

ПИВО

	WINKEL ORIGINAL СВЕТЛОЕ алк 4,7%, пл. 10,1%	0,5 л 125.- 0,5 л 190.- 1 л 350.-
	WINKEL STOUT ТЕМНОЕ алк 4,0%, пл. 10%	0,5 л 125.- 0,5 л 190.- 1 л 350.-
	WINKEL WEIZEN СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ алк 4,2%, пл. 10,9%	0,5 л 125.- 0,5 л 190.- 1 л 350.-
	PAULANER СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ Германия, алк 5,5%, пл. 12,5%	0,5 л 250.- 0,5 л 360.- 1 л 690.-
	LOWENBRAU ORIGINAL СВЕТЛОЕ Германия, алк 5,4%, пл. 12,0%	0,5 л 180.- 0,5 л 270.- 1 л 490.-
	LOWENBRAU DUNKEL ТЕМНОЕ Германия, алк 4,7%, пл. 12,0%	0,5 л 180.- 0,5 л 270.- 1 л 490.-
	SPATEN СВЕТЛОЕ Германия, алк 5,2%, пл. 11,8%	0,5 л 200.- 0,5 л 320.- 1 л 610.-
	EDELWEISS СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ Австрия, алк 5,2%, пл. 12,3%	0,5 л 200.- 0,5 л 320.- 1 л 610.-
	AFFLIGEM БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ Германия, алк 6,7%, пл. 15,1%	0,5 л 200.- 0,5 л 320.- 1 л 610.-
	ASAHI СВЕТЛОЕ Япония, алк 5%, пл. 11%	0,5 л 260.- 0,5 л 390.- 1 л 750.-
	BLACK SHEEP ИРЛАНДСКИЙ ТЕМНЫЙ СТАУТ Ирландия, алк 4,0%, пл. 10,3%	0,25 л 180.- 0,5 л 360.-

	KRUSOVICE СВЕТЛОЕ Чехия, алк 5%, пл. 11,7%	0,5 л 180.- 0,5 л 270.- 1 л 490.-
	KRUSOVICE CERNE ТЕМНОЕ Чехия, алк 3,8%, пл. 10%	0,5 л 180.- 0,5 л 270.- 1 л 490.-
	NEWCASTLE BROWN ALE КРАСНЫЙ ЭЛЬ Англия, алк 4,7%, пл. 10,6%	0,5 л 310.- 0,5 л 520.-
	BLANCHE DE BRUXELLES СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ Бельгия, алк 4,7%, пл. 10,1%	0,5 л 290.- 0,5 л 450.- 1 л 850.-

СИДР

CHESTER

алк 4,7%
ЯБЛОЧНЫЙ ПОЛУСЛАДКИЙ
ЯБЛОЧНЫЙ ПОЛУСУХОЙ
ГРУШЕВЫЙ ПОЛУСЛАДКИЙ
ВИШНЕВЫЙ ПОЛУСЛАДКИЙ

0,5 л 240.-

Безалкогольное ПИВО

	AMSTEL СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ	0,55 л 170.-
	STELLA ARTOIS СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ	0,44 л 190.-
	HOEGAARDEN СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ	0,55 л 170.-



ЗАКУСКИ к пиву



КЕСАДИЛЬЯ

200 гр

290,-



КАЛЬМАР ФРИ

Кольца кальмара в хрустящей панировке
150 гр

550,-



КРЕВЕТКИ «ПО-ТАЙСКИ»

Тигровые креветки в хрустящей панировке с соусом «Тайский»
150/50 гр

760,-

СВИНИНА ФРИ

Кусочки свиной вырезки в хрустящей панировке с соусом BBQ
200 гр

370,-



КРЫЛЫШКИ ХРУСТЯЩИЕ

Крылышки «Фри» в хрустящей панировке, подаются с острым соусом
200/50 гр

370,-



СЫР ФРИ

В ливном кляре
120 гр

290,-



ПИВНОЙ СЕТ

Гарлики, чипсы картофельные, луковые кольца, копчёная сырная косичка, подаётся с острой посыпкой
150/50/50/50/50 гр

430,-



ЧИПСЫ

Картофельные, собственного приготовления
50 гр

140,-

ГАРЛИКИ

Обжаренные чесночные гренки из «Бородинского» хлеба
150 гр

160,-

ЧИКЕН БАРНС

Кусочки куриного филе в хрустящей панировке с соусом BBQ
200 гр

320,-

НАЧОС

Сырные чипсы с мясным соусом
100/100 гр

240,-



BEER-MIX

Чикен барнс, кольца кальмара, солёные фисташки, сушеная рыбка, начос, сушеный кальмар, гарлики
200/100/40/50/50/50/150 гр

990,-

РУЛЬКА

РУЛЬКА «ВИНКЕЛЬ»

Под фирменным соусом
1 шт/100/100 гр

РУЛЬКА «РЕМОЛАД»

Под сметанно-горчичным соусом
1 шт/100/100 гр



990

РУЛЬКА «ХРУСТЯЩАЯ»

Рулка «Фри» в хрустящей панировке
1 шт/100/100 гр



990

РУЛЬКА «ХАЛБЕР»

Средняя рулька без кости.
По вашему желанию:
«Винкель» или «Ремолд»
1 шт/100/100 гр



630

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ЭТОГО ШЕДЕВРА НЕМЕЦКОЙ КУЛИНАРИИ УХОДИТ В ДАЛЕКОЕ СРЕДНЕВЕКОВЬЕ. КОГДА-ТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПЕЧЕННОЙ РУЛЬКИ ОТРЕЗАЛИ ЛЕВУЮ ПЕРЕДНЮЮ ПОГУ ОТ ТОЛЬКО ЧТО ПОДСТРЕЛЕННОГО В БЛИЖАЙШЕМ ЛЕСУ ДИКОГО КАБАНА. СЕГОДНЯ ВЕПРЕВО КОЛЕНА ГОТОВЯТ НЕ ИЗ ДИКОГО КАБАНА, А ИЗ ОБЫЧНОЙ СВИНОЙ РУЛЬКИ. НО ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ЭТО БЛЮДО МНОГИЕ СЧИТАЮТ ВЕЩОМ ТВОРЕНИЯ НЕМЕЦКОЙ КУХНИ. ДЛЯ ВАС МЫ ОТОБРАЛИ ЛУЧШИЕ РУЛЬКИ И ПРИГОТОВИЛИ ИХ ПО СТАРИННЫМ НЕМЕЦКИМ РЕЦЕПТАМ.

ВСЕ РУЛЬКИ ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ И ГАРНИРОМ НА ВЫБОР:

- КАПУСТА «САУРКРАТ»
- КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»
- РИС С ОВОЩАМИ
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ

БАВАРСКИЕ

колбаски

«НЮРНБЕРГЕРЫ КРАСНЫЕ»

Острые мини-колбаски
5 шт/80/80/50 гр 440.-

«ДЕЛИКАТЕСНЫЕ»

Колбаски, обжаренные в беконе
2 шт/80/80/50 гр 440.-

«БАВАРСКИЕ»

Подкопченные сосиски с сыром
5 шт/80/80/50 гр 440.-

«БИРКНАКЕРЫ»

Сочные свиные колбаски
2 шт/80/80/50 гр 550.-

«ОХОТНИЧЬИ»

Классические полукопченые колбаски
5 шт/80/80/50 гр 440.-

«КНОБИ»

Подкопченные колбаски с беконом
2 шт/80/80/50 гр 490.-

ВСЕ КОЛБАСКИ ПОДАЮТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ В МУНДИРЕ, ТОМАТАМИ «ЧЕРРИ», МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ.

ФИРМЕННЫЕ

колбаски



«ЧЕШСКИЕ»

Свиные шпикачки с беконом,
курицей и луком

2 шт/80/80/50 гр

370.-

«КАБАНОССИ»

Свиные колбаски из рубленого мяса
с чесноком

2 шт/80/80/50 гр

390.-

«ВИНЕРЛИ»

Куриные колбаски
из рубленого мяса с сыром

2 шт/80/80/50 гр

390.-

«МЭЦГЕРЫ»

Телячьи колбаски из рубленого мяса
с красным перцем

2 шт/80/80/50 гр

520.-

КОЛБАСКИ «ВИНКЕЛЬ»

Ассорти фирменных колбасок, подаётся с маринованной
капустой, помидорами черри и картофелем по-деревенски

4 шт/80/50/80/50 гр 720.-

Холодные ЗАКУСКИ



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Элитные сорта сыра,
подаются
с мёдом, грецким орехом
и фундуком

200/50/90 гр

860.-



«ПЛАТО ПОД ВОДОЧКУ»

Буженина, солёное сало, томаты черри,
малосольные огурчики, салат из
капусты, маринованный лук,
свежая зелень

50/100/100/100/100/50/50 гр

580.-

ЗАКУСКА ИЗ БАБУШКИНОГО ПОГРЕБКА

Маринованные опята, коришоны,
маринованная капуста, томаты черри

300 гр

320.-



ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Из свежих овощей: болгарский перец,
томаты черри, огурец, подаётся с маслинами
и свежей зеленью, под масляной заправкой

250 гр

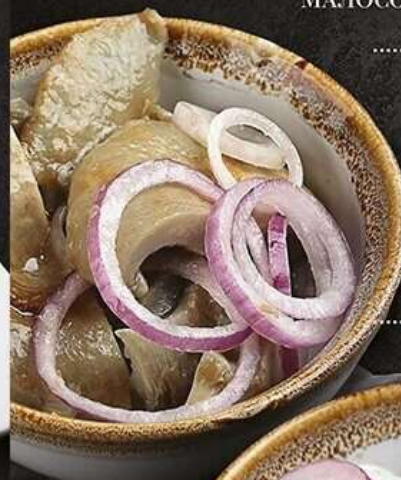
340.-



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

100 гр

160.-

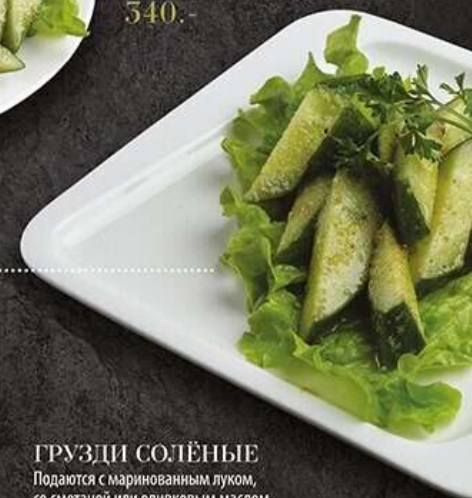


ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ

Подаются с маринованным луком,
со сметаной или оливковым маслом

150 гр

540.-





**СКУМБРИЯ
ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ**

150 гр

370.-

**СГУДАЙ
ИЗ МУКСУНА**

Филе муксуна с солью, перцем, репчатым луком и растительным маслом
150 гр

590.-

**СПИНКА ПРЯНОЙ
СЕЛЬДИ**

Подаётся с хрустящими хлебцами и маринованным луком
150/50/50 гр

540.-

СИГ МАЛОСОЛЁНЫЙ

Подаётся с репчатым луком, сливочным маслом и хрустящими хлебцами
100/40/20 гр

590.-

ПОУК ИЗ ТУНЦА

Маринованное филе тунца под перуанским соусом с луком и свежим кориандром
150 гр

590.-

**СТРОГАНИНА
ИЗ СИГА**

Свежемороженный сиг на ледяной подушке
80 гр

550.-

**ЛОСОСЬ
ПО-КАМЧАТСКИ**

Слабосоленый лосось, подается с луком, хрустящими хлебцами и сливочным маслом
150/50 гр

570.-

**СЁМГА
МАЛОСОЛЁНАЯ**

Слайсы слабосоленой сёмги, подаются со сливочным маслом, оливками и лимоном
100/20/40 гр

610.-

**КЕТА ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ**

Подаётся со сливочным маслом, оливками и лимоном
100/20/40 гр

510.-

**РУЛЕТИКИ
ИЗ СЕМГИ**

Малосольное филе семги с творожным сыром и оливковым маслом
200 гр

590.-

«РЫБНОЕ АССОРТИ»

Кета и скумбрия холодного копчения, семга и сельдь малосольная, норвежская закуска, подается с тертым сливочным маслом, со свежей зеленью, хрустящими хлебцами и лимоном

280/50/50 гр

990.-



Закуски ИЗ МЯСА

САЛО СОЛЁНОЕ

Подаётся с горчицей
и сливочным хреном
100/50/60 гр

290.-



РУЛЕТКИ ИЗ ЯЗЫКА

Отварной телячий язык,
фаршированный сыром и чесноком
200 гр

520.-



БУЖЕНИНА

Запечённая свиная шея
собственного приготовления.
Подаётся с горчицей, сливочным
хреном на листе салата
100/50/30 гр

340.-



ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

Подаётся с горчицей, хреном
и свежими овощами
100/50/20 гр

420.-



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина собственного
приготовления, говяжий балык,
куриный рулет, отварной телячий
язык. Подаётся с горчицей,
сливочным хреном и свежими
овощами.

200/15/15/30 гр

630.-



Горячие ЗАКУСКИ



**МИДИИ
«ДОР БЛЮ»**
Запеченные с томатами,
под ароматным соусом «Дор Блю»
300 гр

985.-

**БАКЛАЖАНЫ
ЗАПЕЧЕННЫЕ**
С помидорами и луком под
азиатским соусом
300/50 гр

560.-



ДРАНИКИ

Со сметаной 200/50 гр 260.-
Со свиными шкварками 200/50 гр 290.-
С малосольной семгой 200/50 гр 420.-



ЖЮЛЬЕН
Запеченный под сырной корочкой со сливочным соусом

По Вашему желанию:

Из свежих шампиньонов 100 гр 330.-
Из куриного филе 100 гр 250.-
Из креветок 100 гр 310.-



**СВЕЖИЕ
ШАМПИНЬОНЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СЫРОМ
СЛУГУНИ**
150 гр

430.-



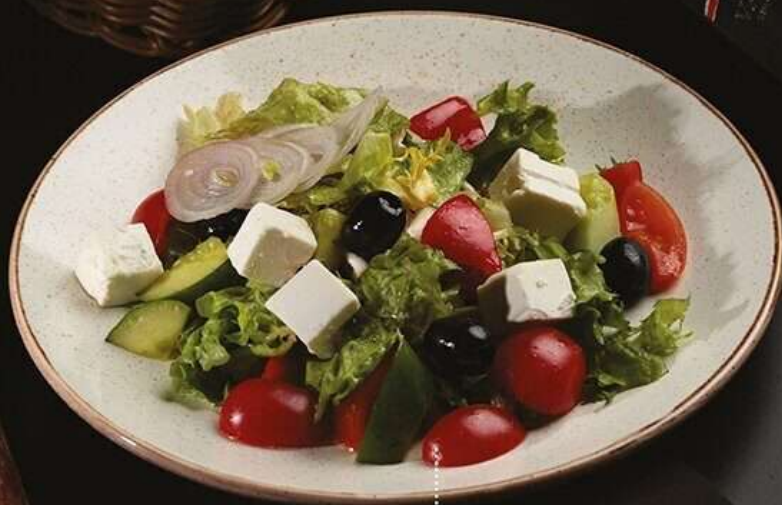
**РУЛЕТКИ ИЗ
БАКЛАЖАНА**

Запеченные рулетики, фаршированные
сыром, чесноком и томатами
150 гр

435.-



САЛАТЫ



ГРЕЧЕСКИЙ

Классический овощной салат с сыром «Фетаки» под пряной заправкой на основе оливкового масла

250 гр

410.-



МАЙНЦ

Язык телячий, томаты черри, жареные шампиньоны, маринованные огурцы, маринованный красный лук под майонезно-горчичной заправкой

200 гр

460.-

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ И ПРЯНОСТЯМИ

Микс зелени в сочетании с морепродуктами, томатами под пикантным домашним майонезом

200 гр

560.-



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ.

овощами, вялеными томатами под сливочным соусом с чипсами из белого багета

200 гр

395.-



САЛАТ С РОСТБИФОМ

Классический ростбиф в сочетании с зеленью, томатами черри под фирменным соусом с лепестками пармезана

200 гр

540.-



САЛАТ-ГРИЛЬ

Говяжья вырезка, обжаренная на гриле, микс салата, томаты черри, шампиньоны под пряной масляной заправкой

200 гр

520.-



САЛАТ С ЯЗЫКОМ.

обжаренными шампиньонами, овощами и острой заправкой

180 гр

530.-

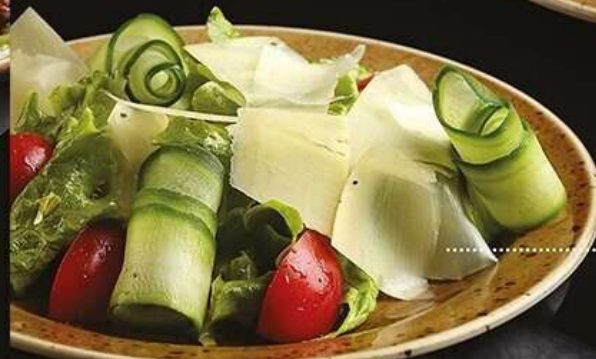


ВЕРДЖИ

Лёгкий салат с овощами под соусом чили-манго на основе оливкового масла

160 гр

520.-



ИТАЛЬЯНО

Сельдерей, томаты черри, микс салата, маринованный лук под лимонно-оливковой заправкой

180 гр

510.-



НЕМЕЦКИЙ ПИВНОЙ САЛАТ

Охотничьи колбаски, печеный картофель, корншоны, маринованный лук, лист салата, жареный сыр с масляно-горчичной заправкой

280 гр

480.-



ЦЕЗАРЬ КЛАССИЧЕСКИЙ

Лист салата, томаты черри, сыр «Пармезан», чесночные гренки

200 гр

С КУРИЦЕЙ 380.-

С СЁМГОЙ 470.-

С КРЕВЕТКАМИ 580.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Сёмга шеф-посола, лист салата, свежий огурец, томаты черри, крем-сыр с соусом «Васаби»

200 гр

520.-

**САЛАТ С
ОБЖАРЕННЫМ
ЦЫПЛЁНКОМ,**
чипсами из бекона, вялеными
томатами и чесночным Айоли

200 гр

390.-



**ЛЁГКИЙ
ФРАНЦУЗСКИЙ
САЛАТ**

Карамелизированная груша, микс салата,
сыр «Рокфорти», грецкий орех,
под оливково-бальзамической
заправкой

200 гр

420.-



**САЛАТ
С МАЛОСОЛЬНОЙ
СЁМГОЙ И
ОВОЩАМИ**

Малосольная сёмга в сочетании
с обжаренной спаржей,
картофелем-пай и черри
под пряной заправкой

180 гр

470.-



ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ

Куриное филе, сервелат, шампиньоны, свежий
огурец, перепелиное яйцо, сыр, картофель
«Пай» под острой майонезной заправкой

200 гр

390.-

ГАМБУРСКИЙ

Кальмар, свежий огурец, яблоко,
перепелиное яйцо, сыр «Пармезан»
под майонезной заправкой

200 гр

390.-



ШПАЙЗЕН

Телячий язык, свежий огурец,
маринованный лук, перепелиное
яйцо под майонезной заправкой
с добавлением сока лимона и соуса
«Кикоман»

200 гр

420.-



САЛАТ ЧАФАН

Обжаренное филе говядины в сочетании с маринованной
капустой, морковью, свеклой и картофелем «Пай»

200 гр

355.-

СУПЫ и паста



УХА «СИБИРСКАЯ»
Ароматная уха из сига, подается с рюмкой водки
500/50 гр

390.-



СУП-ГУЛЯШ «ВИНКЕЛЬ»
Густой острый суп из говядины с овощами
500 гр

420.-



СУП «ТОМ-ЯМ»
Острый тайский суп на мясном бульоне с овощами, грибами и креветками. Подается с рисом.

550 гр

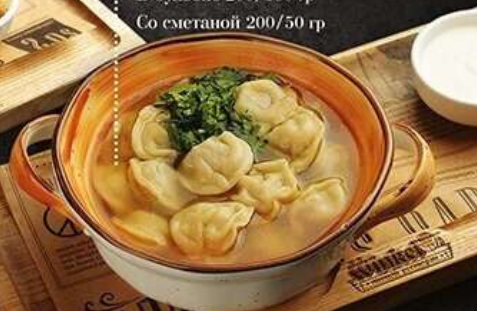
580.-



**КРЕМ-СУП
ИЗ ШАМПИньОНОВ**
Подается с гречками

250/50 гр

375.-



**ПЕЛЬМЕНИ
«ФРАУ МАРТА»**

Собственного приготовления

375.-

Запеченные с сыром 200/50 гр
В бульоне 200/100 гр
Со сметаной 200/50 гр



СОЛЯНКА МЯСНАЯ
Приготовлена по классическому рецепту
500/50 гр

450.-



СУП «БОРЩ»
Домашний наваристый борщ с отборной говядиной, подается с бородинской булочкой и салом

550 гр

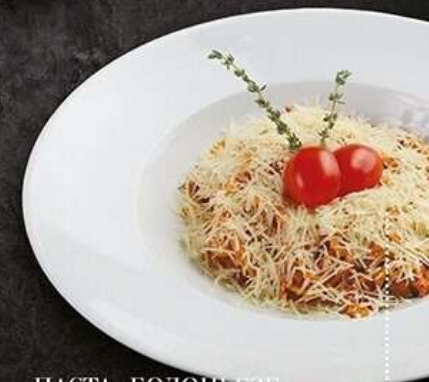
340.-



ПАСТА «КАРБОНАРА»
Спагетти со сливочным соусом, беконом и сыром «Пармезан»

500 гр

470.-



ПАСТА «БОЛОНЬЕЗЕ»
Спагетти с насыщенным томатно-мясным соусом и сыром «Пармезан»

500 гр

450.-

Блюда ИЗ ПТИЦЫ



ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

Зажаренный под прессом
до хрустящей корочки

1/2 шт 50 гр

670.-



ГНЕЗДО ФАЗАНА
Кусочки куриного филе
в панировке, подается
с перепелиным яйцом
и острым томатным соусом

250/100/50 гр

570.-

ЦЫПЛЁНОК ПО-БЕРЛИНСКИ

Ломтики куриного бедра,
запеченные с картофелем,
шампиньонами, свежими
томатами, луком и сыром

120/50 гр

460.-



КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

Фаршированная сыром
«Пармезан», подается
с картофелем-гриль
и сметанным соусом

150/100 /50 гр

425.-



Блюда НА СКОВОРОДЕ



ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ

Обжаренные кусочки лосося с брокколи, цветной капустой, луком и морковью

200 гр

495.-

ПИКАН-ЧИКЕН

Кусочки куриного филе с болгарским перцем, ананасом и яблоком «Фламбе» с соусом Чили

200/80/80 гр

520.-



БАНХОФ

Жарёха по-домашнему из свиной шеи с картофелем, шампиньонами и луком

300 гр

415.-



СЫТНЫЙ БЮРГЕР

Колбаски «Кабаносси», запеченные с репчатым луком, под соусом «Франкфуртский», с картофелем фри

2 шт/50/50/100 гр

590.-

СВИНИНА «ТЕРИЯКИ»

Свиная шея, обжаренная с овощами под соусом «Терияки»

150/100 гр

490.-



МЯСНАЯ СКОВОРОДКА

Нежная свиная вырезка в сливочном соусе в сочетании с обжаренными овощами, с добавлением пряностей

300 гр

520.-



Блюда ИЗ МЯСА



МЯСО ПО-СЕРБСКИ

Свиная шея на гриле, подается с ломтиками обжаренного картофеля под сливочно-грибным соусом

100/100/50 гр



430.-

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

Отбивная из свиной вырезки в сухарях, подается с салатом из отварного картофеля, свежемаринованных шампиньонов и томатами черри

250/100/50 гр



580.-

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ДИАФРАГМЫ СО СВЕКОЛЬНЫМ ПЕРАЛТОТО

Мраморные медальоны, обжаренные на гриле с гарниром из перловой крупы

200 гр



570.-

СТЕЙК OSSO BUCO

Имеет насыщенный говяжий аромат, подается с пюре под сливочным соусом «Демигляс»

200/50/50 гр



840.-

МЯСО ПО-САКСОНСКИ

Свиная шея, запеченная с шампиньонами, томатами и луком под сырной корочкой, подается на жареной картофельной подушке

300 гр



570.-

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка в винном маринаде, подается с обжаренными овощами

100/40/50 гр

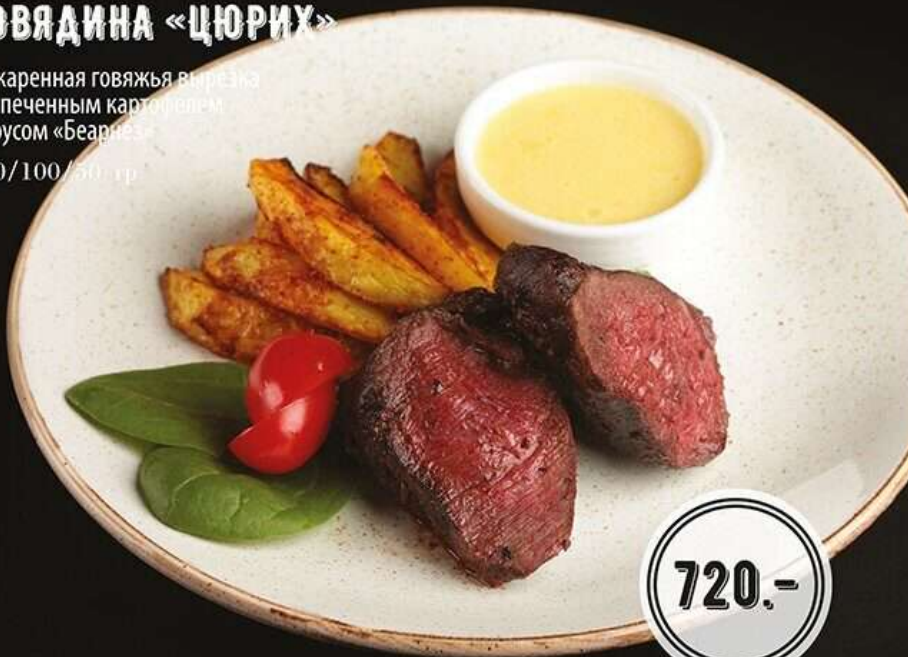


730.-

ГОВЯДИНА «ЦЮРИХ»

Обжаренная говяжья вырезка с запеченным картофелем и соусом «Беарнез»

200/100/50 гр



720.-

РЁБРЫШКИ БАРБЕКЮ

Свиные ребра на гриле в соусе «Барбекю», подаются с пикантным запеченным картофелем

Цена указана за 100 гр. в сыром виде



320.-

ГРИЛЬ

меню

КУРИНОЕ БЕДРО НА ГРИЛЕ

Филе куриного бедра, маринованное
в пряных специях, обжаренное
на гриле

180/50/50 гр



470.-

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ ОТ ТЁТКИ ФИШЕР

Маринованная свиная шея,
обжаренная на гриле, подаётся
с картофелем «фри», маринованным
луком с дуэтом соусов

150/100/50 гр



670.-

СВИНИНА НА КОСТИ

Свиная корейка на кости, подается
на запеченном картофеле
с соусом «Демиглас»

200/100/50 гр



630.-

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ

Подаётся с бруснично-
гранатовым соусом

160/50 гр



510.-

ВИТЕЛЛО-ТОНАТО

Нежная говяжья вырезка, приготовленная на гриле, с соусом с пряными анчоусами

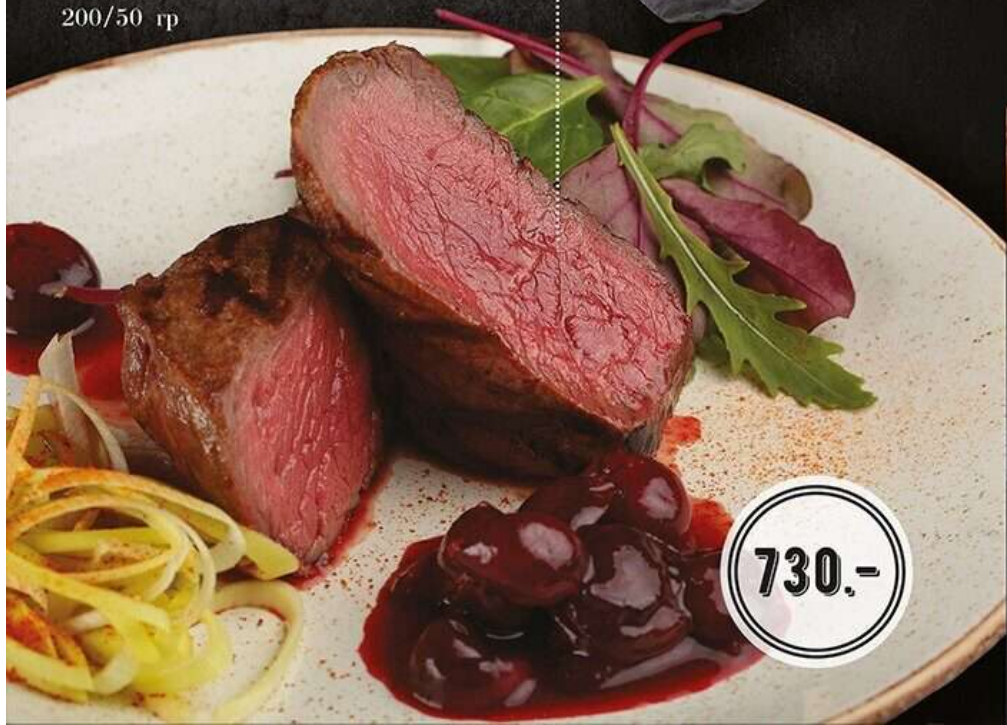
200/50 гр



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С ВИШНЕВЫМ БАРБЕКЮ

Сочный стейк из центральной части вырезки с пикантным ягодным соусом

200/50 гр



790.-

730.-

БИФШТЕКС НА ГРИЛЕ

Рубленный стейк из мраморной говядины, подается с соусом «Барбекю»

150/50 гр



670.-

ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

Подается с печеным картофелем и соусом «Перечный»

120/100/50 гр



620.-

СТЕЙКИ

СТЕЙК «РИБАЙ»

Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. Рекомендуемая прожарка «medium»
Цена указана за 100 гр. в сыром виде



810.-

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Из тонкого края мраморной говядины, на гриле. Рекомендуемая прожарка «medium rare»
Цена указана за 100 гр. в сыром виде



770.-

СТЕЙК «МАЧЕТЕ»

Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом. Рекомендуемая прожарка «medium rare»
Цена указана за 100 гр. в сыром виде



420.-

СТЕЙК «ДЕНВЕР»

Лопаточная часть бычка. Нежный стейк со сливочным вкусом. Рекомендуемая прожарка «medium»
Цена указана за 100 гр. в сыром виде



560.-

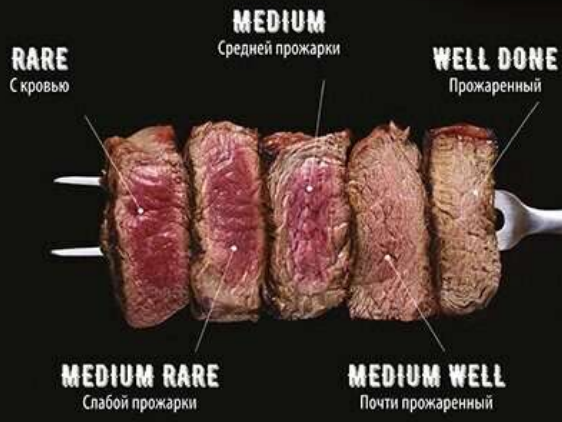
«ФЛАНК» СТЕЙК

Стейк из говяжьей покрочки. Рекомендуемая прожарка «medium rare»
Цена указана за 100 гр. в сыром виде



420.-

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ МЯСА



Морепродукты НА ГРИЛЕ



СИГ НА ГРИЛЕ

Филе сига, подается под сливочным соусом на подушке из зелени

150/50 гр

570.-



КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

Со сметанно-устричным соусом. Подается с цукини и томатами под соусом «Песто»

100/100/50 гр

470.-



СТЕЙК ИЗ ЗВЕНА СЁМГИ

На гриле, подается с соусом «Тар-тар»

Цена указана за 100 гр

в сыром виде

610.-

ТИХООКЕАНСКАЯ СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

Шпигованная лимоном, зелёным луком и пряными травами, подается с микс-салатом, соусами «чили-манго» и «сладкий чили»

1 шт/50/30/30 гр

650.-



Блюда НА КОМПАНИЮ



2500.-

«БАЮДО НАСТОЯЩЕГО БАВАРЦА»

Ассорти из баварских колбасок: «Деликатесные», «Охотничьи», «Нюрнбергеры» красные, «Баварские», подаётся с запечённым картофелем, маринованной капустой, мини-овощами и соусами «Барч» и «Сальса».

16 шт/350/350/100 гр



3350.-

«ЛА-МАНШ»

Морское ассорти из мидий, томлёных под сливочным соусом, тигровых креветок в панцире, кальмара и филе скумбрии на гриле, под соусом «Песто», подаётся с соусом «Тар-тар».

250/7 шт/2 шт/1 шт/50/50 гр



«ГРОСС ВИНКЕЛЬ»

Рулька на выбор: «Винкель» или «Линдерн», хрустящие куриные крылышки, рёбрышки барбекю, подаётся с запечённым картофелем, капустой, обжаренной с беконом, маринованной капустой, мини-овощами и соусами «Франкфуртский» и «Мариньер»

1 шт/200/250/400/300/100 гр

3250.-



«ТИРОЛЬСКИЙ УЖИН»

Мясное ассорти для большой компании.

Фирменная рулька «Винкель», «Цыплёнок табака» и ассорти фирменных колбасок, подаётся со свежими овощами и маслинами

1 шт/1 шт/8 шт/200/50 гр

4350.-



«РАДОСТЬ ЗНАТНОГО БЮРГЕРА»

Ассорти из колбасок собственного приготовления: «Кабаносси», «Мэцгеры», «Чешские», «Винерли», подаётся с запечённым картофелем, капустой, обжаренной с беконом, маринованной капустой, мини-овощами и соусами «Барч» и «Сальса»

8 шт/300/300/100 гр

1900.-

ГАРНИРЫ



ОВОЩНОЕ СОТЕ

Свежие овощи, нарезанные брусочками, обжаренные с чесноком и кунжутом, пряным маслом и соевым соусом

200 гр 250.-



КАПУСТА ПО-ДРЕЗДЕНСКИ

Маринованная белокачанная капуста с морковью

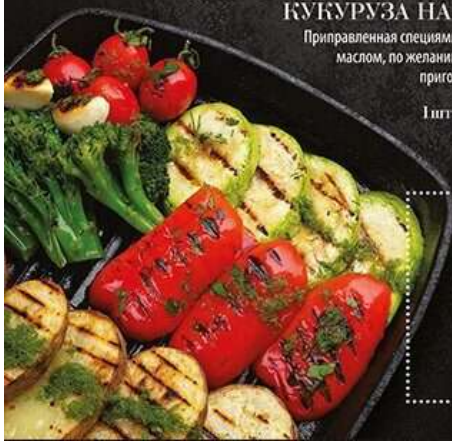
100 гр 110.-



КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»

Дольки отварного картофеля в мундире, запечённые до золотистой корочки, с луком и зеленью

100 гр 90.-



КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

Приправленная специями и сливочным маслом, по желанию гостя можно приготовить на пару

1шт 210.-



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100 гр 130.-



КАПУСТА «САУРКРАТ»

Свежая капуста, обжаренная с беконом и болгарским перцем

100 гр 125.-



КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ

Подается под соусом «Песто»

150 гр 110.-



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Свежие цукини, брокколи, черри, баклажаны и болгарский перец

250 гр 320.-

СОУСЫ



«БАРБЕКЮ HEINZ»

50 гр 60.-



«БАРЧ»

Томатно-чесночный соус с болгарским перцем.

50 гр 60.-



«ВИНГЕТЛЬ»

Острый соус с добавлением мёда.

50 гр 60.-



«БРУСНИЧНЫЙ»

Сладкий соус из свежих ягод брусники с добавлением чили.

50 гр 90.-



«САЛЬСА»

Томатный соус с репчатым луком, зеленью и специями.

50 гр 60.-



«МАРИНЬЕР»

Пикантный соус на основе кетчупа и майонеза с добавлением маринованных огурцов, чеснока и зелени.

50 гр 60.-



«ТАР-ТАР»

Пикантный сметанный соус, с добавлением свежего и маринованного огурца, чеснока, свежей зелени и специй.

50 гр 60.-



«МОН-БЛЮ»

Сливочный соус на основе «Дор-блю».

50 гр 90.-



«ПЕСТО»

Соус на основе оливкового масла, базилика, зелени, чеснока и пряных специй.

50 гр 90.-



«ПЕРЕЧНЫЙ»

Сырно-сливочный соус, дополненный специями.

50 гр 90.-



«СЛИВОЧНО – ГРИБНОЙ»

Сливочный соус с шампиньонами.

50 гр 90.-

ХЛЕБ

Булочки собственного приготовления из ржаного, белого или бородинского хлеба, на Ваш выбор

50 гр 9.-



Десерты

«ДАМСКИЙ КАПРИЗ»

250 гр 320.-

Пломбир с фруктами и сиропом
на Ваш выбор:
Клубничный/Банановый
Яблочный/Апельсиновый
Карамельный

ВИШНЁВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Нежный десерт из слоёного теста
с вишней и корицей, подаётся
с шариком мороженого

150/50/50 гр

350.-

ПЛОМБИР:

200 гр 310.-

с мёдом и грецким орехом
с мёдом и кедровым орехом
с мёдом и фундуком
с шоколадом и миндалём
с шоколадом и фундуком
с шоколадом и грецким орехом
с шоколадом и кедровым орехом



ПИРОЖЕНОЕ «ТИРАМИСУ»

Десерт на основе сыра «Маскарпоне»
и печенья «Савоярди» с кофейным
сиропом и какао

95 гр

350.-



ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Классический сырный американский
десерт, с ароматом ванили,
на песочном печенье

125 гр

350.-

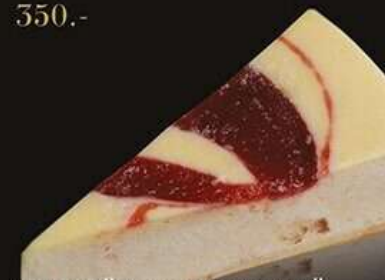


ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Очень нежный, с насыщенным шоколадным вкусом

95 гр

350.-



ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ

Творожный чизкейк с невероятно вкусной кремовой
текстурой в сочетании с нежным бисквитом
и ароматом свежей клубники

95 гр

350.-



ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Яблоко, апельсин, киви, банан, груша

300 гр

350.-



ЧИЗКЕЙК «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Лёгкий сливочный десерт, со вкусом сочных
тропических фруктов

125 гр

350.-



ТОРТ «BRAUNI»

Для ценителей сладкого- это самый желанный
десерт на основе натурального шоколада, нижний
слой которого пропитан шоколадным соусом,
в центре воздушный мусс, и всё это под
шоколадной глазурью

180 гр

350.-