

## САЛАТЫ

<b>Салат «Греческий» 300гр.</b> . . . . .	<b>2940</b>
<b>Салат с запеченной свеклой и апельсином 250гр.</b> . . . . .	<b>3450</b>
<small>микс салата, запеченная свекла, апельсин, заправляется лимоном с медом, украшается семенами подсолнуха и кунжута</small>	
<b>Салат с пастромой из конины и заправкой из тунца 300гр.</b> . . . . .	<b>4710</b>
<small>копченая конина, жареная брынза, бобы эдемае, помидоры черри, сливочная заправка на основе тунца</small>	
<b>Классический салат «Цезарь» 250гр</b> . . . . .	<b>3910</b>
<small>настоящий итальянский салат, подается с куриным филе</small>	
<b>Классический салат «Цезарь» с креветками 250гр</b> . . . . .	<b>4720</b>
<small>настоящий итальянский салат, подается с креветками</small>	
<b>Салат с копченой телятины и сыром Страчателла 250гр.</b> . . . .	<b>3730</b>
<small>помидоры конкасе, огурцы свежие, сыр Страчателла, руккола, заправляется ароматным базиликовым маслом</small>	
<b>Теплый салат «Вольфдорф» с кониной и языком 250гр</b> . . . . .	<b>5230</b>
<small>обжаренное филе конины, телячий язычок, подается с рукколой, кедровыми орешками, под соусом «Айоли»</small>	
<b>Зеленый салат с тигровыми креветками 250гр</b> . . . . .	<b>4970</b>
<small>салат с рукколой, помидорам черри, тигровые креветки, под соусом «Бальзамик»</small>	
<b>Теплый салат из жаренных баклажан и телячьей вырезки 250гр.</b> . . . . .	<b>4620</b>

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Суп «Острый» 300гр</b> . . . . .	<b>3210</b>
<small>со свежими помидорами, сладким болгарским перцем, стеклянной (крахмальной) и яичной лапшой с восточными специями</small>	
<b>Солянка сборная мясная 300гр.</b> . . . . .	<b>2740</b>
<b>Суп-папша домашняя 300гр.</b> . . . . .	<b>2350</b>
<small>на курином бульоне с кусочками домашней курицы и яичной домашней лапшой</small>	
<b>Уха по-деревенски 300гр.</b> . . . . .	<b>3240</b>
<small>с кусочками семги, судака, молодым картофелем и золотистым лучком</small>	
<b>Суп-похмельный на бараньей косточке 500гр</b> . . . . .	<b>5790</b>
<b>Том Ям с морепродуктами 300гр.</b> . . . . .	<b>5710</b>
<b>Суп с охотничьими колбасками 300гр.</b> . . . . .	<b>3140</b>
<small>говяжий бульон, охотничьи колбаски, сыр плавленый сливочный, томаты</small>	

## **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

<b>Семга Гриль 200гр.</b> . . . . .	<b>9720</b>
<small>семгу посыпая ароматной зеленью, подается с молодым картофелем, цветной капустой, шпинатом, сливочным соусом с добавлением икры летучей рыбы.</small>	
<b>Рыбное ассорти на сковороде 220гр.</b> . . . . .	<b>8720</b>
<small>ломтики семги, филе судака, копченой семги, малосоленной семги с шампиньонами в сливочном соусом</small>	
<b>Филе Судака с соусом Биск 250гр.</b> . . . . .	<b>6540</b>
<small>филе судака запеченный с пармезаном, подается со шпинатом и соусом биск</small>	
<b>Стейк из Форели 250гр.</b> . . . . .	<b>7840</b>
<small>стейк запекается с тигровыми креветками, подается с кремом из сельдерея, соусом Биск и хворостом из корня сельдерея</small>	
<b>Скумбрия с брокколи 250гр</b> . . . . .	<b>7240</b>
<small>запеченная в печи с ароматными травами</small>	
<b>Форель подкопченная со свежим салатом 250гр.</b> . . . . .	<b>6120</b>
<small>форель коптится на ольховой шпиге, подается с легким салатом из свежих овощей и сметанным соусом</small>	

## **БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

<b>Молочное филе курицы с грибным соусом 250гр.</b> . . . . .	<b>4620</b>
<small>подается с цветной капустой, запеченой под сыром, со сливочным булгуром и грибным соусом</small>	
<b>Цыпленок подкопченный с молодым картофелем 350гр.</b>	<b>6330</b>
<small>куриное филе панруется сухарями панко, обжаривается во фритюре. Подается с микс салатом, картофелем пай, томатами конкассе и сливочным соусом</small>	
<b>Шницель куриный 250гр.</b> . . . . .	<b>4130</b>
<small>куриное филе панруется сухарями панко, обжаривается во фритюре. Подается с микс салатом, картофелем пай, томатами конкассе и сливочным соусом</small>	
<b>Цыпленок Терияки 250гр.</b> . . . . .	<b>6370</b>
<small>цыпленок коптится на ольховой шпиге, подается с молодым картофелем и горчичным соусом.</small>	

## **ГАРНИРЫ**

<b>Овощи гриль 200гр</b> . . . . .	<b>1950</b>
<b>Картофель по-домашнему 200гр</b> . . . . .	<b>1450</b>
<small>картофель жаренный с шампиньонами и домашней сметаной</small>	
<b>Картофель фри 150гр.</b> . . . . .	<b>990</b>
<b>Дольки из молодого картофеля 200гр</b> . . . . .	<b>1750</b>
<b>Грибы жареные с лучком 150гр</b> . . . . .	<b>2750</b>
<b>Капуста тушеная «Бигос» 250гр</b> . . . . .	<b>1320</b>
<b>Картофельное пюре 150гр</b> . . . . .	<b>950</b>
<b>Картофель отварной с чесноком и зеленью 250гр</b> . . . . .	<b>1550</b>
<b>Рис отварной 200гр.</b> . . . . .	<b>750</b>

## **ВЫПЕЧКА**

<b>Чесночный багет 150гр.</b> . . . . .	<b>1250</b>
<b>Хлебная павка 300гр.</b> . . . . .	<b>1350</b>

## **ДЕСЕРТЫ**

<b>Яблочный штрудель 200гр</b> . . . . .	<b>2800</b>
<small>подается с шариком ванильного мороженого</small>	
<b>Фисташковый меренговый рулет 200гр.</b> . . . . .	<b>2430</b>
<b>Чиз-Кейк классический 200гр.</b> . . . . .	<b>2300</b>
<b>Фрукты сезона 400гр</b> . . . . .	<b>6500</b>
<b>Наполеон 200гр.</b> . . . . .	<b>2430</b>
<b>Мороженое в ассортименте (1 шарик)</b> . . . . .	<b>1050</b>
<b>Обслуживание VIP-зала 1 час</b> . . . . .	<b>5000</b>
<b>Обслуживание 10%</b>	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти мясное 280гр.</b> . . . . .	<b>6730</b>
<small>казы, жая, шужук, говядина копченая, отварной язык, украшается зеленью и репчатым луком</small>	
<b>Домашний разносол 350гр.</b> . . . . .	<b>3590</b>
<small>маринованная квашенная капуста, малосольные огурчики, малосольные помидоры черри, маринованный перец</small>	
<b>Традиционная «Русская Закуска» 350гр.</b> . . . . .	<b>3120</b>
<small>селдь с отварным картофелем, малосольными огурчиками с чесноком, и репчатым луком</small>	
<b>Сырная доска 250гр.</b> . . . . .	<b>6990</b>
<small>Пармезан, Моцарелла, Гауда, Эмменталь, Камамбер</small>	
<b>Овощной набор 350гр.</b> . . . . .	<b>3710</b>
<small>помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, брынза, редис, под букетом зелени</small>	
<b>Нежный паштет из куриной и телячьей печени «Grossenhain» 400гр</b> . . . . .	<b>4930</b>
<small>подается с хлебными тостами и сливочным маслом</small>	
<b>Деревенский смак 400гр</b> . . . . .	<b>5340</b>
<small>сапо соленое, бородинский хлеб, лук зеленый, чеснок, малосольные огурцы</small>	
<b>Ассорти Брускет 200гр.</b> . . . . .	<b>4730</b>
<small>хлеб бездрожжевой, бастурма, семга копченая, филе сельди, творожный крем, мусс из свеклы, паэджан</small>	
<b>Моцарелла с кониной и соусом песто 250гр.</b> . . . . .	<b>6430</b>
<small>бон филе конины, моцарелла гальбани, вяленые томаты черри, соус песто, соус крем Бальзамик</small>	
<b>Рулэт с творожным сыром и сосисом 200гр.</b> . . . . .	<b>5310</b>
<small>творожный сыр, семга копченая, микс листьев салата, лаваш</small>	
<b>Семга малосольная с творожным кремом 200гр.</b> . . . . .	<b>4350</b>
<small>семга малосольная, нежный творожный крем, бездрожжевой чесночный хлеб, масло с базиликом</small>	
<b>Сыр камамбер с вялеными томатами 200гр.</b> . . . . .	<b>6810</b>
<small>сыр камамбер обжаренный в панировке, творожный крем, вяленые томаты, хлебные гренки</small>	

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Закуска к пиву (на 2 персоны) 750гр.</b> . . . . .	<b>9710</b>
<small>чесночные гарлики, луковые кольца, мойва в панировке, сырны палочки, креветки в паншире, соус Tap Tap, соус BBQ</small>	
<b>Мясное плато к пиву (на 3-4 персоны) 1130гр</b> . . . . .	<b>17740</b>
<small>бастурма, сырокопченая конина, куриные крылышки, говядина горячего копчения, охотничьи колбаски, мясные и куриные чипсы</small>	
<b>Плато к пиву из морепродуктов (на 3-4 персоны) 1350гр.</b> . . . . .	<b>24760</b>
<small>креветки пивные (жареные и отварные), креветки в кляре, тигровые острые жареные креветки, посох холодного копчения, кальмары фри</small>	
<b>Креветки темпура 250гр.</b> . . . . .	<b>6130</b>
<b>Креветки королевские гриль 140гр</b> . . . . .	<b>7920</b>
<small>подается с сливочно-устричным соусом и свежими овощами</small>	
<b>Креветки в паншире 170гр.</b> . . . . .	<b>4310</b>
<small>отварные или жареные по Вашему желанию</small>	
<b>Жареная рыбка к пиву, соленью и хрустящая 200гр.</b> . . . . .	<b>2610</b>
<b>Пелядь копченая 100гр.</b> . . . . .	<b>1340</b>
<b>Вобла вяленая 100гр.</b> . . . . .	<b>1240</b>
<small>подается в разрезанном виде, неочищенная</small>	
<b>Пеш / Жерех копченый 100гр</b> . . . . .	<b>950</b>
<b>Бастурма 100гр.</b> . . . . .	<b>3420</b>
<b>Сырокопченая конина 100гр.</b> . . . . .	<b>3910</b>
<b>Мясные чипсы 50гр.</b> . . . . .	<b>2630</b>
<b>Фаланги камчатского краба 500гр.</b> . . . . .	<b>25200</b>
<b>Чечил жареный 100гр.</b> . . . . .	<b>1710</b>

## РАСКОЛБАСЫ

колбаски жареные, запеченные на углях или отварные, по Вашему желанию

Колбаски «Альпийские» 220гр. ....	4510
<small>отборный говяжий с различными специями, с добавлением кукурузного масла</small>	
Колбаски «Степные» 220гр. ....	5730
<small>любимое блюдо Чувашских - мякоть молодого жеребенка, с добавлением вады и специй</small>	
Колбаски «Монастырские» 220гр. ....	4120
<small>мясное мясо телятины с мясорубочными специями, в сочетании с различными специями</small>	
Чикенчи 200гр. ....	4630
<small>мясные колбаски с сыром моцарелла и специями</small>	
Колбаски «Мюнхенские» 220гр. ....	4160
<small>жареные колбаски, со специями</small>	

Колбаски из конины, с Моцареллой 400гр. ....	5740
Колбаски «Старонемецкие» 300гр. ....	5420
<small>сольные, чесночные, сырные колбаски на сковороде</small>	
Колбаски немецкие домашние 220гр. ....	5310
<small>мякоть телятины в дуэте со свиной будет особенно сытными</small>	
Ассорти колбасок свин./без свин. 300гр. ....	6930
<small>шесть видов колбасок в одной сковородке</small>	
Ассорти колбасок свин./без свин. ....	14310
<small>Mix Gross Assorté 1200гр. .... подается с картофелем по-домашнему, салатом Кош Кош и тремя соусами</small>	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крылышки «Баффало» 250гр. ....	3320
<small>острые крылышки обжарены под соусом BBQ</small>	
Бараньи ребрышки В.В.О. 350гр. ....	5710
Гарлики бородинского хлеба 100гр. ....	1120
<small>подается с сырым соусом и соусом Tap-Tap</small>	
Баранина на жаровне 500гр. ....	6470
<small>подается с картофельными дольками и запечеными луком</small>	
Закуска с бычьим хвостом 400гр. ....	6410
<small>мясо бычьих хвостов обжаривается со шпиком, с добавлением соуса Демиглас, ароматизированного теста, посыпается сыром Пармезан</small>	

Жюльен с филе из цыпленка 250гр. ....	3140
<small>классический жюльен с грибами и филе цыпленка, запеченный под сыром Моцарелла, подается на блинах</small>	
Сахарная косточка 600гр. ....	3320
<small>томатная в поранолки травах с каперсами, подается с горчицей и чесночными грибочками</small>	
Баклажан запеченный с сыром Халуми 250гр. ..	4710
<small>баклажан обжаренный на гриле и запеченный с соусом Сант Чели, подается с томатным соусом и сыром Халуми</small>	
Закуска с филе из цыпленка 400гр. ....	5130
<small>филе цыпленка обжаривается со шпиком, добавляется сливочный соус, подается на хрустящего теста, посыпается сыром Пармезан</small>	

## СТЕЙКИ ОТ «ПИВОВАРОФФ» (готовятся в Хоспере на вишневых углях)

Стейк «Шатобриан» 350гр. ....	8670
<small>подается с чесночным хлебом, ароматным маслом, стирчовой фасолью и соусом BBQ</small>	
Ribeye steak - стейк из говядины 400гр. ....	10710
<small>подается с грузинской калугсой, мажированными кабачками и соусом BBQ</small>	
Pepper steak - Перечный стейк 300гр. ....	9330
<small>стейк из телятины, мажированный с перцем крупного помола, приготовленный в костре, подается с зеленой чесночной фасолью</small>	
«Tomahawk» - стейк 600гр. ....	13240
<small>подается с грузинской калугсой, мажированными кабачками и соусом BBQ</small>	
Ribeye-стейк из говядины без кости 300гр. ....	9120
<small>подается с грузинской калугсой, мажированными кабачками и соусом BBQ</small>	

Стейк «Дьявол» 250гр. ....	9240
<small>мажированное филе телятины с чили перцем, подается с острым соусом</small>	
T-bone steak из говядины 400гр. ....	8320
<small>подается с чесночным хлебом, ароматным маслом и сезонными овощами и соусом BBQ</small>	
Фланк стейк 350гр. ....	8710
<small>подается с чесночным хлебом, ароматным маслом и сезонными овощами и соусом BBQ</small>	
Стейк New York 300гр. ....	6350
<small>подается с грузинской калугсой, мажированными кабачками и соусом BBQ</small>	

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

Медальоны из телятины 300гр. ....	10410
<small>медальоны из нежного мяса теляны, обжаренные на сливочном масле с добавлением грибов, соуса Демиглас, сливок, колос сельдерея, подается с луком Фои и жареном из сельдерея</small>	
Бычьих хвосты 700гр. ....	8340
<small>подается с запечеными луком, приготовленным мясником</small>	
Говяжья шека под соусом Демиглас 350гр. ....	6230
<small>подается с картофельным пюре и с соусом Демиглас</small>	
Рулька свиная 800гр. ....	12350
Рулька баранья 800гр. ....	14210
Строгоановф из телятины 300гр. ....	7210
Томленое телячье ребро с картофельным кремом 500гр. ....	9140

Филе мignon из конины 350гр. ....	8910
Томленая конина в печи 300гр. ....	7730
<small>мякоть конины томленая в костре, подается с брокколи и соусом на основе Бальзамика и красного вина</small>	
Mix-гриль свин. (на 3-4 персоны) 2400гр. ....	39750
<small>медальоны из телятины, медальоны из конины, свиная рулька, куриное филе, ребрышки свиные, ассорти из колбасок, бычий хвосты, овощной гарнир, калугца «Bigos», подается с тремя соусами</small>	
Mix-гриль без свин. (на 3-4 персоны) 2400гр. ....	39250
<small>медальоны из телятины, медальоны из конины, баранья рулька, куриное филе, ребрышки свиные, ассорти из колбасок, бычий хвосты, овощной гарнир, калугца «Bigos», подается с тремя соусами</small>	
Говяжья Рулька 1,5кг. ....	15430
<small>говяжья рулька запекается в часе в соусе BBQ, подается с мажированной калугсой, запеченым горчичным картофелем, мажированными кабачками и мажированным помидором</small>	

## ШАШПЫКИ

Депикатес из бараньей корейки 300гр. ....	4310
Шашлык из мякоти барашка 220гр. ....	4240
Шашлык из курицы 240гр. ....	2150
Люля кебаб 200гр. ....	4150

Шашлык по-старонемецки 800гр. ....	13130
<small>баранья мякоть, баранья рулька, шашлык из окороков, люля-кебаб, подается с свежим салатом, овощами гриль и с двумя соусами</small>	
Шашлык из шампиньонов 300гр. ....	2570
Овоши на мангале 300гр. ....	1930