

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка <i>(моцарелла, адыгейский, сулугуни котиченый, сыр с плесенью, маасдам с виноградом, медом)</i>	350 г	950 р.
Закуска из соленых рыжиков и печеного картофеля с ароматным маслом	250 г	355 р.
Соленья по-домашнему <i>(квашеная капуста, огурчики хрустящие, томаты, перец болгарский собственного посола)</i>	550 г 1/2	450 р. 225 р.
Свежие овощи <i>(помидор, огурец, сладкий перец, редис, лук зеленый, салат)</i>	400 г 1/2	350 р. 175 р.
«Бабушкино лукошко» <i>(черные грузди соленые, белые грибы и рыжички маринованные)</i>	330 г 1/2	650 р. 325 р.
Грузди соленые со сметаной	200 г	370 р.
Грузди соленые с маслом и зеленым луком	150 г	370 р.
Маслины и оливки	150 г 75/75	200 р.
Лимончик с сахаром	110 г 100/10	150 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с курицей	120 г	190 р.
Жульен грибной	120 г	180 р.
Жульен с языком	120 г	220 р.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Большая пивная доска <i>(специальное лакомство для ценителей пива: три новых сорта колбасок, сырбездыр, наггетсы куриные, чипсы из луковых колец и картофеля, фи сташки. К блюду подается чесночный соус.)</i>	800 г	1150 р.
Пивная доска №2 <i>(ребра свиные с соусом барбекю, уши свиные запеченные, рулет из свинины с копченым сыром, наггетсы куриные, гренчи ржаные с чесноком, претцель с чесночным и сырным соусами)</i>	1100 г	1200 р.
Морская пивная закуска <i>(кольца кальмара и креветки с соусом из имбиря приятно порадуют обладателя блюда своим сочетанием с немецкими сортами пива.)</i>	400 г	850 р.
Ушки от хрюшки <i>(свиные уши с хрящами, разваренные в пиве с медом и приправами, зажаренные до хрустящей корочки с картофельным пюре и тушеной капустой). Средний вес блюда уточняйте у официанта.</i>	за 100 гр.	245 р.
Пхун-штад (HUNH-STAB) <i>(хрустящая курочка с сырным соусом)</i>	250/50 г	325 р.
Крылья куриные «Бергхейм» <i>(остро-сладкие куриные крылышки, подаются с чесночным соусом)</i>	300/30	425 р.
Ребрышки жареные «Швайне» <i>(острые, подаются с чесночным соусом. Закуска к пиву №1)</i>	360/30	675 р.
Креветки тигровые жареные	300/50	1150 р.
Много отварных креветок	300/50	950 р.
Сыр «Кайзер» <i>(обжаренный до хрустящей корочки сыр подается с брусочками свежей моркови и чесночным соусами)</i>	200/60	375 р.
«Сырбездыр» <i>(острый обжаренный до хрустящей корочки сыр с прослойкой из чеснока и трав, подается с брусочками из свежей моркови и чесночным соусами)</i>	200/60	350 р.

САЛАТЫ

овощные

«Греческий» <i>(классический лёгкий салат из отборных овощей и сыра Фетаки)</i>	250 г	350 р.
«Капрезе» <i>(лёгкий сыр «Моцарелла» в сочетании со свежим томатом и зеленью под пикантным соусом)</i>	250 г	485 р.
«Егерхорф» <i>(с жареными грибами, овощами и сыром)</i>	190 г	300 р.

с курицей

Салат «Цезарь» с курицей	320 г	480 р.
«Чиз кровн» <i>(сочное куриное филе на соусе Пандори с салатом из свежих овощей в сырной корзинке)</i>	250 г	450 р.

мясные

Салат с ростбифом <i>(домашний ростбиф с сочными листьями салата, вялеными томатами, авокадо и мандаринами под заправкой из маракуйи)</i>	200 г	495 р.
«Оливье» с говядиной и языком	350 г	490 р.
«Фермерский» <i>(микс-салат с обжаренными шампиньонами, картофелем шато, отварным говяжьим языком, маринованным огурцом под нежным сливочным соусом). Русская кухня</i>	300 г	480 р.

рыба-морепродукты

Салат «Цезарь» с креветкой	300 г	650 р.
Салат из морепродуктов под устричной заправкой	300 г	790 р.
Салат с копченым угрем <i>(оригинальный салат из дикого риса с жареными баклажанами, жареным угрем под соусом Кикомани и оливковым маслом). Русская кухня.</i>	280 г	495 р.
Салат из кальмаров с паприкой <i>(оригинальный сытный салат из отварных кальмаров и сладкого перца). Русская кухня.</i>	250 г	385 р.
«Оливье» с семгой и раковыми шейками	300 г	490 р.
«Поморский» <i>(из нежной малосоленой семги, с соломкой из яблок, огурчика и перепелиных яиц с зернистой икрой, ламинариями). Русская кухня.</i>	270 г	430 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

из птицы

Котлета по-киевски <i>(классический шедевр русской кухни)</i>	500 г	630 р.
Шницель из индейки <i>(отбивная из филе индейки, обжаренная в пшеничных сухарях. Подается с овощами, запеченными под сыром)</i>	400 г	550 р.

из говядины

«Болтун под овощное танго» <i>(отварной говяжий язык с овощами, тушеными в молочном соусе). Русская кухня.</i>	470 г 130/340	550 р.
«Риндфляйш» <i>(три медальона из очень нежной говядины под тикантным соусом, гарнировано овощами)</i>	530 г	874 р.
«Биф-Людовик» <i>(аппетитный кусок говяжьего филе, запеченный с грибами, черносливом и кедровыми орешками)</i>	280 г 140/140	727 р.

из свинины

Кабес <i>(свиная вырезка, фаршированная квашеной капустой, белыми грибами, под немецким соусом. Подается с салатом из овощей)</i>	350 г	575 р.
«Свинья в апельсинах» <i>(добрый кусок свиной шеи запеченный с апельсинами и яблоками с добавлением белого вина). Русская кухня.</i>	400 г	620 р.
Свинина со спаржей и рукколо <i>(стейк из свинины под пряным соусом на подушке из руккола, со спаржей, баклажаном и болгарским перцем). Русская кухня</i>	350 г	671 р.
Шницель «Зер Гут» <i>(с пармезаном. Подается с картофелем по-деревенски)</i>	570 г 220/350	623 р.
Свиная рулька «Айс-Бан» <i>(Рулька, маринованная в тиве со специями, запеченная до хрустящей корочки в духовке, подается с картофельным пюре и тушеной капустой). Средний вес блюда уточняйте у официанта.</i>	за 100 г	145 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

из рыбы

Муксун салехардский с овощным сотэ <i>(обжаренные кусочки филе муксуна с цуккини, стручковой фасолью, болгарским перцем и томатами черри, сотированные в апельсиновом соусе). Русская кухня.</i>	350 г	795 р.
Перепечина из стерляди и белых грибов <i>(стерлядь, фаршированная белыми грибами, запеченная по старому русскому рецепту)</i>	500 г	850 р.
Семга отварная <i>(нежнейшее блюдо из семги с отварным картофелем шато под зеленым соусом). Русская кухня.</i>	420 г	870 р.
Судак по-петровски <i>(волжский судак, разварной в белом вине, с хреном и сливками. Подается на листьях салата с помидором и желтком яйца). Русская кухня.</i>	450 г 270/180	685 р.
«Хакфляйш» <i>(сочный бифштекс из мяса барашка, подается с помидором, баклажаном, свежим базиликом и румяным картофелем)</i>	400 г	750 р.

ЕДА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА УГЛЯХ

КОЛБАСКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

«Нюрнбергские» <i>(из говядины с сыром и травами)</i>	130 г	330 р.
«Гамбургские» <i>(из говядины с чесноком и грецкими орехами)</i>	130 г	330 р.
«Грюне грютце» <i>(из говядины с грибами и луком)</i>	130 г	330 р.
«Вильдшвайн» <i>(из мяса кабана с можжевельником)</i>	130 г	330 р.
«Баварские» <i>(из курицы с соусом Чили и грецкими орехами)</i>	130 г	330 р.
«Братвурст» <i>(из курицы с грибами и сыром)</i>	130 г	330 р.
Колбаски из мраморной говядины	130 г	330 р.
Ассорти из семи видов колбасок	910 г	2310 р.
Колбаски из оленины	130 г	380 р.

К колбаскам мы рекомендуем любой соус на Ваш выбор!!!

БЛЮДА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Цена указана за вес стейка в сыром виде. По степени прожарки мяса обращайтесь к официанту

Стейк рибай <i>(подаётся со сливовым соусом, печеными цуккини, болгарским перцем, баклажаном, чили)</i>	за 100 г	580 р.
Стейк мачете <i>(подаётся с соусом сальса, печеными цуккини, болгарским перцем, баклажаном, чили)</i>	за 100 г	275 р.
Бифштекс из мраморной говядины <i>(рубленный бифштекс из мраморной говядины, подаётся с запечённым картофелем и малосольными овощами)</i>	450 г	930 р.

ЕДА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА УГЛЯХ

Цена указана за 100 грамм готового продукта, средний вес блюда уточняйте у официанта.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

за 100 г

Стейк из семги

380 р.

(подаётся с икорным соусом и гарниром из ламинарии, корейской моркови и сладкого перца)

Дорадо на углях

270 р.

(дорадо, маринованная натуральным лимонным соком и ароматными травами)

Шашлык из стерляди

410 р.

Стерлядь на углях

350 р.

Сибас на углях

250 р.

(подаётся с маслинами, листьями салата и долькой лимона)

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина на косточке

250 р.

(подаётся с маринованным луком. Рекомендуется с соусом «Зер Тут»)

Шашлык из свиной шейки

275 р.

(подаётся с маринованным луком. Рекомендуется с соусом «Зер Тут»)

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Каре ягненка

550 р.

(подаётся со сливовым соусом, виноградом, салатом и маринованным красным луком)

Люля-кебаб из баранины и говядины

300 г
750 р.
(порция)

(подаётся с маринованным красным луком, соусом «Зер Тут», свежей ароматной зеленью)

ДЕСЕРТЫ

Трюфельная кружка <i>(потрясающий десерт со сливочным кремом, виноградом и мандарином в стиле тирожного «картошка»)</i>	160 г	190 р.
Штрудель вишневый	250 г	380 р.
Штрудель яблочный	250 г	340 р.
Чиз кейк	150 г	270 р.
«Муале» <i>(нежнейший бисквит с теплым шоколадом внутри. Подается с мороженым)</i>	250 г	371 р.
«Тирамиссу»	220 г	390 р.
«Панна Котта»	280 г	252 р.
«Крем – авокадо» <i>(несравненный вкус взбитого со сливками авокадо под ежевичным соусом)</i>	280 г	290 р.
Фруктовое ассорти <i>(виноград, мандарины, киви, яблоко, груша, банан)</i>	700 г	500 р.
Любой фрукт <i>(апельсин, виноград, мандарин, киви, яблоко, груша, банан)</i>	1/2 за 100 г	250 р. 100 р.
«Зимняя ягода» <i>(мороженое с клюквенным сиропом, клубникой, ежевикой, вишней, взбитыми сливками)</i>	230 г	275 р.
Мороженое <i>ванильное</i>	100 г	200 р.
Мороженое <i>манго и маракуйя</i>	100 г	220 р.
Мороженое <i>с сиропом</i>	130 г	200 р.
Мороженое <i>с орехами и шоколадом</i>	120 г	220 р.
Мороженое <i>с фисташками</i>	100 г	220 р.
Мороженое <i>с клубникой</i>	100 г	200 р.
Мороженое <i>с облепихой</i>	100 г	200 р.

ВЫПЕЧКА

Претцель с морской солью и кунжутом <i>(традиционный немецкий крендель в форме «узла любви»)</i>	150 г	100 р.
Пирожок с яйцом и луком	110 г	80 р.
Пирожок с капустой и яйцом	110 г	80 р.
Расстегай с мясом	110 г	110 р.
Булочка отрубная	50 г	30 р.
Хлеб ржаной	200 г	100 р.
	1/2	50 р.
Булочка пшеничная луковая	50 г	30 р.

