

Холодные закуски

| | |
|---|-----------|
| Овощи с грядки 370/30 гр. <i>(Помидоры, томаты черри, перец болгарский, сладкая морковь, редис. Подается со сметаной и свежей зеленью.)</i> | 410 руб. |
| Разносолы 335/15/3 гр. <i>(Ассорти солений из томатов, малосольных огурцов, квашеной капусты, черемши и маринованного чеснока.)</i> | 395 руб. |
| Капуста квашеная 130/15/5 гр. <i>(Квашеная капуста по фирменному рецепту с ароматным домашним маслом. Подается с маринованным луком)</i> | 200 руб. |
| Грибное лукошко 180/2 гр. <i>(Ассорти из маринованных маслят, моховиков и груздей.)</i> | 450 руб. |
| Мясное плато 300/100/10 гр. <i>(Ассорти из пяти видов мяса, подкопченого в собственной коптильне на ольхово – яблоневого щепе с домашней маринованной свеклой.)</i> | 1050 руб. |
| Сало с грудинкой 250 гр. <i>(Домашнее сало с грудинкой на тёплых тостах, с соленым огурчиком и красным луком.)</i> | 330 руб. |
| Селёdochка под водочку 100/120/50/ 8 гр. <i>(Подается с запеченным картофелем, маринованным и зеленым луком.)</i> | 410 руб. |
| Красная икра с хлебными тостами 60/30/30/3/15/6/5 гр. <i>(Икра лососевых с тостами, сливочным маслом, лимоном, маслинами и оливками.)</i> | 650 руб. |
| Строганина из муксуна 70/10 гр. <i>(Подается на льду с морской солью, сдобренной клюквенным соком.)</i> | 490 руб. |
| Семужка 100/30/30/15/ гр. <i>(Семужка домашнего посола с тостами, сливочным маслом и лимоном.)</i> | 710 руб. |
| Ассорти рыбное 380/30/50 гр. <i>(Омуль, Муксун, Ряпушка холодного копчения)</i> | 1250 руб. |
| Сырное плато 210/20/10 гр. <i>(Сыры Пармезан, Дор Блю, Моцарелла, мягкий сыр Буко, с хлебными тостами, цветочным медом, виноградом и грецким орехом.)</i> | 690 руб. |
| Тарелка копченых сыров 160/30/7 гр. <i>(Сыр Колбасный охотничий нарезка, Сыр Сулугуни нарезка, Сыр Чечил косичка.)</i> | 360 руб. |
| Оливки или Маслины (с косточкой) 100/5 гр. | 410 руб. |

Салаты

| | |
|--|----------|
| Салат «Греческий» 210 гр. <i>(Овощи с маслинами и сыром «Фета», под оригинальной заправкой.)</i> | 300 руб. |
| Салат из картофеля по-немецки 240 гр. <i>(Оригинальный салат из обжаренного картофеля, румяных чипсов бекона и медово-горчичной заправкой.)</i> | 330 руб. |
| Салат «Альтнау» 170 гр. <i>(Салат с белым редисом, говяжьим языком в сливочно-горчичном соусе.)</i> | 380 руб. |
| Салат с куриной печенью и белыми грибами 160 гр. <i>(Теплый салат с куриной печенью, белыми грибами, томатами чери и малиновой заправкой.)</i> | 520 руб. |
| Салат «Цезарь с курицей» 270 гр. <i>(Салат «Цезарь» с классическим соусом и куриным филе, приготовленном на гриле. Подается с перепелиным яйцом и томатами черри.)</i> | 490 руб. |
| Салат «Цезарь» с креветками 210 гр. <i>(Салат «Цезарь» с классическим соусом и королевскими креветками. Подается с перепелиным яйцом и томатами черри.)</i> | 590 руб. |
| Салат «ГеррДорф» 235/10 гр. <i>(Фирменный салат из креветок, мяса индейки, отварного языка, сыра и шампиньонов.)</i> | 560 руб. |
| Салат МейерДорф 250 гр. <i>(Деревенский салат с креветками, кальмарами, маринованной семгой, яйцом и грибами, заправленный домашним майонезом. Подается в корзиночке из хрустящего теста.)</i> | 650 руб. |
| Салат «Капрезе» 275 гр. <i>(Сочные томаты с моцареллой «Гальбани» под соусом «Песто» и кремом «Бальзамик» с кедровыми орешками.)</i> | 640 руб. |
| Салат «Парадайз» 195 гр. <i>(Салат из спелого авокадо, сочных томатов, жареных креветок и белых грибов.)</i> | 670 руб. |
| Салат Ди Маре 185/3 гр. <i>(Подмаринованная семга, тигровые креветки с заправкой из свежего имбиря на листьях хрустящего салата.)</i> | 610 руб. |
| Салат «Юлитс» 170 гр. <i>(Руккола, мидии, тигровые креветки, сыр Пармезан с соево-бальзамической заправкой.)</i> | 670 руб. |

Горячие закуски

| | |
|---|---------------|
| Гренки ассорти 150/50 гр. <i>(Ассорти бородинских гренок запеченных с сыром и чесноком.)</i> | 275 руб. |
| Сырные шарики 120/30 гр. <i>(Шарики из сыра «моцарелла» с добавлением перца халапеньо, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i> | 380 руб. |
| Сырные палочки по-римски 160/30 гр. <i>(Сырные палочки в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаются с томатным соусом.)</i> | 380 руб. |
| Дровишки 150/50/3 гр. <i>(Аппетитные золотистые трубочки из лаваша, фаршированные брынзой и сыром. « Гауда » Подаются с фирменным соусом.)</i> | 400 руб. |
| Грибы по-провансальски 250/30 гр. <i>(Шампиньоны в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i> | 410 руб. |
| Кесадилья с курицей 200/30/30 гр. <i>(Тортилья с начинкой из куриного филе, сыра Гауда, сладкого болгарского перца, томатов «пилатти», оливок и маслин. Подается с соусом “Пико де Гайо” и сметаной.)</i> | 520 руб. |
| Судак Орли 150/30 гр. <i>(Филе судака в кляре «Орли». Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i> | 350 руб. |
| Кольца кальмаров 200/30 гр. <i>(Кольца кальмаров по собственному рецепту. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i> | 600 руб. |
| Креветки к пиву 200/400 гр. <i>(Креветки отварные со специями, креветки жареные «классические» или «по-тайски», на Ваш выбор.)</i> | 700/1400 руб. |
| Мидии в белом вине 200/150 гр. <i>(Чилийские мидии, припущенные в белом вине и специях.)</i> | 610 руб. |
| Куриные крылышки в южно-американском соусе 250/5гр <i>(Куриные крылышки в южно-американском соусе с миксом болгарского перца и зеленого лука.)</i> | 470 руб. |
| Куриные крылышки 250 гр. <i>(Пикантные или острые - на Ваш выбор.)</i> | 470 руб. |
| Куриные палочки в панировке 200/30/3 гр. <i>(Кусочки куриной грудки в белых сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом.)</i> | 420 руб. |
| Свинные ушки 200/2 гр. <i>(Копченые свиные ушки с карбонатом из собственной коптильни, приготовленные на раскаленной сковороде.)</i> | 550 руб. |
| Брокен 150/70/30 гр. <i>(Маленькие пирожки с мясом молодого барашка. Подаётся с рагу из лесных грибов и оригинальным соусом.)</i> | 460 руб. |
| Фламкухен с сыром и беконом 580 гр. <i>(Пирог с огня с сыром и беконом.)</i> | 770руб. |
| Пивной сырный сет 450/60 гр. <i>(Три вида сыра, обжаренных до хрустящей корочки, Сырные шарики с перцем халапеньо, сырные палочки в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаётся с медово- перечным соусом и соусом «Тар-Тар».)</i> | 800 руб. |
| Воршпайзе зум Бир 550/60 гр. <i>(Ассорти из горячих мясных закусок на несколько персон: куриные крылышки в соусе «Барбекю», острые куриные крылышки , куриные шарики с копченым сыром, куриные палочки, шашлычки из потрошков, чипсы бекона. Подаётся с кисло-сладким соусом и соусом « Блю чиз»)</i> | 1100 руб. |

Супы

| | |
|--|----------|
| Бограч 200/200 гр. <i>(Наваристый суп гуляш из телятины в хлебе.)</i> | 410 руб. |
| Крем-суп из шампиньонов 220/20 гр. <i>(Нежный крем-суп из шампиньонов, припущенных в красном сухом вине и сливках. Подается с гренками из белого хлеба.)</i> | 320 руб. |
| Лапша куриная 350 гр. <i>(Лапша на наваристом курином бульоне. Подается с голенью цыпленка и зеленью.)</i> | 330 руб. |
| Борщ 250/30 гр. <i>(Фирменный борщ с телятиной и сметаной.)</i> | 330 руб. |
| Грибной суп по-тирольски 280/20 гр. <i>(Сливочный суп с лесными грибами, картофелем и луком пореем. Сервируется крутонами из деревенского хлеба.)</i> | 480 руб. |
| Солянка мясная сборная 250/20/5 гр. <i>(Солянка мясная сборная с каперсами, маслинами, лимоном и сметаной.)</i> | 420 руб. |
| Уха рыбацкая 300 гр. <i>(Уха из рыбы, тигровых креветок и фюме из морской форели. Подается с хреном.)</i> | 490 руб. |

Паста

| | |
|--|----------|
| Паста Карбонара 275 гр <i>(Итальянская паста с беконом, сливочным соусом и перепелиным яйцом.)</i> | 490 руб. |
| Паста с белыми грибами 245 гр. <i>(Домашняя паста с белыми грибами под сливочным соусом и сыром Пармезан.)</i> | 520 руб. |
| Паста Неро с креветками 240 гр. <i>(Спагетти цвета «Неро» с тигровыми креветками и томатами черри под сливочным соусом.)</i> | 700 руб. |

Горячие блюда

| | |
|--|-----------|
| Бефстроганов 150/120/30 гр. <i>(Подаётся с картофельным пюре и тар-таром из соленого огурца.)</i> | 610 руб. |
| Швайне орен 200/120/30 гр. <i>(Запеченные уши поросенка с пикантным горохом и хреном.)</i> | 470 руб. |
| Телячьи щеки 180/80/50 гр. <i>(Подаются с морковным пюре и перечным соусом.)</i> | 800 руб. |
| Говяжий язык на гриле 90/80/30 гр. <i>(Подаётся с муссом из хрена и чипсами из сельдерея.)</i> | 640 руб. |
| Свиная рулька 1шт./200/50/20/30 гр. <i>(Запеченная свиная рулька. Подаётся с картофельным пюре, тушёной капустой, соусами: хрен, горчица .)</i> | 1150 руб. |
| Рулька ягненка 265/200/50/3 гр. <i>(Подаётся с печеным картофелем, хреном и горчицей.)</i> | 1100 руб. |
| Цыпленок «Тапака» 270/40 гр. <i>(Цыплёнок, зажаренный под гнётом, по фирменному рецепту.)</i> | 670 руб. |
| Рыбная сковорода 400 гр. <i>(Запеченная Семга в сливочном соусе с добавлением картофеля сладкого болгарского перца, спелых томатов и лука под сырной корочкой.)</i> | 700 руб. |
| Муксун в сырном соусе 400 гр. <i>(Филе Муксуна запеченное в сырном соусе с овощами .)</i> | 990 руб. |
| Сковорода по-бременски 400 гр. <i>(Запеченная с овощами свиная корейка и говяжья вырезка под сырной корочкой.)</i> | 710 руб. |
| Телятина «ДюсельДорф» 150/50/110 гр. <i>(Спинка молодого теленка с рагу из овощей под соусом из свежих опят.)</i> | 710 руб. |
| Свиная шейка Фердинанд 150/150/20/30/2 гр. <i>(Сочный кусок свиной шейки, поджаренный до золотистой корочки. Подается с фирменным грибным штруделем.)</i> | 650 руб. |
| Телячьи медальоны «Шафт» 120/75/35 гр. <i>(Телячьи медальоны с картофельным gratenom и соусом из свежей клюквы.)</i> | 740 руб. |
| Бургер ДОРФ 290/50 гр. <i>(Бургер с котлетой из мраморной телятины и беконом. Подается с салатом «коул слоу» и картофелем фри.)</i> | 650 руб. |
| Дабл бургер ДОРФ 500/50 гр. <i>(Большой бургер с двумя котлетами из мраморной телятины, большим количеством сыра и фирменного соуса. Подается с картофелем фри.)</i> | 870 руб. |
| Свиные ребра «Гордон Люкс» 500/120/50/10 гр. <i>(Свиные ребра, томленные в апельсиновом соусе.Подаются с запеченным картофелем,салатом «коул слоу»)</i> | 1300 руб. |
| Утка с капустой и айвой 1/2шт/90/30 гр. <i>(Половина запеченной по фирменному рецепту утки. Подается с тушеной квашеной капустой и запеченной айвой.)</i> | 1400 руб. |

Мангал (мясо)

| | |
|--|-----------|
| Ассорти мясное на мангале (на 2 персоны) 610/150/200/100гр. | 2300 руб. |
| <i>(Шашлычки из телятины, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины и телятины. Подается с печеным картофелем, фирменным томатным соусом и соусом ткемали.)</i> | |
| Стейк из мраморной говядины 240/50/30гр. | 1250 руб. |
| <i>(Рекомендуемая степень прожарки medium well. Подается с перечным соусом и картофелем по-деревенски.)</i> | |
| Стриплойн 320/50/30гр | 1700руб. |
| <i>(Говядина зернового откорма. Рекомендуется прожарка medium. Подается с перечным соусом и картофелем по-деревенски.)</i> | |
| Рибай стейк 330/50/30гр | 2700руб. |
| <i>(Говядина зернового откорма. Рекомендуется прожарка medium. Подается с перечным соусом и картофелем по-деревенски.)</i> | |
| Утиная грудка на углях 260/30 гр. | 770 руб. |
| <i>(Утиная грудка, жаренная на древесных углях с ананасами. Подается с легким цитрусовым салатом.)</i> | |
| Шашлык из курицы 150/90/40 гр. | 510 руб. |
| <i>(Шашлык из курочки, маринованный по специальному рецепту. Подается с картофелем, приготовленным на гриле.)</i> | |
| Шашлык из свинины 150/90/40 гр. | 640 руб. |
| <i>(Свиная шейка, маринованная в пряных травах, приготовленная на углях.)</i> | |
| Шашлык из телятины 150/90/40 гр. | 750 руб. |
| <i>(Телятина, маринованная в пикантных специях.)</i> | |
| Шашлык из баранины 160/90 гр. | 825 руб. |
| <i>(Шашлык из мяса молодого барашка.)</i> | |
| Каре ягненка 150/50гр. | 910 руб. |
| <i>(Каре ягненка приготовленное на углях, подается с овощами гриль.)</i> | |
| Люля-кебаб из молодого барашка и телятины 170/50/30 гр. | 780 руб. |
| <i>(Люля-кебаб из телятины и молодого барашка.)</i> | |

Мангал (рыба)

| | |
|--|-----------|
| Лосось стейк 150/30 гр. | 1100 руб. |
| <i>(Филе лосося, томленое на углях, по специальному рецепту. Подается с имбирным соусом)</i> | |
| Сибас на гриле 220 гр. | 845 руб. |
| <i>(Сибас на мангале с овощами.)</i> | |
| Шашлык Фиш Сет 160/40 гр. | 990 руб. |
| <i>(Шашлык из филе лосося, трески, тигровых креветок под соусом из красной икры.)</i> | |

Домашние котлеты

- Котлета из индейки** 170/100/80 гр. 450 руб.
(Подаётся с картофельным пюре и хрустящим солёным огурчиком.)
- Котлета по-киевски** 130/50/75 гр. 450 руб.
(Подаётся с картофелем фри)
- Котлета Пожарская** 150/120гр. 490 руб.
(Подаётся с картофелем в соусе из белых грибов)

Колбаски

- Ассорти колбас (на 2 персоны)**
490/100/80/60/5 гр. 1550 руб.
(Ассорти из четырех видов колбас, обжаренных на гриле. Подается с тушеной капустой, пшеничными гренками. соусами горчица и хрен)
- Бюргерская колбаска** 190/50/200/30/5 гр. 720 руб.
(Подкопченная колбаса, по оригинальному рецепту с ароматными специями. Подается с тушеной капустой, картофельным пюре, хрустящими солеными сушками, соусами горчица и хрен.)
- Баранья с розмарином** 150/100/5 гр. 640 руб.
(Подаётся с тушеной капустой, соусами горчица и хрен)
- Свинные с черносливом** 155/100/15/20 гр. 550 руб.
(Подаются с тушеной капустой, соусами горчица и хрен)
- Куриные с грибами** 150/100/20 гр. 520 руб.
(Подаются с картофелем по-деревенски, тушеной капустой и соусом горчица.)

Гарниры

| | |
|---|----------|
| Рис с овощами 100 гр. | 180 руб. |
| Капуста тушеная 150 гр. | 220 руб. |
| Картофель Фри 100 гр. | 180 руб. |
| Картофель по-деревенски 100 гр. | 180 руб. |
| Картофельное пюре 150 гр. | 220 руб. |
| Картофель мини с розмарином и тимьяном 150 гр. | 190 руб. |
| Овощи гриль 310 гр. | 390 руб. |

Соусы

| | |
|-------------------------------|---------|
| Соус Перечный 30 гр. | 90 руб. |
| Соус Фирменный 30 гр. | 90 руб. |
| Соус Барбекю 30 гр. | 90 руб. |
| Соус Ткемали 30 гр. | 90 руб. |
| Соус Наршараб 30 гр. | 90 руб. |
| Соус Тар-Тар 30 гр. | 90 руб. |
| Соус БлюЧиз 30 гр. | 90 руб. |
| Сметана 30 гр. | 90 руб. |
| Майонез 30 гр. | 90 руб. |
| Горчица 30 гр. | 90 руб. |
| Хрен 30 гр. | 90 руб. |
| Оливковое масло 30 мл. | 90 руб. |

Десерты

| | |
|--|----------|
| Профитроли 80/15 гр. <i>(Профитроли с заварным кремом и шоколадным топпингом.)</i> | 300 руб. |
| Чизкейк классический 150 гр. | 340 руб. |
| Медовик 110/5 гр. | 300 руб. |
| Эстерхази 120/5 гр. <i>(Ореховый торт со сливочно-ореховым соусом в шоколаде.)</i> | 390 руб. |
| Фондан шоколадный 100/30/10 гр. <i>(Подается с мороженым на Ваш выбор.)</i> | 300 руб. |
| Тирамису 130/5 гр. <i>(Нежный десерт на основе сыра «Маскарпоне» и печенья «Савоярди».)</i> | 350 руб. |
| Панакота ванильная с клубничным соусом 100/20/3 гр. <i>(Легкий молочный десерт с клубничным соусом по фирменному рецепту.)</i> | 320 руб. |
| Торт морковный 140/20/5 гр. <i>(Подается со сладким топпингом и физалисом.)</i> | 350 руб. |
| Штрудель Баварский 130/30/20/8 гр. <i>(Яблочный штрудель с шариком мороженого (на Ваш выбор) и веточкой мяты.)</i> | 400 руб. |
| Штрудель Маковый 100/30/20/3 гр. <i>(Подается с ванильным соусом, клубникой и веточкой мяты.)</i> | 250 руб. |
| Мороженое 1 шарик 50/5 гр. <i>(Шарик мороженого на Ваш выбор, со сладким топпингом.)</i> | 150 руб. |
| Сезонные фрукты 100 гр. | 190 руб. |



BAP

