



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Закуска мясная «Швабская»</b> Буженина собственного приготовления, язык говяжий, ростбиф говяжий, сыровяленая говядина	365 гр	1750
<b>Буженина по-лейпцигски</b>	310 гр	850
<b>Паштет из мяса кабана и лося</b> Нежные паштеты, приготовленные из дикого мяса с тостами и моченой брусникой	240 гр	650
<b>Холодец говяжий</b>	250 гр	450
<b>Язык отварной с огурцом и хреном</b>	200 гр	650
<b>Сало домашнее с горчицей</b>	250 гр	600
<b>Рыбные деликатесы</b>	325 гр	2800
<b>Строганина из муксуна</b>	150 гр	1150
<b>Сельдь по-бременски с картофелем</b>	240 гр	500
<b>Сырная тарелка</b>	350 гр	1350
<b>Соленья по-домашнему</b>	400 гр	570
<b>Свежие овощи</b>	350 гр	450
<b>Грузди соленые</b> На Ваш выбор: со сметаной или с маслом и зеленым луком	150 гр	630





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Большая пивная доска</b> Куриные колбаски собственного приготовления, два вида жареного сыра, луковые кольца, картофель фри, куриные крылышки и миндаль, чесночный соус, претцель	1000 гр	2300
<b>Пивная доска №2</b> Рёбра свиные в соусе барбекю, уши свиные запечённые, рулет из свинины с копчёным сыром, чипсы из сельдерея, гренки чесночные с чесночным и сырным соусами, претцель	1000 гр	2800
<b>Ушки от хрюшки</b> Свиные уши с хрящами, разваренные в пиве с медом и приправами, зажаренные до хрустящей корочки с картофельным пюре и тушеной капустой. Блюдо весовое, средний вес блюда уточняйте у официанта	цена за 100 гр	280
<b>Пхун-штад (HUNN-STAD)</b> Хрустящее куриное филе с сырным соусом	250/50 гр	550
<b>Крылья куриные «Бергхейм»</b>	300/30 гр	670
<b>Ребрышки жареные «Швайне»</b>	300/30 гр	1100
<b>Горячий рыбный сет Viel Fisch</b> Креветки темпура, наггетсы из сочного волжского судака с сыром, барабулька, зажаренная до хрустящей корочки и лук фри с имбирным и сырным соусами	800 гр	2250
<b>Креветки тигровые жареные в соусе «Терриакки»</b>	350 гр	1950
<b>Креветки в темпуре с имбирным соусом</b>	160/50 гр	1150
<b>Камамбер жареный в хрустящей панировке с брусничным соусом</b>	200/30 гр	990
<b>Сыр «Кайзер»</b> обжаренный до хрустящей корочки с чесночным соусом	200/30 гр	560
<b>«Сырбездыр»</b> острый обжаренный до хрустящей корочки сыр с прослойкой из чеснока и трав с чесночным соусом	200/30 гр	560





## САЛАТЫ

<b>«Греческий» с сыром</b>	250 гр	570
<b>«Цезарь»:</b>		
- с куриным филе на гриле	220 гр	650
- с креветками	230 гр	990
<b>«Оливье»:</b>		
- с ростбифом	270 гр	750
- с семгой и раковыми шейками	300 гр	800
<b>«Фермерский»</b> с обжаренными шампиньонами, картофелем, отварным говяжьим языком, маринованным огурцом под нежным сливочным соусом	230 гр	650
<b>Салат с ростбифом</b> с мандарином, авокадо и заправкой из маракуйи	200 гр	1250
<b>Салат из лосося с печеным перцем</b> Легкий салат из лосося собственного засола с овощами, сыром бри и кедровыми орехами под соусом «Песто»	180 гр	850
<b>Из морепродуктов под устричной заправкой</b> с тигровыми креветками, мидиями и осьминогом под устричной заправкой	300 гр	1350
<b>Салат с угрем «Унаги»</b> из дикого риса с жареными баклажанами и под соусом Кикоман и оливковым маслом	280 гр	700
<b>«Фишрояль» из семги</b> приготовленной двумя различными способами, по соседству с сельдереем, редисом, помидором черри под имбирной заправкой	250 гр	990
<b>Салат из кальмаров с паприкой</b>	250 гр	650
<b>Салат с камчатским крабом, авокадо и апельсином</b>	280 гр	1250



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>«Биф-Людовик»</b> аппетитный кусок отбивного говяжьего филе, запеченный с грибами, черносливом и кедровыми орешками	250 гр	1150
<b>Ганзейский союз</b> Огненная сковорода с медальоны из говядины в сливочно-грибном соусе с луком-пореем и корнишонами	360 гр	1250
<b>Ростбиф Хайс</b> аппетитные медальоны из ростбифа под соусом «Горгонзола» с овощным сотэ	400 гр	1250
<b>Оссобуко с овощами</b> Томленая с овощами и вином говяжья голень со сливочно-чесночным соусом	500 гр	1800
<b>Сочный бургер с котлетой из мраморной говядины</b> с картофелем фри, свежим красным луком и сырным соусом	500 гр	1200
<b>Свинина со спаржей</b> Стейк из свинины под пряным соусом на подушке из рукколы, со спаржей, баклажаном и болгарским перцем	350 гр	1150
<b>Классический венский шницель</b> из свинины с гарниром из запеченного картофеля	550 гр	900
<b>Свиная рулька «Айс-Бан»</b> приготовленная в пиве, запеченная до хрустящей корочки с картофельным пюре и тушеной капустой Порция на 1-2 человека. Средний вес уточняйте у официанта.	цена за 100 гр	290
<b>«Хакфляйш»</b> сочная котлета из мяса барашка с салатом из томатов, баклажанов, румяного картофеля и свежего базилика	400 гр	1150
<b>Судак по-петровски</b> разварной в белом вине с хреном и сливками, с нежным картофельным gratenom	460 гр	1100
<b>Фиш энд Чипс</b> Британская классика на Нижегородский манер! Хрустящее филе судака с картофелем фри и соусом Тартар	400 гр	950
<b>Котлета по-киевски из куриного филе</b> с оладьями из цукини и свежими овощами	460 гр	750
<b>Драники с индейкой по-боярски</b> в сливках с грибами	400 гр	850





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

<b>Оленина на шампуре</b>	450 гр	2100
Готовится на углях, подается с запеченным в сметанно-грибном соусе картофелем со свежей брусникой		
<b>Пельмени «Уральские» из оленины со сметаной</b>	330 гр	650
<b>Скоблянка с олениной</b>	450 гр	1300
Старорусское блюдо из мяса северного оленя, тушеного в сливочном соусе с белыми грибами, запеченное с хрустящим картофелем		
<b>Маульташен из мяса кабана и лосося</b>	370 гр	790
Немецкие большие пельмени подаются на сковороде под сливочным соусом		
<b>Котлеты «Фунтик» из мяса кабана с жареным картофелем</b>	500 гр	1150
<b>Фрикаделен</b>	350 гр	900
Классическое немецкое охотничье блюдо! Фрикадельки из мяса молодого лосося, запеченные в томатно-овощном соусе		

## КОЛБАСКИ НА УГЛЯХ

<b>Колбаска с хлебной пружинкой</b>	300 гр	850
Большая фирменная колбаска из говядины с сыром, подается с хлебной, сдобной пружинкой, запеченные на мангале и с острым соусом из томатов		
<b>Ассорти из четырех видов колбасок</b>	520/160 гр	1700
(Нюрнбергские, Гамбургские, Братвурст, Швайнвюрст) с тушеной капустой, горчишно-медовым соусом и сливочным хреном		
<b>Порция из 2х колбасок</b>	260/160 гр	900
с тушеной капустой, горчишно-медовым соусом и сливочным хреном		

**на Ваш выбор:**

- Из свинины «Швайнвюрст» с зеленью
- Из говядины «Нюрнбергские» с сыром
- Из говядины «Гамбургские» с грецким орехом
- Из курицы «Братвурст» с грибами и сыром



## ЕДА ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА УГЛЯХ

<b>Филе форели с нежным гарниром из шпината с овощами</b> Ориентировочный вес готового блюда 200гр - 300гр	цена за 100 гр	620
<b>Дорадо на углях</b> Ориентировочный вес готового блюда 300гр - 500гр	цена за 100 гр	460
<b>Камбала на углях</b> Нежнейшая мурманская камбала, приготовленная на мангале целиком с гарниром из томатов черри на углях. Выход готового блюда ~600гр. Отличное блюдо для двоих	цена за 100 гр	210
<b>Шашлык из свиной шейки</b> Рекомендуется с соусом «Зер Гут» Минимальный вес блюда от 250 гр	цена за 100 гр	350
<b>Филе утки на гриле</b> Сочное утиное филе с карамелизированной грушей на подушке из ананаса	350 гр	1100
<b>Люля—кебаб из баранины и говядины</b>	300 гр	1250
<b>Оленина на шампуре</b> Готовится на углях, подается с запеченным в сметанно-грибном соусе картофелем со свежей брусникой	450 гр	2100
<b>Бифштекс с яйцом</b> Сочный бифштекс средней прожарки из рубленой мраморной говядины с яичным желтком, обожженным айсбергом, томатами гриль и острым соусом Барбекю	350 гр	1150
<b>Стейк Рибай</b> со сливовым соусом, печеными цукини, болгарским перцем, баклажаном, чили. Цена за вес блюда в сыром виде. Необходимую степени прожарки уточните у официанта. Ориентировочный вес стейка 400гр. – 600гр.	цена за 100 гр	1100





## СУПЫ

<b>Суп из томленой фермерской баранины</b>	400 гр	<b>750</b>
с хрустящим лавашем и сыром		
<b>Солянка сборная мясная</b>	350 гр	<b>600</b>
<b>Борщ с говядиной со сметаной</b>	350 гр	<b>550</b>
с ломтиком сала на ржаном хлебе и чесноком		
<b>Щи томленные в русской печи</b>	350 гр	<b>500</b>
из квашеной капусты с говядиной и сметаной		
<b>Уха «По-браконьерски»</b>	400 гр	<b>1500</b>
Настоящая уха из стерляди, утиной грудки и судака с добавлением водки в ароматном дыму		
<b>Уха Соловецкая</b>	350 гр	<b>1050</b>
Классическая северная уха на сливках с лососем и копченой треской		

## ГАРНИРЫ

<b>Шампиньоны на мангале</b>	200 гр	<b>340</b>
<b>Овощи на мангале</b>	400 гр	<b>600</b>
<b>Картофель фри</b>	150 гр	<b>380</b>
<b>Картофельное пюре</b>	165 гр	<b>250</b>
<b>Картофельный гратен с белыми грибами</b>	150 гр	<b>450</b>
<b>Капуста тушеная</b>	150 гр	<b>250</b>
<b>Зелень</b> укроп, петрушка, кинза, базилик	50 гр	<b>360</b>
<b>Соусы дополнительно</b>	50 гр	<b>150</b>
фирменный «Зер Гут», аджика, сырный, горчишно-медовый, хрен сливочный, имбирный, гранатовый, барбекю, сливовый, брусничный, чесночный		

## ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочный с мороженым	250 гр	500
Штрудель вишневый с мороженым	250 гр	550
Чиз кейк	150 гр	450
Митбирен Кюхен Наше видение пирожного «Картошка»	160 гр	450
«Муале» с мороженым Нежнейший бисквит с теплым шоколадом внутри	250 гр	680
«Тирамиссу»	250 гр	650
Варенье к чаю (малиновое, абрикосовое, вишневое, клубничное)	50 гр	150

## МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мороженое ванильное	100 гр	300
Мороженое шоколадное	100 гр	350
Мороженое с сиропом на Ваш выбор: клубничный, шоколадный, карамельный	130 гр	350
Мороженое манго и маракуйя	100 гр	350
Мороженое с орехами и шоколадом	120 гр	350



## ПИРОГИ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Выпекаются в русской печи в определённые дни,  
 либо по предварительному заказу.  
 По наличию уточняйте у официанта.

Пирожок с яйцом и луком	110 гр	170
Пирожок с капустой и яйцом	110 гр	150
Расстегай с мясом	110 гр	230

## ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (претцель, отрубная и луковая булочки, хлеб ржаной самопечный)	350 гр	300
Булочка пшеничная луковая	50 гр	50
Булочка отрубная	50 гр	50
Хлеб ржаной	200 гр	200
Претцель с морской солью и кунжутом (традиционный немецкий крендель в форме «узла любви»)	150 гр	200



## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	250 мл	350
Яблочный	250 мл	330
Яблочно-морковный	250 мл	330
Морковный	250 мл	330
Сельдерейно-яблочный	250 мл	330

## НАПИТКИ

Морс клюквенный	1,0 л	700
	0,3 л	250
Сок в ассортименте (уточняйте у официанта)	1,0 л	650
	0,3 л	230
Лимонады Эвервесс (Кола, Тоники)	0,25 л	400
Лимонады Черноголовка (Байкал, Шархун, Дюшес, Буратино)	0,5 л	250
«Боржоми»	0,5 л	380
«Серафимов дар» (Саров) (газированная, негазированная)	0,5 л	250







## ЧАЙНАЯ КАРТА

### Черный чай

За 0,4 л

Фирменный «Зер Гут!»	300
Фирменный «Зер Гут!» со свежей мятой	300
Фирменный «Зер Гут!» с чабрецом	300

### Зеленый чай

«Лун Цзин» (колодец дракона)	300
------------------------------	-----

«Жасмин»	300
----------	-----

### Травяные и фруктовые чаи

За 0,4 л

«Таёжное озеро»	300
-----------------	-----

(чёрный байховый, плоды можжевельника, почки сосны, ягоды клюквы, облепихи, рябины, листья смородины, крапивы.)

«Палм Бич» (вишня, черная смородина и зрелые бананы)	300
--	-----

«Молочный улун»	300
-----------------	-----

## КОФЕЙНОЕ МЕНЮ

Эспрессо	30 мл	190
----------	-------	-----

Американо	200 мл	190
-----------	--------	-----

Капучино	200 мл	250
----------	--------	-----

Латте	225 мл	270
-------	--------	-----





## ПИВО СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНИ

Свежайшее нефilterованное живое пиво,  
сваренное на нашей пивоварне «Зер Гут»,  
из немецкого токового солода, немецкого шишкового хмеля и  
на чистой ключевой воде, которое доставит Вам настоящее удовольствие:

Лагер светлое «Sehr Gut!» 4,5%	1,0 л	640
Пшеничное светлое «Sehr Gut!» 4,5%	0,5 л	330
Оригинальное «Sehr Gut!» 4,5%	0,3 л	240
Темное «Sehr Gut!» 4,5%		

## ИМПОРТНОЕ РАЗЛИВНОЕ ПИВО

CASTERBRAU EXPORT HELL 4,9%	1,0 л	800
<i>(светлое фfilterованное)</i>	0,5 л	450
ГЕРМАНИЯ	0,3 л	320
АВБАЙЕ D`AULNE 6%		
<i>(темный эль с ярким вишневым ароматом)</i>	0,5 л	550
БЕЛЬГИЯ		

## КРАФТОВОЕ ПИВО

Ковбой Мальборо 6,5%	0,5 л	550
<i>(Пиво светлое нефilterованное непастеризованное неосветленное)</i>		
AMERICAN IPA/ ООО «ПИВОВАРНЯ ПЛАН Б»		
Бэрримор овсяный стаут 6%	0,5 л	500
<i>(Пиво темное нефilterованное непастеризованное неосветленное)</i>		
ООО «ПИВОВАРНЯ ПЛАН Б»		
Доза Манго+Маракуйя 6%	0,5 л	650
<i>(Густой насыщенный кислый эль с ярким ароматом и вкусом манго и маракуйи, умеренная кислотность и консистенция смузи. Пивной напиток, непастеризованный нефilterованный неосветленный.)</i>		
SMOOTHIE SOUR ALE MANGO+PASSION FRUIT / ПИВОВАРНЯ «ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА»		
Зависимость Томат 5%	0,5 л	650
<i>(Легкий светлый кислый эль с насыщенным, сочным томатным вкусом, чуть соли, немного базилика и кориандра, и капелька пряной паприки. Пивной напиток, непастеризованный нефilterованный неосветленный)</i>		
ТОМАТО GOSE / ПИВОВАРНЯ «ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА»		

Клаусталер ориджинал безалкогольное	0,5 л	400
<i>(светлое фfilterованное пастеризованное, не более 0,5% алк)</i>		
CLAUSTHALER ORIGINAL NON-ALKOHOLIC BREWING / ГЕРМАНИЯ		







## ВИНА ПО БОКАЛАМ 150 МЛ

### БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

**SOMMELIER GRUNER VELTLINER** AUSTRIA  
Сомелье Грюнер Вельтлинер (*белое сухое*) АВСТРИЯ

550

**JOY VINO BLANCO** Argentina  
ДЖОЙ Вино Бланко/ Шенен Блан, Шардоне (*белое сухое*)  
АРГЕНТИНА

450

**Алазани** (*столовое белое полусладкое*) ГРУЗИЯ

420

**Домашнее Вино** (*белое сухое*)

300

### КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

**JOY VINO TINTO** Argentina  
ДЖОЙ Вино Тинто/ Бонарда, Мальбек, Сира (*красное сухое*)  
АРГЕНТИНА

450

**Алазани** (*столовое красное полусладкое*) ГРУЗИЯ

420

**Домашнее Вино** (*красное сухое*)

300

### ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINES

**PERLE BRUT/ ROSE BRUT** РОССИЯ  
(DEMI BOTTELES 250 ML)

700

Ла Петит Перле Брют/ Розе Брют 11.5%  
(малый формат 250 мл)





## ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINES

**MARTINI BRUT** ITALY  
Мартини Брют ИТАЛИЯ

750 мл

5500

**MARTINI ASTI** ITALY  
Мартини Асти ИТАЛИЯ

750 мл

5000

**PROSECCO TREVISO VAL D`OCA** EXTRA DRY ITALY  
Просекко Тревизо ИТАЛИЯ

750 мл

3500

**АБРАУ-ДЮРСО РЕЗЕРВ БРЮТ БЕЛОЕ** 11.5% РОССИЯ

750 мл

2200

**АБРАУ-ДЮРСО РЕЗЕРВ БРЮТ РОЗОВОЕ** 12.5%  
РОССИЯ

750 мл

2200

**PERLE BRUT/ ROSE BRUT** РОССИЯ

250 мл

700

(DEMI BOTTELES 250 ML)

Ла Петит Перле Брют/ Розе Брют 11.5%

(малый формат 250 мл)







## КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES

<b>ГУБЕРНАТОРСКОЕ ГОЛУБОК/ ВИНА ВЕДЕРНИКОВЪ</b> (красное сухое) 11,0% РОССИЯ	750 мл	2800
<b>АБРАУ ЭСТЕЙТС / КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, КАБЕРНЕ ФРАН</b> (белое сухое) 12,8% РОССИЯ, КУБАНЬ	750 мл	1750
<b>ZEBRA HILLS PINOTAGE</b> Зебра Хиллс Пинотаж (красное сухое) 14% ЮАР	750 мл	2800
<b>SAN VIGILIO MERLO ALTO ADDIDGE ROSSO DRY</b> ITALY Сан Виджилио Мерло Трентино Альто-Адидже (красное сухое) ИТАЛИЯ	750 мл	2900
<b>TERRE DEGLI EREMI MONTEPULCIANO D`ABRUZZO</b> ITALY Терре дельи Эреми Монтепульчано Д`Абруццо (красное сухое) ИТАЛИЯ	750 мл	1900
<b>MUCHO MAS</b> SPAIN Мучо Мас (столовое красное сухое) ИСПАНИЯ	750 мл	2500
<b>Алазани</b> (столовое красное полусладкое) ГРУЗИЯ	750 мл	1800
<b>САПЕРАВИ</b> (красное сухое) ГРУЗИЯ	750 мл	2200
<b>КИНДЗМАРАУЛИ</b> (красное полусладкое) ГРУЗИЯ	750 мл	2800
<b>Домашнее Вино</b> (красное сухое)	1,0 л	1850





## БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES

<b>JAEN MURBACH RIESLING</b> FRANCE Жан Мюрбах Рислинг (белое сухое) ФРАНЦИЯ	750 мл	2800
<b>ГУБЕРНАТОРСКОЕ РКАЦИТЕЛИ/ ВИНА ВЕДЕРНИКОВЪ</b> (белое сухое) 10,0% РОССИЯ	750 мл	2800
<b>АБРАУ ЭСТЕЙТС / ШАРДОНЕ, РИСЛИНГ</b> (белое сухое) 11,5% РОССИЯ, КУБАНЬ	750 мл	1750
<b>CAVANZA CHARDONNAY</b> CHILE Каванза Шардоне (белое сухое) ЧИЛИ	750 мл	1800
<b>ZEBRA HILLS CHENIN BLANC</b> Зебра Хиллс Шенен Блан (белое сухое) 13% ЮАР	750 мл	2800
<b>SAN VIGILIO PINOT GRIGIO ALTO ADDIDGE WHITE DRY</b> ITALY Сан Виджилио Пино Гриджио (белое сухое) ИТАЛИЯ	750 мл	2900
<b>TERRE DEGLI EREMI TREBBIANO D`ABRUZZO</b> ITALY Терре дельи Эреми Треббьяно д`Абруццо (белое сухое) ИТАЛИЯ	750 мл	1700
<b>SOMMELIER GRUNER VELTLINER</b> AUSTRIA Сомелье Грюнер Вельтлинер (белое сухое) АВСТРИЯ	1,0 л	3000
<b>Алазани</b> (столовое белое полусладкое) ГРУЗИЯ	750 мл	1800
<b>Домашнее Вино</b> (белое сухое)	1,0 л	1850







## ВОДКА, САМОГОН

<b>ТУНДРА ДУБОВАЯ ВЫДЕРЖКА</b> настойка горькая РОССИЯ Tundra Forest OAK NOTES RUSSIA	50 мл	200
<b>ТУНДРА</b> РОССИЯ Tundra Authentic vodka RUSSIA	50 мл	200
<b>ЧИСТЫЕ РОСЫ</b> РОССИЯ CHISTI ROSI organic vodka RUSSIA	50 мл	390
<b>КРЕМЛИН ЭВОРД КЛАССИК</b> РОССИЯ Kremlin award classic vodka RUSSIA	50 мл	250
<b>АРХАНГЕЛЬСКАЯ хлебная</b> РОССИЯ Arhangelskaya vodka RUSSIA	50 мл	180
<b>БЕЛАЯ БЕРЁЗКА</b> РОССИЯ Belaya Berezka vodka RUSSIA	50 мл	210
<b>Ханская</b> PREMIUM РОССИЯ Khanskaya vodka Premium RUSSIA	50 мл	230
<b>ABSOLUT</b> SWEDEN Абсолют ШВЕЦИЯ	50 мл	400

## САМОГОН, ФРУКТОВЫЙ ДИСТИЛЛЯТ

<b>Самограй Яблочный Дистиллят 43%</b> РОССИЯ	50 мл	270
<b>Водка плодовая гранатовая «НАР АРАГЫ»</b> Дистиллят 42% АЗЕРБАЙДЖАН	50 мл	330
<b>Самогон №5 Косогоров виноградный 40%</b> АРМЕНИЯ	50 мл	300
<b>Шнее Егер Шнапс Слива Мирабель Желтая 38%</b> ГЕРМАНИЯ	50 мл	550





## ТЕКИЛА

**TEQUILA ESPOLON BLANCO**  
Эсполон бланко МЕКСИКА

50 мл

550

## РОМ

**BARCELO BLANCO ANEJADO**  
Барсело бланко выдержанный ДОМИНИКАНА

50 мл

400

## ДЖИН

**GORDONS** Гордонс ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

50 мл

550

## ВИСКИ

**BALLANTAINES FINEST**  
Балантайнс Файнест ШОТЛАНДИЯ

50 мл

450

**CHIVAS REGAL** Чивас Ригл ШОТЛАНДИЯ

50 мл

800

**JAMESON** Джеймсон ИРЛАНДИЯ

50 мл

550

**SEVEN YARDS**

Севен ярдз 7 лет РОССИЯ

50 мл

250

## КОНЬЯК

**ROULLET COGNAC V.S. FRANCE**

Коньяк ординарный трехлетний «Рулле ВС» ФРАНЦИЯ

50 мл

650

**ROULLET COGNAC V.S.O.P. FRANCE**

Коньяк ординарный четырехлетний «Рулле ВСОП» ФРАНЦИЯ

50 мл

850

## БРЕНДИ

**Арарат 5 звезд /5 лет/** АРМЕНИЯ

50 мл

450

**КАСПИЙ выдержанный «КВВК»** РОССИЯ

50 мл

400







## ЛИКЕРЫ, ВЕРМУТЫ

### CREAM LIQUEUR

50 мл

250

Нива Дистиллери Крим 17% РОССИЯ

### SAMBUCA MOLINARI

50 мл

500

Самбука Молинари 40% ИТАЛИЯ

### COFFEE LIQUER

50 мл

300

Ликер десертный кофейный Нива Дистиллери 20% РОССИЯ

### TRIPLE SEC

50 мл

250

Трипл Сек Нива Дистиллери апельсиновый 40% РОССИЯ

### ABSINTH FRUKO SCHULZ Абсент 70% Чехия

50 мл

520

### JAGERMEISTER Егермайстер 35% ГЕРМАНИЯ

50 мл

450

### TUNDRA Bitter 35% РОССИЯ

50 мл

200

### TUNDRA Bitter Orange 35% РОССИЯ

50 мл

200

### MARTINI BIANCO ITALY

50 мл

250

Мартини Бьянко 15% ИТАЛИЯ

### MARTINI FIERO ITALY

50 мл

250

Мартини Фиеро 14,9% ИТАЛИЯ





## КОКТЕЙЛИ, ГЛИНТВЕЙН

### Глинтвейн

*(Горячий алкогольный напиток со специями из красного вина. Рекомендуем в холодное время года)*

200 мл

550

### МОНИТО алкогольный/безалкогольный

*(легкий, освежающий коктейль с мятой, ромом и содовой)*

250 мл

600  
/350

### В-52 *(классическая горячая стопка: калуа, бейлиз, куантро)*

60 мл

420

### PINA-COLADA *(ром, кокосовый ликер, ананасовый сок и сливки)*

200 мл

500

### TEQUILA SUNRISE *(коктейль кисло-сладкого вкуса с текилой, апельсиновым соком и Тренадином)*

250 мл

700

## КОКТЕЙЛИ

Наши бармены воплотят все ваши пожелания в лучшем виде и приготовят коктейль на основании ваших предпочтений.





ресторан  
**Sehr gut**  
Bräuhaus  
Anno 2006

