



Добро пожаловать в «Paulaner Bräuhaus» Пауланер Браухаус!

Сердечно приветствуем Вас в нашем ресторане! Специально для Вас мы постарались воссоздать здесь атмосферу Мюнхена — столицы Баварии, с ее многовековыми традициями и гостеприимством. Вы почувствуете атмосферу, которая удивит вас своей самобытностью и оригинальностью. Вы поймете, что посещение нашего ресторана — это всегда гастрономическое и культурное событие!

Вас ждет разнообразное меню: баварские традиционные блюда дополнены блюдами международной и местной кухни. Многие блюда подаются на больших деревянных подносах в больших чугунных сковородах или глубоких тарелках для больших и веселых компаний.

Какое бы блюдо вы ни попробовали, наше свежесваренное пиво «Paulaner» (Пауланер) всегда будет замечательным дополнением. Наш пивовар всегда рад посвятить Вас в тонкости своего искусства, если у Вас возникнут вопросы.

Насладитесь атмосферой уюта и гостеприимства нашего ресторана, ощутите традиционный Баварский уклад жизни.

Танцуете ли вы до ночи или просто расслабляетесь с друзьями за ужином, проведите время с удовольствием в нашем ресторане!

*Коллектив «Paulaner Bräuhaus»
Пауланер Браухаус.*



Эдуард фон
Грютцнер,
«Пивовар», 1896

Процесс пивоварения

1. Дробление солода, затирание, фильтрация;
2. Кипячение сусла;
3. Брожение;
4. Созревание.

В нашем ресторане предлагается пиво «Paulaner» (Пауланер), изготовленное в собственной пивоварне мастером-пивоваром.

Чтобы убедиться в подлинности процесса, вы всегда можете записаться на экскурсию по пивоварне. Подробности уточняйте у администратора ресторана.

СОРТА ПИВА НАШЕГО РЕСТОРАНА ПАУЛАНЕР БРОЙХАУС

PAULANER "LAGER" 290 0,3 л
ЛАГЕР | 390 0,5 л

светлое 670 1 л
нефильтрованное
содержание алкоголя 4,9 %
экстрактивность сусла 12,3 %

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». Натуральное и нефильтрованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни «Paulaner» (Пауланер).

PAULANER "WEIS" 290 0,3 л
ХЕФЕ-ВАЙСБИР | 390 0,5 л

светлое пшеничное 670 1 л
нефильтрованное
содержание алкоголя 5,1 %
экстрактивность сусла 12,3 %

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве исконно натуральный вкус наряду с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами.

PAULANER "SPECIAL" 290 0,3 л
СПЕЦИАЛЬНОЕ | 390 0,5 л
«ДУНКЕЛЬ» 670 1 л

темное ячменное
нефильтрованное
содержание алкоголя 5,4 %
экстрактивность сусла 13,7 %

Мюнхенский деликатес. Имеет темно-коричневый оттенок, благодаря своей уникальности заслуживает, чтобы насладиться им в любое время. Насыщенное пиво, с отчетливым вкусом солода и легкой горчинкой. Отличается тонким вкусом карамели, орехов и цуката. Легкая сладость обжаренного солода гармонично дополняет тонкую горечь хмеля. Наше Оригинальное Мюнхенское темное пиво обладает великолепным каштановым оттенком благодаря высокотемпературной сушке, обжаривания ячменного солода и особому процессу затириания.

БУТЫЛОЧНОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

NON ALCOHOL
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ | 460 0,5 л

плотность сусла 6,5 %
содержание алкоголя менее 0,5 %

Безалкогольное пшеничное пиво «Пауланер» варится с 1986 года без перерыва, чтобы вы могли попробовать этот прекрасный напиток с фруктовым ароматом и тонкими нотками солода и дрожжей.

ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ «PAULANER» (ПАУЛАНЕР)

RADLER
РАДЛЕР | 410 0,5 л

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

RUSS'N
РУССН | 410 0,5 л

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива Paulaner «Weis» и 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.

ПИВО НАШЕЙ РЕСТОРАННОЙ ПИВОВАРНИ В БОЧОНКАХ

6500 10 л



Генри Синглтон,
«Дверь пивной», 1790

Наш бренд

Благодаря увлеченности, профессионализму и многовековому опыту целых поколений пивоваров «Paulaner» (Пауланер) были созданы сорта пива высшего качества и неповторимого вкуса. Пиво «Paulaner» (Пауланер) экспортируется почти в 70 стран мира. Вы спросите, в чем состоит рецепт успеха? Ответ прост: преданность делу, мастерство, умение и опыт, которые совершенствовались с 1634 года. «Paulaner» (Пауланер) варит пиво с душой и от всего сердца!

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

SCHLACHTERPLATTE ШЛАХТПЛАТТЕ

Мясное ассорти: свиная рулька, жаренная свиная шея, мясной хлебец либеркэсе, тюрингские и мюнхенские колбаски. Подается с зауэркраут, жареным картофелем и горчицей

3100 1805 г – для 2 человек

ASSORTED SAUSAGES АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

Мюнхенские отварные колбаски, тюрингские и нюрнбергские колбаски, колбаска с сыром и мясной хлебец либеркэсе. Подается с зауэркраут, жареным картофелем и горчицей

2500 1320 г – для 2 человек

СУПЫ

GOULASH SOUP СУП ГУЛЯШ | 490 300 г

Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем

BORSCHT БОРЩ | 420 430/50/30 г

Подается со смальцем, зеленью и сметаной

CELERY CREAM SOUP КРЕМ-СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ | 410 245 г

Корень сельдерея, лук, куриный бульон, сливки, домашняя свиная колбаска

FISH SOUP УХА ИЗ СУДАКА С ДЫМКОМ | 450 450 г

Бульон, судак, лук порей, картофель, томаты черри

CHICKEN BROTH КУРИНЫЙ БУЛЬОН | 385 350 г

Подается с баварской лапшой шпецле



Эдуард фон Грютцнер, «Три монаха во время еды», 1885

Что означает «Бротцайт»?

Баварское выражение «Brotzeit» (Бротцайт) означает плотную закуску, которую употребляли между завтраком и обедом, и обедом и ужином. Во времена, когда большинство городского и сельского населения занималось тяжелым физическим трудом, плотная закуска — «Brotzeit» (Бротцайт) — была подкреплением между основными приемами пищи.

Сегодня такая закуска не столь объемна. Более плотный вариант часто заменяет обед или ужин, а также часто подается в мюнхенских «Biergarten» (пивных садах). «Brotzeit» (Бротцайт) состоит из ломтиков различных сортов хлеба, выпечки, сыра, мясных изделий, колбасок, овощей и приправ.

ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ ЗАКУСКИ

BROTZEIT

БРОТЦАЙТ | 980 490 г – для 2 человек

Фирменное ассорти холодных мясных закусок: домашняя краковская колбаса, пряные свиные колбаски, карбонат, сыр Маасдам, обацда, соленья

OBATZDA

ОБАЦДА | 100 50 г

Сырная закуска с добавлением чеснока и ароматных специй

SMALETS

ШМАЛЬЦ | 100 50 г

Перетопленное свиное сало со шкварками и ароматными специями

ХЛЕБ И БРЕЦЕЛЬ

BREAD BASKET

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 150 60/20 г

2 фирменные булочки с зеленым маслом

PRETZL

БРЕЦЕЛЬ | 220 1шт.

Свежевыпеченный немецкий крендель с солью. Рекомендуем попробовать со смальцем или обацдой

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

MUNICH WURSTSALAT

**МЮНХЕНСКИЙ
ВУРСТСАЛАТ** | 545 240 г

Колбаски из телятины, маринованный лук, корнишоны, паприка, томаты черри, листья салата, зерновая горчица, соус винегрет и бальзамик крем

BACKHENDL SALAD

САЛАТ БАКХЕНДЛЬ | 590 250 г

Филе цыпленка в особых сухарях, листья салата, заправка из йогурта и лимона

BEEF TONGUE SALAD

**САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ
ГОВЯДИНЫ С ЯЗЫКОМ** | 680 210 г

Отварная говядина, телячий язык, редис, тыква, лук порей, «сено» из сельдерея, заправка на основе тыквенного масла

HERRING WITH POTATO

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ | 440 190 г

Филе сельди, обжаренный картофель, зеленое яблоко, маринованный лук, розовый перец

DORBLU SALAD

**САЛАТ С ЯБЛОКОМ
И СЫРОМ ДОР БЛЮ** | 485 140 г

Листья салата, зеленое яблоко, сыр с голубой плесенью, грецкий орех, лимонное масло

BAKED BEET AND PUMPKIN SALAD

**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛЫ И ТЫКВЫ** | 530 240 г

Печеная свекла, томленая тыква, грейпфрут, листья салата, творожный сыр, карамелизованный грецкий орех

ROASTED CAMAMBERT
WITH BERRY SAUCE

**ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ** | 650 135 г

Камамбер в специальной панировке, брусничный соус, карамелизованный грецкий орех



Эдуард Конт, Пивная серия

Традиционное мюнхенское блюдо

Мюнхенская белая колбаска «Weißwurst» (Вайсвурст) — любимое традиционное блюдо в Баварии. Эти колбаски были впервые приготовлены в 1857 году в Мюнхене. До сих пор «Weißwurst» (Вайсвурст) готовится по старинному рецепту из телячьего фарша, бекона, с добавлением различных пряностей, лимонной цедры и петрушки.

По традиции «Weißwurst» (Вайсвурст) готовят рано утром. Сосиски едят предпочтительно в первой половине дня: по старинным преданиям «Weißwurst» (Вайсвурст) не должен «услышать» бой колоколов, извещающих наступление полудня. Это объясняется тем, что более 150 лет назад не существовало современных холодильников. Однако, этот старинный обычай сохранился в Мюнхене до сих пор.

СОСИСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

NÜRNBERGER SAUSAGES

НЮРНБЕРГСКИЕ | 620 120/150/150/30/30 г

Маленькие жаренные свиные колбаски с зауэркраут, картофельным пюре и соусом дэмигласс

LAMMBRATWURST SAUSAGES

**КОЛБАСКИ
ИЗ БАРАНИНЫ** | 950 180/150/30/30 г

Подаются с немецкой капустой и острой горчицей

RIESEN KÄSEBRATWURST

КОЛБАСКИ XL | 800 270/150/30 г

Колбаски из свинины с сыром и розовым перцем, подаются с картофельным пюре и сладкой баварской горчицей

THÜRINGER SAUSAGES

ТЮРИНГСКИЕ | 690 180/150/120/30 г

Жареные колбаски из свинины с зауэркраут, жареным картофелем и острой горчицей

MÜNCHENER WEISSWURST

**МЮНХЕНСКИЙ
ВАЙСВУРСТ** | 600 150/30 г, 1 БРЕЦЕЛЬ

Отварные белые сосиски из телятины с брецелем и сладкой горчицей

DREI BAYERN

**БАВАРСКАЯ
ТРОЙКА** | 720 60/90/100/150/150/30/30 г

Тюрингская и нюрнбергские колбаски, либеркэзе, зауэркраут и картофельное пюре с острой горчицей

ТРАДИЦИОННЫЕ БАВАРСКИЕ БЛЮДА

SCHWEINSHAXE

СВИНАЯ РУЛЬКА | 1350 750/150/50/30 г

Свиная рулька с зауэркраут и специальным соусом дэмигласс

BRÄUHAUS-RIPPER'L

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ | 850 300/150/30 г

Жареные свиные ребрышки с соусом барбекю, запеченным картофелем и сметаной

HALBES GEBACKENES HAHNCHEN

**ПОЛОВИНКА
ЦЫПЛЕНКА** | 790 400/150/30 г

Половинка запеченного цыпленка с картофелем фри и кетчупом

BRÄUHAUS-PFANDER'L

**ШПЕЦЛЕ
СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ** | 650 300 г

Жареная свиная вырезка с грибами, домашней баварской лапшой, запеченная с сыром

WIENER SCHNITZEL

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ | 750 270/150/30 г

Отбивная свинина в панировке с картофелем фри и кетчупом

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

REIBERDATSCHI

РАЙБЕРДАЧИ | 500 310/30 г

Хрустящие картофельные оладьи с грибным соусом на сливках и сыром



Вильгельм Леман-Леонхард, «Антикварные пивные кружки»

Закон о чистоте пива

В 1516 году «Баварский закон о чистоте пива» — «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) — положил конец всем экспериментам в области пивоварения. В законе четко определялись ингредиенты, разрешенные в производстве пива. Тем самым предполагалось оптимизировать пивоваренный процесс.

«Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) — самый ранний документ, который устанавливает правила производства продуктов питания. Посредством этого закона Герцог Вильгельм IV Баварский предписывал: в процессе варки пива использовать только воду, дрожжи, солод и хмель.

РЕЧНАЯ И МОРСКАЯ РЫБА

SALMON STEAK
ФИЛЕ ЛОСОСЯ | 1200 110/60/80 г

Подается с томленной морковью и воздушным муссом из корня сельдерея

PIKE PERCH FILLET
ФИЛЕ СУДАКА | 850 130/60/65 г

Подается со шпинатом и подкопченным картофельным пюре и лимонным маслом

БЛЮДА ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

BEEF RIBS
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА

Подаются с брусничным соусом и овощами гриль

1950 360/180/50 г

BEEF STROGANOFF
БЕФСТРОГАНОВ | 980 230/150 г

Кусочки говяжьей вырезки с сливочным соусом с грибами, картофельным пюре и соленым огурчиком

CHEESEBURGER
ЧИЗБУРГЕР
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ | 790 380 г

Подается с брусничным соусом барбекю, соленым огурчиком и свежими овощами

CHICKEN BURGER
БУРГЕР С КУРИЦЕЙ | 650 370 г

Куриное филе в панировке, грибной соус, соленый огурчик, свежие овощи

ГАРНИРЫ

GRILLED VEGETABLES
ОВОЩИ ГРИЛЬ | 320 180 г

Цуккини, баклажаны, болгарский перец, соус песто

SAUERKRAUT
ЗАУЭРКРАУТ | 250 150 г

Тушеная квашеная капуста

MASHED POTATO
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 200 150 г

FRENCH FRIES
КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С КЕТЧУПОМ | 285 150/30 г

SPAETZLE
ШПЭЦЛЕ | 250 150 г

Домашняя лапша



Олаф Симонс Йенсен, «Интерьер погреба с монахами в праздничном настроении», 1904

Первая знаменитость в области пивоварения

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах — брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней «Paulaner» (Пауланер). Благодаря его мастерству, из пива, которое монахи пили во время строгих постов, был выведен сорт «Salvator» (Сальватор). Это пиво не только насыщало и подкрепляло силы, но, вероятно, и немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Paulaner Salvator» (Пауланер Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода — оно неповторимо!

ДЕСЕРТЫ

ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ | 150 50 г

Уточните ассортимент у Вашего официанта

APPLE STRUDEL

**ЯБЛОЧНЫЙ
ШТРУДЕЛЬ** | 395 150/50/30/10 г

Теплый яблочный штрудель, подается с ванильным соусом и ванильным мороженым

MANGO DESSERT

**ДЕСЕРТ
МАНГО-МАРАКУЙЯ** | 440 100 г

Сливочный мусс, манго пюре. Начинка из маракуйи, песочное тесто

CHOCOLATE CAKE

ТОРТ «ПРАГА» | 380 115/30 г

Три слоя шоколадного бисквита, масляный крем с какао, шоколад, малиновый соус, безе

CHEESE PLATTER

АССОРТИ СЫРОВ | 850 30/30/30/30/15 г

Сырное ассорти с тремя видами сыра, подается с кусочками яблок, виноградом и медом

BAVARIAN CREAM
БАВАРСКИЙ КРЕМ

Сливки, желатин, яичный желток,
малиновый соус

320 135 г



Эдуард
фон Грютцнер,
«Фальстаф», 1906

Наше время

Настали новые времена. С открытием дрожжевой клетки и изобретением холодильных установок в 19 веке началась новая эпоха в области пивоварения, которая ознаменовалась разнообразием сортов пива, высокими стандартами качества и глобализацией.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

BEER SNACK ПИВНОЕ АССОРТИ

Либеркэзе, свиные ребра, нюрнбергские колбаски, кольца кальмара,
соусы барбекю и айоли, сырны палочки, халапеньо

990 510 г

BREAD STICKS

ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

290 180/30 г

Гренки из ржаного хлеба, сыр Гауда, чесночное масло,
соус айоли

SQUID RINGS

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В КЛЯРЕ

540 145/30 г

Кальмар, особая сухарная панировка, соус чесночный
айоли

CHICKEN WINGS

ПИКАНТНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

450 285 г

Обжаренные и глазированные с соусом сладкий чили

FRENCH FRIES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

285 150/30 г

CHEESE STICKS

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

390 150/30 г

сыр Гауда в панировке, брусничный соус

SAUCES

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СОУС

50 30 г

- Горчица «Баварская», сладкая
- Горчица «Классическая», острая
- Кетчуп томатный
- Соус «Барбекю»
- Сметана
- Майонез
- Чесночный айоли
- Соус «Деми Гляс»
- Оливковое масло

Питер Янс Кваст,
«Крестьяне
в таверне»



Пивные фестивали

На немецкие пивные фестивали съезжаются ценители солода и хмеля со всего мира.

Самое знаменитое мероприятие — это, конечно, баварский Октоберфест, длящийся от двух до трех недель в конце сентября — начале октября. Также немалой популярностью пользуются Фолкфест и Весенний фестиваль в Штутгарте, Старкбирзейт (фестиваль крепкого пива) в Мюнхене, Бергкирхвайх в Эрлагене и другие народные гулянья.

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

АЛЬФАБЕТО | 370 125 мл
2200 750 мл

брют, Италия

БАЛАКЛАВА | 490 125 мл
2900 750 мл

брют, Россия

КАЗА ДЕФРА,
ПРОСЕККО | 790 125 мл
4700 750 мл

Италия

ЛАНСОН ЛЕ
БЛЭК ЛЕЙБЛ | 9900 375 мл
18500 750 мл

Брют, Франция

БЕЛОЕ ВИНО

ПАДДЛ КРИК,
СОВИЊОН БЛАН | 5900 750 мл

Мальборо, Новая Зеландия

ЖАРДЕН ДЕ ЛА
ТОР, МАРСАН
СОВИЊОН БЛАН | 590 125 мл
3490 750 мл

Франция

ХАНС БАЕР,
РИСЛИНГ | 650 125 мл
3900 750 мл

Германия

СЕМИСАМ, ШАРДОНЕ
СОВИЊОН БЛАН | 490 125 мл
2950 750 мл

Россия

САНТА РИВЕ, СОАВЕ | 490 125 мл
2900 750 мл

Италия

МАРЕ&ГРИЛЬ,
ВИЊЮ ВЕРДЕ | 540 125 мл
3200 750 мл

Португалия

УРБАН, РИСЛИНГ | 5200 750 мл

Германия

ВИЊЯ АЛБАЛИ,
СОВИЊОН БЛАН | 4300 750 мл

Испания

ПФЕФФЕРЕР | 7400 750 мл

Италия

ГАВИ ВАЛЕНТИНО | 7500 750 мл

Италия

ЛЕФКАДИЯ,
СОВИЊОН БЛАН | 6700 750 мл

Россия



Ян Стен, «Риторики
в окне», 1662–66

Наука о пиве

Наука, изучающая пиво, называется Zythology (Зитология). Термин образован от двух греческих слов: «Zyθος» (пиво) и «Logos» (исследование). А в Германии существует Мюнхенский институт пива, ученые которого научно доказали, что благодаря уникальному составу 1 литр нефilterованного немецкого пива в 10 раз полезнее, чем 1 литр молока.

КРАСНОЕ ВИНО

ЖАРДЕН ДЕ ЛА ТОР,
ГРЕНАШ СИРА | 590 125 мл
3490 750 мл

Франция

СЕМИСАМ | 490 125 мл
2950 750 мл

Россия

ХАНС БАЙЕР,
ПИНО НУАР | 650 125 мл
3900 750 мл

Германия

ТРАПИЧЕ,
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН | 560 125 мл
3200 750 мл

Аргентина

ЧЕЛО, САНДЖОВЕЗЕ
ПРИМИТИВО | 490 125 мл
2900 750 мл

Италия

СИКОРЫ,
ПИНО НУАР | 6700 750 мл

Россия

ПОДЕРЕ,
МОНТЕПУЛЬЧАНО
Д'АБРУЦЦО | 4700 750 мл

Италия

УНА, ЦВАЙГЕЛЬТ
САННИ РЭД | 7400 750 мл

Австрия

АСЬЕНДА ЛОПЕС
ДЕ АРО, ТЕМПРАНИЛЬО | 4700 750 мл

Испания

ДОМИНИ, ВЕНЕТИ
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ
РИПАССО ЛА КАЗЕТТА | 12500 750 мл

Италия



Эдуар Мане,
«Две женщины,
пьющие пиво», 1878

Как появилось немецкое пиво

Впервые немецкое пиво упоминается в немецких летописях VIII века н.э., как некий “ячменный сок”. Именно тогда этот напиток стали производить на юге Германии. Оттуда он постепенно стал распространяться по всей территории будущей Германии, а также за ее пределами. Так, например в этот же период немецкое пиво попадает в Швейцарию через монастырь Санкт Галлен, который узаконил его поставки из города Гайзинген.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ESPRESSO
ЭСПРЕССО | 190 50 мл

DOUBLE ESPRESSO
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО | 230 100 мл

AMERICANO
АМЕРИКАНО | 200 150 мл

CAPPUCCINO
КАПУЧИНО | 270 200 мл

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ
МОЛОКЕ | 320 200 мл

LATTE
ЛАТТЕ | 270 250 мл

НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ
МОЛОКЕ | 320 250 мл

HOT CHOCOLATE
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД | 300 70/150 мл
Горячий шоколад, молоко

TEA IN ASSORTMENT
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ
И ЧЕРНЫЙ ЧАЙ | 390 400 мл

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

JUICE IN ASSORTMENT
СОК В АССОРТИМЕНТЕ | 180 200 мл
700 1 л
Яблочный, апельсиновый, томатный,
грейпфрутовый, ананасовый

LEMONADE
ДОМАШНИЙ
ЛИМОНАД | 250 200 мл
Грейпфрут, лимон, апельсин

FRESH JUICE
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК | 350 200 мл
Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый,
морковный, сельдереевый

BERRY JUICE
МОРС | 200 200 мл
800 1 л
Клюква

SOFT DRINKS
ЛИМОНАДЫ | 250 330 мл
Добрый кола, Добрый кола без сахара,
Добрый Апельсин, Лимон-лайм, Манго-Маракуйя

COMBUCHA
КОМБУЧА | 590 330 мл
В ассортименте

RED BULL
РЭД БУЛЛ | 550 250 мл



Эдуард фон
Грютцнер, «Закуска
монастырского
бондаря», 1912

Жители средневековой Европы выпивали по 300 литров пива в год из-за низкого качества воды. Дело в том, что брожение убивало большинство патогенных бактерий, что делало даже плохое пиво намного безопаснее чистой воды. Благодаря углеводам и высокому содержанию полезных микроэлементов и витаминов в составе пиво получило второе название — «жидкий хлеб». Монахам, занимающимся пивоварением, позволялось выпивать по 5 литров своего напитка в день независимо от дня недели, праздника или поста.

ВОДА

BORJOMI
БОРЖОМИ | 390 500 мл
газированная

BON AQUA
БОН АКВА | 210 330 мл
газированная,
негазированная

SAN BENEDETTO
САН БЕНЕДЕТТО | 420 250 мл
690 750 мл
газированная,
негазированная

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SPEZI
ШПЕЦИ | 280 300 мл

Популярный баварский безалкогольный напиток,
прекрасно утоляющий жажду. Сделан из Добрый кола
60% и Добрый апельсин 40%

APFELSCHORLE
ШОРЛЕ | 250 200 мл
900 1л

Очень популярный баварский освежающий напиток,
состоящий из яблочного сока 60%, смешанного
с газированной минеральной водой 40%.

Адриан ван Остаде,
«Выпивохы», 1660



С ростом международных отношений в Германии появились всемирно известные пивные города. В XIV веке Бремен был средоточием экспорта пива в Голландию, Англию и Скандинавию, Гамбург был пивоварней Ганзы. К 1500 году здесь находилось около 600 пивоваренных заводов. Ганзейские пивоварни экспортировали пиво вплоть до Индии. Брауншвейг и Эйзбек, родина бочкового пива, также были важными пивными городами.

ВОДКА

БЕЛУГА НОБЛ | 490 40 МЛ
5900 500 МЛ

ОНЕГИН | 490 40 МЛ

ЦАРСКАЯ
ОРИГИНАЛЬНАЯ | 290 40 МЛ
3600 500 МЛ

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ | 320 40 МЛ
3800 500 МЛ

ШМИДТ | 590 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ
ОРИДЖИНАЛ | 280 40 МЛ
6400 1Л

РУССКИЙ
СТАНДАРТ ГОЛД | 290 40 МЛ

РУССКИЙ СТАНДАРТ
ПЛАТИНУМ | 340 40 МЛ

ФИНЛЯНДИЯ | 540 40 МЛ

ШНАПС | 40 МЛ

БАУЭР | 620

В ассортименте

ДЖИН | 40 МЛ

БОМБЕЙ САПФИР | 790

ЭТСУ | 1200

НОРМИНДИЯ | 590

БИ ДЖИН | 540

РОКУ | 990

СИПСМИТ | 950

ГЛЕНС | 570

РОМ | 40 МЛ

БАЙЮ УАЙТ | 890

АГУАНИЛЭ СИЛЬВЕР ДРАЙ | 570

ТАКАМАКА ДАРК СПАЙСЕД | 540

ТАКАМАКА БЛАН | 640

БРУГАЛ 1888 | 1200



Эдуард фон
Грютцнер, «Перекур
пивовара», 1882

Пивные фестивали

На немецкие пивные фестивали съезжаются ценители солода и хмеля со всего мира. Самое знаменитое мероприятие — это, конечно, баварский Октоберфест, длящийся от двух до трех недель в конце сентября — начале октября. Также немалой популярностью пользуются Фолкфест и Весенний фестиваль в Штутгарте, Старкбирзейт (фестиваль крепкого пива) в Мюнхене, Бергкирхвайх в Эрлагене и другие народные гулянья.

ВИСКИ | 40 мл

ГЛЕН СКОША ДАБЛ КАСК | 2100

ГЛЕН СКОША
ВИКТОРИАНА | 3900

ГЛЕН СКОША 10 ЛЕТ | 1990

МЭЙКЕРС МАРК | 990

ДЖЕМЕСОН | 640

ДЖЕК ДЭНИЭЛС ХАНИ | 650

ДЖЕК ДЭНИЭЛС | 650

ДЖИМ БИМ | 590

ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК | 800

БУШМИЛС КАРИБИАН
РОМ КАСК ФИНИШ | 680

БУШМИЛС
СИНГ МОЛТ 10 ЛЕТ | 1200

МАКАЛЛАН
ТРИПЛ КАСК 12 ЛЕТ | 1990

НАЙКИД МОЛТ | 1250

ГЛЕНГЭРРИ | 540

БЛЭК РЭМ | 590

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС | 490

ФЕЙМОС ГРАУЗ 12 ЛЕТ | 790

ФЕЙМОС ГРАУЗ | 560

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС
СУПЕР ЧИЛИ | 490

ФУДЖИМИ | 1650

ПРОПЕР ТВЕЛВ | 840

ТЕКИЛА | 40 мл

ХОСЕ КУЭРВО,
ЭСПЕСИАЛЬ РЕПОСАДО | 640



Как пить немецкое пиво

Пшеничное пиво пьют из стройных стаканов объемом в 500 мл, узких внизу и расширяющихся кверху. Другие сорта пьют из приземистых кружек-«штейнов», а в особо изысканных барах каждый сорт наливают в свой специальный вид бокала.

Пенный напиток должен храниться при температуре не выше 10 градусов, пивные сомелье не рекомендуют смешивать пиво с другими видами алкоголя, чтобы не «потерять голову» и сполна насладиться вкусом.



КОНЬЯК | 40 мл

РЕМИ МАРТАН XO | 2900

РЕМИ МАРТАН VSOP | 1790

РЕМИ МАРТАН VS | 990

ТЕССЕРОН ЛОТ 76 XO | 3900

ТЕССЕРОН ЛОТ
90 XO ОВАНСЬОН | 2900

ТЕССЕРОН КОМПОЗИСЬОН | 2100

МАРТИНЬЯК VS | 1490

МАРТИНЬЯК VSOP | 1990

МАРТИНЬЯК XO | 3900

МОННЕ VS | 790

МОННЕ VSOP | 1200

БРЕНДИ | 40 мл

АРАРАТ 5* | 590

МЕТАКСА 5* | 590

МЕТАКСА 12* | 990

АПЕРИТИВЫ И ЛИКЕРЫ | 40 мл

АПЕРОЛЬ | 390

БЕЙЛИС | 640

БЕХЕРОВКА | 590

ЕГЕРМЕЙСТЕР | 590

КУАНТРО | 640

САМБУКА МОЛИНАРИ | 590

ФЕРНЕТ-БРАНКА | 640

АПЕРИТИВ СЕЛЕКТ | 640

БРАНКА МЕНТА | 640

АМАРО МОНТЕНЕГРО | 690

ОНЕГИН GOURMET | 540

Курага, вишня, черная смородина, черноплодка

УОР'С КИНГ'С ТОНИ | 640

МАРТИНИ БЬЯНКО | 370

МАРТИНИ РОССО | 370

МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ | 370



Давид Винкбонс, «Крестьянский праздник», 1606

Душа пива — качество его ингредиентов

При изготовлении пива в Германии разрешено использовать только 4 ингредиента. Согласно «Закону о чистоте пива» — «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) от 1516 года — это хмель, солод, вода и дрожжи.

Ингредиенты, используемые пивоварнями «Paulaner» (Пауланер) — самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам, «Paulaner» (Пауланер) использует в производстве пива хмель, произрастающий исключительно в области Халлертау в Баварии, дрожжи абсолютно чистой культуры собственного производства, солод высшего качества и мягкую воду. Чем выше качество компонентов, тем лучше пиво. Эксперты «Paulaner» (Пауланер) тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.

КОКТЕЙЛИ

NEGRONI

НЕГРОНИ | 550 30/30/30/10 мл

Джин, кампари, красный вермут

APEROL SPRITZ

АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ | 690 60/100/100 мл

Апероль, Игристое брют, минеральная газированная вода Бон Аква, апельсин

DAIQUIR

ДАЙКИРИ | 550 50/20/10 мл

Ром Капитан Морган белый, сауэр микс, сахарный сироп

WHITE RUSSIAN

БЕЛЫЙ РУССКИЙ | 550 20/50/30 мл

Кофейный ликер, водка, сливки

MULLED VINE

ГЛИНТВЕЙН | 450 150/40 мл

Красное вино, гвоздика, корица, анис, апельсин

HOT CHOCOLATE WITH RUM

**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
С РОМОМ** | 450 70/150/30 мл

Горячий шоколад, ром белый

KAIPIRISSIMA

КАЙПИРИССИМА | 550 50/20 мл

Ром Капитан Морган белый, сироп лайм

KIR ROYAL

КИР РОЯЛ | 380 100/20 мл

Игристое вино, ликер Крем де касис

FIERO TONIK

ФИЕРО ТОНИК | 650 100/165 мл

Мартини фиеро, тоник

КОКТЕЙЛИ ПО-МЮНХЕНСКИ

WEINSCHORLE

**ШОРЛЕ ИЗ БЕЛОГО
СУХОГО ВИНА** | 350 150 мл

Сухое белое вино с газированной водой

HUGO

ХУГО | 550 140 мл

Игристое, лайм, сок лайма, свежая мята, сироп бузины. газированная вода и кубики льда

