

САМАРСКАЯ КУХНЯ



ВОЛЖСКАЯ УХА НА КАРАСЯХ

Volga fish soup

500 г / 490.-



ХЕ ИЗ ВОЛЖСКОГО СУДАКА С ПИКАНТНЫМ ЛУКОМ И СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ

He from Volga pike perch with spicy onions
and fresh cilantro



150 г / 690.-



ВИШНЕВЫЙ БЕЩЕВСКИЙ ПИРОГ

С творогом и соусом
из бурбона и ванили
Cherry Beschev pie with cottage cheese
and bourbon vanilla sauce

250/50/50 г / 490.-

3 *сет* Знакомство

2000.-

1 КУРС

ВСЕ , ЧТО ГОТОВИТСЯ В ПЕЧИ
МОРТАДЕЛЛА
ПАСТРАМИ ИЗ СЕРДЦА БЫЧКА
КОПЧЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ
ОСТРЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЧИКИ
МЕДОВАЯ ГОРЧИЦА
СВЕКОЛЬНЫЙ ХРЕНОДЕР
БРЕЦЕЛЬ

2 КУРС

ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

3 КУРС

ХЕ ИЗ СУДАКА

4 КУРС

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ЧИПОТЛЕ
С АРОМАТНЫМИ СУХАРЯМИ
МИНИ-ЧЕБУРЕКИ
ЖАРЕННЫЙ ХАЛУМИ

5 КУРС

АЙНТОПФ

6 КУРС

СВИНЫЕ РЕБРА ИЗ ПЕЧИ

7 КУРС

ВИШНЕВЫЙ БЕЩЕВСКИЙ ПИРОГ



beerokratiya.rest



БЕЕРОКРАТИЯ
ПИВНОЙ РЕСТОРАН



milimon.ru

САМАРА — ПИВНАЯ СТОЛИЦА РОССИИ

Самара всегда была одним из самых динамично развивающихся торговых и промышленных центров Российской империи и ни в чем не уступала европейским городам – ни архитектурой, ни комфортом проживания. Современники не скупилась на различные звучные эпитеты, называя Самару то «Волжским Орлеаном», то «Русским Чикаго». Торговля хлебом и промышленность позволили нашему городу в рекордные сроки превратиться в центр богатейшего региона страны.



В Самарской Губернии не только выращивали пшеницу – сюда ее свозили с огромной территории Оренбуржья, чтобы зимой доверху наполнить деревянные амбары, сплошной стеной стоявшие на берегу Волги вдоль всего города, а с началом сезона перегрузить на баржи и отправить русский хлеб в Европу. Самару называли хлебной столицей Российской Империи.

Венцом промышленной Самары стали два завода – пивоваренный и макаронный. Они были построены прекрасными инженерами и бизнес-партнерами – Альфредом Фон Вакано и Оскаром Кёницером.

Их привлекло выгодное положение города в центре речных и железнодорожных путей. Но также, они знали, что в Самаре не только много работают, но любят и умеют отдыхать.



Пивная культура и хмельные традиции были известны самарцам не понаслышке, ведь в Самаре в течении 100 лет проживало большое количество немцев-колонистов. Несмотря на то, что их называли «Волжские», тем не менее они сохранили и передали традиции пивного гостеприимства.

Альфред Фон Вакано смог достучаться до каждого сердца, выпуская все новые и новые сорта. «Пильзенское», «Баварское», «Царское», «Славянское» и знаменитое «Венское», именно оно стало ГОСТом и было переименовано в «Жигулевское». Это пиво было так любимо самарцами, что его рецептуру не затронули ни Революции, ни война ни национализация предприятия. Вот и сегодня в самом центре Самары можно вкусно поесть и пропустить бокальчик пенного.

Открытием ресторана БЕЕРОКРАТИЯ мы воздаем честь историческим традициям нашего города и хотим придать мощный импульс развитию его современной пивной культуры. Это знаковый проект для всех ценителей хорошего пива, гастрономических шедевров и уникальной атмосферы. Наш ресторан приятно удивит вас широким выбором пива, где каждый гость найдет сорт себе по вкусу.

К каждому сорту пива мы предлагаем идеально подходящие под него гастрономические пары. Вы получите в нашем ресторане абсолютно новые и незабываемо приятные ощущения, когда блюда и напитки вместе создают совершенную гармонию вкуса.

Самара пивная столица не по объёму и не по количеству наград, а по духу и любви к пиву, которые есть у каждого самарца.



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В БЕЕРОКРАТИЮ!

МОРСКОЕ



АССОРТИ КРЕВЕТОК

ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ АЙОЛИ КИМЧИ,
АЙОЛИ ВАСАБИ И КОПЧЕНЫМ КЕТЧУПОМ
ASSORTED SHRIMPS. SERVED WITH AIOLI KIMCHI,
AIOLI WASABI AND SMOKED KETCHUP

600/90 г / 2999.-

МЫ РАБОТАЕМ НАПРЯМУЮ С РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ МАГАДАНА,
КАМЧАТКИ, МУРМАНСКА И САХАЛИНА, И ЭТО ДАЕТ НАМ ВОЗМОЖНОСТЬ
ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ.

ПУТЕШЕСТВИЕ



УСТРИЦЫ

1 шт / 299.-

МОРСКИЕ ЕЖИ

1 шт / 299.-

МЫ РАБОТАЕМ НАПРЯМУЮ С РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ МАГАДАНА, КАМЧАТКИ, МУРМАНСКА И САХАЛИНА, И ЭТО ДАЕТ НАМ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ.



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

300 г / 1490.-

КОПЧЕНЫЙ
ГОВЯЖИЙ
ЯЗЫК

ХАМОН

ПАСТРАМИ
ИЗ СЕРДЦА
БЫЧКА

ПАСТРАМИ
ИЗ БЫЧКА

ПРЯНЫЙ
СУДЖУК

ПИКАНТНАЯ
БАСТУРМА

ПАСТРАМИ
ИЗ ИНДЕЙКИ

ОГУРЕЦ,
МАРИНОВАННЫЙ
В ДУБОВЫХ
ЛИСТЬЯХ

МЕДОВАЯ
ГОРЧИЦА

СВЕКОЛЬНО-
МОРКОВНЫЙ
САЛАТ
С ГОРЧИЧНОЙ
ЗАПРАВКОЙ

САЛАТ
ИЗ КАПУСТЫ
ШРИРАЧА

СВЕКОЛЬНЫЙ
ХРЕНОДЕР

ОСТРЫЕ
МАРИНОВАННЫЕ
ПЕРЦЫ

Cold cuts: Bull pastrami, turkey pastrami, bovine heart pastrami, smoked beef tongue, spicy basturma, spicy sudjuk, ham, cucumber pickled in oak leaves, Sriracha cabbage salad, hot pickled peppers, beetroot and carrot salad with mustard dressing, honey mustard, beetroot hrenoder



ДОСКА РИЕТОВ И ПАШТЕТОВ

500 г / 1590.-

Riet and pâté board: Chicken giblet pate, lamb riet, pork side riet, buckwheat bread, crushed duck pate with prunes, pork riet with garlic and pepper, pickled chicken eggs, spicy tomato jam, lavash chips

ПАШТЕТ
ИЗ ТОЛЧЕНОЙ
УТКИ
С ЧЕРНОСЛИВОМ

РИЕТ ИЗ СВИНИНЫ
С ЧЕСНОКОМ
И ПЕРЦЕМ

ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНЫХ
ПОТРОХОВ

ЧИПСЫ
ИЗ ЛАВАША

ОСТРЫЙ
ТОМАТНЫЙ
ДЖЕМ

СОУС
ИЗ СЛАДКОГО
ПЕРЦА

МАРИНОВАННЫЕ КУРИНЫЕ ЯЙЦА

РИЕТ ИЗ ПОРОСЕНКА

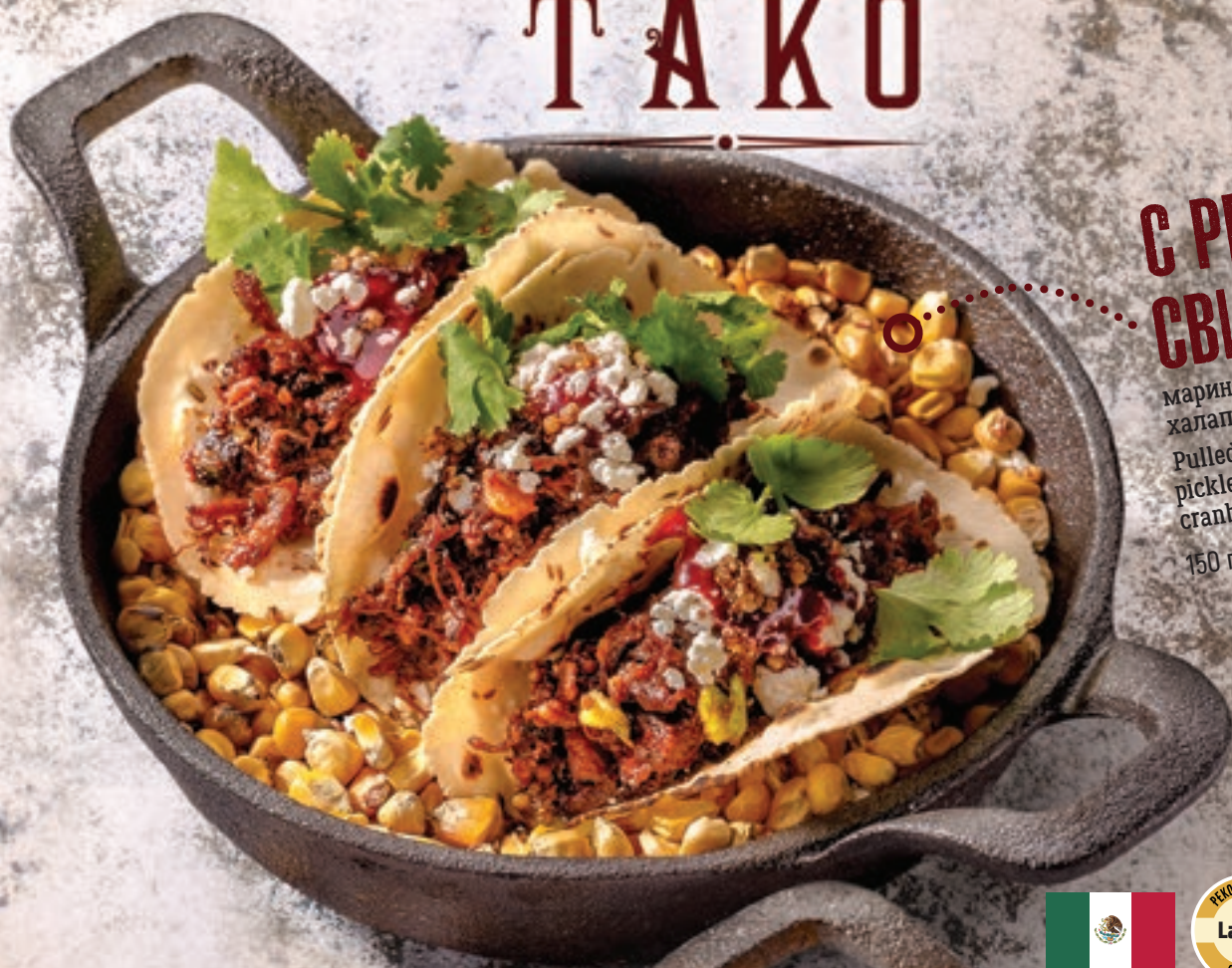
РИЕТ ИЗ БАРАШКА

ГРЕЧИШНЫЙ ХЛЕБ



ВЕЕРОКРАТИЯ

ТАКО



С РВАННОЙ СВИНИНОЙ,

маринованным перцем халапеньо, BBQ чили и клюквой
Pulled pork tacos: Pulled pork, pickled jalapeños, BBQ chili, cranberries
150 г / 490.-



С УТКОЙ ПО-ПЕКИНСКИ,

кинзой, проростками зелени, пряным соусом
Peking duck taco: Peking duck, cilantro, sprouts, garlic sauce
150 г / 490.-



КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ АРАХИС С БЕКОНОМ IPA

Caramelized peanuts with bacon IPA
130 г / 490.-



СЫЫЫР
Cheese

СЫР В ПАПРИКЕ Cheese in paprika 100 г / 290.-

БЕЛПЕР КНОЛЛЕ Belper knolle 100 г / 340.-

СКАМОРЦА Scamorza 100 г / 290.-

Закуски и салаты

////// SNACKS AND SALADS ////



МИНИ-БРИОШИ С СЕЛЬДЬЮ

С маринованным луком и огурцами,
засоленными в дубовых листьях
Mini brioches with herring, pickled onions
and pickled cucumbers in oak leaves



**КАРПАЧО ИЗ
ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ
ИЗ КРАСНОГО
АПЕЛЬСИНА, СЫРОМ
БЕЛПЕР КНОЛЛИ
И ГРИБАМИ**

Beef carpaccio with red orange
sauce, Belper Knoll cheese and
mushrooms

130 г / 690.-



**САЛАТ ИЗ ТУНЦА
В ГРЕМОЛАТО С ТОМАТАМИ
И АПЕЛЬСИНОВО-ОРЕХОВОЙ
ЗАПРАВКОЙ**

Tuna gremolata salad with tomatoes
and orange-nut dressing

280 г / 590.-





ПАШТЕТ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

с апельсиново-луковым мармеладом и гречишным хлебом
Chicken gilette pate: with orange and onion marmalade and buckwheat bread

130/80 г / 460.-



с чипсами из картофеля и батата и луковым Ремуладом
Beef tartare with potato and sweet potato chips and onion remoulade

200 г / 590.-



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ



**ТЕРИН ИЗ КРОЛИКА И ФИСТАШЕК
С МАНДАРИНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ,**
маринованными огурцами
и гречишным хлебом
Rabbit and pistachio terrine
with mandarin mustard,
pickles and buckwheat bread

150 г / 380.-

**МАРИНОВАННЫЕ ЯЙЦА
С ОСТРЫМ РИЕТОМ
ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ**

с зелёным Айоли
и соусом Шрирача

Pickled eggs with spicy rye
smoked salmon with green aioli
and Sriracha sauce

160 г / 420.-



БОБ САЛАТ С ЖАРЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

С авокадо, чипсами из бекона IPA, яйцом,
маринованным луком и томатами черри



BOB SALAD WITH FRIED CHICKEN,
AVOCADO, IPA BACON CHIPS, EGG,
PICKLED ONIONS AND CHERRY TOMATOES

350 г / 599.-





**ОВОЩНОЙ
САЛАТ
С ТОМАТАМИ,
ОГУРЦОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ**

с апельсиновым
маслом карри
Vegetable salad
with tomatoes,
cucumber, greens
and orange curry oil

250 г / 460.-



**САЛАТ С ФЛАНК СТЕЙКОМ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ,**

с авокадо, пряной морковью
и горчично-медовым Айоли
Salad with flank steak and sun-dried
tomatoes with avocado, spicy carrots
and mustard-honey aioli

240 г / 590.-

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС

с фенхелем и заправкой
малина-халапеньо

Salmon gravlax dock salad
with fennel and raspberry jalapeno

250 г / 560.-



ВАЛЬДОРФСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,

яблоком, орехами, мандарином, томатами черри и горячим горчичным соусом

Waldorf salad with shrimps, apple, nuts, tangerine, cherry tomatoes and hot mustard sauce



370 г / 590,-



САЛАТ С БУРРАТОЙ, СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ И ТОМАТАМИ

Salad with burrata, seasonal
fruits and tomatoes

300 г / 590.-



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ

с заправкой Тапенад, сливочным сыром и томатами
Salad with shrimp and grilled zucchini with Tapenade dressing, cream cheese and tomatoes

200 г / 590.-



РОСТБИФ-САЛАТ С ПЕЧеным ПЕРЦЕМ



С копчеными томатами
и медово-горчичной заправкой
Roast beef salad with smoked
tomatoes and honey-mustard
dressing

280 г / 590.-



**ХРУСТЯЩИЕ КАЛЬМАРЫ В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ
С СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ И ЧЕСНОЧНЫМ АЙОЛИ**



CRISPY CALAMARI IN SPICY BREADING WITH SICHUAN PEPPER AND GARLIC AIOLI 170 г / 449.-

ХРУСТЯЩЕЕ



КРИСПИ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЬМ АЙОЛИ



CRISPY PRAWNS WITH GREEN AIOLI 150 г / 499.-



МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С БАРАШКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ



MINI PASTIES WITH LAMB AND TOMATO SAUCE 100/50 г / 499.-



РЕКОМЕНДУЕМ
APA
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
IPA
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Lager
С ПИВОМ



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ЧИПОТЛЕ С АРОМАТНЫМИ СУХАРЯМИ И КОРЕЙСКИМ АЙОЛИ

Chipotle chicken wings with flavored
breadcrumbs and Korean aioli

200/80 г / 499.-



РЕКОМЕНДУЕМ
Stout
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Porter
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Ale
С ПИВОМ

ГОРЯЧЕЕ

ХРУСТЯЩИЙ СЫР ХАЛУМИ С БРУСНИЧНО-МЕДОВЫМ СОУСОМ



Crispy halloumi cheese with lingonberry honey sauce

100/50 г / 540.-



ЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ



Fried bread with truffle sauce

100/50 г / 399.-

РЕКОМЕНДУЕМ
Stout
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Porter
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Ale
С ПИВОМ



РЕКОМЕНДУЕМ
Lager
С ПИВОМ



FISH & CHIPS С ПРЯНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И АЙОЛИ С ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ И ОГУРЦОМ

Fish & cips with spycy potatoes and aioli
with baked garlic and cucumber

250 г / 499.-

Супы

////// SOUPS ////



 **ОКРОШКА
С МОРТАДЕЛЛОЙ И КВАСОМ**

Okroshka with mortadella and kvass

400 г / 440.-

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

Из говядины с куриным яйцом, петрушкой и шпинатом

Sorrel soup.

Beef with chicken egg, parsley and spinach

400 г / 490.-



СКАНДИНАВСКАЯ УХА

с форелью и красной икрой

Scandinavian fish soup with trout and red caviar

350 г / 590.-



НАША МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Our meat hodgepodge of smoked goose, wild pastrami, piglet sausages and chorizo

из колченого гуся, пастроми из бычка, с колбасками из поросенка и чоризо 400/30 г / 590,-



КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ С ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ КИНДОА

Creamy green asparagus soup with fried shrimps and crispy quinoa 380 г / 590,-





 **СУП С ТОМЛЕННОЙ ИНДЕЙКОЙ**

Самодельная лапша, морковь и четырехминутное куриное яйцо
Soup with stewed turkey, homemade noodles, carrots and a four-minute chicken egg 400 г / 440.

АЙНТОПФ

Фирменный бельгийский суп на светлом пшеничном пиве с овощами, фасолью и растомленным телячьим мясом
Eintopf: Signature Belgian soup with light wheat beer with vegetables, beans and grilled veal
400 г / 590.-




РЕКОМЕНДУЕМ
Ale
С ПИВОМ
РЕКОМЕНДУЕМ
Lager
С ПИВОМ

Р ульки всем!

КNUCKLE



СВИНАЯ РУЛЬКА ИЗ ПЕЧИ

С двумя видами тушеной капусты, печеными томатами, обжаренным картофелем в мундире, медовой горчицей, свекольным хренодером и корейской глазурью

Pork knuckle from the oven with two types of stewed cabbage, baked tomatoes, fried potatoes in their skins, honey mustard, beetroot and Korean glaze

700/300 г / 2200.-



ХРУСТЯЩИЙ СУДАК С ТОМЛЕННОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И СОУСОМ ТАБУЛЕ

Crispy pikeperch with stewed herbs with tabbouleh sauce

250 г / 799.-



Горячие блюда

//// MAIN DISHES ////



МИДИИ В СЫРНОМ СОУСЕ ДОРБЛЮ

Mussels in cheese Dorblu sauce

350 г / 890.-

СОЧНЫЙ БУРГЕР С МОРТАДЕЛЛОЙ, ХРУСТЯЩИМ ЦУКИНИ И СЫРНЫМ СОУСОМ

с говяжьей котлетой, острым томатным джемом и луком в пиве
Succulent burger with Mortadella, crispy zucchini and cheese sauce
with beef patty, spicy tomato jam and onions in beer

430 г / 690,-



ГОРЯЧАЯ СВИНАЯ ШЕЯ В УСТРИЧНОЙ ГЛАЗУРИ



С чесночным соусом и чечевичной кашей с корнеплодами

Hot pork neck in oyster glaze,
garlic sauce, lentil porridge with
root vegetables

350 г / 790.-

«ШПЭЦЛЕ»

ИЗ ПЕЧИ

В соусе из сыра Грюйер
с копченым гусем
Oven Spetzle in Gruyere
cheese sauce with
smoked goose

300 г / 690.-



СКОБЛЯНКА ИЗ ПОРОСЕНКА С ГРИБАМИ

Piglet with mushrooms
290 г / 590.-

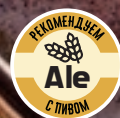


ГОВЯЖЬЕ РЕБРО ГЛАЗИРОВАННОЕ СТАУТОМ

и крокеты
из печеного картофеля

Beef rib glazed
with stout
and baked
potato croquettes

500 г / 1290.-



ФЛАНК СТЕЙК СО СЛИВОЧНЫМ ШПИНАТОМ,

мускатным орехом, спаржей
и апельсиновым маслом карри
Flank steak with creamy spinach,
with nutmeg, asparagus
and orange curry oil

360 г / 990.-



КАЛЬМАР-ГРИЛЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ



С томатно-чесночным соусом и кресс-салатом
Grilled squid with baked potatoes,
tomato-garlic sauce and watercress

250 г / 790

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ТАБАСКО

Northern prawns with garlic and Tabasco

250 г / 690.-





CHERRY RIBS



Томленые свиные ребра в вишневом пиве, луковый салат с маринованной вишней
Stewed pork ribs in cherry beer, onion salad with pickled cherries 300/100 г / 990.-



ПИРОГ С КРОЛИКОМ

С соусом из сыра Чеддер, яйцом пашот
и рататюем из вяленых томатов
с сельдереем

Rabbit pie with cheddar cheese
sauce, poached egg and sun-dried
tomato ratatouille with celery

300 г / 490.-



УТИНАЯ НОЖКА, ТОМЛЕНАЯ В МЕДОВОМ ПИВЕ

Подается с пюре из фасоли
Лима и Горгонзолы
и хрустящей гречкой

Duck leg stewed
in honey beer.
Served with Lima
and Gorgonzola bean
puree and crispy
buckwheat

320 г / 790.-



КУСОК МОРСКОЙ ЩОРЕЛИ ИЗ ПЕЧИ



С КАРТОФЕЛЕМ, ТОМАТАМИ И СОУСОМ
ИЗ САМАРСКИХ РАКОВ

A piece of sea trout from the oven with potatoes, tomatoes and Samara crayfish sauce

300 г / 990.-



КУРИНАЯ ГРУДКА С КЕДРОВОЙ КАШЕЙ

Подается с морковным кремом Харисса,
шпинатом, кинзой, мятой
и кедровой кашей

Served with Harissa carrot cream,
with spinach, cilantro, mint
and cedar porridge

450 г / 680.-



РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС С СЫРОМ И СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ

Chopped steak with cheese and lingonberry sauce

220 г / 790.-



Стейки

STEAK



ТИБОН

Tbon

от 400 г* / 760.-

ФИЛЕ МИНЬОН

Filet Mignon

от 200 г* / 560.-

ШАТОБРИАН

Chateaubriand

от 300 г* / 560.-

РИБАЙ

Ribeye

от 300 г* / 890.-

СТРИПЛОЙН

Striploin steak

от 300 г* / 760.-

*РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ВЕС. СТОИМОСТЬ УКАЗАНА ЗА 100 Г СЫРОГО ВЕСА.

БЕЕРОКРАТИЯ

СОУСЫ

30 г / 100 г

МЕДОВАЯ ГОРЧИЦА / СЛИВОЧНЫЙ ХРЕНОДЕР / ПЕРЕЧНАЯ ПАСТА МУХАММАРА / ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ ДЖЕМ / КОРЕЙСКИЙ АЙОЛИ / СОУС ВАЛЬДЕОН (ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА) / БРУСНИЧНЫЙ / ЧЕСНОЧНЫЙ АЙОЛИ / ВВQ ЧИЛИ КЛЮКВА / ВВQ КЛЮКВА / КОПЧЕНЫЙ КЕТЧУП / ЛУКОВЫЙ РЕМУЛАД / ЛИВАНСКИЙ ЙОГУРТОВЫЙ СОУС / СОУС ИЗ ЧЕРНОСЛИВА / СОУС ГРЕЙВИ / ГОРЧИЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС / ГОРЯЧИЙ СОУС ЧЕДДЕР / СМЕТАННЫЙ СОУС С КОРНЕМ ХРЕНА / СОУС БИСК ИЗ ВОЛЖСКИХ РАКОВ / ПЕРЕЧНЫЙ СОУС / ТОМАТНЫЙ СОУС С БАЗИЛИКОМ

Honey Mustard / Creamy Hrenoder / Muhammara Pepper Paste / Spicy Tomato Jam / Korean Aioli / Valdeon sauce (blue cheese) / Lingonberry / Garlic Aioli / BBQ chili cranberry / BBQ cranberry / Smoked ketchup / Onion Remoulade / Lebanese Yogurt Sauce / Prune Sauce / Gravy Sauce / Mustard Caramel Sauce / Hot Cheddar Sauce / Horseradish Sour Cream Sauce / Volga Crayfish Bisque Sauce / Pepper Sauce / Tomato sauce with basil

БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ



из свинины и говядины с орегано и базиликом. Подаются со свекольным хренодером и медовой горчицей
Bavarian pork and beef sausages with oregano and basil. Served with beetroot horseradish and honey mustard

200/60 г / 590.-



ОСТРАЯ КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ



и потрохов с кумином. Подаётся со свекольным хренодером и медовой горчицей
Spicy lamb and offal sausage with cumin. Served with beetroot horseradish and honey mustard

200/60 г / 590.-





2



1

ГАРНИРЫ

150 г / 299.-



1

**САЛАТ С ТОМАТАМИ,
КРАСНЫМ ЛУКОМ И КИНЗОЙ**
Salad with tomatoes, red onion and cilantro



2

ОВОЩИ ИЗ ПЕЧИ Oven vegetables
Цукини, шампиньоны, томат, брокколи, цветная капуста



3

КАРТОФЕЛЬ В ПАПРИКЕ
Potatoes in paprika



4

**ДВА ВИДА ТУШЕНОЙ
КАПУСТЫ**
Two types of stewed cabbage



5

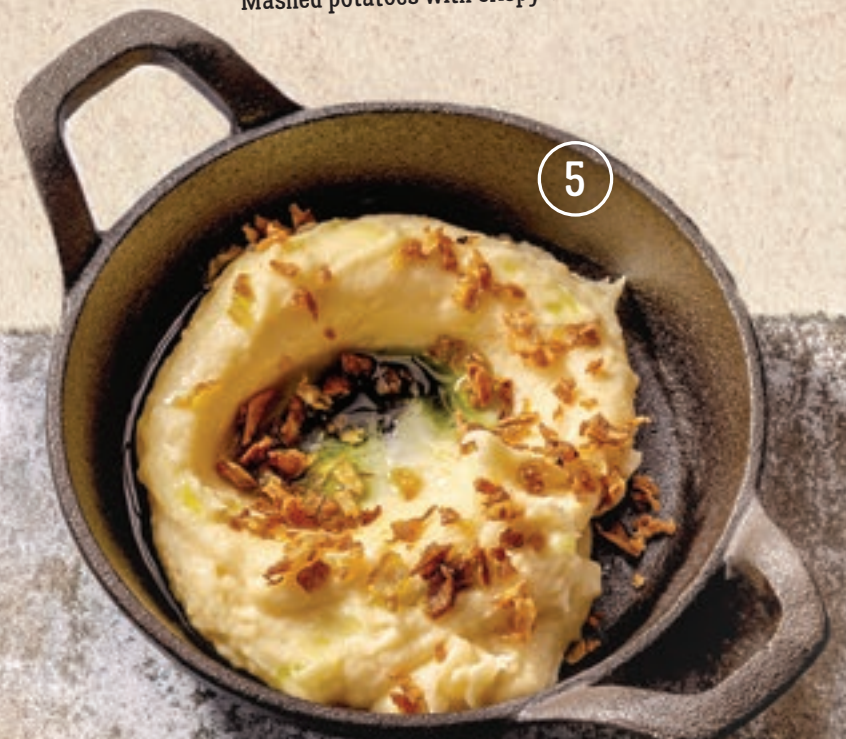
**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ**
Mashed potatoes with crispy onions



3



4



5

Наш

OUR BREAD / хлеб



ГРЕЧИШНЫЙ ХЛЕБ, КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ, ПШЕНИЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Подаем с селечным маслом
и пастой из сладкого перца
Buckwheat bread, corn tortillas,
wheat tortillas. Serve with herring
butter and sweet pepper paste

130 г / 249.-

БРЕЦЕЛЬ С КУНЖУТОМ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ

Pretzel with sesame
seeds and sea salt

100 г / 199.-



Десерты

////// DESSERTS ////

ПРОФИТРОЛИ С МИНДАЛЬНЫМ
КРЕМОМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ

PROFITEROLES WITH ALMOND CREAM
AND HOT CHOCOLATE SAUCE 

200 г / 390.-

КРЕМ ПАТИСЬЕР ИЗ ТОМЛЕННОГО МОЛОКА

с хрустящим шоколадным печеньем
и маринованной чёрной смородиной
Cream of stewed milk patissiere
with crunchy chocolate chip cookies
and pickled blackcurrants

200 г / 380.-





КРЕМ-БРЮЛЕ НА АБРИКОВОМ ШНАПСЕ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ КЛУБНИКИ

Crème brulée on apricot schnapps
with strawberry ice cream

280 г / 390,-



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С СЕЗОННОЙ ЯГОДОЙ

Chocolate cake with seasonal berries

200 г / 490,-



САМОДЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
Homemade ice cream 50 г / 199,-

ПЛОМБИР Cream
ИЗ КЛУБНИКИ С БАЗИЛИКОМ
Strawberry with basil

ШОКОЛАДНОЕ Chocolate
ИЗ ЖАРЕНОГО МИНДАЛЯ
Roasted almonds

ТЕРТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ДЖЕМОМ ИЗ ФЕЙХОА И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ЖАРЕНОГО МИНДАЛЯ

Grated apple pie with feijoa jam
and roasted almond ice cream

250 г / 440.-



СЫРНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЯГОДАМИ И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Cheesecake with berries and citrus sauce

150 г / 480.-

