



КОЛБАСКИ

Нюрнбергские колбаски

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

100/100/50 гр.

650.-



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

100/100/80 гр.

650.-



БЕРЛИН



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.

650.-



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.

650.-



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.



Ofenkartoffeln
Картофель
запеченный
с лососем

С сырно-творожным
соусом и лососем
слабой соли

300 гр.

590.-



ПЕРУ

Картофель
запеченный
с зеленым луком

С сырно-творожным соусом
и зеленым луком

300 гр.

520.-

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. 270.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шницель из курицы

Куриное филе
в панировке
с грибным соусом

180/100 гр.

670.-

Венский шницель

Свиной карбонат в панировке
с грибным соусом



ВЕНА

180/100 гр.

670.-

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.

1950.-

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 вилок 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 рулке 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.
1700.-



НОРВЕГИЯ



Утка по-рождественски с брусничным соусом

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

170/200/50 гр.
820.-



ГЕРМАНИЯ



Петух Гамбургский

Половина цыпленка с ароматным чесночным
маслом и свежими овощами с аджикой

1/2, 200/50 гр.
790.-



ГАМБУРГ



Zanderfilet Филе Судака

с картофельным пюре
под сливочно-шафрановым соусом

150/150/80 гр.
990.-



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.

840.-



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!

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.



САЛАТЫ

Garten Салат «Дачный» 250 гр. 490.-

Овощной салат, состоящий из салата айсберг, свежих помидоров, свежих огурцов, болгарского перца. Подается с медово-горчичной заправкой (состав салата может меняться в зависимости от сезона, уточнять у официанта)



Цезарь с курицей 230 гр. 620.-

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. 690.-

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



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

Классическая солянка
с немецкой душой



**ДРЕВНЯЯ
РУСЬ**



Fischsuppe : 250 гр. **590.-**

Рыбный суп
с лососем и судаком



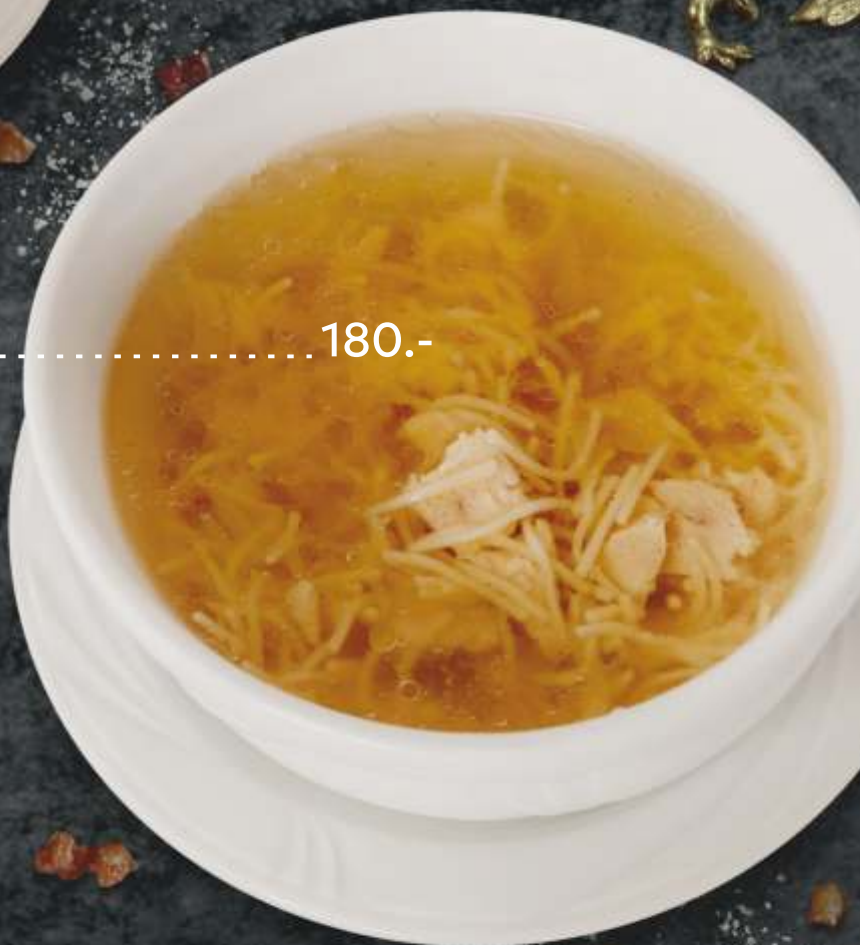
ЛЮБЕК



Хлебная корзина, 150г 180.-

Hühner Suppe : 250 гр. **450.-**

Куриный суп из домашнего
петуха с лапшой



ХЛЕБ

Хлебная корзина, 150г 180.-

хлеб черный, хрустящие булочки

Брецель 240.-

ЗАКУСКИ



ГАМБУРГ

Fischbrötchen Настоящий Гамбургер

Хрустящая булочка с соусом Remolade с селёдкой и луком

260 гр.

520.-

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 селёдкой, привезли рецепт в Америку — и уже в Новом Свете гамбургер обрел традиционную говяжью котлету. В нашем ресторане мы готовим Фишбротхен только с филе сельди Матиас — она вылавливается с конца мая до середины июля, когда имеет больше всего мяса и самое низкое содержание жира.

Строганина из пелаமிды

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

130/50/90/60 гр.

690.-



КЁНИГСБЕРГ



ИСТОРИЯ БЛЮДА: Строганина из пеламиды

Пеламида — рыба, обитающая на больших глубинах Атлантики, а потому безопасная даже без термической обработки. Строганина из пеламиды 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.

370.-



БАЛТИЙСК



Sauerkraut Кислая тушенная капуста по-Баварски

170 гр.

400.-



БАВАРИЯ

Тушенная квашеная капуста
с беконом



Кольца кальмара

150/50 гр.

580.-

Кольца кальмара в панировке
с творожно-сырным соусом



Очень вкусные чесночные сухарики к пиву

230 гр.

390.-



Креветка в кляре

150/50 гр.

720.-

Креветка в панировке
с творожно-сырным соусом





Рыбная тарелка

Скумбрия провесная,
лосось слабосоленый,
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,
копчёный сыр, орешки, салями



Сырная тарелка к вину

150/100/70 гр.

1200.-

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



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Рыбные палочки с картофелем фри

приготовленным с особой
немецкой солью с приправами
Подаются с кетчупом

100/100/50 гр.

540.-



Куриные наггетсы с картофелем фри

приготовленным с особой
немецкой солью с приправами
Подаются с кетчупом

100/100/50 гр.

540.-



Вареная сосиска с картофелем фри

приготовленным с особой
немецкой солью с приправами
Подаётся с кетчупом

100/100/50 гр.

540.-



ДЕСЕРТЫ

Apfelstrudel Яблочный штрудель

Яблочный пирог,
подаётся с шариком мороженого
и взбитыми сливками

160/50/50 гр.
490.-

Beerenstrudel Ягодный штрудель

Ягодный пирог,
подаётся с шариком
мороженого
и взбитыми сливками

160/50/50 гр.
490.-

Бельгийская вафля

Подаётся с шариком
мороженого, топпингом
и взбитыми сливками

100/50/50 гр.
470.-

Мороженое

В ассортименте

50 гр. (шарик)
150.-