

ПИВО НА КРАНАХ

ЧАСТНЫЕ ПИВОВАРНИ



Эко-пивоварня DBS
Новосибирская обл.

Classic 1935 Светлое, фильтрованное алк. 4%, пл. 11%	120.- 0,3 л	170.- 0,5 л
Hefeweizen Светлое, пшеничное, нефильтрованное алк. 4,5%, пл. 12%	120.- 0,3 л	170.- 0,5 л
Landbier Lager Светлое, фильтрованное алк. 4,5%, пл. 12%	120.- 0,3 л	170.- 0,5 л



Частная пивоварня
AMADEUS
Новосибирск

Munchen Красное, нефильтрованное алк. 5%, пл. 12%	120.- 0,3 л	170.- 0,5 л
Dark Тёмное, нефильтрованное алк. 4,1%, пл. 12%	120.- 0,3 л	170.- 0,5 л

НЕМЕЦКИЕ ПИВОВАРНИ



Пивоварня города
Байройт/Германия

Bayreuther Hell Светлое, фильтрованное алк. 4,9%, пл. 11,6%	170.- 0,3 л	250.- 0,5 л
Original Светлое, нефильтрованное пшеничное алк. 5,2%, пл. 11,8%	170.- 0,3 л	250.- 0,5 л
Dunkel Тёмное, нефильтрованное пшеничное алк. 5,4%, пл. 11,8%	170.- 0,3 л	250.- 0,5 л



Пивоварня семьи
Фелтинс Мешед
Германия

Pilsner Светлое, фильтрованное алк. 4,8% пл. 11,1%	170.- 0,3 л	250.- 0,5 л
---	-----------------------	-----------------------



JAGERMEISTER

к ПИВУ 30 мл = 150 р

ПИВО В БУТЫЛКЕ

ПИВОВАРНЯ Zoller-Hof

Со дня основания в 1845 году на юге Германии у подножия Альп в городе Зигмаринген пивоваренный дом Zoller-Hof принадлежит графской семье фон Фляйшхут. Нынешний хозяин граф Петер фон Фляйшхут в 60-х годах прошлого века с отличием закончил известный институт пивоварения Вайенштефан.



Zoller Zwickel
Нефильтрованное
ячменное светлое пиво, с
добавлением пшеничного
солода.
алк. 5,5%, пл. 12,3%

250.-
бутылка
0,33 л



Donator Doppelbock
Светлый доппельбокс
тройного охмеления
сроком выдержки не
менее 50 недель.
алк. 8,5%, пл. 18%

250.-
бутылка
0,33 л



**«Old Fred»
Amber**
Янтарный лагер тройного
охмеления.
алк. 5,3%, пл. 12%

250.-
бутылка
0,33 л

ПИВОВАРНЯ Gebr. Maisel KG

Пиво от Maisel&Friends представляет собой уникальный продукт, сваренный владельцем пивоварни Джокфом Майзелом при участии его друзей: Штефана Заттрана - сомелье со стажем, владельцем небольшого виноградника и Марка Гёбеля - пивовара.



Stefan's Indian Ale
Светлый эль, сваренный
на специальных солодах с
хмелем Колумбус и
Каскад.
алк. 7,3%, пл. 17,3%

590.-
бутылка
0,75 л



Marc's Chocolate Bock
Тёмный эль в стиле ирландского стаута, на основе светлого, карамельного и жжённого солодов и хмеля Геркулес.
алк. 7,5%, пл. 14,4%

590.-
бутылка
0,75 л

пивоварня Stortebeker Brau Manufaktur

Немецкая пивоварня, основанная в 1827 году, в городе Штральзунд, расположенном на берегу Балтийского моря. С 2011 года именуется в честь Клауса Штертебекера, пирата XIV века, который прославился тем, что грабил богатые судна и раздавал награбленное бедным.



Roggen-Weizen
Ржаное пиво с богатыми
фруктовыми нотами и
интересным сочетанием
горьких и сладких
оттенков.
алк. 5,4%, пл. 12,9%

330.-
бутылка
0,5 л

ПИВОВАРНЯ Schlenkerla

*Aecht
Schlenkerla Rauchbier*
(echt gesch.)

Первые упоминания пивоварни относятся к 1405 году, специализируется на приготовлении копчёного пива из особым образом обработанного солода, который помещают на мелкую сетку и сушат при помощи тепла от огня. Дым, возникающий в процессе горения, "окушивает" солод и он в итоге становится копчёным. При копчении используются поленья из бука и дуба, которые растут во франконском местечке Юра. Перед употреблением древесину обязательно выдерживают как минимум 3 года.



Eiche Doppelbock
Тёмное, крепкое,
копчёное на дубе.
алк. 8%, пл. 19,9%

390.-
бутылка
0,5 л



Marzen
Тёмное, копчёное на
буке.
алк. 5,1%, пл. 13,5%

350.-
бутылка
0,5 л

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ



Zoller-Hof Alkoholfrei
Ячменное,
фильтрованное
алк. 0,2%, пл. 4,8%

200.-
бутылка
0,33 л



Maisel's Weisse Alkoholfrei
Пшеничное,
нефильтрованное
алк. 0,4%, пл. 11,8%

250.-
бутылка
0,5 л

САЛАТЫ

Гречиш	230.-
Классический Греческий салат	200 г
Усадьба Ларса	150.-
Свежие овощи с пряной заправкой	200 г

Фляйш	350.-
Маринованная говядина, овощи в сочетании с оригинальной заправкой	280 г

Берлин	230.-
Куриная грудка-гриль и грибы. С добавлением яйца и сыра Пармезан	190 г

Фишерман	300.-
Кальмар, микс салатов, томаты, болгарский перец и имбирная заправка	270 г

Салат от фрау Шульц	150.-
Сочетание куриного филе-гриль и апельсина, дополненное оригинальной заправкой	170 г

Кёних с курицей	230.-
Салат с куриным филе, пекинской капустой, сладким перцем, сыром Пармезан и хрустящими сухариками	230 г

 национальное блюдо	
Картофельный салат	150.-
Холодный гарнир из картофеля и листового салата, заправленный домашним майонезом. Традиционно употребляется с горячими блюдами в немецких пивных	180 г

ЗАКУСКИ

ИЗ ВСЯКОГО РАЗНОГО

Пивное печенье	100.-
Хрустящее печенье из пивного теста с беконом	100 г

Гренки «Вальдшрат»	100.-
Чесночные гренки с соусом	100/30 г

Цвигель унд бир	100.-
Луковые кольца в пивном кляре	150/30 г

Ассорти жареных орехов	150.-
	70 г

Острые сырныи шарики	250.-
Сыр Фета с перцем халапеньо в хрустящей панировке	100/30 г

Сырныи кубики	250.-
Кусочки сыра в хрустящей панировке	140/30 г

Хорнеры	200.-
Готовятся во фритюре из сыра Фета, завернутого в пшеничную лепешку	120/30 г

Сырная доска «Кезебретт»	280.-
Сочетание 3-х видов сыра, маслин и пивного печенья, идеально подходящее ко всем сортам пива	150/10/30 г

ТРАДИЦИОННО НЕМЕЦКИЕ

Шмальц	250.-
Закуска из топлёного сала, смешанного с печёным мясом, зеленью и чесноком. Подается с маринованным огурцом и тостами из тёмного хлеба	6 шт/240 г

Фламмухен	
Эльзасский пирог на тонкой пшеничной лепешке, запеченной с различными начинками под сыром	

• со шпинатом и голубым сыром	220.-
	200 г

• с беконом и вялеными томатами	250.-
	220 г

Обацда	300.-
Баварская пивная закуска из мягкого сыра. Подается с редькой, маринованными овощами и брецелем	100/140 г 1 шт

• дополнительно с сыром кезешлосс и тостами из белого хлеба	400.-
	100/140/ 1шт/60/ 4 шт

ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ

Куриные палочки Стокхен Фогель	250.-
Куриное филе в хрустящей панировке, жаренное во фритюре. Подается с соусом BBQ	150/30 г

Крылья Фогеля	270.- 400.-
Жареные куриные крылышки. Подается с соусом BBQ	200/30 г 350/30 г

Сырокопчёное мясо птицы	300.-
от мясной мастерской Mr.Meal	140 г

ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

Свиные уши Das Lokator	280.-
Обжаренные на гриле. Подаются с ядрёным соусом	150/30 г

Колбаски Егермайстер	300.-
Натуральные копченые колбаски от мясной мастерской Mr.Meal	110/30 г

Вяленый Фляйш	300.-
Ломтики вяленой со специями говядины	50 г

Мясо маринованное	390.-
Ломтики нежнейшей говядины, маринованной в специях в сочетании с сыром Пармезан и соусом	150/30/15/ 10 г

Ростбиф	390.-
Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле и маринованная в специях. Подается с хлебными тостами, луком и «ворчестерским» соусом	100/50/50/ 35/30 г

ИЗ МОРСКИХ ОБИТАТЕЛЕЙ

Пьяный кальмар	230.-
Кольца кальмара, обжаренные в пивном кляре	150/30 г

Жареные креветки к пиву	590.-
Креветки, жаренные с чесноком. Подаются с «ворчестерским» соусом	170/30 г

Премиум роттер фиш	380.-
Слабосоленая красная рыба. Подается с тостами из белого хлеба и лимоном	120/50/ 20 г

АССОРТИ ПИВНЫХ ЗАКУСОК НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Тарелка Биртринкера
Куриные крылышки, сырныи кубики, луковые кольца, гренки, картофель фри и брецель.

750.-
650/1 шт/3 соуса

СУПЫ

Консоле по-германски	60.-
Классический куриный бульон с сухариками, луком и зеленью	250/25/ 10 г

Пивной суп на сливках	200.-
Оригинальный суп с копченостями и яйцом. Варится с добавлением пива и сливок. Подается с гренками	300/30 г

 национальное блюдо	
Айнтопф Пихельштайн	250.-
Традиционный густой немецкий суп со свиной шеей. Подается под хлебной шапкой	400 г

Суп-крем «Кезезуппе»	200.-
Нежный сырный суп-пюре с копченой грудинкой	250/30 г

Суп-крем «Рюген»	200.-
Пряный сливочно-овощной суп-пюре с кальмаром	300/15 г

КОЛБАСКИ от фрау Шульц

Ремесленные колбаски, изготовленные вручную из натурального мясного сырья. Технология приготовления, состав ингредиентов и специй полностью соответствуют аутентичным немецким рецептам.

 - национальное блюдо

Баварские белые колбаски 275.-
180/150/
20 г / 1 шт
Популярное блюдо мюнхенских пивных! Подается с капустой «Зауэркраут», брецелем и сладкой горчицей

Белые колбаски на гриле 275.-
180/150/
30 г
Подается с капустой «Зауэркраут»

 - национальное блюдо

Нюрнбергские колбаски 350.-
180/150/
20 г
Пряные тонкие колбаски, приготовленные по оригинальному рецепту - на гриле, со специями и шпиком. Подаются с капустой «Зауэркраут» и баварской горчицей

 - национальное блюдо

Мюнхенские колбаски 275.-
180/50/
30/30 г
Классические колбаски из свинины

Штутгартские колбаски 300.-
180/50/
30/30 г
Острые колбаски, подаются с приготовленной по традиционному рецепту тушеной капустой и маринованным луком

Мюнстерские колбаски 275.-
180/50/
30/30 г
Колбаски приготовленные с добавлением бекона, дающего неповторимый копченый вкус

Венские колбаски 350.-
180/100/
30 г
Тонкие колбаски из рубленой свинины. Подаются с дольками запеченного картофеля и острым соусом

НА КОМПАНИЮ

Ассорти колбасок
Великолепное сочетание пяти видов колбасок, тушеной капусты и брецелей

1450.-
900/400/4 шт/120

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина по-дортмундски 350.-
150/30/
20 г
Свинная вырезка, приготовленная на гриле, начиненная мягким сыром. Подается с сырым хворостом

 - национальное блюдо

Шницель 350.-
230/50/
30/30 г
Свинная отбивная зажаренная в панировке. Подается с капустным салатом, лимоном и чесночным соусом

Обед Бюргера 350.-
180/100/
30 г
Стейк из свиной шеи в специях, приготовленный на гриле. Подается с маринованной капустой и луком

Свинина по-берлински 350.-
150/150/
30 г
Свинная отбивная запеченная со сладким перцем и майонезом на картофельном дранике

 - национальное блюдо

Свинина «Кордон-блю» 390.-
260/200 г
Филе свинины фаршированное специальными сырами и беконом. Подается с жареным картофелем и овощами

Ребра по-баварски 390.-
300/30/
30 г
Острые запеченные свиные ребрышки в медовом маринаде. Подается с соусом BBQ и горчицей

 - национальное блюдо

Рулька «Айсбан» 590.-
1 шт/100/
50/30 г
Запеченная свиная ножка. Подается с тушеной капустой и картофельным салатом

 - национальное блюдо

Рулька «Гефюлт» 650.-
1 шт/150/
30 г
Запеченная свиная ножка без косточки фаршированная тушеной капустой со шкварками. Подается с картофельным салатом и овощами

 - национальное блюдо

Лук по-Бамбергски 350.-
180/160/
100 г
Особенным образом фаршированный лук, приготовленный по традиционному рецепту ресторана Schlenkerla.



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

 - национальное блюдо

Майн Фогель 390.-
Половина цыпленка, зажаренного до хрустящей корочки. Подается с жареным картофелем и овощами-гриль от 350/230/30 г



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Гуляш от фрау Шульц 350.-
260 г
Нежная говяжья вырезка, тушеная в сливках с луком и сладким перцем. Подается с запеченным картофелем

Бифштекс по-прусски 390.-
170/230/
30 г
Говяжья котлета, жаренная на гриле. Подается с жареным картофелем, луком гриль, маринованной капустой, картофельным салатом и соусом BBQ

Любимый стейк дружищи Шульца 590.-
240 г в сыром виде 50/30 г
Нежный стейк из вырезки. Подается с соусом на выбор - перченым или пивным. Степень прожарки на ваш выбор

НойХафен стейк 490.-
240 г в сыром виде 50/30 г
Стейк из верхней части бедра. Подается с соусом на выбор - перченым или пивным. Степень прожарки на ваш выбор



БЛЮДА НА ОСНОВЕ ТЕСТА И КАРТОФЕЛЯ

 - национальное блюдо

Кезешпецле 250.-
300 г
Особые немецкие макароны. Готовятся с разными сортами сыра с добавлением грудинки

Брамбораки 230.-
350 г
Картофельные драники. Подаются с маринованными овощами и сметаной

Брамбораки с грудинкой 270.-
350 г
Картофельные драники с копченой грудинкой. Подаются с маринованными овощами и сметаной

 - национальное блюдо

Хоппель-поппель 270.-
450 г
Картофель, зажаренный с ветчиной, колбасками, луком, болгарским перцем и яйцом

 - национальное блюдо

Драй Картофельн 270.-
200/120 г
Три запеченные с копченой грудинкой картофелины, начиненные курицей, свининой и ветчиной с сыром и грибами

ГАРНИРЫ

Картофель фри 150.-
150 г

Картофель запеченный 55.-
150 г
Запеченный до золотистой
корочки картофель

🍷 - национальное блюдо

Капуста тушеная 55.-
150 г
«Зауэркаут»
Культовый немецкий гарнир,
подходящий к любому блюду
нашей пивной!

Шпецле 55.-
150 г
Особые немецкие макароны

Картофель жаренный 95.-
150 г
с грибами
Поджаристый картофель с
грибами и луком

Овощи на гриле 130.-
150 г
Цукини, перец, лук, томат и
специи

СОУСЫ

Горчица на выбор
Ядреный 45.-
BBQ 30 г
Чесночный
Соус «Кёних»
Сырный

Пивной 80.-
Перечный 70 г

ХЛЕБ

Хлебная корзинка 45.-
6 кусочков хлеба

🍷 - национальное блюдо

Баварский брецель 50.-
1 шт

🍷 - национальное блюдо

Баварский брецель 80.-
с маслом 1 шт/20 г
Подается со сливочным маслом
с зеленью

ДЕСЕРТЫ

🍷 - национальное блюдо

Штрудель яблочный 200.-
100/30 г
Немецкий яблочный пирог.
Подается со сливочно-
шоколадным соусом

🍷 - национальное блюдо

Сырный пирог 150.-
100/20 г
Традиционный немецкий
десерт

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Фруктовый фреш 150.-
Яблочный или апельсиновый на
выбор 200 мл

Глинтвейн 100.-
150 мл

Кофе черный 70.-
Крепкий кофе, приготовленный
в турке 100 мл

Морс ягодный 55.-
200 мл

Сок в ассортименте 80.-
200 мл

Аква минерале 70.-
500 мл

Пепси 100.-
330 мл

ЛИМОНАДЫ

Ягодный лимонад 150/250.-
С дикой ягодой и сиропом
бузины 400/1000 мл

Домашний лимонад 150/250.-
С лимоном и апельсином 400/1000 мл

Огуречный лимонад 200/300.-
С имбирем, лаймом
и базиликом 400/1000 мл

ЧАИ

ТРАДИЦИОННЫЕ

Чёрный 80.-
500 мл

Зелёный 80.-
500 мл

АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЯНЫЕ

Наши чаи заварены на сборах
горных и луговых трав с
аналогичных альпийским склонам
экологически чистых районов
Горного Алтая. Обладают
тонизирующими, успокаивающими
и восстанавливающими
свойствами.

Тирольский бодрящий 180.-
С имбирем 500 мл

Эталльский горный 180.-
С лесной ягодой 500 мл

Туринский луговой 180.-
С апельсином 500 мл

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

ТРАДИЦИОННЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

Bauer Williamsbirnen Грушевый шнапс	350.- 50 мл
Bauer Kirschen Вишневый шнапс	350.- 50 мл
Bauer Himbeer Geist Малиновый шнапс	350.- 50 мл

Традиционный немецкий алкогольный напиток крепостью около 40°. Шнапс производится путем сбраживания и двойной дистилляции спелых фруктов, ягод или зерновых культур, без применения каких-либо искусственных добавок. Основной территорией для производства шнапса считаются Германия и австрийский Тироль.

Handsa Organic 40% Ржаной дистилят	300.- 50 мл
--	-----------------------

Эстонский самогон ручной работы, изготовлен в деревне Моэ из органической озимой ржи. В процессе производства применяется медленная дистилляция традиционным методом середины XVIII века. Винокуренный завод Моэ основан в 1688 году и считается одним из старейших заводов в Эстонии.

Absolut Vodka алк. 40%	250.- 50 мл
----------------------------------	-----------------------

ПИВНЫЕ ДИЖЕСТИВЫ

В пивных Германии традиционно после обильного ужина принято дополнять кружку пива небольшим шотом горького травяного ликера (Kräuter). Вкус этих напитков подходит к пиву и немецкой кухне. Выступая в качестве пивного дижестива, ликеры помогут усваивать пищу, добавляя застолью легкости и веселья.

SUZE d'Autrefois алк. 20% Аперитив из горечавки	190.- 30 мл
The Bitter Truth Pimento dram алк. 22% Ликер на ямайских перчиках	230.- 30 мл
Фруко Шульц Биттер алк. 35%	140.- 30 мл

ПИВНЫЕ ДИЖЕСТИВЫ

Ягермайстер ICE Shot алк. 35%	250.- 50 мл
Бехеровка алк. 38%	250.- 50 мл
Killepitsch алк. 42%	190.- 30 мл

НАСТОЙКИ от старины Шульца

Ремесленные напитки, изготавливаемые в собственной лаборатории путём настаивания крепкого алкоголя на различных растительных компонентах: ягодах, овощах, фруктах, а также различных травах и специях.

Ягодная алк. ~40%	190.- 50 мл
Пряно-хмелевая алк. ~40%	190.- 50 мл
№ 117 экспериментальная, уточняйте у официанта	210.- 50 мл
№ 223 экспериментальная, уточняйте у официанта	230.- 50 мл

АПЕРЕТИВЫ

Dolin Blanc Вермут белый алк. 16%	230.- 50 мл
Dolin Rouge Вермут красный алк. 16%	230.- 50 мл
Pernod Absinthe алк. 70%	400.- 50 мл

ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ

The Macallan Triple cask 12 Y.O. алк. 40%	450.- 50 мл
---	-----------------------

ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ

Darrow 12 Y.O. алк. 40%	230.- 50 мл
The Famous Grouse Finest алк. 40%	240.- 50 мл
Kilbeggan алк. 40%	250.- 50 мл
Jameson, blend алк. 40%	300.- 50 мл
The Gild, blend алк. 40%	300.- 50 мл

БУРБОН

Maker's Mark алк. 45%	300.- 50 мл
---------------------------------	-----------------------

КОНЬЯК / БРЕНДИ

Courvoisier VS алк. 40%	350.- 50 мл
Remy Martin VS Superiour алк. 40%	400.- 50 мл
Metaxa, 5 stars алк. 38%	300.- 50 мл

ЛИКЁРЫ

Cointreau Апельсиновый ликёр алк. 40%	250.- 50 мл
Baileys Original Сливочный ликёр алк. 17%	250.- 50 мл
Kahlua Кофейный ликёр алк. 20%	250.- 50 мл
Malibu Coconut Кокосовый ликёр алк. 21%	250.- 50 мл

ПРОЧИЕ НАПИТКИ

Brugal Anejo Ром алк. 40%	250.- 50 мл
Beach House Mauritius Spiced Ром пряный алк. 40%	300.- 50 мл
Santiago de Cuba Ром алк. 38%	250.- 50 мл
Roku Japanese Craft Gin Джин алк. 43%	300.- 50 мл
Barrister Dry Gin Джин алк. 40%	250.- 50 мл
Sauza Gold Текила алк. 38%	250.- 50 мл
Ley 925 Blanco Текила алк. 38%	275.- 50 мл

ВИНА

ВИНА ГЕРМАНИИ

Turmfalke Dornfelder 170.-
Красное, полусладкое алк. 10% 100 мл

Turmfalke Riesling Halbtrocken 170.-
Белое, полусухое алк. 11% 100 мл

ВИНА ФРАНЦИИ

Cuvee Jean-Paul, Cotes de Gascogne IGP 1200.-
Белое, сухое алк. 11,5% 0,75 л

Cuvee Jean-Paul, Rouge, Vaucluse IGP 1200.-
Красное, сухое алк. 13% 0,75 л

ВИНА ИТАЛИИ

Decirdi Soave DOC 1100.-
Белое, сухое алк. 11,5% 0,75 л

Alasia Barbera d'Asti DOCG 1200.-
Красное, сухое алк. 14,5% 0,75 л

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Duc de Paris Brut (Франция) 1100.-
Белое, сухое алк. 10,5% 0,75 л

Lambrusco Valle Calda (Италия) 1100.-
Белое, полусладкое алк. 8% 0,75 л

ГЛИНТВЕЙН

Согревающий глнтвейн 150.-
Варится на красном вине с мёдом, яблоками и апельсинами 150 мл

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Мохито Банана Шейк 120.-
0,4 л

Апель-Минц Орандж Бирен 150.-
0,4 л

Kramer ВИННЫЙ ЗАВОД

Бренд Bembel With Care был основан в 2007 году, но уже успел обрести статус культового. Основатель бренда — Бенедикт Кун, молодой дизайнер, студент и истинный поклонник Апельвайна. Цель создания данной торговой марки — осуществить переворот в понимании вкуса Апельвайна, соединить при его производстве древние традиции и современные инновации, открыть позабытый вкус этого замечательного напитка по-новому

 **Bembel With Care Gold** 330.-
Сухой сидр алк. 5% банка 0,5 л

 **Bembel With Care Apfelwein-Pur** 330.-
Сухой сидр алк. 6% банка 0,5 л

КОКТЕЙЛИ

Нойшванштайн 350.-
с ромом 0,35 л

Ирландиш 380.-
с виски 0,35 л

Грюн Шейлдгютте 250.-
с кокосовым ликёром и шведской водкой 0,35 л

Дас Мохито 350.-
0,4 л

Альпен Доктор 380.-
с текилой, абсентом и ромом 0,4 л

Винтер Фиерен 350.-
с чешским травяным ликёром и шведской водкой 0,35 л

Кимбер Кух 420.-
с малиновым шнапсом и сливочным ликёром 0,2 л

НА ОСНОВЕ ПИВА

Шоколадное пиво 180.-
Основа тёмное пиво 0,5 л

 - национальный напиток
Радлер 180.-
Светлое пиво и лимонад 0,5 л

Солнечное лето в Берлине 180.-
С лимонадным вкусом 0,5 л

Бельгийский вишнёвый 180.-
Светлое пиво, вишнёвый сок 0,5 л

Апельбир 180.-
Со вкусом яблока и имбиря 0,5 л

Биргартен Шпритц 180.-
Лёгкий коктейль со светлым пивом, соком ананаса, персика, лимона и добавлением сиропа «Гренадин» 0,5 л

Тринидадский 300.-
Коктейль на основе светлого пива с добавлением рома 0,4 л

Джинжер Кирш 300.-
Легкий коктейль на основе пива и красного вермута 0,35 л

Барбадосский 300.-
Коктейль на основе темного пива и рома. Обладает ярким кофейно-шоколадным вкусом. 0,4 л

Бергбирен 280.-
Ягодный коктейль на основе пива и сухого вермута 0,35 л

Шорли аус Шульц 280.-
Легкий пивной коктейль со сладким вермутом с ярким яблочным вкусом 0,35 л

Альпенрут 280.-
Легкий пивной коктейль со сладким вермутом 0,35 л