



Servus!

Добро пожаловать в
«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус) Челябинск!

Сердечно приветствуем Вас в нашем ресторане! Специально для Вас мы постарались воссоздать здесь атмосферу Мюнхена - столицы Баварии, с ее многовековыми традициями и гостеприимством. Вы почувствуете атмосферу, которая удивит вас своей самобытностью и оригинальностью.

Вы поймете, что посещение нашего ресторана – это всегда гастрономическое и культурное событие!

Вас ждет разнообразное меню: баварские традиционные блюда дополнены блюдами международной и местной кухни. Многие блюда подаются на больших деревянных подносах в больших чугунных сковородах или глубоких тарелках для больших и веселых компаний.

Какое бы блюдо вы ни попробовали, наше свежесваренное пиво «Paulaner» (Пауланер) всегда будет замечательным дополнением. Наш пивовар всегда рад посвятить Вас в тонкости своего искусства, если у Вас возникнут вопросы.

Насладитесь атмосферой уюта и гостеприимства нашего ресторана, ощутите традиционный Баварский уклад жизни. Танцуете ли вы до ночи или просто расслабляетесь с друзьями за ужином, проведите время с удовольствием в нашем ресторане!

Коллектив «Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус) Челябинск.



Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Все цены указаны в российских рублях. НДС включен в счет. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



Процесс пивоварения

Der Brauvorgang

- Дробление солода, затираание, фильтрация
- кипячение сусла
- брожение
- созревание

В нашем ресторане предлагается пиво «Paulaner» (Пауланер), изготовленное в собственной пивоварне мастером- пивоваром.

Сорта пива нашего ресторана «Paulaner Bräuhaus»

Selba g'macht's Bier

«Paulaner Bräuhaus»

«Hell» (Хэлль)

0,3 л

руб. 190,-

0,5 л

руб. 230,-

1,0 л

руб. 390,-

светлое, нефilterованное, содержание алкоголя - 4,9 %, экстрактивность сусла - 11,5 %

Безупречно сваренное светлое пиво, элегантное и насыщенное пузырьками, играющими в вашем бокале. Легкое, игристое и немного хмельное пиво, изготовленное из лучшего сорта хмеля «Халлертау Перле». Натуральное и нефilterованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни «Paulaner» (Пауланер).

«Paulaner Bräuhaus»

«Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир)

0,3 л

руб. 190,-

0,5 л

руб. 230,-

1,0 л

руб. 390,-

светлое пшеничное, нефilterованное, содержание алкоголя - 5,5 %, экстрактивность сусла - 12,5 %

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве исконно натуральный вкус наряду с витаминами, минералами и микроэлементами.

«Paulaner Bräuhaus»

«Dunkel» (Дункель)

0,3 л

руб. 190,-

0,5 л

руб. 230,-

1,0 л

руб. 390,-

темное, нефilterованное, содержание алкоголя - 5,0 %, экстрактивность сусла - 12,5 %

Насыщенный каштаново-коричневый цвет и ярко выраженный вкус. Темное пиво «Dunkel» (Дункель) сварено по старинным рецептам с применением темного ячменного солода. Насыщенный солодовый аромат и приятный хмельной акцент создают легкий и сладкий вкус.

Баварский шнапс и горькие настойки

A Bayrisch's Feuerwasser

Шнапс Вильямс Груша

0,04 л

руб. 320,-

Шнапс Вильямс Слива

руб. 320,-

Егермейстер

руб. 250,-

Бехеровка

руб. 250,-



Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Все цены указаны в российских рублях. НДС включен в счет. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Наш бренд

Paulaner

Благодаря увлеченности, профессионализму и многовековому опыту целых поколений пивоваров «Paulaner» (Пауланер) были созданы сорта пива высшего качества и неповторимого вкуса. Пиво «Paulaner» (Пауланер) экспортируется почти в 70 стран мира. Вы спросите, в чем состоит рецепт успеха? Ответ прост: преданность делу, мастерство, умение и опыт, которые совершенствовались с 1634 года. «Paulaner» (Пауланер) варит пиво с душой и от всего сердца!





«Paulaner Bräuhaus»

Пивное «ассорти»

3 x 0,1 л руб. **190,-**

Три сорта фирменного пива «Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус) – «Hell» (Хэлль), «Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир) и «Dunkel» (Дункель) - подается для пробы в небольших стаканчиках

Пиво нашей ресторанной пивоварни «Paulaner Bräuhaus» на вынос:

пластиковая бутылка 1,0 л с пивом на ваш выбор руб. **390,-**

пластиковая бутылка 2,0 л с пивом на ваш выбор руб. **780,-**

Сифон 3,0 л с пивом на ваш выбор руб. **4500,-**

Пиво «Paulaner» из Мюнхена

ßier von daheim

«Paulaner Original Münchner»

«Hell non-alcoholic» (Хэлль безалкогольное)

0,5 л
руб. **390,-**

содержание алкоголя – 0,5 %, экстрактивность сусла - 6,5 %

Оно имеет типичный немного сухой, богатый вкус. Обладает ярким, сияющим цветом. Именно таким, каким должен быть вкус у традиционного пива «Münchner Hell» (Мюнхенское Хэлль). Все ингредиенты на 100% натуральные и самого высокого качества.

Пивные коктейли «Paulaner»

G'mischt schmeckt unser ßier a guad

«Paulaner»

«Radler» (Радлер)

0,5 л
руб. **230,-** 1,0 л
руб. **390,-**

Коктейль, состоящий из светлого пива «Paulaner Bräuhaus Hell» (Пауланер Бройхаус Хэлль) и цитрусового лимонада. Прекрасно утоляет жажду и освежает. «Radler» (Радлер) стали подавать в Мюнхене в 1922 году, чтобы утолить жажду велосипедистов, отсюда и название «Radler» (Радлер) – велосипедист.

«Paulaner»

«Russ'n» (Руссн)

0,5 л
руб. **230,-** 1,0 л
руб. **390,-**

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива «Paulaner Bräuhaus Hefe-Weißbier» (Пауланер Бройхаус Хефе-Вайсбир) и лимонада. Напиток появился в Мюнхене примерно в 1918 г. Одни утверждают, что он был изобретен русскими студентами, другие – русскими революционерами, отчего и получил название «Russ'n» (Руссн) – русский.

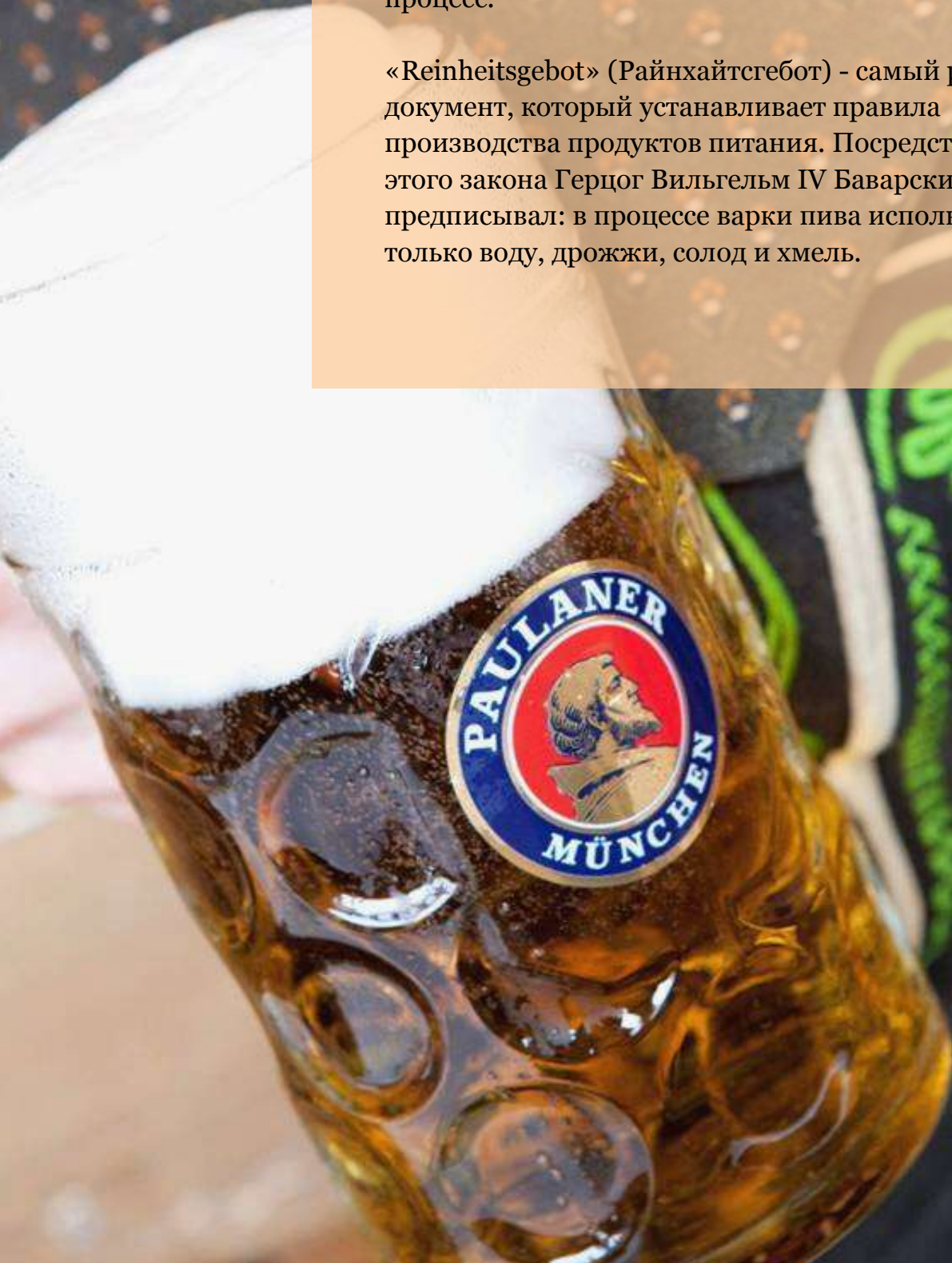


Закон о чистоте пива от 1516 года

Das Reinheitsgebot 1516

В 1516 году «Баварский закон о чистоте пива» – «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) – положил конец всем экспериментам в области пивоварения. В законе четко определялись ингредиенты, разрешенные в производстве пива. Тем самым предполагалось оптимизировать пивоваренный процесс.

«Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) - самый ранний документ, который устанавливает правила производства продуктов питания. Посредством этого закона Герцог Вильгельм IV Баварский предписывал: в процессе варки пива использовать только воду, дрожжи, солод и хмель.



Закуски к пиву от «Paulaner» (Пауланер)

Was gloans zum Bier



Ассорти к пиву

(100/50/100/50/50гр.) руб. **600,-**

Куриные крылышки, свиные уши, сырные палочки, луковые кольца, ребрышки, подаются с тремя соусами.

Ассорти из горячих закусок

(100/50/100/50 гр.) руб. **490,-**

Жареные ломтики белой колбаски «Weißwurst» (Вайсвурст); запеченные свиные ребрышки; сырные крокеты и кольца кальмара в кляре, подаются с тремя соусами.

Ассорти из холодных закусок

(50/50/50/50гр.) руб. **480,-**

Салями острая, кубики сыра, фирменные хрустящие Брецель-чипсы, хрустящие чесночные сухарики, ломтики белой редьки и соленья.

Куриные крылья

(400/150 гр.) руб. **650,-**

Ароматные, пряные куриные крылья со свежими овощами, соусом и картофелем фри

Креветки, обжаренные с чесноком

(200 гр.) руб. **650,-**

Кольца кальмара в кляре с соусом «Тар-тар»

(100 гр.) руб. **420,-**

Жареные свиные ребрышки

(100 гр.) руб. **390,-**

Крокеты из сыра с соусом «Сальса»

(150 гр.) руб. **390,-**

Начос с сыром, соусом «Сальса» и сметаной

(200 гр.) руб. **290,-**

Салями острая

(75 гр.) руб. **250,-**

Свиные ушки

(100 гр.) руб. **210,-**

Луковые кольца с чесночным соусом

(100/50 гр.) руб. **200,-**

Хрустящие чесночные гренки

(100 гр.) руб. **180,-**

Нарезанная белая редька

(100/50 гр.) руб. **150,-**



Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Все цены указаны в российских рублях. НДС включен в счет. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

*„Als Schweinebraten in der Bratensulz
ist die Sau am Zenit ihrer Erfüllung.“*

«Свинья рождена, чтобы быть зажаренной».
«Gerhard Polt» (Герхард Польшт), баварский комедийный актер



Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Все цены указаны в российских рублях. НДС включен в счет. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Шеф-повар рекомендует

Große Pfand'l & Bred'l für Mehr



«Schlachtplatte» (Шлахтплатте)

2800,- 2 чел*

(1шт./150/250/120/650/300 гр.)

Мясное ассорти: свиная рулька; Нюрнбергские жареные колбаски; мясной хлебец «Leberkäse» (Леберкезе); четверть курицы. Гарнир: тушеная квашеная капуста и жареный картофель и розмариновым маслом. **Подается с 2 шотами водки «Русский Стандарт Ориджинал»**

«Würst'l-Pfanne» (Вюрстл-Пфанне)

1600,- 2 чел*

(120/100/120/150/140/400/150 гр.)

Ассорти из колбасок: белые колбаски «Weißwürste» (Вайсвурст); колбаски с сыром «Käsekrainer» (Кезекрайнер); Нюрнбергские колбаски; Тюрингские колбаски; мясной хлебец «Leberkäse» (Леберкезе). Гарнир: тушеная квашеная капуста и картофельное пюре. **Подается с 2 шотами водки «Русский Стандарт Ориджинал»**

«Brotzeit» (Бротцайт)

800,- 2 чел*

(70/100/100/50/50/50/30/50/50/20 гр.)

Ассорти из фирменных закусок: холодная мясная нарезка «Kalter Braten» (Кальтер Братен); мясной хлебец «Leberkäse» (Леберкезе); сыр, сырная масса с чесноком «Obatzda» (Обацда), баварский спред со шкварками, корнитоны, редис, редька и сливочное масло.

*Блюда рассчитаны минимум на 2 человека





Что означает «Бротцайт»?

Brotzeit

Баварское выражение «Brotzeit» (Бротцайт) – означает плотную закуску, которую употребляли между завтраком и обедом, и обедом и ужином. Во времена, когда большинство городского и сельского населения занималось тяжелым физическим трудом, плотная закуска - «Brotzeit» (Бротцайт) - была подкреплением между основными приемами пищи.

Сегодня такая закуска не столь объемна. Более плотный вариант часто заменяет обед или ужин, а также часто подается в мюнхенских «Biergarten» (пивных садах). «Brotzeit» (Бротцайт) состоит из ломтиков различных сортов хлеба, выпечки, сыра, мясных изделий, колбасок, овощей и приправ.

Традиционные баварские закуски

A g'scheide Bayrische Brotzeit

Хлеб и Брецель с «Обацда», сливочным маслом и баварским шпиком

(100/100/50/50/50 гр.) **360,-**

К хлебной корзине с несколькими сортами хлеба и свежеевыпеченными «Брецелями» подается сливочное масло, «Обацда» – сырная масса с чесноком и пряностями, баварский шпик с беконом.

Свежеевыпеченный крендель «Brez'n» (Брецель)

(1 брецель / 100 гр.) **60,-**

Добавьте к Вашему Брецелю спред на выбор:

Сливочное масло с травами и чесноком

(60г) **150,-**

«Обацда и Ради»

(100/100гр.) **250,-**

Домашний пряный спред с сыром и белая редька

«Обацда»

(200) **200,-**

Большая порция домашнего пряного спреда с сыром

Легкие закуски

Für'n glöckchen Hunger oder als Vorspeise

Ассорти из копченой рыбы

(100/100/100/25/50 гр.) **780,-**

Кусочки копченого лосося, скумбрии, сельди и форели, подаются с хреном и хлебом.

Сибасс горячего копчения

(300гр.) **750,-**

Подается с микс салатом и лимоном

«Reiberdatschi» (Райбердачи) с лососем

(100/100/5/5/20 гр.) **390,-**

Хрустящие картофельные оладьи с копченым лососем, каперсами, луком и сливочным хреном.

Ассорти из сыра

(75/75/75/50 гр.) **380,-**

3 сорта сыра с гарниром.

Ассорти домашних солений

(75/75/50/100гр.) **350,-**

Корнишоны, чеснок, томаты, квашеная капуста

Овощное плато с кремом из сыра «Фета»

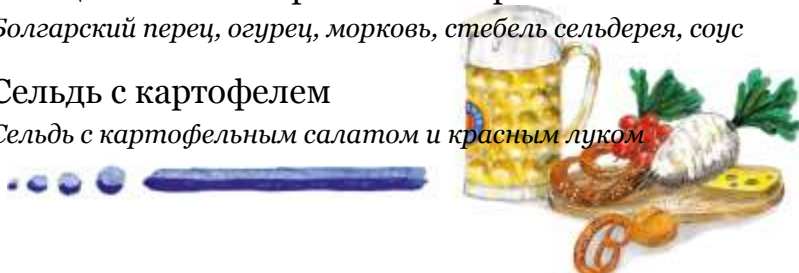
(40/40/40/40/50.) **320,-**

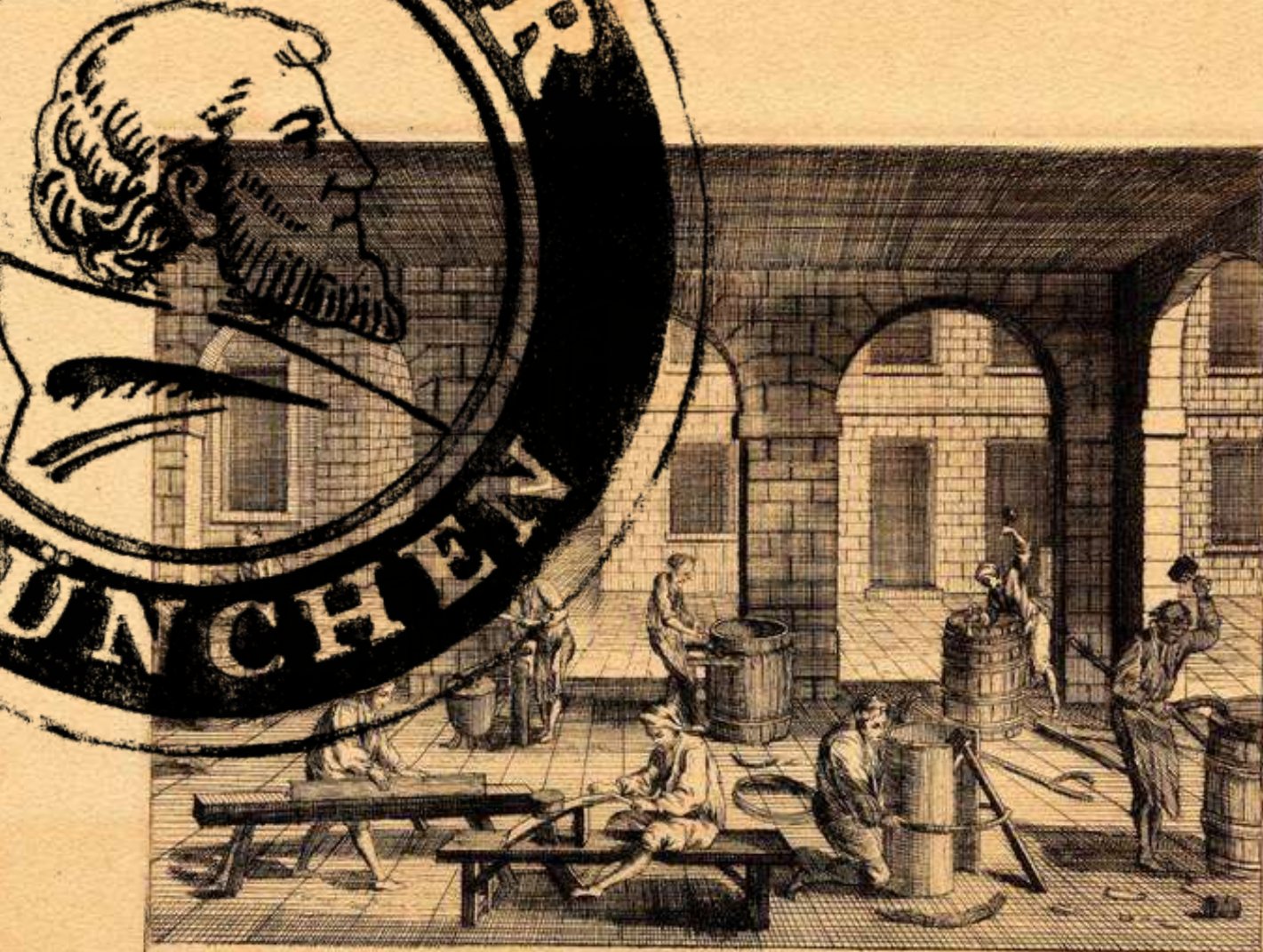
Болгарский перец, огурец, морковь, стебель сельдерея, соус

Сельдь с картофелем

(100/100/50/50гр.) **300,-**

Сельдь с картофельным салатом и красным луком

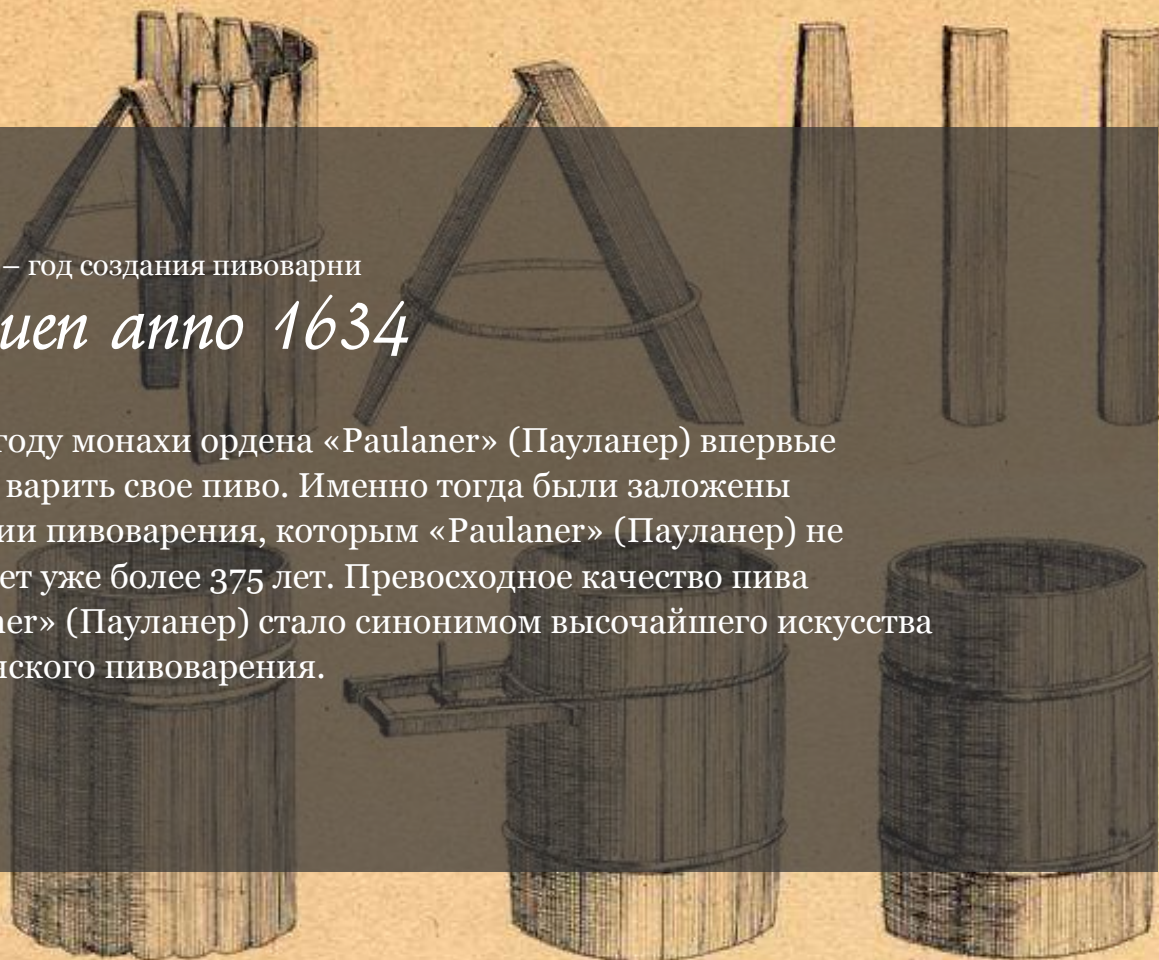




1634 год – год создания пивоварни

Brauen anno 1634

В 1634 году монахи ордена «Paulaner» (Пауланер) впервые начали варить свое пиво. Именно тогда были заложены традиции пивоварения, которым «Paulaner» (Пауланер) не изменяет уже более 375 лет. Превосходное качество пива «Paulaner» (Пауланер) стало синонимом высочайшего искусства мюнхенского пивоварения.



Салаты

Was Grüns deafs a sei

Салат с «Backhend'l» (Бакхендль)

(150/10/5/20/30/150 гр.) **450,-**

Теплые кусочки запеченной курицы на листьях салата с французским дрессингом.

Теплый Баварский салат

(50/140/10/30/25 гр.) **430,-**

Салат «Ceasar» (Цезарь):

«По-баварски» с беконом

(200/30/50/30/50 гр.) **400,-**

с креветками

(200/30/50/30/50 гр.) **600,-**

с лососем домашнего горячего копчения

(200/30/50/30/50/50 гр.) **550,-**

с курицей

(200/30/50/30/50/80 гр.) **450,-**

Салат из говяжьего языка

(100/70/50/10 гр.) **380,-**

Салат из свежих овощей с кусочками отварного говяжьего языка. Заправляется соусом «Винегрет» и тыквенным маслом.

Салат «Оливье»

(200/30/50 гр.) **290,-**

Традиционный Русский салат с ветчиной, луком, яйцом, горошком, отварной морковью, картофелем, заправленный майонезом. Украшается листьями салата и каперсами.

Салат «Viktualienmarkt» (Виктуалиенмаркт)

(150/10/5/20/30 гр.) **280,-**

Микс листового салата, орехов, семян подсолнечника. Подается с хрустящими гренками «Брецель» и соусом «Бальзамик»





„Bier, das absolut beste Getränk der Welt.“

« Пиво - это лучший напиток в мире».
Джек Николсон (Jack Nicholson), американский актер и продюсер.

Супы

Aus'm Suppentopf

Традиционная уха	(250 гр.) 280,-
Традиционная Солянка	(250 гр.) 280,-
Суп-гуляш из телятины	(250 гр.) 250,-
Суп с томатами и перцем	(250 гр.) 250,-
Традиционный Борщ	(250 гр.) 230,-
<i>Традиционный суп украинской кухни, подается со сметаной.</i>	

Хлебные изделия

Aus'm Backofen



Хлеб и «Brez'n» (Брецель)
с «Obatzda» (Одацда), сливочным маслом и баварским шпиком с
беконом (100/100/50/50/50 гр.) **360,-**

*К хлебной корзине с несколькими сортами хлеба и свежесыпеченным «Брецелем»
подается сливочное масло, «Obatzda» (Обацда) – сырная масса с чесноком и
пряностями, баварский шпик с беконом.*

Хлебная корзина	(70/70/70 гр.) 100,-
Свежесыпеченный крендель «Brez'n» (Брецель)	(1 брецель / 100 гр.) 60,-





Традиционные колбаски

Weil's Wurst is'

«Nürnberger» (Нюрнбергские колбаски) (8 шт. / 180/200/200 гр.) **560,-**

Жареные колбаски из свинины с «Sauerkraut» (Зауэркраут) – тушеной квашеной капустой и картофельным пюре и горчицей.

«Leberkäse» (Леберкэзе) (170/50/200/20 гр.) **560,-**

Мясной хлебец. К нему подается яичница-глазунья, соус «Демис Глас» и **гарнир на ваш выбор**

«Thüringer» (Тюрингские колбаски) (160/200/150/20 гр.) **490,-**

Жареные свиные колбаски с «Sauerkraut» (Зауэркраут) – тушеной квашеной капустой, жареным картофелем и горчицей.

«Weißwurst» (Мюнхенский Вайсвурст) (3 шт. / 180/50/100 гр.) **450,-**

Мюнхенские белые колбаски из вареной телятины, подаются со специальной сладкой горчицей и свежесыпеченным кренделем «Брецель».

«Käsekrainer» (Кэзекрайнер) (3 шт./20/20 гр.) **450,-**

Жареные колбаски из свинины и сыра, подаются с тертым хреном и горчицей и **гарниром на ваш выбор**.

Мюнхенские традиционные блюда и классические блюда «Paulaner»

Münchener Originale & Paulaner Klassiker

«Schweinshaxe» (Швайнсхаксе) (1шт./100/100/50 гр.) **1300,-**

Зажаренная свиная рулька с хрустящей корочкой. Подается с тушеной капустой, специальным соусом и **гарниром на ваш выбор**.

«Bräuhaus-Ripper'l» (Бройхаус-Рипперль) (700/150/20 гр.) **1150,-**

Жареные на решетке свиные ребрышки с соусом «Барбекю», сметаной и зеленым луком. Подаются с **гарниром на Ваш выбор**

«Zwiebelrostbraten» (Цвибельростбратен) (200/100/40 г) **1050,-**

Стейк из телятины подается с картофелем-соте, жареным луком, соусом и петрушкой.

«Wiener Schnitzel» (Венский шницель) (200/150 гр.) **700,-**

Отбивная свинина, жаренная в панировке на сливочном масле. Подается с **гарниром на Ваш выбор**.

«Bräuhaus-Pfander'l» (Бройхаус-Пфандерль) (170/100 гр.) **680,-**

Жареная свиная вырезка. Гарнир: «Шпэцле» (Spätzle) - баварская яичная лапша с грибным соусом на сливках. Подается на сковороде.

«Beefstroganoff» (Бефстроганов) (150/40/30/40/30/150 гр.) **640,-**

Тонкие ломтики говяжьей вырезки, грибы, свекла, маринованные огурчики, сметана. Подается с картофельным пюре.





*"Zeige mir eine Frau, die wirklich Geschmack
am Bier findet, und ich erobere die Welt."*

«Найдите мне женщину, которая любит пиво, и я завуюю мир».

«Kaiser Wilhelm II. » (Кайзер Вильгельм II), последний немецкий император



Вторые блюда международной и местной кухни

Schmankerl aus da Region & von Außerhoib

«Тендерлоин» стейк

(340 гр.) **1050,-**

Стейк из филе говядины, подается с овощами-гриль и перечным соусом.

Бургер с бараниной

(450 гр.) **850,-**

Бургер со 100% бараниной. Подается с соленым картофелем Фри и красным луком-конфит.

Молодой цыпленок, запеченный с травами

(300/70/50 гр.) **650,-**

Подается со сметанным соусом и картофелем фри

Щечки теленка, тушеные в красном вине

(120/100/30 гр.) **650,-**

Подаются на картофельном пюре

Спагетти «Карбонара»

(160/30/20 гр.) **550,-**

Спагетти со сливочным соусом на белом вине, беконом, чесноком и сыром «Пармезан»

«Трутаншпис» на гриле

(220/150/100 гр.) **480,-**

Жареный на гриле шашлык из индейки. Подается с луком, перцем, жареным картофелем и грибным сливочным соусом.

Шашлык из свинины

(220/150/100 гр.) **480,-**

Жареный на гриле шашлык из свинины из свинины с чесноком, сырным пюре и травяным соусом

Пельмени ручной лепки

(160/30/20 гр.) **360,-**

Пельмени со свиной и говяжьей, подаются с беконом и зеленым луком, приготовленные на Ваш выбор: вареные или жареные.

Куриная грудка «Челябинск»

(220/50/200/20 гр.) **530,-**

Куриная грудка в панировке, фаршированная сыром и чесноком. Подается с картофельным пюре с беконом, зеленым луком и соусом Демиглас.



Первая знаменитость в области пивоварения

Der erste "Star-Brauer"

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах - брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней «Paulaner» (Пауланер). Благодаря его мастерству, из пива, которое монахи пили во время строгих постов, был выведен сорт «Salvator» (Сальватор). Это пиво не только насыщало и подкрепляло силы, но, вероятно, и немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Paulaner Salvator» (Пауланер Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода – оно неповторимо!



Рыбные блюда

Frisch von da Angel

Сибасс на гриле (400 гр.) **900,-**

Целая рыба подается с жареным на гриле лимоном и **гарниром на Ваш выбор**

Запечённое в тесте филе лосося (410 гр.) **800,-**

Запекается в тесте «Фило» со шпинатом. Подается с грибным соусом.

Филе судака, запеченное в фольге (250 гр.) **590,-**

Запекается с оливками, вяленными томатами, чесноком и вином.

Паста с лососем и красной икрой (370 гр.) **550,-**

Котлеты из щуки (180/100/20 гр.) **450,-**

Подается с картофельным пюре и маринованным огурцом

Вегетарианские блюда

Weder Fisch noch Fleisch

«Käsespätzle» (Кэзешпэтцле) (200/50/30/100 гр.) **420,-**

Баварская яичная лапша с тертым сыром, жареным хрустящим луком и микс-салатом.

Паста Пенне «Помадора» (350 g) **420,-**

Традиционная Итальянская паста с базиликом и сыром «Пармезан»

«Reiberdatschi» (Райбердачи) (100/50/50 гр.) **390,-**

Картофельные оладьи с грибами и зеленью, запеченные под сыром.

Вареники (100/50/50 гр.) **390,-**

Классические вареники с картофелем и грибами, приправленные чесноком и укропом.

Подается со сметаной.



Наше время

Die Moderne

Настали новые времена. С открытием дрожжевой клетки и изобретением холодильных установок в 19 веке началась новая эпоха в области пивоварения, которая ознаменовалась разнообразием сортов пива, высокими стандартами качества и глобализацией.



Гарниры

Und dazu

Овощи гриль	(200 гр.) 210,-
Микс-салат	(50 гр.) 150,-
Шпецле	(200 g) 150,-
«Sauerkraut» (Зауэркраут) - Тушеная квашеная капуста	(200 гр.) 150,-
Картофельный салат	(200 гр.) 130,-
Салат из капусты	(200 гр.) 120,-
Гречка с грибами и луком	(200 гр.) 120,-
Картофельное пюре	(200 гр.) 110,-
Картофель фри	(200 гр.) 110,-
Рис Басмати	(200 гр.) 110,-
Картофель жареный	(200 гр.) 110,-



Все цены указаны в российских рублях. НДС включен в счет. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Все цены указаны в российских рублях. НДС включен в счет. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Десерты

Und zum Schluss was Süß



«Paulaner Bräuhaus»

Десертное ассорти*

(75/75/100/75/75/100/50 гр./перс.) **740,-**

Всего по чуть-чуть: «Apfelstrudel» (Апфельштрудель), Панна Котта, творожный торт, шоколадный торт, фруктовый салат, ванильное мороженое и ванильный соус.

**Блюдо может сервироваться на двух человек и более!*

Крем-брюле с кусочками апельсина и мятой

(220 гр.) **450,-**

«Apfelstrudel» (Апфельштрудель)

(150/50 гр.) **250,-**

Теплый яблочный штрудель. Подается с ванильным мороженым.

«Kaiserschmarrn» (Кайзершмарн)

(150/50/20 г) **250,-**

Измельченные карамелизированные блинчики с яблоком и черносливом. Подаются с горячим домашним вишневым вареньем и мятой.

Панна Котта

(150/50/20 г) **250,-**

Классический десерт с томленными ягодами.

«Käsekuchen» (Кэзекухен)

(150/50/20 гр.) **250,-**

Творожный торт с горячим вишневым вареньем и взбитыми сливками.

Традиционный Яблочный Крамбл

(150 г) **250,-**

Запеченные под хрустящей корочкой «Штрейзель» яблоки с ягодами.

Подаются с ванильным соусом.

Шоколадный торт

(150/30 гр.) **250,-**

Подается со взбитыми сливками.

Домашнее мороженое

(3x50/30 гр.) **220,-**

Три шарика мороженого на Ваш выбор, подается со взбитыми сливками.

Сырное ассорти

(3x50/30 г) **220,-**

Три вида сыра с яблочными дольками и виноградом.

Фруктовая тарелка

(300 гр.) **200,-**





„Die Bayern sind ein derbes, aber gemütliches Volk, sie ließen eher Holz auf sich spalten, als dass sie zu einem Aufstand zu bringen wären; aber man nehme oder verkümmere ihnen ihr Bier, und sie werden wilder revoltieren als irgendein anderes Volk.“

«Баварцы – это грубоватый, но приятный народ. Их очень трудно было бы поднять на какое-нибудь восстание. Однако если Вы отберете или испортите их пиво, они взбунтуются так, как ни один народ мира».

Цитата из «Парижской газеты» 1880 года



Горячие напитки

Zum Aufwärmen

40/200 мл

Кофе «Американо»	140,-
Эспрессо	140,-
Двойной эспрессо	220,-
Капучино	160,-
Кофе «Латте»	220,-
Чай «Ronnfeldt» в ассортименте	140,-
Горячий шоколад	220,-

Прохладительные напитки

Zum Abkühl'n

0,75 л

0,25 л

Сан Пеллигрино газированная	350,-	160,-
Аква Панна негазированная	350,-	160,-
Бон Аква газированная/негазированная		120,-
Сок в ассортименте		110,-
<i>Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня, Персик, Ананас</i>		
«Apfelschorle» (Шорле из яблочного сока)		120,-
<i>Очень популярный баварский освежающий напиток, состоящий из яблочного сока, смешанного с минеральной водой.</i>		
Безалкогольные напитки		120,-
<i>«Coca-Cola» (Кока-кола), «Fanta» (Фанта), «Sprite» (Спрайт)</i>		
Швепс Тоник «Schweppes Tonic»		140,-
«Spezi» (Шпеци)		120,-
<i>Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду, состоящий из Кока-колы и Фанты.</i>		





Душа пива – качество его ингредиентов

*Hopfen und Malz,
Gott erhalt's!*

При изготовлении пива в Германии разрешено использовать только 4 ингредиента. Согласно «Закону о чистоте пива» – «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) от 1516 года - это хмель, солод, вода и дрожжи.

Ингредиенты, используемые пивоварнями «Paulaner» (Пауланер) – самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам, «Paulaner» (Пауланер) использует в производстве пива хмель, произрастающий исключительно в области Халлертау в Баварии, дрожжи абсолютно чистой культуры собственного производства, солод высшего качества и мягкую воду.

Чем выше качество компонентов, тем лучше пиво. Эксперты «Paulaner» (Пауланер) тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.

Шампанское и игристые вина

An Sekt & an Champagner

	0,15 л	0,75 л
Моэт&Шандон Империял Брют		9800,-
Мартини Асти DOC		3000,-
Мартини Просекко DOC	550,-	2800,-
Шато Тамань Экстра Брют Выдержанное	330,-	1600,-

Белое вино

An Weiß'n

	0,15 л	0,75 л
Гран Бато Блан Бордо АОС		3500,-
Канти Гави DOCG		3000,-
Санте Риве Соаве DOC		2500,-
Вина Майпо Шардоне		2000,-
Карактер Шардоне-Шенин		1800,-
Шато Тамань Резерв Рислинг		1500,-
Шато Тамань Шардоне	310,-	

Розовое вино

An Rose'n

	0,15 л	0,75 л
Пино Гриджио «Блаш» IGT		2000,-
Шато Тамань Совиньон-Красностоп	310,-	

Красное вино

An Rod'n

	0,15 л	0,75 л
Гран Бато Руж Бордо АОС		3500,-
Коль ди Сассо Тоскана IGT		3000,-
Фонтегайя Кьянти DOCG		2300,-
Вина Майпо Карменер Каберне Совиньон		2000,-
Карактер Шираз-Мальбек		1800,-
Шато Тамань Резерв Саперави		1950,-
Шато Тамань Каберне	310,-	

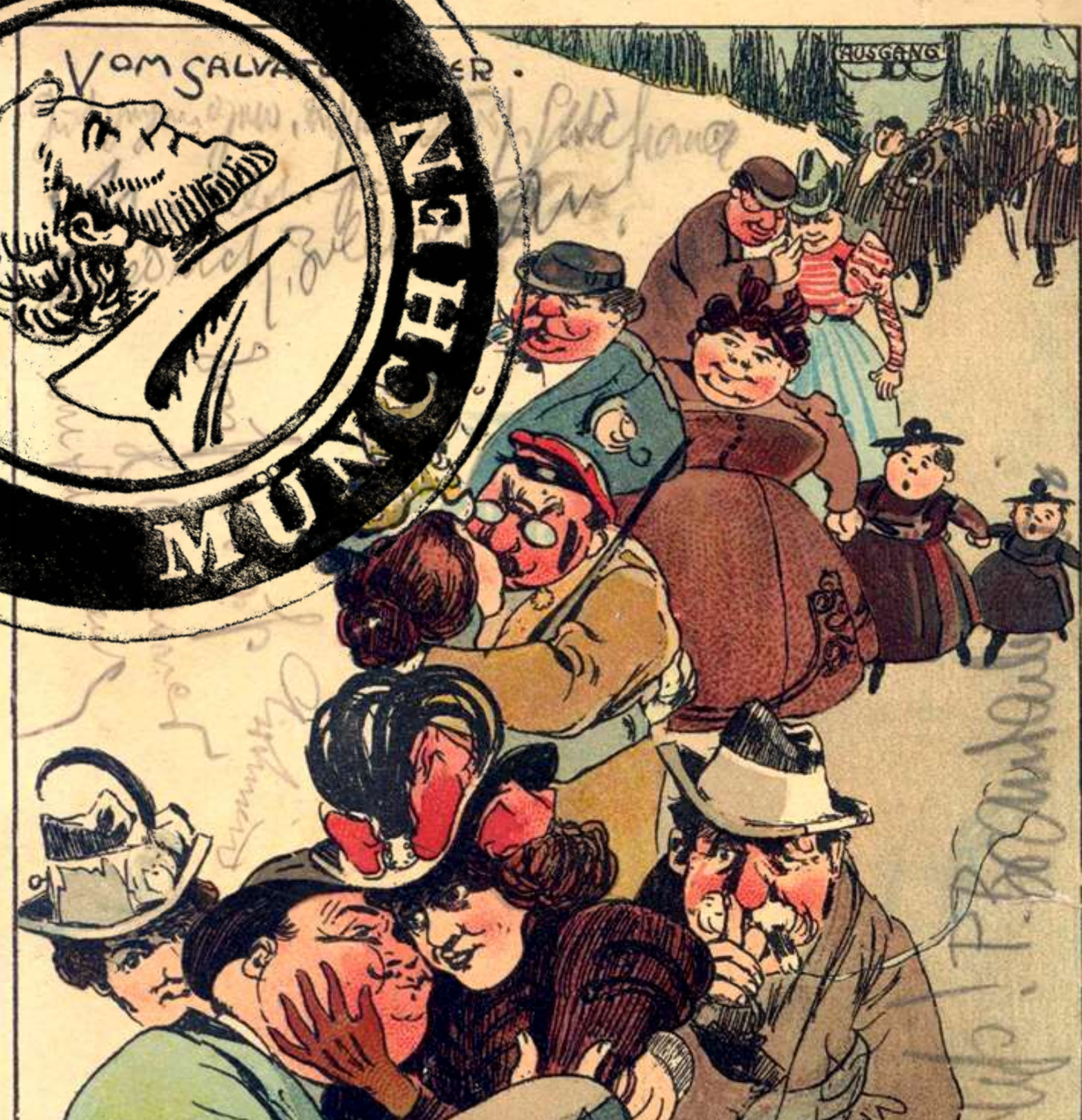
Портвейн

Portwein

Массандра

0,05 л
руб.**200,-**





*"Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt
und uns glücklich sehen will."*

«Пиво - это еще одно доказательство того, что Господь любит нас
и хочет, чтобы мы были счастливы»

«Benjamin Franklin» (Бенджамин Франклин),
американский политический деятель

Крепкие алкогольные напитки

Was Hochprozentigs

	40 мл	0,5/0,7/1,0 л
<u>Вермуты</u>		
Мартини Бьянко	160,-	
Мартини Россо	160,-	
Мартини Драй	160,-	
<u>Ликеры</u>		
Самбука Молинари (1,0 л)	300,-	
Бейлиз Ориджинал (1,0 л)	300,-	
Лимончелла (1,0 л)	270,-	
Кампари (1,0 л)	250,-	
<u>Водка</u>		
Водка Белуга (0,5 л)	230,-	3450,-
Водка Русский Стандарт Ориджинал (0,5 л)	150,-	2250,-
Водка Белая Морозная Клюква (0,5 л)	150,-	2250,-
Водка Белая Березка (0,5 л)	150,-	2250,-
<u>Виски</u>		
Виски Чивас Ригал 18л (0,7 л)	950,-	14250,-
Виски Макаллан 12л (0,7 л)	750,-	11250,-
Виски Окентошан 12л (0,7 л)	500,-	7500,-
Виски Джемесон Селект Резерв (0,7 л)	650,-	9750,-
Виски Мейкерс Марк (0,7 л)	450,-	6750,-
Виски Джек Дениелс Теннесси (0,7 л)	430,-	4900,-
Виски Джемесон Айриш (0,7 л)	350,-	5250,-
Виски Баллантайнс Файнест (0,7 л)	330,-	4620,-



Salvator-Bier

44

Eingang



Коньяк

Коньяк Барон Отард ВСОП (0,7л)	1000,-	15000,-
Коньяк Хеннесси ВСОП (0,7 л)	980,-	14700,-
Коньяк Мартель ВСОП (0,7 л)	750,-	11250,-
Коньяк Хеннесси ВС (0,5 л)	630,-	8190,-

Бренди

Дживан 5* (0,5 л)	250,-	3750,-
Метакса 7* (0,5 л)	450,-	5850,-
Кальвадос Пер Маглуар ВСОП (0,7 л)	840,-	12600,-

Джин

Джин Бомбей Сапфир (0,7 л)	600,-	7800,-
Джин Женевр (0,7 л)	420,-	6300,-
Джин Бифитер (0,7 л)	400,-	6000,-

Ром

Ром Гавана Клуб Анъехо 7 лет (0,5 л)	450,-	5850,-
Ром Гавана Клуб 3 года (1 л)	260,-	6500,-
Ром Бакарди Блек (0,7л)	300,-	4500,-
Ром Бакарди Супериор(0,7л)	250,-	3750,-

Текила

Текила Ольмека Голд (0,7 л)	360,-	5400,-
Текила Ольмека Сильвер (0,7 л)	310,-	4650,-
Текила Сауза Голд (0,7 л)	340,-	5100,-
Текила Сауза Сильвер (0,7 л)	270,-	4050,-



