

# Bier Haus

С А М У М Л О Н С Я

München, Dublin, Praha, Brussel, Irkutsk

№ 4387.160. Band

Данное издание выпускается обществом с ограниченной ответственностью «Пивной ресторан «Bier Haus» с 1869 года. Корректируется группой иркутских предпринимателей в соответствии с настоящим временем, не отходя от истинных традиций старейшего немецкого общества «Bier Haus», с одобрения попечительского совета Иркутской губернии. Irkutsk. September 2022



Бронируйте столики, оставляйте свои отзывы и пожелания

[http://vk.com/bier\\_haus](http://vk.com/bier_haus)  
Мы в Viber/WhatsApp 89526303555

© услуги сертифицированы



## ПИВО

### Германия



#### Schneider Weisse

светлое, нефильтованное  
(алк. 5,2%, пл. 12,5%)

0,3 тЛР 280  
0,5 тЛР 470



#### Altmuller Hefe-Weissbier

светлое фильтрованное  
(алк. 4,9%, пл. 11,6%)

0,3 тЛР 230  
0,5 тЛР 370



#### Bischoff Palzer Hell

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,2%, пл. 12%)

0,3 тЛР 250  
0,5 тЛР 420

### Чехия



#### Litovel Premium

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,3%, пл. 12%)

0,3 тЛР 260  
0,5 тЛР 420



#### Zubr Classic Dark

темное фильтрованное  
(алк. 4,1%, пл. 10%)

0,3 тЛР 260  
0,5 тЛР 420

### Голландия



#### Heineken

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,0%, пл. 11,4%)

0,25 тЛР 155  
0,5 тЛР 310

### Бельгия



#### Blanche de Bruxelles

светлое нефильтованное  
(алк. 4,5%, пл. 12,6%)

0,3 тЛР 295  
0,5 тЛР 490



#### Palm

янтарное, фильтрованное  
(алк. 5,4%, пл. 12,4%)

0,3 тЛР 270  
0,5 тЛР 450



#### Bourgogne des Flandres

темное, фильтрованное  
(алк. 5%, пл. 14%)

0,3 тЛР 330  
0,5 тЛР 550

### Бельгия



#### Kasteel Rouge

фруктовое (алк. 8%, пл. 18%)

0,3 тЛР 330  
0,5 тЛР 550



#### Timmermans Kriek

вишневое (алк. 4%, пл. 12%)

0,3 тЛР 350  
0,5 тЛР 570



#### Leffe Blonde

светлое, фильтрованное  
(алк. 6,6%, пл. 15,6%)

0,3 тЛР 330  
0,5 тЛР 550



#### Leffe Brune

темное, фильтрованное  
(алк. 6,5%, пл. 15,6%)

0,3 тЛР 330  
0,5 тЛР 550

### Нидерланды



#### Swinkels Superior Pilsner

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,6%, пл. 12%)

0,3 тЛР 280  
0,5 тЛР 460

### Англия



#### Newcastle Brown Ale

полутемное, фильтрованное  
(алк. 4,7%, пл. 10,9%)

0,3 тЛР 330  
0,5 тЛР 550

### Шотландия



#### Belhaven McCallum's Stout

темное  
(алк. 4,2%, пл. 12,1%)

0,3 тЛР 290  
0,5 тЛР 480

### Россия



#### Spaten

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,2%, пл. 11,2%)

0,3 тЛР 230  
0,5 тЛР 370



#### Franziskaner

светлое, фильтрованное  
(алк. 5%, пл. 12,0%)

0,3 тЛР 260  
0,5 тЛР 420



#### Zhiguli

светлое, нефильтованное  
(алк. 5%, пл. 11,8%)

0,3 тЛР 160  
0,5 тЛР 270

## ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Лонг Айленд Черри

Ром БАКАРДИ Карта Бланка, джин, текила, ликер Куантро, водка, вишневое пиво, лимонный сок

260 тЛР 530

### Радлер

Светлое пиво, апельсиновый сок, ликер Куантро

350 тЛР 470

### Blanche Velvet

Пиво Бланш де Брюссель, ликер Куантро, сок лайма

350 тЛР 460

### Ерш

Светлое пиво, водка Байкал, огурец

320 тЛР 330

## ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

### Германия



#### Beck's Blue

светлое фильтрованное  
0,33

тЛР 320



#### Erdinger

светлое нефильтованное  
0,5

тЛР 490

Получите  
**КАРТУ**  
**ЛОЯЛЬНОСТИ**  
на свой смартфон:





## ПРЕДЛОЖЕНИЯ К ПИВУ

### Гарлики

Горячие острые тосты из ржаного  
черного хлеба

150 талр 250

### Гренки чесночные

100 талр 150

### Чипсы пивные

#### Джерки

свинина/говядина

50 талр 330

### Чипсы из оленины

40 талр 330

### Камбала вяленая

50 талр 450

### Копченый сыр к пиву

Чечил, Моцарелла

100 талр 320

### Фисташки

100 талр 320

### Орешки со специями

Кешью, миндаль, арахис

100 талр 280



## ГРИБНОЕ МЕНЮ

### Салат «Грибной»

Вешенки, авокадо,  
помидоры черри, лист салата,  
с азиатской заправкой

190 талр 450

### Горячие тосты с грибами и сыром

120 талр 220

### Драники с грибами

Подаются со сметанным соусом

170/40 талр 350

### Грибы во фритюре

Хрустящие вешенки и шампиньоны,  
подаются со сметанным соусом

160/40 талр 370

### Строганов с молодым картофелем

и малосольными огурчиками

150/100/30 талр 480

## ВОЗЬМИ НА ПИКНИК

### Шея свиная

1 кг талр 980

### Крылья куриные

1 кг талр 650

### Ребра свиные

1 кг талр 950

### Колбаски «Биркнакер»

5 шт талр 730

\* Мы с любовью замариновали для Вас  
мясо по специальному рецепту  
от шеф-повара ресторана. Вам останется  
только зажарить его на мангале  
и насладиться сочным и нежным вкусом!

## САЛАТЫ

### Ринфляйнш

Салат из говяжьей вырезки, отварного  
языка, свежего перца, лука-порей, яблок,  
маринованных огурчиков и корня сельдерея  
на картофельной лепешке.

Заправлен соусом на основе  
апельсинового фрэша и майонеза

200 талр 530

### «Атлантида»

Салат из малосолёной семги, креветок,  
яйца, брокколи и сладкого перца.

Заправляется майонезом

220 талр 690

### Оливье с семгой

Салат из семги некрепкого посола,  
свежих и соленых огурчиков, картофеля  
и яйца. Заправляется майонезом

190 талр 490

### Оливье с языком

Классический салат

220 талр 450

### Майсен

Салат с телячьими щечками,  
хрустящим баклажаном, помидорами  
черри, листом салата, редисом  
с азиатской заправкой

200 талр 570

### Цезарь

Классический салат с листом салата, поми-  
дорами черри, гренками, сыром «Пармезан»,  
и соусом «Цезарь» на основе анчоусов.

По Вашему желанию:

с куриным филе  
200 талр 470

с малосолёной семгой  
200 талр 650

### Рендорф

Салат из авокадо, малосолёной  
семги, сельдерея, капусты Хокусай  
и свежего огурца. Заправляется соусом  
на основе майонеза и соевого соуса

190 талр 590

### Пивной

Теплый салат с подкопченными колбасками,  
картофелем Шато, листом салата,  
жареным сыром и горчичной заправкой

200 талр 520

### Норвежский

Салат с малосолёной семгой, печеным  
картофелем, листом салата, помидорами  
Черри, свежим огурцом и имбирной  
заправкой

190 талр 550

### «Шопский»

Салат из свежих овощей с брынзой

200 талр 420



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Сыровяленое ассорти

Прошутто, колбаса сыровяленая, пастрома  
90

ТЛР 590

### Тарелка сала

Малосоленая грудинка, копченое сало, смалец, с острой горчицей и ржаными тостами  
100/25/30

ТЛР 350

### Семга малосоленая

в сочетании с лимонным маслом  
100/30

ТЛР 750

### Карпаччо из семги

Свежее филе семги с зеленью и красным луком  
100/30/20

ТЛР 720

### Филе тихоокеанской сельди

С отварным картофелем, маринованным луком и зеленью  
100/80/30

ТЛР 390

### Форшмак

Из сельди с красной икрой и пшеничными тостами  
100/30

ТЛР 490

### Строганина из муксуна

80/20

ТЛР 420

### «Сагудай»

Из свежего муксуна  
130

ТЛР 540

### Хрустящий овощной пучок

Сельдерей и морковь с соусом «Блючиз»  
100/40

ТЛР 280

### Грузди со сметаной

И с маринованным луком  
150/30

ТЛР 670

### Хлебная корзина

Булочки собственного приготовления с томатным маслом  
3 шт./40

ТЛР 150



МЫ БУДЕМ РАДЫ  
ВАШЕМУ ОТЗЫВУ  
О НАС НА САЙТЕ  
[www.tripadvisor.ru](http://www.tripadvisor.ru)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Крылышки куриные

Крылышки, маринованные в остром томатном соусе, с сырным соусом «Блючиз», со свежей морковью и сельдереем  
280/80/40

ТЛР 570  
ТЛР 1090

### Барабулька

В хрустящей панировке, подается с соусом «Тар-тар»  
200/30

ТЛР 490

### Картофельные драники

С маринованной семгой. Подаются со сметаной  
110/100/40

ТЛР 680

### Креветки фри

Тигровые креветки в пивном кляре и сухарях, обжаренные во фритюре, с азиатским соусом  
120/20

ТЛР 550

### Кальмар фри

Жареные кольца кальмара в пивном кляре и сухарях с соусом «Тар-тар»  
170/40

ТЛР 420

### Сырные палочки

С пикантным ягодным соусом  
150/30

ТЛР 390

## МОРЕПРОДУКТЫ

### Морепродукты на гриле

Креветки тигровые, кальмар, мидии, обжаренные на гриле, подаются с ароматным пряным маслом  
200

ТЛР 950

### Мидии

Запеченные под сыром  
250

ТЛР 850

### Креветки в соусе ТОМ ЯМ

200

ТЛР 820

### Креветки с маслом и чесноком

200

ТЛР 820

### Кальмар на гриле

В соусе «Горгонзола»  
160

ТЛР 590



## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

### Пивная тарелка

Гарлики, копченый сыр, орешки со специями, пастрома  
240

ТЛР 590

### Мясная тарелка собственного приготовления

Ассорти из говяжьего языка, домашней буженины и куриного рулета (начинка из куриной печени, сыра Эдем, кедровых орешков). Подается с острой горчицей и хреном  
200/50/40

ТЛР 820

### Рыбная закуска

Семга, муксун, масляная рыба, подается с перепелиным яйцом, лимонным маслом и маслинами  
200/20/50

ТЛР 1080

### Сырная тарелка

Пикантные сорта сыра с виноградом, грецким орехом, с острым ягодным соусом и соусом на основе меда, мандаринов и печеного перца  
150/30/40

ТЛР 820

### Ассорти солений

Капуста квашеная с луком-шалотом, помидоры и огурцы домашнего засола, перец и патиссоны маринованные  
300

ТЛР 520

### Саксонский ужин

Крылья куриные маринованные, ребрышки гриль, сырные палочки и картофельные дольки. Подается с соусами «Блючиз», томатным и клюквенным  
830/80/120

ТЛР 1680

### «Блюдо мясника»

Ассорти из немецких и домашнего приготовления колбасок с моравской капустой и браткартофелем, горчицей и кетчупом  
660/360/120

ТЛР 2150

### «Застолье пивовара»

Сочный говяжий стейк, куриная грудка в пряном маринаде, сочное филе свинины с картофельными дольками и овощами на гриле: брокколи, свежий перец, баклажан, цукини. Подается с соусами томатным и горчичным  
540/250/80

ТЛР 2650

### Рыбный микс

Семга и дорадо, обжаренные на гриле, нежное филе муксуна, запеченное с кедровым орехом и сыром Пармезан, тигровые креветки, обжаренные на гриле. Гарнируется обжаренными овощами: цукини, мини-морковь, помидоры черри, лук и картофель, заправленные бальзамическим соусом и свежим базиликом. Подается со сливочным соусом  
460/170/100

ТЛР 2750



## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### Швайнсак

По немецкому рецепту. Рулька собственного приготовления, томленая в темном баварском пиве и запеченная до хрустящей корочки. Подается с луковым соусом и гарнируется моравской капустой.

650/260 ТЛР **1350**

### Бифштек из телятины

Рубленый, с яйцом, подается с картофелем по-домашнему и соусом «Барбекю»

180/120/40 ТЛР **920**

### Стейк из свиной шейки

Гарнируется обжаренными овощами, шампиньонами и сливочно-грибным соусом

230/120/50 ТЛР **790**

### Бефстроганов с картофельным пюре

Готовится из говяжьей вырезки

230/160 ТЛР **820**

### Ребрышки гриль

Сочные свиные ребрышки, жареные на гриле, подаются с соусом «Барбекю» и овощами-гриль

300/50/50 ТЛР **830**

### Гуляш из телячьих щечек

С картофельным пюре

200/120 ТЛР **850**

### Язык телячий

Томленый, подается с печеным картофелем и сливочно-грибным соусом

270 ТЛР **850**

### Картофель, жаренный с мясом и грибами

Жареный картофель с мясом телятины, свинины и свежими шампиньонами

350 ТЛР **550**

### Куриная грудка

Запеченная в пряном маринаде, подается с цукини, помидорами черри, кукурузой гриль и перуанским соусом

180/180 ТЛР **690**



## КОЛБАСКИ ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

### \* При заказе колбасок гарнир на выбор:

картофельное пюре /100 гр.

моравская капуста /100 гр.

картофель фри /100 гр.

капуста тушеная /100 гр.

### «Боквурст»

Колбаска собственного приготовления из мяса баранины. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **590**

### «Копченая»

Подкопченая колбаска собственного приготовления из мяса цыпленка. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **420**

### «Ливерная»

Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **420**

### «Мюнхенская»

Белая колбаска собственного приготовления из свинины.

Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **440**

### «Чоризо»

Пикантная колбаска собственного приготовления из мяса свинины, рубленой говядины со специями. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/80 ТЛР **450**

### Баварская Кноби

Свиная колбаска собственного приготовления с сыром и вялеными томатами. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **450**

### «Биркнакер»

Немецкая пивная колбаска. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **470**

### «Купата»

Немецкая свиная колбаска. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

250/100/60 ТЛР **650**

### «Закуска охотника»

Ассорти из колбасок собственного приготовления. При подаче запекаются под луковым соусом

500/150 ТЛР **1550**

## СТЕЙКИ

(ВЫХОД МЯСА УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ)

### «Рибай»

Спинальная реберная часть отруба, имеет насыщенный аромат и превосходную мраморную структуру. Гарнируется обжаренным картофелем, с соусом на Ваш выбор

350 ТЛР **2800**

### Филе «Миньон»

Для этого стейка используется самое нежное и постное мясо из центральной части говяжьей вырезки. Гарнируется обжаренным картофелем с соусом на Ваш выбор

250 ТЛР **1850**

### Стейк Мачете

Имеет яркий вкус и нежную текстуру. Мясо отличается насыщенным говяжьим ароматом и высоко ценится среди любителей стейков. Гарнируется обжаренным картофелем, с соусом на Ваш выбор

250 ТЛР **1700**

## СОУСЫ К СТЕЙКАМ

50 гр.

Соус клюквенный

Соус «Перечный»

Соус сливочный

с белыми грибами и сушеными томатами

Соус «Барбекю»

Из завещания:

«Будучи в здравом уме, все деньги потратил перед смертью...»

— Бабушка, а тебе сколько лет?

— Ой, внученька, спроси лучше что-нибудь хорошее!

— Бабуля, ну ты хоть первую цифру скажи!

— Шесть.

— А вторую?

— Четыре.

— А третью?

Жена жалуется подруге:

— Нашла под диваном чужие стринги и лифчик. Теперь мучаюсь, чьи же они.

Подруга в ответ:

— Дорогая, всем бы твои проблемы. Главное, чтоб не мужа!

Мужик спрашивает рыбака, дремлющего с удочкой на берегу реки:

— Как сегодня вода?

— Изумительная, рыба вообще не хочет из нее вылезать.



## СУПЫ

### Похлебка рыбацкая

Суп из семги, муксуна и овощей.  
Перед подачей заправляется водочкой

350/10 талр. 440

### Борщ

Со сметаной и чесночным  
тостом с салом

400 талр. 350

### Солянка

Классический суп с копченостями.  
Подается со сметаной, маслинами,  
лимоном и зеленью

350/30 талр. 450

### Том Ям

Острый суп с морепродуктами

350 талр. 470

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### Котлеты из щуки

С припущенными овощами: спаржей,  
картофелем, свежим перцем и сельдереем,  
и сливочным соусом

200/120/80 талр. 820

### Муксун запеченный

Нежное филе муксуна с хрустящим  
салатом. Гарнируется обжаренным  
картофелем. Подается с соусом «Райта»

110/120/30 талр. 850

### Стейк из семги

Маринованный в пикантном маринаде,  
обжаренный на гриле. Подается с соте  
из овощей: цуккини, брокколи, спаржа  
и сливочно-икорным соусом

140/80/60 талр. 1250

### Дорадо-гриль

С печеными овощами  
и соусом «Песто»

190/120/10 талр. 1050

## ПАСТА

### Фетучини с семгой

С зеленой спаржей,  
в сливочном соусе с сыром Пармезан

300 талр. 620

### Фетучини с охотничьими колбасками

С овощами, в томатном соусе  
с сыром Пармезан

300 талр. 520

### Спагетти «Карбонара»

Спагетти с беконом  
и сыром Пармезан

300 талр. 480

## ГАРНИРЫ

### Картофель фри

Картофель жареный во фритюре

150 талр. 220

### Картофель отварной

150 талр. 170

### Картофельные дольки

150 талр. 170

### Браткартофель

Картофель, жареный с беконом  
и луком

150 талр. 220

### Капуста тушеная

По-домашнему

150 талр. 170

### Капуста моравская

100 талр. 170

### Овощи на гриле

Перец, цуккини, баклажан, помидор

150 талр. 250

## СОУСЫ

«Блючиз» 40 талр. 120

«Тар-тар» 40 талр. 90

«Клюквенный» 40 талр. 100

«Барбекю» 40 талр. 90

«Сливочно-грибной» 60 талр. 120

«Перечный» 60 талр. 100

## ДЕСЕРТЫ

### Тирамису

Десерт из бисквита, сыра Маскарпоне  
с ванильно-шоколадным соусом

150/40 талр. 420

### «Наполеон»

Классический слоеный торт  
с клюквенной прослойкой

120/40/45 талр. 370

### Яблочный штрудель

Слойка с яблоками, корицей, изюмом и  
миндальным орехом.

Подается с шариком пломбира  
120/40/40 талр. 390

### Грильяж

С медом, черносливом,  
кедровыми и грецкими орехами

1 шт. (20 гр.) талр. 120

## МОРОЖЕНОЕ

### СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Халва

Шоколадное

Клубничное

50 талр. 140

Пломбир

50 талр. 90



## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

### ИНДЕЙКА

по Вашему желанию: фаршированная или без начинки  
от 3,5 кг 4500-00

### СВИНОЙ ОКОРОК

Маринованный по-старинному рецепту с ароматными  
специями, запеченный до румяной корочки  
1,2 кг 2300-00

### ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

семгой и креветками  
от 2 кг 3200-00

Все блюда готовятся только по предварительному заказу.  
Подробная информация у менеджера ресторана

ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ  
О НАШЕЙ РАБОТЕ:





## ВИНО

### БЕЛОЕ ВИНО

**Вайнхаус Шнайдер Рислинг**  
Weinhaus Schneider Riesling  
Германия.  
(п/сух, 11,5%) 750 мл. **ТЛР 1900**

**Тиефганг Пино Блан Минералштейн**  
Tiefgang Pino Blanc Mineralstein  
Германия.  
(сухое, 12%) 750 мл. **ТЛР 2400**

**Бернар-Массар Риванер 2019**  
Rivaner Grevenmacher Moselle  
Luxembourgeoise  
AOP Bernard-Massard 2019  
Люксембург.  
(сух, 11,5%) 750 мл. **ТЛР 3600**

**Тур Де Манделот Бордо 2019**  
Tour de Mandelotte Bordeaux AOC  
Ginestet 2019  
Франция.  
(сух, 11,5%) 750 мл. **ТЛР 2200**

**Круа де Ор Шардоне**  
Croix de Or Chardonnay  
Франция.  
(сух, 12,5%) 750 мл. **ТЛР 2100**

**Альма Романа Пино Гриджио**  
Alma Romana Pinot Grigio  
Италия.  
(п/сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 1600**

**Кульгус Органик Айрен**  
Cultus Organic Airen  
Испания.  
(сух., 11%) 750 мл. **ТЛР 1900**

**Лакки Шардоне**  
Lakky Chardonnay  
Австралия.  
(п/сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 1800**

**Мисти Ков Совиньон Блан**  
Misty Cov Sauvignon Blan  
Новая Зеландия.  
(сух., 13%) 750 мл. **ТЛР 2700**

### КРАСНОЕ ВИНО

**Вайнхаус Шнайдер Дорнфелдер**  
Weinhaus Schneider Dornfelder  
Германия.  
(п/сух, 12,5%) 750 мл. **ТЛР 1900**

**Тиефганг Пино Нуар Калкштейн**  
Tiefgang Pinot Noir Kalkstein  
Германия.  
(сухое, 12%) 750 мл. **ТЛР 2400**

**Ля Кле дю Мистер**  
La Cle du Mystere, 2013  
Франция.  
(сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 2300**

**Круа де Ор Каберне Совиньон**  
Croix de Or Cabernet Sauvignon  
Франция.  
(сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 2100**

**Ла Казада Санджовезе**  
La Casada Sangiovese  
Италия.  
(сух., 11%) 750 мл. **ТЛР 1900**

**Альма Романа Каберне Совиньон**  
Alma Romana Cabernet Sauvignon  
Италия.  
(п/сух., 13%) 750 мл. **ТЛР 1600**

**Кульгус Органик Темпранильо**  
Cultus Organic Tempranillo  
Испания.  
(сух., 13%) 750 мл. **ТЛР 1900**

**Матсу, «Эль Пикаро»**  
Matsu «El Picaro» Toro DO  
Испания.  
(сух., 14,5%) 750 мл. **ТЛР 2200**

**Лакки Шираз Каберне Совиньон**  
Lakky Shiraz Cabernet Sauvignon  
Австралия.  
(п/сух., 13%) 750 мл. **ТЛР 1800**

**Грэзинг Хог**  
Grazing hog  
ЮАР.  
(сух., 13,5%) 750 мл. **ТЛР 1900**

**Грэм'с Файн Руби Порт**  
Graham's Fine Ruby Port  
Португалия.  
Богатый насыщенный красный цвет, наполнен ароматами спелых красных ягод (сладкое, 19%) 40 мл. **ТЛР 250**

## АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА

**МАРТИНИ**  
MARTINI  
Италия.  
Фиеро/Fiero  
Бьянко/Bianco  
Россо/Rosso  
Экстра Драй/Extra Dry  
(16%) 80 мл. **ТЛР 350**

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

**МАРТИНИ Просекко DOC**  
MARTINI Prosecco Doc  
Италия.  
(11,5%) 750 мл. **ТЛР 3800**  
(11,5%) 187 мл. **ТЛР 1150**

**МАРТИНИ Асти DOCG**  
MARTINI Asti DOCG  
Италия.  
(7%) 750 мл. **ТЛР 3800**

**МАРТИНИ Просекко Розе**  
MARTINI Prosecco Rose D.O.C.  
Италия.  
(9,5%) 750 мл. **ТЛР 3800**

**Ла Джойоза Фризанте**  
La Gioiosa Frizzante  
Италия.  
(брют) 10% 750 мл. **ТЛР 2400**

**Альфabeto**  
Alfabeto  
Италия.  
(брют, п/сл, 11%) 750 мл. **ТЛР 1400**

## ВИНО БОКАЛОМ

Белое сухое  
Красное сухое  
White wine/Red wine  
Италия.  
150 мл. **ТЛР 350**

**Глинтвейн**  
Италия.  
150 мл. **ТЛР 320**

## КОНЬЯК и БРЕНДИ

### ФРАНЦИЯ

**Хеннесси /Hennessy**  
VS 40 мл. **ТЛР 550**  
VSOP 40 мл. **ТЛР 950**

### АРМЕНИЯ

**АРАРАТ\*\*\*\*** 40 мл. **ТЛР 330**  
**АРАРАТ\*\*\*** 40 мл. **ТЛР 320**  
**Арарат абрикос** 40 мл. **ТЛР 300**  
**Арарат кофе** 40 мл. **ТЛР 300**



## РОМ

США



**БАКАРДИ**  
BACARDI

Карта Бланка/Carta Blanca (40%) 40 мл.	ТЛР 290
Карта Оро/Carta Oro (37,5%) 40 мл.	ТЛР 290
Карта Нэгра/Carta Negra Подается в шоте с апельсином и корицей. (40%) 40 мл.	ТЛР 290
Спайсд/Spiced (40%) 40 мл.	ТЛР 290

## ВИСКИ

ШОТЛАНДИЯ

<b>Вильям Лоусон</b> WILLIAM LAWSON'S (40%) 40 мл.	ТЛР 270
<b>Вильям Лоусон</b> <b>Супер Пряный</b> WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED (35%) 40 мл.	ТЛР 270
<b>Вильям Лоусонс Супер Чили</b> WILLIAM LAWSON'S SUPER CHILI (35%) 40 мл.	ТЛР 270
<b>Дюарс Уайт Лэйбл</b> DEWAR'S White Label (40%) 40 мл.	ТЛР 320
<b>Дюарс 8 лет</b> DEWAR'S 8 Y.O. CARIBBEAN SMOOTH (40%) 40 мл.	ТЛР 390



<b>Гленффидик 12</b> Glenfiddich 12 12 летний (40%) 40 мл.	ТЛР 950
<b>Аберфелди 12 лет</b> ABERFELDY 12 Y.O. (40%) 40 мл.	ТЛР 790
<b>Макаллан Дабл Каск 12 лет</b> The Macallan Double Cask 12 Y. O. 40 мл.	ТЛР 950
<b>Макаллан Дабл Каск 15 лет</b> The Macallan Double Cask 15 Y. O. 40 мл.	ТЛР 1350
<b>Хайлэнд Парк</b> Highland Park (40%) 40 мл.	ТЛР 670
<b>Баллантайнс</b> Ballantines Finest (40%) 40 мл.	ТЛР 350
<b>Чивас Ригал 12 лет</b> Chivas Regal (40%) 40 мл.	ТЛР 590

## ВИСКИ

США



**Джек Дэниел'с**  
**Олд №7**  
Jack Daniel's Old №7  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 450 |



**Джек Дэниел'с Хани**  
Jack Daniel's Honey  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 450 |



**Джим Бим / JIM BEAM**  
Джим Бим/ Jim Beam  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 300 |

**Джим Бим Ред Стаг/**  
**Jim Beam Red Stag**  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 330 |

**Вудфорд Резерв**  
Woodford Reserve  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 650 |

ИРЛАНДИЯ

**Джемесон / Jameson**  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 390 |

**Острые Козырьки**  
**односолодовый**  
Peaky Blinder Single Malt  
40 мл.
 ТЛР 390 |

**Острые Козырьки**  
Peaky Blinder 40 мл.
 ТЛР 390 |

## ДЖИН

АНГЛИЯ

**БОМБЕЙ САПФИР**  
BOMBAY SAPPHIRE 40 мл.
 ТЛР 550 |

## ТЕКИЛА

МЕКСИКА



**Эль Химадор / El Jimador**  
Бланко 100% Агава/  
Blanco 100% Agave  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 470 |

Репосадо/Reposado (40%) 40 мл.
 ТЛР 520 |

**PEPE LOPEZ**  
•TEQUILA•  
**Пепа Лопес Сильвер**  
Pepe Lopez Silver  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 290 |

## ШНАПС

АВСТРИЯ

**Бауэр / Bauer**  
(в ассортименте, 36%) 40 мл.
 ТЛР 450 |

## АНИСОВАЯ НАСТОЙКА

ИТАЛИЯ

**Самбука Молилари**  
Sambuka Molinari  
(40%) 40 мл.
 ТЛР 320 |

**Абсент Ксента**  
Abscent Xenta  
(70%) 40 мл.
 ТЛР 450 |

## ВОДКА

ФРАНЦИЯ

**Грей Гуз Ориджинал**  
GREY GOOSE Original  
40 мл.
 ТЛР 390 |

ФИНЛЯНДИЯ

## FINLANDIA

VOODKA OF FINLAND

Финляндия Водка/Finlandia Vodka  
Финляндия Клюква/Finlandia cranberry  
Финляндия Грейпфрут/ Finlandia Grapefruit  
40 мл.
 ТЛР 280 |

РОССИЯ

**ОНЕГИН /ONEGIN**  
40 мл.
 ТЛР 330 |

**Белуга /Beluga**  
40 мл.
 ТЛР 320 |

**Сибирский Экспресс**  
Siberian Express  
40 мл.
 ТЛР 250 |

**Русский Стандарт**  
Russian Standard  
Ориджинал/Original  
40 мл.
 ТЛР 150 |

Платинум/Platinum  
40 мл.
 ТЛР 190 |

**Байкал /Baikal**  
40 мл.
 ТЛР 120 |

**Байкал**  
**на кедровых орешках**  
Baikal Pine Nut  
40 мл.
 ТЛР 140 |

**Хаски /Hasky**  
40 мл.
 ТЛР 120 |

## ЛЕДЯНОЙ ШОТ

ICE COLD SHOT



**Егермайстер -18°C**  
Jagermeister  
Германия.  
Jägermeister (35%) 40 мл.
 ТЛР 320 |

**Вильям Лоусонс Чили Шот**  
WILLIAM LAWSON'S Chili Shot  
Шотландия  
40 мл.
 ТЛР 270 |

## ЛИКЕРЫ

**Бейлиз /Baileys**  
Ирландия. (17%) 40 мл.
 ТЛР 290 |

**Малибу /Malibu**  
Ямайка. (21%) 40 мл.
 ТЛР 250 |

**Калуа /Kahlua**  
США. (26,4%) 40 мл.
 ТЛР 290 |

**Карловарска Бехеровка**  
Karlovarska Becherovka  
Чехия.  
(38%) 40 мл.
 ТЛР 320 |

**Кампари Биттер /Campari Bitter**  
Италия.  
(25%) 40 мл.
 ТЛР 290 |





## КОФЕ

Эспрессо 40 мл.	ТЛР 150
Эспрессо двойной 80 мл.	ТЛР 250
Американо 100 мл.	ТЛР 150
Капучино 160 мл.	ТЛР 220
Двойной капучино 300 мл.	ТЛР 260
Латте 210 мл.	ТЛР 240
Гляссе 170 мл.	ТЛР 260
Раф 160 мл.	ТЛР 250
Бамбл 260 мл.	ТЛР 310

## ЧАЙ

### ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

<b>Чай Сибирский</b> брусника, чабрец, мед, саган дайля 500 мл.	ТЛР 350
<b>Сочная облепиха</b> с медом, гвоздикой и корицей 500 мл.	ТЛР 350
<b>Пряный апельсин</b> черный чай, апельсин, лимон, бадьян, розмарин, мед 500 мл.	ТЛР 350

### ЧАИ

<b>Юннань /Yunnan</b> классический черный чай 400 мл.	ТЛР 260
<b>Инглиш Брекфаст</b> English Brekfast черный чай 400 мл.	ТЛР 260
<b>Эрл Грей /Earl Grey</b> высокогорный черный чай с натуральным бергамотом 400 мл.	ТЛР 260
<b>Пуэр Ан Бао</b> Pu Er An-Bao черный земляной 400 мл.	ТЛР 260
<b>Те Гуань Инь</b> Guan Yin изысканный и ароматный зеленый чай 400 мл.	ТЛР 260
<b>Молочный улун</b> Milk oolong зеленый чай 400 мл.	ТЛР 260
<b>Жасминовый чай</b> Jasmine Tea тонкий аромат цветов жасмина в сочетании с нежным вкусом зеленого чая 400 мл.	ТЛР 260
<b>Малавийское солнце</b> Malawi sun мягкий улун с кусочками спелого манго и физалиса 400 мл.	ТЛР 260
<b>Палм Бич</b> Palm Beach фруктовый купаж на основе суданской розы со спелой черешней и кусочками клубники 400 мл.	ТЛР 280
<b>Горные травы</b> Mountain Herbs чай черный, чабрец 400 мл.	ТЛР 260

## КОКТЕЙЛИ

<b>Мартини Бьянко-Тоник</b> MARTINI Bianco, тоник, лайм 200 мл.	ТЛР 430
<b>Мартини Фиеро-Тоник</b> MARTINI Fiero, тоник, апельсин 200 мл.	ТЛР 430
<b>Вильям Лоусонс Кола</b> WILLIAM LAWSON'S, кока-кола 150 мл.	ТЛР 310
<b>БАКАРДИ Спайдс-кола</b> BACARDI Spiced, кола, лайм 150 мл.	ТЛР 310
<b>БАКАРДИ Мохито</b> BACARDI Carta Blanca, минеральная вода, мята, лайм 250 мл.	ТЛР 380
<b>Апероль-шприц</b> Ликер Апероль, MARTINI Prosecco D.O.C., минеральная вода 285 мл.	ТЛР 590
<b>Лонг Айленд Айс Ти</b> Ром БАКАРДИ Супериор, текила Пепе Лопес, джин, ликер Куантро, водка, кола, лимонный сок 340 мл.	ТЛР 650
	ТЛР 320
<b>В-52</b> Калуа, Бейлиз, Куантро 45 мл.	ТЛР 420
<b>Негрони</b> МАРТИНИ Россо, Кампари Биттер, джин 90 мл.	ТЛР 490
<b>Бомбей Тоник</b> Джин Бомбей Сапфир, тоник, лайм 200 мл.	ТЛР 570
<b>Мохито безалкогольный</b> минеральная вода, лайм, мята 250 мл.	ТЛР 220
<b>Молочный</b> Молоко, пломбир 200 мл.	ТЛР 230
<b>Молочный с сиропом</b> в ассортименте 220 мл.	ТЛР 250

Посетитель — официанту:

— Я хотел бы чего-нибудь перекусить...

Официант (наклонившись к уху, вполголоса):

— Перекусите провода к колонкам — все работники зала будут вам бесконечно благодарны.

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ И СОКИ

### ЛИМОНАДЫ

<b>Апельсиновый</b> 350 мл.	ТЛР 280
<b>Грейпфрутовый</b> 350 мл.	ТЛР 320
<b>Лимонный</b> 350 мл.	ТЛР 320

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

<b>Боржоми</b> Borjomi 500 мл.	ТЛР 290
<b>Минеральная вода</b> «Baikal Reserve» Mineral water «Baikal Reserve» 530 мл.	ТЛР 190
<b>Природная питьевая вода</b> «Baikal Pearl» Natural pure water «Baikal Pearl» 530 мл.	ТЛР 190

### ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



<b>Кока-Кола</b> Coca-Cola 330 мл.	ТЛР 200
<b>Спрайт</b> Sprite 330 мл.	ТЛР 200
<b>Фанта апельсин</b> Fanta 330 мл.	ТЛР 200
<b>Швепс /Schweppes</b> тоник, горький лимон 250 мл.	ТЛР 200

### СОК RICH

<b>в ассортименте</b> 200 мл.	ТЛР 220
1 л.	ТЛР 380

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

<b>Фруктовые/овощные</b> Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, лимонный, сельдереевый, свекольный, морковный, томатный 200 мл.	ТЛР 330
<b>Морс клюквенный</b> 200 мл.	ТЛР 80
1 л.	ТЛР 400