

ЗАКУСКИ



ГАМБУРГ

Fischbrötchen Настоящий Гамбургер

Хрустящая булочка с соусом Remolade с селедкой и луком

260 гр.

500.-



Достопримечательность ГАМБУРГА
РЫБНАЯ БУЛОЧКА

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Фишбротхен

Так выглядел первый гамбургер! Родина блюда — Гамбург, а своим появлением оно обязано... компании Hansa. Именно она начала торговлю крупной жирной сельдью в мировом масштабе, а ведь эту рыбу можно было есть в пост, кроме того, селедка хранилась долго. Иммигранты из Гамбурга, привыкшие к булочке с селедкой, привезли рецепт в Америку — и уже в Новом Свете гамбургер обрел традиционную говяжью котлету. В нашем ресторане мы готовим Фишбротхен только с филе сельди Матис — она вылавливается с конца мая до середины июля, когда имеет больше всего мяса и самое низкое содержание жира.



Строганина из пелаамиды

Пеламида порезанная слайсами, подается со специальным бальзамическим соусом, долькой лимона, красным луком и хрустящими тостами темного хлеба

130/50/90/60 гр.

650.-



КЁНИГСБЕРГ

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Строганина из пелаамиды

Пеламида — рыба, обитающая на больших глубинах Атлантики, а потому безопасная даже без термической обработки. Строганина из пелаамиды стала визитной карточкой портового Калининграда. Для приготовления закуски рыбу подвергают глубокой заморозке — рецепт появился благодаря морякам рыболовецких кораблей, придумавшим его, чтобы разнообразить судовую кухню.

Гренка с килькой

Тосты темного хлеба
с килькой со свежим огурцом,
немецкой горчицей

140 гр.

350.-



БАЛТИЙСК



Sauerkraut Кислая тушеная капуста по-Баварски

Тушеная квашеная капуста
с беконом

170 гр.

400.-



БАВАРИЯ



Кольца кальмара

Кольца кальмара в панировке
с творожно-сырным соусом

150/50 гр.

540.-



Очень вкусные чесночные сухарики к пиву

230 гр.

390.-



Креветка в кляре

Креветка в панировке
с творожно-сырным соусом

150/50 гр.

590.-





Рыбная тарелка

Скумбрия провесная,
лосось слабосоленный,
масляная рыба, тосты,
масло, лимон

230 гр.

1400.-

Домашние соленья

260 гр.

690.-

квашеная капуста, маринованные
огурчики, грибочки и помидоры

Тарелка к пиву : 350 гр. 750.-

Свинные уши, копченые колбаски,
копченый сыр, орешки, салями



Сырная тарелка к вину : 150/100/70 гр. 890.-

Сыр Бри, Дор-Блю, Пармезан,
виноград, грецкий орех, мёд



КОЛБАСКИ

Нюрнбергские колбаски

с картофелем фри, приготовленным с особой немецкой солью с приправами, и кетчупом

100/100/50 гр.

580.-



НЮРНБЕРГ

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Нюрнбергская колбаска

Традиционный специалитет Нюрнберга отличается небольшим размером колбасок и грубым помолом фарша. По легенде, нюрнбергские мясники тайком продавали колбаски через замочную скважину после закрытия закусочной — отсюда их скромный размер: до 15 мм в диаметре.

Берлинская Карривурст

Берлинская колбаска с картофелем фри, приготовленным с особой немецкой солью с приправами, и настоящим берлинским соусом карри



БЕРЛИН

100/100/80 гр.

580.-



ИСТОРИЯ БЛЮДА: Карривурст

Гастрономический феномен послевоенного Берлина — его изобретение приписывают Герте Хойвер, уроженке Кёнигсберга, депортированной в 1945 году в Германию. Работая уборщицей, Гертта упорно копила на открытие киоска-закусочной. Уронив однажды банку с карри, она не решилась ее выбросить — смешала приправу с томатным соусом и полила смесью традиционную колбасу. Американские солдаты, обитавшие в Берлине, по достоинству оценили закуску — и слава о ней разнеслась по всему миру. Сегодня в Германии продается 800 млн таких колбасок в год.

Мюнхенские колбаски

с оригинальной мюнхенской, сладкой горчицей

200/50 гр.

580.-



МЮНХЕН

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Мюнхенская колбаска

Белая колбаса — Weißwurst (Вайсвурст) — не содержит красного мяса и готовится из свинины. Знаменитая закуска баварской кухни особо популярна в период Октоберфеста. По легенде, мясник Зепп Мозер впервые приготовил белую колбасу во время праздника Октоберфест в 1857 году — в пивном трактире в центре Мюнхена.

Тюрингская колбаска

с картофелем фри, приготовленным с особой немецкой солью с приправами, кетчупом и горчицей

100/100/30/30 гр.

580.-



ТЮРИНГИЯ

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Тюрингская колбаска

История закуски уходит корнями в Средневековье — уже тогда немецкая земля Тюрингия славилась колбасками из измельченной свинины с тмином, майораном и чесноком. В нашем ресторане используется только оригинальная комбинация специй — та, что пришла к нам через столетия из кухонь немецких трактиров.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шницель из курицы

Куриное филе в панировке с грибным соусом

180/100 гр.

650.-

Венский шницель

Свиной карбонат в панировке с грибным соусом



ВЕНА

180/100 гр.

650.-

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Венский шницель

Прародителем блюда считается итальянская отбивная, снискавшая популярность у австрийских аристократов. Но в отличие от нее, свинина для шницеля отбивается до тонкого состояния — всего 3 мм толщиной, и затем обжаривается в панировке до золотистой корочки.



БАВАРИЯ

Schweinshaxe Рулька по-Баварски

Запечённая свиная рулька с хрустящей корочкой, подается с кислой тушеной капустой и картошкой по-деревенски

1 шт./150/100/70 гр.

1799.-

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Рулька

В Германии традиционно известны два рецепта рульки: баварский и берлинский. В Баварии блюдо получило название Нехе (Хексе) — «ведьма», за характерный зловещий скрежет вилкой по хрустящей корочке. В Берлине и северных регионах рульку готовят без корочки и называют Eisbein (Айсбайн) — «ледяная нога»: треугольную кость свиной ноги привязывали к ботинкам и катались на ней, как на коньках. Мясо в рульке нежное и сочное, поэтому блюдо полюбили далеко за пределами Германии.

**Филе лосося
со шпинатом**

со сливочным соусом из шпината,
пармезана и помидоров черри

150/150 гр.
1400.-



НОРВЕГИЯ



**Утка
по-рождественски
с брусничным
соусом**

Утиная ножка с брусничным соусом,
масленными овощами
и кислой тушеной капустой

170/200/50 гр.
750.-



ГЕРМАНИЯ



Петух Гамбургский

Половина цыпленка с ароматным чесночным
маслом и свежими овощами с аджикой

1/2, 200/50 гр.
820.-



ГАМБУРГ



**Zanderfilet
Филе Судака**

с картофельным пюре
под сливочно-шафрановым соусом

150/150/80 гр.
890.-



МЕКЛЕНБУРГ



**Нежнейшие
свинные ребра BBQ**

с картофелем по-деревенски

380/150/50 гр.
920.-



Königsberger klopse

Мясные шарики с добавлением анчоусов,
подаются со сливочным соусом с каперсами

150/70 гр.

820.-



КЁНИГСБЕРГ



ИСТОРИЯ БЛЮДА: Кёнигсбергские клопсы

Клопсы — мясные шарики с необычным сочетанием анчоусов и каперсов — любимое блюдо немецкой аристократии. Одна из легенд гласит, что придумал его сам Иммануил Кант, по другой версии рецепт привезли повара из Франции. Как бы там ни было, с середины 19 века клопсы — символ прусской гастрономической культуры, и хорошо известны в современной Германии: например, экс-канцлер Ангела Меркель без ума от этого блюда, и на одном из приемов угощала клопсами Барака Обаму!

Ofenkartoffeln : 300 гр.
 Картофель : 550.-
 запеченный
 с лососем
 С сырно-творожным
 соусом и лососем
 слабой соли



ПЕРУ

Картофель : 300 гр.
 запеченный : 480.-
 с зеленым луком
 С сырно-творожным соусом
 и зеленым луком

ГАРНИРЫ

Картофель фри, 150г..... 250.-
 Приготовленный с особой немецкой солью с приправами

Картофельные дольки
 по-деревенски, 150г 250.-

Масленные овощи, 150г..... 250.-
 Овощи, припущенные со сливочным маслом

Картофельное пюре, 150г..... 250.-

СУПЫ



Eintopf

Суп гороховый
с копченостями
и колбасками

250 гр.

550.-



ИСТОРИЯ БЛЮДА: Айнтопф

Название Eintopf («один горшок») — отражает суть приготовления блюда. Густой суп варится в емкости из пестрого набора продуктов: мяса, овощей, бобовых. Своим появлением суп обязан крестьянской кухне, а ранние упоминания о нем датируются первым тысячелетием до нашей эры.

**Солянка
по-Берлински** : 250 гр. **550.-**

Классическая солянка
с немецкой душой



**ДРЕВНЯЯ
РУСЬ**



Fischsuppe : 250 гр. **550.-**

Рыбный суп
с лососем и судаком



ЛЮБЕК



Hühner Suppe : 250 гр. **450.-**

Куриный суп из домашнего
петуха с лапшой



ХЛЕБ

Хлебная корзина, 150г..... 180.-

хлеб черный, хрустящие булочки

САЛАТЫ

Garten Салат «Дачный»

Овощной салат, состоящий из салата айсберг, свежих помидоров, свежих огурцов, болгарского перца.

Подается с медово-горчицной заправкой (состав салата может меняться в зависимости от сезона, уточнять у официанта)

250 гр.

490.-



Цезарь с курицей

230 гр.

600.-

Лист салата Романо, помидоры Черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, жареное куриное филе, крутоны из белого хлеба, классический соус Цезарь с добавлением анчоусов



МЕКСИКА

ИСТОРИЯ БЛЮДА: Цезарь

Любимый многими салат назван в честь его создателя — Цезаря Кардини. Итальянский повар и владелец ресторанов в Тихуане (Мексика) стал успешен во времена сухого закона в США. Американцы приезжали к нему за весельем, выпивкой и едой — и в один из вечеров съели почти все. Из оставшейся романской капусты, пармезана, оливкового масла, горчицы и анчоусов Цезарь приготовил салат. В нашем ресторане мы готовим соус по тому самому, оригинальному рецепту.

Цезарь с лососем

230 гр.

650.-

Лист салата Романо, помидоры Черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, лосось слабосоленый, крутоны из белого хлеба, классический соус Цезарь с добавлением анчоусов



ДЕСЕРТЫ

Apfelstrudel Яблочный штрудель

Яблочный пирог,
подаётся с шариком мороженого
и взбитыми сливками

160/50/50 гр.
450.-



Beerenstrudel Ягодный штрудель

Ягодный пирог,
подаётся с шариком
мороженого
и взбитыми сливками

160/50/50 гр.
450.-



Бельгийская вафля

Подаётся с шариком
мороженого, топпингом
и взбитыми сливками

100/50/50 гр.
450.-



Мороженое

50 гр. (шарик)
В ассортименте

150.-



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

СОК И НАПИТКИ

Сок в ассортименте.....	200.-
яблоко / апельсин / вишня / ананас / томат, 200 мл	
Coca-cola, Fanta, Sprite, 250 мл.....	250.-
Вода в ассортименте.....	200.-
газ./негаз., 330 мл.	

ЧАЙ

Чай в чайнике в ассортименте.....	450.-
Ассам, эрл грей, зеленый классический, зеленый с жасмином, травяной, ягодный, с чабрецом	

Согревающий чай в чайнике.....	650.-
Облепиховый /Клубника-лайм с мятой / Клюквенно-вишневый	

КОФЕ

Американо, 150 мл.....	200.-
Эспрессо, 30 мл.....	200.-
Капучино, 150 мл.....	250.-
Латте, 180 мл.....	250.-



СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный, 250 мл 350.-

Клубничный, 250 мл 350.-

ЛИМОНАДЫ С ДЖУС-БОЛЛАМИ

Лимонад «Летний бриз»

Основа Тархун-лимон, шарики бабл
Зелёное яблоко

Яркий цитрусовый вкус с легкими травянистыми нотками и мягкие шарики бабл с сочным зеленым яблоком — этот напиток подарит вам ощущение прохлады и летнего настроения в каждом глотке.

0,3 л
350.-

1 л
850.-



Лимонад «Тропический рассвет»

Основа Дыня-кумкват, шарики бабл
Манго-Маракуйя

Нежная основа из дыни и кумквата создает гармоничный баланс сладости и цитрусовой свежести, а яркий вкус тропических фруктов подарит ни с чем не сравнимое ощущение солнечного тепла.

0,3 л
350.-

1 л
850.-



Лимонад «Зелёный оазис»

Основа Дыня-кумкват, шарики бабл
Зелёное яблоко

Сладость ароматной дыни сочетается с нотками цитрусовой свежести, оттеняя сочные акценты зеленого яблока — идеальный напиток для ощущения лёгкости и бодрости в жаркий летний день.

0,3 л
350.-

1 л
850.-



Лимонад «Вишнёвая прохлада»

Основа Тархун-лимон, шарики бабл
Вишня

Шарики бабл с сочной вишней добавляют напитку игривую текстуру и насыщенный фруктовый вкус, делая каждый глоток особенным, наполняющим энергией и бодростью.

0,3 л
350.-

1 л
850.-



Лимонад «Клубника Фреш»

Основа Клубника-лайм, шарики бабл
Клубника

С первого глотка вы ощутите взрыв яркого вкуса: сочетание спелой клубники и освежающего лайма позволит сполна насладиться моментом и подарит приятное ощущение легкости и свежести.

0,3 л
350.-

1 л
850.-



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Рыбные палочки с картофелем фри

приготовленным с особой
немецкой солью с приправами
Подаются с кетчупом

100/100/50 гр.

490.-

Куриные наггетсы с картофелем фри

приготовленным с особой
немецкой солью с приправами
Подаются с кетчупом

100/100/50 гр.

490.-

Вареная сосиска с картофелем фри

приготовленным с особой
немецкой солью с приправами
Подаётся с кетчупом

100/100/50 гр.

490.-

БАР

НЕМЕЦКОЕ БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

1. Maisels Weisse Original / Майзелс Вайс Ориджинал 700.-
5,1%; 0,5л Германия

Пиво светлое, не пастеризованное, не фильтрованное, осветленное. Вкус бархатистый, сладковатый, с цитрусовой кислинкой, фруктово-пряный, зерновой.

2. Maisels Weisse Alkoholfre / Майзелс Вайс б/а 700.-
не более 0,4%; 0,5л Германия

Пиво светлое, нефильтрованное, безалкогольное. Имеет насыщенный пшеничный вкус с нотками мускатного ореха и фруктов.

3. Eschenbacher Edel Marzen / Эшенбахер Эдель Мэрцен 700.-
5,5%; 0,5л/Германия

Пиво светлое, пастеризованное, фильтрованное. Вкус свежий, сбалансированный, элегантный, мягкий, чуть сладковатый, солодовый с небольшой хмелевой горчинкой, карамельный.

4. Eschenbacher Pilsner / Эшенбахер Пилснер 700.-
4,9%; 0,5л/Германия

Пиво светлое, пастеризованное, фильтрованное. Вкус свежий, чистый, с горчинкой, солодовый, хмелевой, пряный. Возможны зерновые и цветочные ноты.

5. Bayreuther Hell / Байройтер Хель 700.-
4,9%; 0,5л/Германия

Пиво светлое, непастеризованное, фильтрованное. Лёгкий, освежающий баварский хель с насыщенным вкусом, ароматом и тонкой хмелевой горчинкой.

6. Franz Josef Bayerisch Helles
Франц Иозеф Байриш Хеллес 700.-
5,1%, 0,5л/Германия

Пиво светлое, фильтрованное, пастеризованное. Вкус пива лёгкий, мягкий, приятно охмеленный. Для ценителей баварского стиля пивоварения.



ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Баварское 390.- 780.-
Светлое, фильтрованное 4,1%. Классический, лёгкий лагер. Чистое и прозрачное с ароматом и вкусом, в котором тонко чувствуется вкус солода в сочетании с ненавязчивой горечью хмеля.

Чешское 390.- 780.-
Полутёмное, фильтрованное 4,8 %. Это классический сорт ярко-медного цвета, сваренный в чешском стиле. Оно сочетает в себе бархатистый вкус, тонкий аромат карамельного солода и мягкость светлого и мюнхенского солодов. Пиво с насыщенным вкусом, где горечь свежего жатецкого хмеля гармонично сочетается с солодовой базой и оставляет в послевкусии очень мягкую хмелевую сухость.

Чёрное 390.- 780.-
Тёмное фильтрованное 4,5%. Абсолютно чёрный цвет данного сорта скрывает за собой комбинацию горьковато-кофейных английских стаутов, сладковатых легких чешских темных лагеров и немецких "шварцбиров". В аромате присутствуют жёные ноты, нюансы ванили, горько-сладкого шоколада, кофе, карамельного солода.

Сезонное пиво 390.-
(уточнять у официанта)

СИДР

Сидр яблочный 390.- 780.-
5,5% Россия

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ДЖИН

40 мл

Бифитер / Beefeater 380.-
Великобритания

ТЕКИЛА

40 мл

Сиерра Бланко
Sierra Blanco 370.-
Мексика

Сиерра Репосадо
Sierra Reposado 370.-
Мексика

РОМ

40 мл

Ром Капитан Морган светлый
Captain Morgan White 390.-
Великобритания

Ром Капитан Морган темный
Captain Morgan Dark 390.-
Великобритания

Ром Капитан Морган пряный
золотой / Captain Morgan
Spiced Gold 390.-
Великобритания

КОНЬЯК, БРЕНДИ

40 мл

Коньяк Старый
Кёнигсберг КВ 350.-
Россия

Коньяк Старый
Кёнигсберг ХО 600.-
Россия

Бренди Арарат 450.-
Армения

ШНАПС

40 мл

В ассортименте (Германия) 450.-
Уточняйте у официанта

ВОДКА

40 мл 500 мл

Хаски 220.- 2100.-
Россия

Русский Стандарт 290.- 2600.-
Россия

Белуга 390.- 4500.-
Россия

ВИСКИ, БУРБОН, СКОТЧ

40 мл

Виски Грантс трипл вуд
Grants Triple Wood 350.-
Великобритания

Виски Джек Дениелс
Jack Daniels 450.-
США

Виски Джим Бим / Jim Beam 400.-
США

Виски Джонни Уокер Ред Лейбл
Johnnie Walker Red Label 400.-
Шотландия

Виски Баллантайнс 490.-
Великобритания

Виски Джеймсон / Jameson 490.-
Ирландия

Виски Чивас Ригал
Chivas Regal 12 лет 800.-
Шотландия



АВТОРСКИЕ НАСТОЙКИ 40 мл

Черная смородина 300.-

Вишня 300.-

Клюква 300.-

Облепиха 300.-

Кедровка 300.-

Хреновуха 300.-

Перцовка 300.-

Яблочная 300.-

Мандарин 300.-

Можжевельная 300.-

Сет настоек, 10 шт. 2800.-

БЕЛЫЕ И КРАСНЫЕ ВИНА

100 мл 750 мл

Зибенштайн Рислинг Трокен Siebenstein Riesling Trocken, (Германия) Белое, сухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Рислинг Файнхер Siebenstein Riesling Feinherb, (Германия) Белое, полусухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Гевюрцтраминер Siebenstein Gewurztraminer, (Германия) Белое, полусухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Совиньон Блан Siebenstein Sauvignon Blanc, (Германия) Белое, сухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Шардоне Siebenstein Chardonnay, (Германия) Белое, сухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Пино Нуар Siebenstein Pinot Noir, (Германия) Красное, сухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Дорнфельдер Siebenstein Dornfelder, (Германия) Красное, полусухое	450.-	3300.-
Зибенштайн Кюве Розе Семи-Драй Siebenstein Cuvee Rose Semi-Dry, (Германия) Розовое, полусухое	450.-	3300.-
Настоящий немецкий Глнтвейн (сезонно), 200 мл	450.-	

ИГРИСТЫЕ ВИНА

150 мл 750 мл

Chateau Tamagne / Шато Тамань, (Россия) белое брют	450.-	2200.-
Prosecco Doc Spumante / Просекко Док Спуманте, (Италия) брют	600.-	3200.-
Ca'val Prosecco DOC Treviso "Celestino" Extra Dry / Ка Валь Просекко Док Тревизо Челестино Экстра Драй, (Италия) белое, сухое	650.-	3600.-

ВЕРМУТЫ И АПЕРИТИВЫ

40 мл

Martini Bianco Мартини Бьянко	300.-
Италия	
Martini Rosso Мартини Россо	290.-
Италия	
Aperol / Апероль	380.-
Италия	

БИТТЕРЫ И ЛИКЁРЫ

40 мл

Jägermeister / Егермейстер	450.-
Германия	
Absinthe / Абсент	590.-
Италия	
Sambuca / Самбука	450.-
Италия	
Campari / Кампари	460.-
Италия	

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Негрони/Negroni	650.-
Кампари, джин, вермут мартини rosso	
Апероль Шприц/Aperol Spritz	650.-
Апероль, игристое сухое вино, содовая, апельсин	
Лимончелло Шприц/ Limoncello Spritz	650.-
Ликер лимончелло, игристое сухое вино, содовая, лимон	
Джин тоник/ Gin and tonic	650.-
Джин, тоник, лайм	
Пина Колада/Pina colada	650.-
Белый ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, кокосовый напиток, сок лайма	
Секс на пляже/Sex on the Beach	650.-
Водка, персиковый сироп, клюквенный морс, ананасовый сок	
Текила Санрайз/Tequila Sunrise	650.-
Серебряная текила, апельсиновый сок, сироп гренадин	
Мохито/Mojito	650.-
Ром светлый, содовая, лайм, мята, сахарный сироп	

*сезонное предложение