ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

MEAT PLATTER WITH SWEET MUSTARD

Pork neck / mortadella / roast beef / pork belly / sweet mustard

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Острый чили /BBQ

CHICKEN WINGS

Hot chili /BBQ

240г 540₽

МЯСНОЕ АССОРТИ СО СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Свиная шея / мортаделла / ростбиф / свиная грудинка / горчица сладкая

450г 1 700₽

МИДИИ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE

1/2 порции / 1/2 portion 330г 1 100₽

1 порция / 1 portion 660г 2 200₽

Рекомендуем к этому блюду вино:
The wine we recommend you:

Salwey, Grauburgunder Oberrotweiler RS., Germany

ГРАНД-СЕТ ПИВНЫХ ЗАКУСОК

Креветки / судак / рёбра / крылья
картофель по деревенски / соус айоли

GRAND SET: BEER SNACKS

Shrimps / pike perch / ribs / wings
rustic potato / aioli sauce

1 800г 3 800₽

Идеально с
Ideal with

LEFFE AMBREE
Янтарный Эль, Бельгия

СВИНЫЕ РЕБРА

Черный перец / BBQ

PORK RIBS

Black pepper / BBQ

300г 990₽

БРЕЦЕЛЬНЫЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

Соус «Айоли»

PRETZEL CROUTONS WITH GARLIC

Aioli sauce

150г / 30г 320₽

АССОРТИ СЫРОВ С ГРУШЕВЫМ ЧАТНИ

Голубой сыр / козий сыр / сыр эменталь
сыр камамбер / обацда

CHEESE PLATE WITH PEAR CHUTNEY

Blue cheese / goat cheese / emmental cheese
camembert / obatzda

370г 1 800₽

Рекомендуем :
We recommend you:
Zweigelt Rose Fresh & Easy.
Austria

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ «АЙОЛИ»

CRISPY SHRIMPS
WITH AIOLI SAUCE

250/30/40 г 1 200₽

ОБЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

FRIED CAMEMBERT WITH LINGONBERRY SAUCE

200г 820₽

СУДАК В ПИВНОМ ТЕСТЕ С СОУСОМ «АЙОЛИ»

PIKE PERCH IN BEER DOUGH
WITH AIOLI SAUCE

300г 890₽

БРЕЦЕЛЬ

Если национальным напитком баварцев является пиво, то среди богатого ассортимента хлебобулочных изделий безоговорочное первенство уже давно удерживает брецель (pretzel).

Свою родословную брецель ведёт с XIII века, с той самой эпохи, когда всё в Европе было сконцентрировано вокруг церкви и сковано рамками религиозных воззрений, поэтому брецель и поныне – одно из главных съедобных украшений в Германии на христианские праздники. Считается, что три отверстия этого кренделя символизируют Троицу, и что он приносит удачу, процветание и духовную целостность.

Брецель был придуман одним провинившимся пекарем, получившим приказ от короля испечь булку, через которую 3 раза можно увидеть солнце. Для пекаря, прогневившего короля, изобретение чудо-булки было последним шансом избежать казни. Возьмите в руки брецель, взгляните через него на небо и станет понятно, что находчивый пекарь не был казнён.

PRETZEL

If the national drink of the Bavarians is beer, then among the rich assortment of bakery products, unconditional superiority has long been held by pretzel.

The pretzel dates back to the 13th century, from the very era when everything in Europe was concentrated around the church and bound by the framework of religious beliefs, so the pretzel is still one of the main edible decorations in Germany for Christian holidays. It is believed that the three holes of this pretzel symbolize the Trinity and that it brings good luck, prosperity and spiritual integrity.

The pretzel was invented by one guilty baker who received an order from the king to bake a bun through which you can see the sun 3 times. For the baker who angered the king, the invention of the miracle roll was the last chance to avoid execution. Pick up a pretzel, look through it at the sky and it will become clear that the resourceful baker was not executed.

БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ
BAVARIAN PRETZEL

85г 139₽

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

СВЕКЛА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ДОМАШНИМ МОРОЖЕННЫМ
BEETS WITH PRUNES AND HOMEMADE ICE CREAM

250г 720₽

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С КОЗЬИМ СЫРОМ
FRESH VEGETABLE SALAD WITH GOAT CHEESE

200г 490₽

ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ПАСТЕРНАКА
SALMON WITH PARSNIPS SAUCE

155г 850₽

Традиционное сочетание
Traditional combination

SPATEN HELL
Светлый Лагер, Германия

Попробуйте с :
Taste it with:

Salvalai Pinot Grigio delle Venezie DOC Cesari. Italy

ОБАЦДА С БРЕЦЕЛЕМ
OBAZDA WITH PREZEL

150г 590₽

РОСТБИФ С СОУСОМ РЕМУЛАД
ROAST BEEF WITH REMOULADE SAUCE

300г 690₽

ФИЛЕ СЕЛЬДИ «ХАУСФРАУЭН АРТ»
HERRING FILLET «HAUSFRAUEN ART»

220г 590₽

Идеально с:
Ideal with:
Schnapps / Шнапс

ФРАНКОНСКИЙ ГРИЛЬ-САЛАТ
FRANCONIAN GRILLED SALAD

250г 620₽

ТАРТАР

Это холодная закуска французской кухни. По классическому рецепту ее готовят из нарезанной кубиками говядины, сырого яичного или перепелиного желтка, лука-шалота, каперсов, маслин, петрушки, эстрагона, оливкового масла и соусов: это могут быть кетчуп, табаско, вустерский и соевый соусы. Такое большое количество ингредиентов обуславливается тем, что сырое мясо необходимо обработать (продезинфицировать) и придать ему вкус. Поэтому классический тартар, на самом деле, очень пряное блюдо.

Попробуйте наш тартар с кремом из пастернака!

TARTAR

Is a cold appetizer in French cuisine. According to the classic recipe, it is made from diced beef, raw egg or quail yolk, shallots, capers, olives, parsley, tarragon, olive oil and sauces: it can be ketchup, tabasco, Worcester and soy sauces. So many ingredients are needed to decontaminate raw meat and give it flavor. Therefore, classic tartar is, in fact, a very spicy dish.

Taste our Parsnip Cream Tartare!

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С КРЕМОМ ИЗ ПАСТЕРНАКА
BEEF TARTAR
WITH PARSNIP CREAM

150г 750₽

Закажите его с:
Order it with:
Malbec Reserva Maule DO J. Bouchon. Chile

СУПЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП
POTATO CREAM SOUP

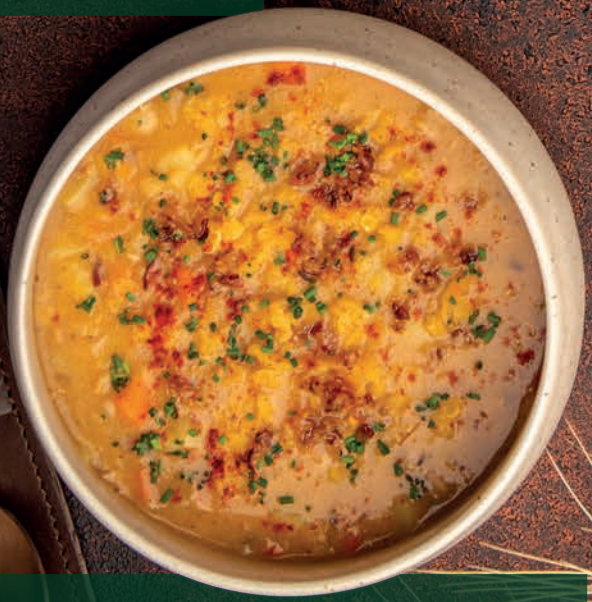
350г 550₽

СУП ИЗ СУДАКА
ZANDER SOUP

500г 720₽

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
PUMPKIN CREAM SOUP

340г 510₽



ЧЕЧЕВИЧНЫЙ АЙНТОПФ С БЕКОНОМ
LENTIL EINTOPF WITH BACON

400г 590₽

ТРАДИЦИОННЫЕ КОЛБАСКИ

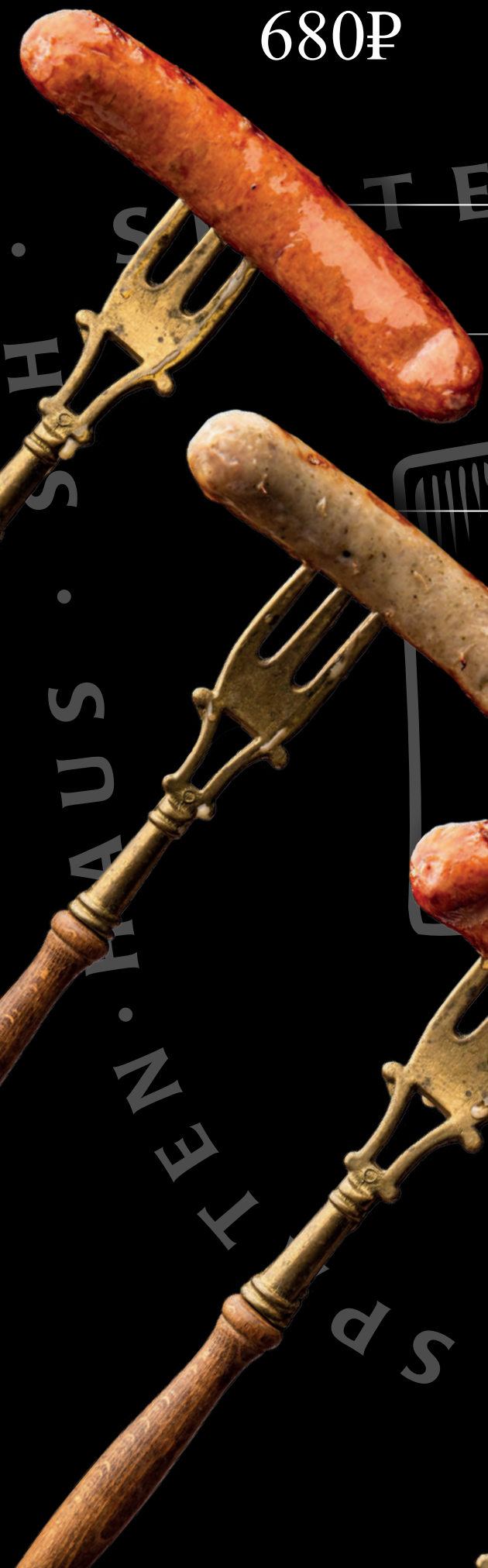
ГРАНД СЕТ БАВАРСКИХ КОЛБАСОК С КАРТОФЕЛЕМ И ГОРЧИЦЕЙ
GRAND SET: BAVARIAN SAUSAGES WITH POTATO AND MUSTARD

1 600г 3 600₽

НЕМЕЦКИЕ КОЛБАСКИ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР:

GERMAN SAUSAGES WITH GARNISH OF YOUR CHOICE:

680₽



БАВАРСКИЕ ОСТРЫЕ
BAVARIAN SPICY
150г

ТЮРИНГСКИЕ
THURINGIAN
170г

КРАИНСКИЕ С СЫРОМ
KRANIAN WITH CHEESE
170г

НЮРНБЕРГСКИЕ
NUREMBERG
120г

ГАРНИР НА ВЫБОР:
GARNISH OF YOUR CHOICE:

все / all 150г

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ
POTATO SALAD

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATO

БЭЙБИ КАРТОФЕЛЬ
BABY POTATO

КАПУСТА SAUERKRAUT
SAUERKRAUT CABBAGE

АССОРТИ МЮНХЕНСКИХ КОЛБАСОК С КАПУСТОЙ SAUERKRAUT

Нюрнбергские / тюрингские / краинские

ASSORTED MUNICH SAUSAGES WITH SAUERKRAUT CABBAGE

Nuremberg / Thuringian / Krajinsky

360г 890₽

Lass Dir raten, trinke Spaten.

ТРАДИЦИОННЫЕ КОЛБАСКИ WEISSWURST СО СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

TRADITIONAL WEISSWURST SAUSAGES WITH SWEET MUSTARD

120 / 80 / 30г 590₽

**Брецель подается к блюду*

**Pretzel served to the dish*

Обязательно закажите с:
You have to taste it with:

FRANZISKANER HEFFE WEIZEN
Нефильтрованное пшеничное светлое, Германия

CURRYWURST С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

CURRYWURST WITH FRENCH FRIES

170г 690₽

СУДАК В ПИВНОМ ТЕСТЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
PIKE PERCH IN BEER DOUGH WITH FRENCH FRIES

300г 1 100₽

Великолепно сочетается с:
Is great in pair with:
Zinfandel North Coast AVA Lapis Luna. USA

СУДАК СО СЛИВОЧНЫМ ПЕРЛОТТО
PIKE PERCH WITH CREAMY PERLOTTO

270г 990₽

ЛОСОСЬ В СЕМЕЧКАХ С РАТАТУЕМ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ
SALMON IN SEEDS WITH SEASONAL VEGETABLES RATATOUILLE

240г 1 450₽

РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ
SHRIMPS IN GARLIC SAUCE

300г 1 400₽

К блюду рекомендуем:
We recommend:

LEFFE BRUNE
Темный Эль, Бельгия

БАВАРСКАЯ КЛАССИКА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ БАРАНИНЫ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ
LAMB MEDALLIONS WITH GRILLED SEASONAL VEGETABLES

400г 1 450₽

ЗАПЕЧЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ЦЫПЛЕНОК С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ
GRILLED CHICKEN WITH POTATO WEDGES

380г 990₽

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ
с обжаренным картофелем / картофельным салатом
WIENER SCHNITZEL
fried potato / potato salad

330г 990₽

Идеально подойдет насыщенная текстура:
Ideal taste of rich texture:

SPATEN MUNICH DARK
Темный Лагер, Германия

ТОМЛЕНЫЙ ТОНКИЙ КРАЙ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ
STEWED BEEF STRIPLOIN
WITH ONION SAUCE

380г 1 390₽

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «PULLED PORK» С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
PULLED PORK BURGER - FRENCH FRIES

400г 850₽

УТИНАЯ ГРУДКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
DUCK BREAST
WITH LINGONBERRY SAUCE

200г 990₽

Дополните вкус с:
Complete the taste with:

LEFFE RUBY
Рубиновый Эль, Бельгия

ГУЛЯШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ И ДОМАШНИМИ ШПЕЦЛЕ
VEAL GOULASH WITH VEGETABLES AND HOMEMADE SPÄTZLE

200г 790₽

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА SAUERBRATEN С ПРЯНИЧНЫМ СОУСОМ
STEWED BEEF SAUERBRATEN WITH GINGERBREAD SAUCE

300г 790₽

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЯ SCHWEINEBRATEN В ТЕМНОМ ПИВЕ SPATEN
BAKED PORK NECK SCHWEINEBRATEN IN DARK SPATEN BEER

330г 710₽

Превосходное решение:
The perfect solution:

FRANZISKANER DUNKEL
Нефильтрованное пшеничное темное, Германия

СВИНАЯ РУЛЬКА

Национальное немецкое блюдо. В каждом регионе страны (земле) его готовят по-своему. Однако есть общие правила: во-первых, рулька должна быть тщательно промаринована, во-вторых, мясо нужно брать с передней части туши.

Традиционно рульку вымачивали в маринаде, приготовленном на воде. Современные вариации позволяют вымачивать и тушить рульку в пиве, красном вине и даже соевом соусе.

В Баварии вы можете попробовать Schweinshaxe — свиная рулька на гриле, предварительно промаринованная в чесночном рассоле с тмином.

PORK KNUCKLE

National German dish. In each region of the country (land) it is prepared in its own way. However, there are general rules: firstly, the shank must be carefully marinated, and secondly, the meat must be taken from the front of the carcass.

Traditionally, shank was soaked in a marinade cooked in water. Modern variations allow you to soak and stew the knuckle in beer, red wine and even soy sauce.

In Bavaria, you can try Schweinshaxe, a grilled pork knuckle marinated in caraway garlic brine.

Попробуйте нашу свиную рульку с хрустящей корочкой снаружи и нежным мясом внутри!

Taste pork knuckle with crispy outside and tender meat inside!

ДОСТУПНО К ЗАКАЗУ ПОСЛЕ 18:00

Закажите 1л:
Order 1L of:

SPATEN HELL
Светлый Лагер, Германия

СВИНАЯ РУЛЬКА С КАПУСТОЙ SAUERKRAUT
PORK KNUCKLE WITH CABBAGE SAUERKRAUT

1 000г 1 590₽

ГАРНИРЫ

РАТАТУЙ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ
RATATOUILLE
SEASONAL VEGETABLES

150г 350₽

МОЛОДОЙ БЭЙБИ КАРТОФЕЛЬ
BABY POTATO

150г 320₽

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
POTATO WEDGES

150г 320₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATO

150г 320₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

150г 320₽

КАПУСТА SAUERKRAUT
SAUERKRAUT CABBAGE

150г 360₽

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ «ПЧЕЛИНЫЙ УКУС»
BEE STING CAKE

180г 560₽

КАЙЗЕРШМАРРН:
с карамелизированным яблоком или сливой

KAISERSCHMARRN:
with caramelized apple or plum

280г 550₽

ДЕСЕРТ «ПИВНАЯ БАВАРИЯ»
Ананасовый / вишневый / лимонный имбирь

«BEER BAVARIA»
Pineapple / Cherry / Lemon Ginger

160г 370₽

ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ОБЛЕПИХОЙ
VANILLA CHEESECAKE WITH SEA BUCKTHORN

140г 470₽

Lass Dir raten, trinke Spaten.

ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»
BLACK FOREST CAKE

180г 530₽

Дополните блюдо:
Add the taste:

BELLE-VUE EXTRA KRIEK
Вишневый Крик, Бельгия

БАВАРСКИЙ КРЕМ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ
BAVARIAN CREAM WITH WILD BERRIES

200г 450₽

ШТРУДЕЛЬ известен на протяжении несколько веков, и в течение двух последних столетий он приобрел популярность далеко за пределами Венгрии, Австрии и Баварии.

Немцы говорят, что только влюбленный кондитер способен приготовить по-настоящему волшебный десерт. Считается, что тесто на штрудель должно быть таким тонким, чтобы через него можно было читать любовные письма.

В наши дни наиболее популярный яблочный штрудель (Apfelstrudel). Он начал свою жизнь из Австрии и Баварии, и со временем разошелся по всему миру. Делают его, заворачивая в тесто кусочки яблок, изюм, добавляя корицу и хлебные крошки. Встречаются также рецепты, где можно найти орехи и ром. Готовый штрудель часто подают с взбитыми сливками или ванильным мороженым.

Кроме яблочного штруделя немецкая кулинарная традиция предлагает: вишни и груши, персики и абрикосы, орехи и мак, творог и крем-сыр.

Попробуйте наш штрудель с яблоками и домашним мороженым !

STRUDEL has been known for several centuries, and over the past two centuries it has gained popularity far beyond the borders of Hungary, Austria and Bavaria.

The Germans say that only a confectioner in love is able to prepare a truly magical dessert. It is believed that the dough for strudel should be so thin that love letters can be read through it.

Today the most popular apple strudel (Apfelstrudel). He began his life in Austria and Bavaria, and eventually spread around the world. They make it by wrapping pieces of apples, raisins in the dough, adding cinnamon and bread crumbs. There are also recipes where you can find nuts and rum. Ready strudel is often served with whipped cream or vanilla ice cream.

In addition to apple strudel, the German culinary tradition offers: cherries and pears, peaches and apricots, nuts and poppy seeds, cottage cheese and cream cheese.

Try our apple strudel with homemade ice cream!

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ
APPLE STRUDEL
WITH VANILLA SAUCE

250г 520₽

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

150г / 150г / 50г 380₽

ШПЕЦЛЕ С СЫРОМ
SPAETZLE WITH CHEESE

270г 390₽

НЮРНБЕРГСКИЕ КОЛБАСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
NUREMBERG SAUSAGES WITH MASHED POTATOES

270г 420₽

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ
CHICKEN NOODLE BROTH

250г 310₽

New Flagship
Restaurant

Seit *1397*

SPATEN·HAUS

Grand

Lass Dir raten,
trinke Spaten.