



Σερβισ!

Добро пожаловать в
ресторан «Paulaner» (Пауланер) Новосибирск!

Каждый, кто хоть раз бывал в Баварии, знаком и ценит особое гостеприимство Баварии. Здесь вы встретите комфорт, уют и простоту. Баварские дома – популярное место встречи по любому поводу и для всех возрастов. Именно этот опыт гостеприимства мы перенесли специально для Вас в наш «Paulaner» (Пауланер) Ресторан Новосибирск.

Наше меню включает традиционные Баварские закуски и Мюнхенские блюда и, конечно же, свежесваренное пиво Пауланер, приготовленное по традиционным рецептам. Мы предлагаем Вам попробовать блюда на компанию, которые подаются на больших подносах или чугунных сковородах. Такие блюда можно попробовать всем вместе и восхититься вкусом блюд.

Если вы хотите отдохнуть и насладиться общением, добро пожаловать в Пауланер Новосибирск. Чувствуйте себя «daheim» (Баварское выражение «как дома»)!

Коллектив ресторана Пауланер.



Our beer – the Bavarian way of life

Ειν βαψρισχηεσ Λεβενσγεφ|ηλ

We create something truly great from just four ingredients – the Bavarian way of life. The unique beauty of Bavaria, the most important sights to see in Munich, and everything that makes us the No. 1 wheat beer export brand inspires us every day. Enjoy Bavarian homeliness, rootedness and tradition with us – with Paulaner.



Разливное пиво

Α φρίσχη ζαπφτэσ Παυλανер πομ Φασσλ

«Paulaner» (Пауланер)
«Hell» (ХЭЛЛЬ).....руб. ^{0,3 л} **180,-** руб. ^{0,5 л} **285,-** руб. ^{1,0 л} **570,-** руб. ^{3,0 л} **1700,-**

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

«Paulaner Original Münchner Hell» (Пауланер Хэлль) - Мюнхенская мечта. Великолепное, светлое, абсолютно мягкое, но в то же время с крепкими ароматными нотками, пиво.

«Paulaner» (Пауланер)
«Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир) руб. ^{0,3 л} **180,-** руб. ^{0,5 л} **285,-** руб. ^{1,0 л} **570,-** руб. ^{3,0 л} **1700,-**

светлое, нефильтованное, содержание алкоголя - 5,5 %, экстрактивность сусла - 12,5 %

Специально выращенные дрожжи верхового брожения придают ему характерные черты: пенистость, мягкость и легкий дрожжевой аромат. Отличительной особенностью напитка является его сверкающий оранжевый оттенок и богатая светлая пенная шапка. Благодаря отсутствию фильтрации в данном сорте пива сохраняются все витамины, минералы и микроэлементы.

«Paulaner» (Пауланер)
«Paulaner Hefe-Weiss Dunkel» руб. ^{0,3 л} **180,-** руб. ^{0,5 л} **285,-** руб. ^{1,0 л} **570,-** руб. ^{3,0 л} **1700,-**

темное: содержание алкоголя - 5,3 %, экстрактивность сусла - 12,4 %

Темное, пшеничное, нефильтованное пиво с мягким, приятным, достаточно насыщенным вкусом и легкой хмелевой горчинкой.

«Gösser»..... руб. ^{0,5 л} **170,-** руб. ^{1 л} **330,-** руб. ^{3,0 л} **970,-**

Светлое; содержание алкоголя - 4,7 %, экстрактивность сусла - 11,3 %

Напиток обладает великолепным вкусом и насыщенным золотистым цветом.

С легким привкусом солода и хмеля.



Our brand

Παυλανερ

Generations of master brewers have been able to create with passion and skill something that today is exported to around 70 countries. The recipe for success? Dedication and experience, craftsmanship and skill – since 1634. At Paulaner, beer is a matter of the heart.



Бутылочное пиво

Α Βιερ γιβτэс νατ | ρλιχη α ιμ Φλασχηэл

«Paulaner non-alcoholic» (легкое пиво).....^{0,5 л}руб. **340,-**

светло-золотистого цвета, содержание алкоголя – 0,01 %

Пиво с мягким, приятным, достаточно насыщенным вкусом, с легкой хмелевой горчинкой. Аромат пива тонкий, свежий, с нюансами хмеля.

«Paulaner» (Пауланер) ^{5,0 л} «Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир)руб. **2500,-**

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

Благодаря отсутствию фильтрации в данном сорте пива сохраняются все витамины, минералы и микроэлементы.

"Edelweiss" Weissbier.....^{0,5 л}руб. **190,-**

нефильтрованное пиво светло-пшеничного цвета, содержание алкоголя - 5,2%, экстрактивность сула - 12,3%

Вкус пива тонкий и сбалансированный, цветочный, с легкой медовой сладостью, нотами банана и гвоздики, терпким, но мягким послевкусием. Аромат пива наполнен банановыми нотами, оттенков фруктов, специй, хлеба и цветов.

Пивные коктейли «Paulaner» (Пауланер)

Γэмисχηт σχημεχкт υνσερ Βιερ α γυαδ

«Paulaner» (Пауланер) ^{0,5 л} «Radler» (Радлер).....руб. **360,-**

Коктейль, состоящий из светлого, нефilterованного пива «Hefe-Weißbier» и спрайта. Прекрасно утоляет жажду и освежает.

«Paulaner» (Пауланер) ^{0,5 л} «Tekiza» (Текиза).....руб. **390,-**

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива «Paulaner Original Münchner Hell », текилы и лайма.



ΒΕΙΝΕ γυτε ΚΙχηε
ιστ δασ Φυνδαμεντ αλλεν Γλιχκ
σ.Β

«Good food is the basis of all happiness»



Традиционные баварские закуски

Α γασηειδε Βαψρισηηε Βροτζειτ



Хлеб и «Brez'n» (Брецель)

должны быть на каждом столе.....(120/100/30/50/30 гр.) руб. **250,-**

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

«Brotzeit» (Бротцайт).....(650 гр.) руб. **490,-** на 1 чел.

Ассорти из фирменных закусок: холодная мясная нарезка «Kalter Braten»; мясной хлебец «Leberkäse»; котлетка «Fleischpflanzerl»; сыр «Emmentaler», сырная масса с чесноком «Obatzda», шмальц, редис, горчица и сливочное масло.

«Münchner Wurstsalat» (Мюнхенский Вурстсалат).....(160 гр.) руб. **300,-**

Салат из колбасок, репчатого и зеленого лука, маринованных корнишонов, заправлен соусом Винегрет.

«Obatzda & Radi» (Обацда & Ради).....(280 гр.) руб. **270,-**

«Обацда» - сырная масса из Камамбера с пряностями; хлеб со сливочным маслом и мелко порезанным зеленым луком; белая редька.

Хрустящий «Reiberdatschi» (картофельные оладьи)

с лососем.....(260/80/30/40 гр.) руб. **420,-**

Жареные картофельные оладьи, покрытые сверху копченым лососем, каперсами и луком.



Ассорти из копченной и маринованной рыбы.....(120/20/15/5 гр.) руб. **430,-**

Лосось, форель, сельдь, репчатый лук, зеленый лук, корнишоны, подается с каперсами и хреном.

Свежесыпеченный крендель «Brez'n» (Брецель)...(1 брецель /100/30 гр.) руб. **120,-**

Подается с маслом.



Brewing anno 1634

Βραυεν αννο 1634

In 1634 the order of the Paulaner monks began brewing beer in the Au, thereby laying the foundation for today's Paulaner brewery. Paulaner has now been producing the best of beers for more than 375 years and is considered one of the best brewers in Munich.



Салаты

Ωοσ Γρ | νσ δεαφσ α σει

Салат «Viktualienmarkt» (Виктуаленмаркт).....(180 гр.) руб. **330,-**

Различные виды листового салата, орехи, семечки, хрустящая корочка «Брецеля», заправка на Ваш выбор.

Салат с «Backhendl» (Бакхендль).....(180/180 гр.) руб. **490,-**

Теплые кусочки запеченной курицы на листьях салата. Соус «Винегрет».

Баварский салат «Цезарь»(190 гр.) руб. **390,-**

Листья салата, хрустящие гренки, сыр, копченый окорок с соусом «Цезарь».

Салат из говядины.....(220 гр.) руб. **390,-**

Полоски маринованной говяжьей вырезки с сезонными листьями салата и соусом «Винегрет» с тыквенным маслом.

Салат из свежих овощей.....(220 гр.) руб. **290,-**

Помидоры, огурцы, сладкий перец, морковь, сельдерей, кукуруза и редис, заправленный легким йогуртовым соусом и луком. Подается с чесночными гренками.

Салат Оливье.....(220 гр.) руб. **280,-**

Традиционный русский салат с картофелем, морковью, горохом, яйцами и ветчиной. Заправленный майонезом.

Супы

Αυτэм Συπλευντοпф

Франконский картофельный суп.....(250 гр.) руб. **210,-**

С хрустящим беконом, ломтиками «Wiener» (колбасок Вайнер) и овощами.

Баварский луковый суп на пиве.....(250 гр.) руб. **210,-**

Луковый суп на пиве. Прозрачный говяжий бульон с гренками, луком и темным пивом «Paulaner Dunkel» (Пауланер Дункель).

Суп-гуляш из говядины.....(250 гр.) руб. **260,-**

С тушеной говядиной, перцем и картофелем.

Украинский борщ.....(250/20 гр.) руб. **190,-**

Традиционный Украинский борщ из говядины, свеклы, подается со сметаной.

Крем-суп грибной.....(250 гр.) руб. **220,-**

What's this?

Βροτzeit

"Brotzeit" is a Bavarian specialty and relates to a hearty snack that was originally eaten between breakfast and lunch or more often between lunch and dinner. At a time when manual labour was common place the hearty "Brotzeit" was a welcome strengthening snack between meal periods.

Today the "Brotzeit" is usually just a small snack but can also be eaten in abundance to replace lunch or dinner and is popular in Munich beer gardens. A typical "Brotzeit" consists of bread, baked goods, cheese, meat and sausage, as well as vegetables and spices.



Колбаски

Ωειλэс Ωυρσχηт ιсэ

«Weißwurst» (Мюнхенский Вайсвурст).....(2 шт./60 гр. каждая) руб. **390,-**
Мюнхенские белые колбаски из вареной телятины и свинины, подаются со сладкой горчицей и свежесдобренными кренделями «Брецель».

«Nürnberger» (Нюрнбергские колбаски).....(6 шт./20 гр. каждая) руб. **550,-**
Жареные колбаски из свинины с «Sauerkraut» (Зауэркраут) и картофельным пюре.

«Thüringer» (Тюрингские колбаски).....(460 гр.) руб. **550,-**
Жареная свиная колбаска с «Sauerkraut» (Зауэркраут), жареным картофелем и горчицей.

«Wiener» (Винер).....(2 шт./80 гр. каждая) руб. **490,-**
Вареные свиные колбаски, баварский картофельный салат, тертый хрен и горчица.

«Leberkäse» (Леберкэзе).....(160/100/150/20 гр.) руб. **390,-**
Мясной хлебец. К нему подается яичница-глазунья, баварский (80/50/100/20 гр.) руб. **250,-**
картофельный салат и сладкая горчица.



«Käsekrainer» (Казекрайнер).....(220 гр.) руб. **490,-**
Жареные свиные колбаски с сыром. Подаются с хреном и горчицей.

Вегетарианские блюда

Ωεδερ Φιсχη νοχη Φλειсχη

«Käsespätzle» (Кэзешпэцле).....(370/100 гр.) руб. **320,-**
Баварская яичная лапша с тертым сыром, жареным хрустящим луком и микс-салатом.

«Rahmschwammerl» (Рамшваммерль).....(300 гр.) руб. **300,-**
Большая хлебная клецка под соусом из сливок с грибами и мелко нарезанным зеленым луком.

«Reiberdatschi» (Райбердачи).....(410 гр.) руб. **390,-**
Картофельные оладьи с грибами и зеленью, запеченные под сыром. (210 гр.) руб. **250,-**





A Munich specialty

Διε Ωει↓ουρστ

The traditional Munich «Weißwurst» (white sausage) is a real Bavarian specialty, created in 1857 in Munich. The original recipe, still followed today, is lean half meat, bacon, herbs and spices, the freshness of a lemon and parsley.

Traditionally, it is made very early in the morning and preferably prepared and eaten mainly in the morning until 12:00. It was eaten fresh as there were no refrigerators 150 years ago and so the traditional has remained.

A topic that is hotly debated is the way the sausage should be eaten. Bavarians «zuzeln» (suck out) the «Weißwurst». However, this is not everyone's cup of tea. Others are happy to grab a knife and fork and peel off the skin before eating.

Enjoy with sweet mustard, a crispy pretzel and a fresh Paulaner «Hefe-Weißbier».

Шеф-повар рекомендует

Γροϋε Πφανδэл & Βρεδэл φ|ρ Μεηρα



«Schlachtplatte» (Шлахтплатте).....(2000 гр.) руб. **1690,-** на 2 чел.

Мясное ассорти: свиная рулька; Нюрнбергские жареные колбаски; мясной хлебец «Leberkäse»; Жареная свинина «Schweinsbraten», Гарнир: тушеная квашеная капуста и жареный картофель.

«Wüstr'l - Pfanne» (Вюрстл-Пфанне).....(1250 гр.) руб. **1350,-** на 2 чел.

Ассорти из колбасок: белые колбаски «Weißwürste»; колбаски с сыром «Käsekrainer»; Нюрнбергские колбаски; Тюрингская колбаска; мясной хлебец «Leberkäse». Гарнир: тушеная квашеная капуста и картофельное пюре.

«Metzger - Pfanne» (Мецгэр-Пфанне).....(700 г.) руб. **590,-**

Жареная свинина Schweinsbraten, «Nuremberger» колбасы, мясной хлебец «Leberkäse» с «капустой», в пивном соусе, горчицей и жареным картофелем.

«Sausage Sampler» (Ассорти колбасок)(750 г.) руб. **690,-**

«Nuremberger» колбасы, «Thüringer» колбасы, колбаски с сыром «Käsekreiner» подается с капустой, горчицей и жареным картофелем.

Мюнхенские традиционные блюда

Μ|νηηερ Οριγιναλε & Παυλανερ Κλασσικερ

Рулька «Schweinshaxe» (Швайнсхаксе).....(1200/180/180 гр.) руб. **1200,-**

Зажаренная свиная рулька с хрустящей корочкой. Подается с хлебными клецками, и sauerkraut.

«Schweinsbraten» (Баварский Швайнсбратен)..... (200/180/180 гр.) руб. **590,-**

Жареная свинина, подается с хлебными клецками и (120/90/100 гр.) руб. **390,-**
красной тушеной капустой и пивным соусом.



«Wiener Schnitzel» (Венский шницель).....(200/100/100 гр.) руб. **590,-**

Отбивная свинина зажатая в панировке на сливочном масле. (125/100/75 гр.) руб. **390,-**
Подается с картофелем фри и салатом.



Стейк Рибай «Zwiebelrostbraten».....(200/250 гр.) руб. **1100,-**
(Цвибельростбратен)

Стейк Рибай с картофелем, кольцами жареного лука и пивным соусом.

«Bräuhaus-Pfander'l» (Бройхаус-Пфандерль).....(180/290 гр.) руб. **590,-**

Жареная свиная вырезка. Гарнир: «Шпэцле» (Spätzle) (120/150 гр.) руб. **390,-**
баварская яичная лапша, грибной соус на сливках. Подается на сковороде.



Ребрышки «Bräuhaus-Ripper'l» (Бройхаус-Рипперль)....(320/150 гр.) руб. **595,-**

Жареные на решетке свиные ребрышки с соусом «барбекю», подаются с запеченым картофелем, сметаной и зеленым луком.

□Βιερ, δασ αβσολυτ βεστε Γετρ
™νκ δερ Ωελτ.□

«Beer, it's the best damn drink in the world.»



Рыбные блюда

Φρισχη των θα Ανγελ

Филе судака на гриле.....(130/200/100 гр.) руб. **590,-**
С соусом на миндальном масле, отварным картофелем с петрушкой и листом салата.

Стейк из лосося на гриле.....(130/200/100 гр.) руб. **790,-**
С топленным маслом и укропом, отварным картофелем и свежими овощами.

Вторые блюда международной и местной кухни

Σημανκερελ αυс θα Ρεγιον & των Αυ↓ερηοιβ

«Трутаншпис» на гриле.....(180/200/50 гр.) руб. **480,-**
Жареный на гриле шашлык из курицы. Подается с луком, (90/150/50 гр.) руб. **300,-**
перцем и жареным картофелем с грибным сливочным соусом.



Шашлык на гриле из баранины.....(180/200/50 гр.) руб. **650,-**
Шашлык из баранины на вертеле с луком и перцем. Подается с (90/150/50 гр.) руб. **280,-**
вареным картофелем и соусом из розмарина.



Бифстроганов.....(160/160 гр.) руб. **490,-**
Ломтики говяжьей вырезки, обжаренные с грибами, луком, маринованным огурцом и свеклой. Подается с картофельным пюре и сметаной.

Куриная грудка.....(160/100/100гр.) руб. **490,-**
Подается с картофельными крокетами, припущенными на пару брокколи и морковью с соусом «Розмарин».

Пельмени.....(300 гр.) руб. **350,-**
Классическая русская кухня. Начинка: фарш из свинины и говядины, обжаренные с беконом, луком и грибами. Подаются со сметаной.

Медальон из свиной вырезки.....(180/100/150 гр.) руб. **480,-**
Подается с овощами на пару, с пюре из картофеля и (120/100/100 гр.) руб. **350,-**
горчично-сметанным соусом.



The 1516 purity law

Δασ Ρεινηειτσεβοτ 1516

The Bavarian Purity Law of 1516 puts an end to «experimenting». The ingredients permitted in beer were specified and the importance of optimizing the process was brought to the fore.

The Bavarian Purity Law is the oldest food law in history. Duke Wilhelm IV of Bavaria passed this law which stipulated that only barley, hops, water and yeast may be used to brew beer.



Гарниры

Υνδ δαζυα

| | | |
|------------------------------------|-----------|-------------------|
| Микс-салат..... | (150 гр.) | руб. 150,- |
| Картофельный салат..... | (120 гр.) | руб. 150,- |
| Салат из капусты..... | (150 гр.) | руб. 100,- |
| «Sauerkraut» (Зауэркраут)..... | (150 гр.) | руб. 150,- |
| Тушеная красная капуста..... | (150 гр.) | руб. 150,- |
| «Spätzle» (Шпэцле)..... | (150 гр.) | руб. 150,- |
| Хлебные клецки..... | (180 гр.) | руб. 150,- |
| Жареный картофель..... | (150 гр.) | руб. 150,- |
| Картофельное пюре..... | (150 гр.) | руб. 150,- |
| Картофель фри..... | (100 гр.) | руб. 150,- |
| Овощи гриль..... | (100 гр.) | руб. 150,- |
| Печеный картофель со сметаной..... | (150 гр.) | руб. 150,- |



The first «star brewer»

Δερ ερστε ∇Σταρ–Βραυερ∇

was Brother Barnabas, who managed the Paulaner brewery from 1773. The Holy Father of Beer and his artistry, showed in the «Salvator.» This double bock which fills one up and probably makes one a little tipsy, is drunk throughout the world today. Its characteristics are strong and dark, not too sweet, full-bodied, malty and unique.



Десерты

Υνδ ζυμ Σηηλυσσ ωοσ Σιαε↓

«Apfelstrudel» (Апфэльштрудель).....(150/50/50 гр.) руб. **290,-**
Яблочный штрудель. Подается с ванильным соусом или ванильным мороженым.

«Bayrisch' Krem» (Баварский крем).....(100/30/10 гр.) руб. **230,-**
Баварский крем со свежими фруктами и ягодным соусом.

«Käsekuchen» (Кэзекухен).....(150/100 гр.) руб. **230,-**
Творожный торт с горячим вишневым вареньем и взбитыми сливками.

Шоколадный торт.....(150/30 гр.) руб. **230,-**
Со взбитыми сливками.

«Eiskaffee» (Кофе гляссе) с миндалем.....(290 гр.) руб. **190,-**
С шариком ванильного мороженого и взбитыми сливками.

Фруктовый салат с лимонным сорбетом.....(150/50 гр.) руб. **290,-**

Бирамису.....(150 гр.) руб. **230,-**
Итальянская классика в своей баварской форме. Крем из сыра Маскарпоне с печеньем савоярди пропитанным в эспрессо и темном пиве.



«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)

Десертное ассорти на двоих.....(750 гр.) руб. **790,-**

Всего по чуть-чуть: «Apfelstrudel» (Апфэльшттрудель), «Bayrisch' Krem» (Баварский крем), «Käsekuchen» (Кэзекухен) - творожный торт, шоколадный торт, фруктовый салат, ванильное мороженое и ванильный соус.



Modernity

Διε Μοδερνε

New eras were dawning. With the discovery of the yeast cell and invention of the refrigerator in the 19th century came «modernity». This was characterised by an increasing number of varieties of beer, high quality standards and globalisation.



Горячие напитки

Zum Aufwärma

| | | |
|--|-----------|-------------------|
| Эспрессо..... | (0,06 л.) | руб. 120,- |
| Американо..... | (0,12 л.) | руб. 120,- |
| Капучино..... | (0,2 л.) | руб. 150,- |
| Латте Макиато..... | (0,2 л.) | руб. 160,- |
| Черный чай..... <i>Ассам, Эрл Грей</i> | (0,4 л.) | руб. 170,- |
| Белый чай..... <i>Редкий китайский чай с нефритовым цветом настоя</i> | (0,4 л.) | руб. 170,- |
| Травяной чай..... <i>Природные травы</i> | (0,4 л.) | руб. 170,- |
| Зеленый чай..... <i>Сенча, Молочный улун, Моргентау</i> | (0,5 л.) | руб. 170,- |

Прохладительные напитки

Zum Oьk|ηλэv

| | | |
|---|-----------|-------------------|
| Сок в ассортименте..... <i>Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, ананасовый, персиковый, томатный, вишневый</i> | (0,25 л.) | руб. 100,- |
| Морс..... <i>Брусничный, облепиховый</i> | (0,25 л.) | руб. 80,- |
| Фреш..... <i>Апельсиновый, грейпфрутовый, морковный, яблочный, яблочно-морковный</i> | (0,25 л.) | руб. 190,- |
| «Apfelschorle» (Шорле из яблочного сока)..... <i>Очень популярный баварский освежающий напиток, состоящий из яблочного сока, смешанного с минеральной водой.</i> | (0,25 л.) | руб. 150,- |
| Безалкогольные напитки..... <i>Кока-Кола, Фанта, Спрайт, Швепс</i> | (0,25 л.) | руб. 120,- |
| «Spezi» (Шпеци)..... <i>Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду, Кока-Кола и Фанта.</i> | (0,5 л.) | руб. 250,- |



The soul of the beer: its precious contents

Ηοπφεν υνδ Μαλζ, Γοττ ερηαλτσ!

A German brewer is only permitted to use four ingredients – no more. According to the Bavarian Purity Law of 1516, these are hops, malt, water and now yeast.

The Paulaner master brewers only use the best ingredients. The hops approved for Paulaner come from the Hallertau region of Bavaria, the yeast from its own pure culture. Additionally they use precious brewing malt and purest, softest brewing water.

The higher the quality of the ingredients, the better the beer. The Paulaner experts therefore check everything thoroughly using their considerable experience and good noses.



Минеральная вода

Α Ωασσερ

| | | |
|--|-----------|-------------------|
| БонАква..... <i>Газированная, негазированная</i> | (0,5 л.) | руб. 80,- |
| Геролштайнер..... <i>Газированная, негазированная</i> | (0,33 л.) | руб. 140,- |

Баварский шнапс и горькие настойки

Α Βαυρισχηεσ Φευερωασσερ

| | 0,05 л | 0,5 л |
|---|-----------------------------|---------------------------|
| «Williamsbirnen Schnapps» (Визер Вильямсбирненшнапс)..... <i>Грушевый шнапс Премиум (Premium)</i> | руб. 380,- | руб. 3800,- |
| «Zwetschgen Schnapps» (Цвэчкеншнапс)..... <i>Сливовый шнапс</i> | руб. 380,- | руб. 3800,- |
| «Jägermeister» (Егермейстер)..... <i>Горькая настойка на травах</i> | 0,05 л руб. 250,- | 1 л руб. 5000,- |
| «Becherovka» (Бехеровка)..... | руб. 240,- | руб. 4800,- |
| «Sambuca» (Самбука)..... | руб. 240,- | руб. 4800,- |





ΑΖειγε μιρ εινε Φραυ, διε ωιρκλιχη
Γεσχημακ
αμ Βιερ φινδετ, υνδ ιχη εροβερε διε

Handwritten signature

Шампанское и игристые вина

Αν Σεκτ & αν Χημπαγυερ

| | | |
|---|--------|-------------|
| Кашина С.Мария Ламбруско дель Эмилия | 0,75 л | руб. 1050,- |
| <i>Италия, игристое, полусладкое, Бьянко и Россо</i> | | |
| Мартини Просеко..... | | руб. 1800,- |
| <i>Италия, игристое, белое, сухое</i> | | |
| Мартини Асти..... | | руб. 2500,- |
| <i>Италия (Пьемонт, Асти), игристое, белое, сладкое</i> | | |

Белое вино

Αν Ωει↓εβ

| | 0,15 л | 0,75 л |
|-------------------------------------|------------|-------------|
| Эль Отро Шардоне..... | руб. 230,- | руб. 1050,- |
| <i>Чили, белое, полусухое</i> | | |
| Петер Мертес Геворцтраминер..... | руб. 280,- | руб. 1400,- |
| <i>Германия, белое, полусладкое</i> | | |
| Италия Адриа Вини Пино Гриджио..... | | руб. 1600,- |
| <i>Италия, белое сухое</i> | | |
| Шато О Гран Шам Бордо Совиньон..... | | руб. 1900,- |
| <i>Франция, белое сухое</i> | | |

Красное вино

Αν Ροδεβ

| | 0,15 л | 0,75 л |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Эль Отро Мерло..... | руб. 230,- | руб. 1050,- |
| <i>Чили, красное, полусухое</i> | | |
| Барко Вьехо Карменер..... | руб. 260,- | руб. 1300,- |
| <i>Чили, красное полусладкое</i> | | |
| Шато Морсо Бордо..... | | руб. 1600,- |
| <i>Франция, красное сухое</i> | | |
| Барбера д Асти..... | | руб. 1900,- |
| <i>Италия, красное сухое</i> | | |



Цены указаны в российских рублях с учетом НДС 18%. Оплата производится наличными или кредитной картой.

ΥΜιτ Βιερ φ|ηλστ Δυ Διχη σο, ωιε
Δυ
Διχη ειγεντλιχη οηνε Βιερ φ|ηλεν σ
ο|λ|εσσ|ε|ν

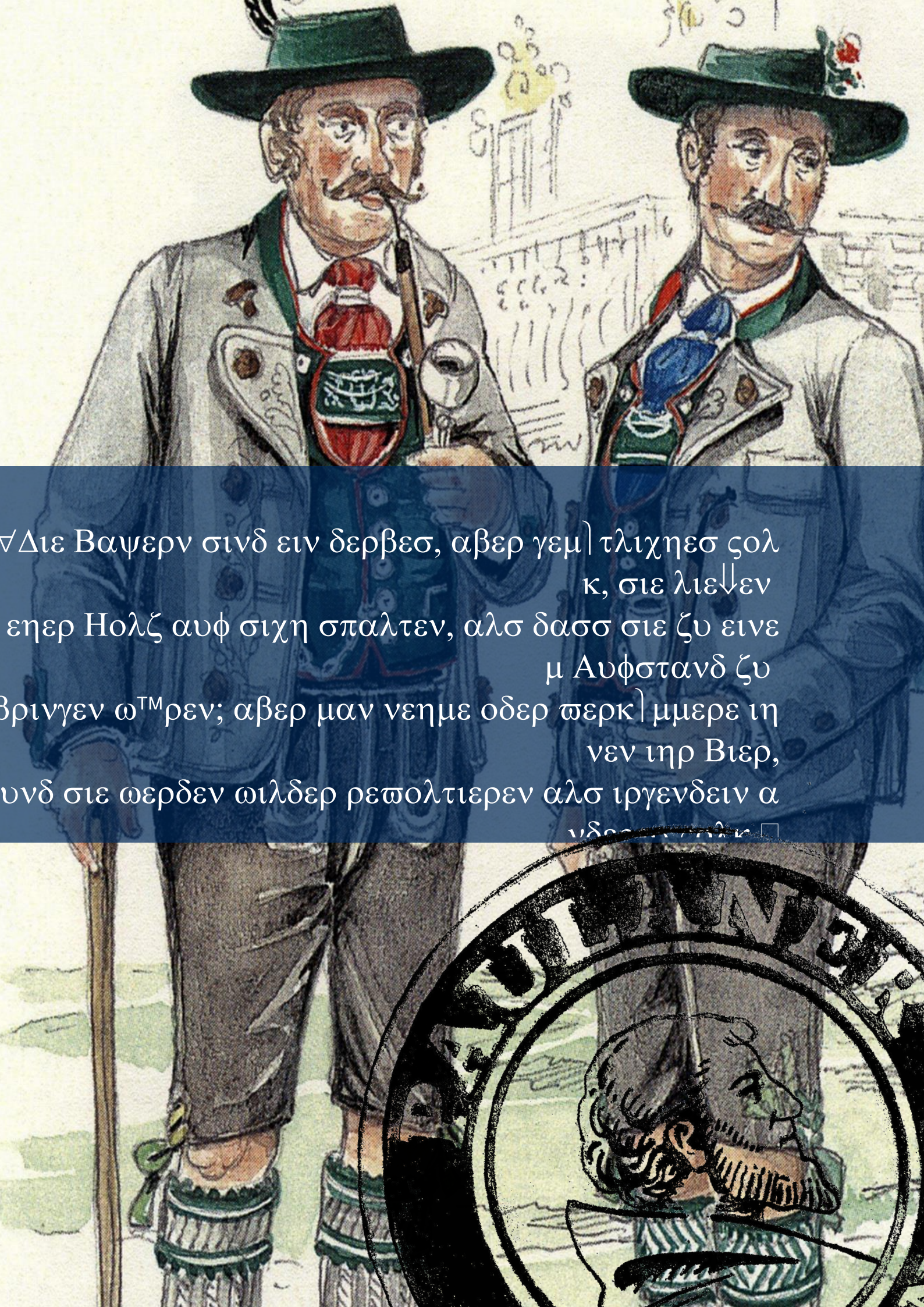


Крепкие алкогольные напитки

Ωοσ Νοχηπροζεντιυσ

| | 0,05 л | в бутылке | |
|--------------------------------------|-------------------|---------------------|---------|
| Кампари Биттер..... | руб. 210,- | руб. 4200,- | (1 л) |
| Мартини Бьянко..... | руб. 140,- | руб. 2800,- | (1 л.) |
| Мартини Россо..... | руб. 140,- | руб. 2800,- | (1 л.) |
| Мартини Драй..... | руб. 140,- | руб. 2800,- | (1 л.) |
| Джин Бифитер..... | руб. 260,- | руб. 5100,- | (1 л) |
| Ром Бакарди светлый..... | руб. 220,- | руб. 2100,- | (0.5 л) |
| Ром Бакарди темный..... | руб. 250,- | руб. 4900,- | (1 л) |
| Текила Сауза серебряная..... | руб. 270,- | руб. 5400,- | (1 л) |
| Текила Сауза золотая..... | руб. 290,- | руб. 5800,- | (1 л) |
| Бейлис Ориджинал..... | руб. 240,- | руб. 4800,- | (1 л) |
| Калуа..... | руб. 330,- | руб. 6600,- | (1 л) |
| Куантро..... | руб. 260,- | руб. 5100,- | (1 л) |
| | | | |
| Водка Белуга..... | руб. 260,- | руб. 2500,- | (0.5 л) |
| Водка Русский Стандарт Original..... | руб. 150,- | руб. 2900,- | (1 л) |
| Водка Белая березка..... | руб. 120,- | руб. 1150,- | (0.5 л) |
| Водка Хаски..... | руб. 100,- | руб. 950,- | (0.5 л) |
| Настойка Финляндия (клюква)..... | руб. 210,- | руб. 2900,- | (0.7 л) |
| | | | |
| | 0,04 л | в бутылке | |
| Виски Джемесон..... | руб. 270,- | руб. 6700,- | (1 л) |
| Виски Джонни Уокер красный..... | руб. 270,- | руб. 6700,- | (1 л) |
| Виски Джонни Уокер черный..... | руб. 380,- | руб. 9500,- | (1 л) |
| Виски Джек Дэниэлс..... | руб. 320,- | руб. 8000,- | (1 л) |
| Виски Чивас Ригал 12 лет..... | руб. 430,- | руб. 10700,- | (1 л) |
| Арагат 3 лет..... | руб. 220,- | руб. 3700,- | (0.7 л) |
| Арагат 5 лет..... | руб. 270,- | руб. 4500,- | (0.7 л) |
| Коньяк Хеннесси VS..... | руб. 420,- | руб. 7100,- | (0.7 л) |
| Коньяк Хеннесси VSOP..... | руб. 590,- | руб. 9900,- | (0.7 л) |





Διε Βαψερν σινδ ειν δερβες, αβερ γεμ|τλιχηεσ ζολ
κ, σιε λιε↓εν
εηερ Ηολζ αυφ σιχη σπαλτεν, αλσ δασσ σιε ζυ εινε
μ Αυφστανδ ζυ
βρινγεν ω™ρεν; αβερ μαν νεημε οδερ περκ|μμερε ιη
νεν ιηρ Βιερ,
υνδ σιε ωερδεν ωιλδερ ρεπολτιερεν αλσ ιργενδειν α
υδερ...

