2900,-
The Macallan Fine Oak 21 y.o/ Макаллан Файн Оак 21 год	RUB 4200,-



Крепкие алкогольные напитки Spirits

Коньяк/Cognac

0,04l

	VS	VSOP	XO
Hennesy/Хенесси	RUB 750,-	RUB 1100,-	RUB 2900,-
Remy Martin/Реми Мартен	RUB 700,-	RUB 1100,-	RUB 2800,-
Courvoisier/ Курвуазье	RUB 750,-	RUB 990,-	RUB 2900,-
Baron Otard /БаронОтард	RUB 990,-		
Martell/Мартель	RUB 750,-	RUB 980,-	RUB 2800,-

Бренди/Brandy

0,04l

ArArAt.АрАрАт 5*	RUB 480,-
Metaxa 12 Stars/Метакса 12 звезд	RUB 630,-
Grappa Friulana/Граппа Фриулана Нонино	RUB 700,-



Крепкие алкогольные напитки Spirits

Ром/ Rum

0,04l

Oakheart Original/ Оакхарт Ориджинал	RUB 310,-
Bacardi Carta Blanca/ Бакарди Карта Бланка	RUB 380,-
Bacardi Carta Negra/ Бакарди Карта Нэгра	RUB 380,-
Angostura Aged 5Y.O / Ангостура 5 лет	RUB 630,-
Zacapa , Gran Reserva 23Y.O , / Закапа 23 года	RUB 1550,-

Джин /Gin

0,04l

Gordon's/ Гордонс	RUB 530,-
Bombay Sapphire/ Бомбей Сапфир	RUB 580,-
The Botanist/ Ботанист	RUB 850,-
Sipsmith London Dry/ Сипсмит Лондон Драй	RUB 650,-

Текила/Tequila

0,04l

Sauza Silver/ СаузаСильвер	RUB 390,-
Sauza Gold/ Сауза Голд	RUB 410,-
Olmeca Blanco/Ольмека Бланко	RUB 460,-
Olmeca Gold/Ольмека Голд	RUB 510,-
Cazadores Blanco. Казадорес Бланко	RUB 820,-
Cazadores Anejo. Казадорес Аньехо	RUB 1250,-



ЛИКЕРЫ, БИТТЕРЫ, ВЕРМУТЫ LIQUEURS, BITTERS, VERMOUTHS

0,04l

Ягермайстер..... RUB 550,-

Jägermeister

Кампари..... RUB 410,-

Campani

Куантро RUB 390,-

Cointreau

Бейлис Айриш Крим RUB 380,-

Bailey's Irish Cream

Калуа RUB 410,-

Kahlúa

Амаретто Дисаронно RUB 390,-

Amaretto Disaronno

Самбука Вилла Кордеа RUB 380,-

Sambuca Villa Cordea

Амаро ди Ангостура RUB 630,-

Amaro Di Angostura

Martini Bianco, Rosso, Dry, Fiero..... RUB 290,-

Мартини Бьянко, Россо, Драй, Фиеро



Прохладительные напитки Soft drinks

Безалкогольные напитки (0,33 l) RUB 270,-
Soft Drinks

«Кока-Кола», «Кока-Кола Zero», «Фанта», «Спрайт», «Швепс» . "Coca-Cola", "Coca-Cola Zero", "Fanta", "Sprite", "Schweppes".

Ред Булл Энергетический напиток (0,25 l) RUB 380,-
Red Bull Energy Drink

«Apfelschorle».Шорле из яблочного сока (0,3 l) RUB 180,-
 Освежающий напиток из яблочного сока, смешанного с минеральной водой.

«Apfelschorle» .Apple Juice Spritzer

Very popular Bavarian thirst quencher, made of apple juice and sparkling water.

«Spezi» Шпеци RUB 260,-

Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду, состоящий из Кока-Колы и Фанты.

Popular Bavarian soft drink, perfectly quenches thirst, consisting of Coca-Cola and Fanta.

Клюквенный морс RUB 250,- RUB 750,-
Cranberry Juice

Молочный коктейль в ассортименте RUB 350,-
Milkshake

Сок в ассортименте RUB 210,-

Яблоко, апельсин, томат, вишня, грейпфрут.

Fruit Juices

Orange, apple, tomato, grapefruit, cherry.

Домашний Лимонад RUB 290,-

Лайм, лимон, грейпфрут, апельсин.

Homemade Lemonade

Lime, lemon, orange, grapefruit.

Свежевыжатый сок RUB 390,-

Апельсин, грейпфрут.

Fresh Juice

Orange, grapefruit,.



Минеральная вода и горячие напитки Water Hot beverages

Газированная минеральная вода/ Sparkling

Бон Аква	0,5 l	RUB 180,-
Bon-Aqua		
Боржоми		RUB 480,-
Borjomi		
Аква Русса		RUB 450,-
Aqua russa	0,25 l	
Сан Пеллегрино		RUB 380,-
St.Pellegrino	0,33 l	
Перье		RUB 380,-
Perrier	0,2 l	
Аква Русса		RUB 280,-
Aqua russa		

Негазированная минеральная вода/ Still

Бон Аква	0,5 l	RUB 180,-
Bon-Aqua		
Аква Русса		RUB 450,-
Aqua russa	0,2 l	
Аква Русса		RUB 280,-
Aqua russa	0,25 l	
Аква Панна		RUB 380,-
Acqua Rapna	0,75 l	
Аква Панна		RUB 650,-
Acqua Rapna		

Горячие напитки / Hot beverages

Кофе	RUB240,-
Coffee«Americano»	
Эспрессо/Ристретто	RUB240,-
Espresso/Ristretto	
Двойной эспрессо	RUB280,-
Double espresso	
Капучино	RUB280,-
Сарруцино	
Кофе «Латте»	RUB280,-
«Caffè Latte»	
Чайник чая	RUB390,-
Ассам, Ассам с Чебрецом, Эрл Грей, Сенча, Красные ягоды, Зеленый с жасмином, , Ройбуш со сливками.	
Tea by Pot	
Assam Jamguri, Earl Grey Blue Blossom, Assam Thyme, China Green Pure Chun Mee, Red fruit China Green Jasmine Chung Hao, Rooibush Strawberry Cream.	



**В нашей коктейльной карте Вы найдете идеальное
дополнение к Вашему блюду**

**In our cocktail card you will find the perfect
addition to your dish**



Cocktails Munchner Art Коктейли по-мюнхенски Cocktails Munich Style

«Aperol Spritz» .Апероль Шпритц (0,3l) RUB 610,-

*Игристое вино, Апероль, апельсин, содовая, лёд.
Sparkling wine, Aperol, orange, sparkling water, ice.*

«Weinschorle» .Шорле из белого сухого вина (0,28l) RUB 410,-

*Белое вино, лимон, содовая, лёд.
White wine, lemon, sparkling water, ice.*

«Shnapps Tonic» (0,3l) RUB 510,-

*Шнапс, тоник, лимон, лёд.
Shnapps, tonic, lemon, ice.*

«Hugo» .Хуго (0,3l) RUB 510,-

*Игристое вино, лайм, сок лайма, мята, сироп бузины, лёд.
Sparkling wine, lime, lime juice, mint, elderflower syrup, ice.*

Tequila Sunrise (0,3 l) RUB 480,-

*Текила, апельсиновый сок, сироп гренадин, лёд.
Tequila, orange juice, grenadine syrup, ice.*

Cuba Libra (0,3 l) RUB 480,-

*Ром, лайм, кока-кола, лёд.
Rum, lime, Coca-Cola, ice.*

Long Island ice tea (0,3 l) RUB 510,-

*Ром, текила, водка, джин, трипл сек, кока-кола, лимон
Rum, tequila, vodka, gin, triple sec, Coca-Cola, lemon.*

Mojito (0,3 l) RUB 480,-

*Ром, лайм, мята, содовая, сахарный сироп, лёд.
Rum, lime, mint, sparkling water, sugar syrup, ice.*

Margarita (0,1 l) RUB 480,-

*Текила, лайм, трипл сек, сахарный сироп.
Tequila, lime, triple sec, cane sugar.*



Коктейли Cocktails

Daiquiri (0,1 l)	RUB 510,-
<i>Ром, лайм, , сахарный сироп.</i> <i>Rum, lime, sugar syrup.</i>	
Cosmopolitan (0,1l)	RUB 490,-
<i>Цитрусовая водка, морс, лимонный сок, трипл сек.</i> <i>Citron, juice, lemon juice, triple sec.</i>	
Negroni (0,15 l).....	RUB 510,-
<i>Кампари, Мартини Россо, джин.</i> <i>Campari, Martini Rosso, gin.</i>	
Black Russian (0,15l)	RUB 410,-
<i>Калуа, водка</i> <i>Kahlua, vodka.</i>	
Balalaika (0,1l).....	RUB 450,-
<i>Водка, лимон, трипл сек</i> <i>Vodka, lemon, triple sec.</i>	
Campari Spritz (0,3l)	RUB 620,-
<i>Кампари, игристое вино, апельсин, газированная вода</i> <i>Campari, sparkling wine, lemon, orange, sparkling water.</i>	
Caipiroska (0,15l)	RUB 340,-
<i>Водка, лайм, сахарный сироп.</i> <i>Vodka, lime, sugar syrup.</i>	
Godfather (0,15l)	RUB 480,-
<i>Виски, амаретто.</i> <i>Whiskey, Amaretto.</i>	
Natasha`s kiss (0,05l)	RUB 420,-
<i>Амаретто, сок лимона.</i> <i>Amaretto, lemon juice.</i>	
Carrot dog (0,05l).....	RUB 420,-
<i>Текила, самбука, табаско.</i> <i>Tequila, Sambuca, Tabasco.</i>	
B-52 (0,05l)	RUB 450,-
<i>Бейлиз, Калуа, Куантро.</i> <i>Baileys, Kahlua, Cointreau.</i>	
Boyarskiy (0,05l)	RUB 320,-
<i>Водка, табаско, гренадин.</i> <i>Vodka, Tabasco, grenadine.</i>	
Глинтвейн (0,25l)	RUB 410,-
<i>Вино, мед, апельсин, корица, бадьян.</i> <i>Wine, honey, orange, cinnamon, star anise.</i>	

