

Холодные закуски

Овощи с грядки 370/30 гр. <i>(Помидоры, томаты черри, перец болгарский, сладкая морковь, редис. Подается со сметаной и свежей зеленью.)</i>	375 руб.
Разносолы 335/15/3 гр. <i>(Ассорти солений из томатов, малосольных огурцов, квашеной капусты, черемши и маринованного чеснока.)</i>	350 руб.
Грибное лукошко 180/2 гр. <i>(Ассорти из маринованных маслят, моховиков и груздей.)</i>	360 руб.
Мясное плато 300/100/10 гр. <i>(Ассорти из пяти видов мяса, подкопчёного в собственной коптильне на ольхово – яблоневого щепе с домашней маринованной свеклой.)</i>	950 руб.
Сало с грудинкой 250 гр. <i>(Домашнее сало с грудинкой на тёплых тостах, с соленым огурчиком и красным луком.)</i>	310 руб.
Селёdochка под водочку 100/120/50/ 8 гр. <i>(Подается с запеченным картофелем, маринованным и зеленым луком.)</i>	350 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>	520 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>	580 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>	670 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) 70/5 гр.	210 руб.

Салаты

- Салат «Греческий» 210 гр.** 270 руб.
(Овощи с маслинами и сыром «Фета», под оригинальной заправкой.)
- Салат из картофеля по-немецки 240 гр.** 300 руб.
(Оригинальный салат из обжаренного картофеля, румяных чипсов бекона и медово-горчичной заправкой.)
- Салат «Альтнау» 170 гр.** 360 руб.
(Салат с белым редисом, говяжьим языком в сливочно-горчичном соусе.)
- Салат с куриной печенью и белыми грибами 160 гр.** 400 руб.
(Теплый салат с куриной печенью, белыми грибами, томатами чери и малиновой заправкой.)
- Салат «Цезарь с курицей» 270 гр.** 460 руб.
(Салат «Цезарь» с классическим соусом и куриным филе, приготовленном на гриле. Подается с перепелиным яйцом и томатами черри.)
- Салат «Цезарь» с креветками 210 гр.** 560 руб.
(Салат «Цезарь» с классическим соусом и королевскими креветками. Подается с перепелиным яйцом и томатами черри.)
- Салат «ГеррДорф» 235/10 гр.** 490 руб.
(Фирменный салат из креветок, мяса индейки, отварного языка, сыра и шампиньонов.)
- Салат МейерДорф 250 гр.** 550 руб.
(Деревенский салат с креветками, кальмарами, маринованной семгой, яйцом и грибами, заправленный домашним майонезом. Подается в корзиночке из хрустящего теста.)
- Салат «Капрезе» 275 гр.** 550 руб.
(Сочные томаты с моцареллой «Гальбани» под соусом «Песто» и кремом «Бальзамик» с кедровыми орешками.)
- Салат «Парадайз» 195 гр.** 590 руб.
(Салат из спелого авокадо, сочных томатов, жареных креветок и белых грибов.)
- Салат Ди Маре 185/3 гр.** 590 руб.
(Подмаринованная семга, тигровые креветки с заправкой из свежего имбиря на листьях хрустящего салата.)
- Салат «Юлитс» 170 гр.** 650 руб.
(Руккола, мидии, тигровые креветки, сыр Пармезан с соево-бальзамической заправкой.)

Горячие закуски

Гренки ассорти 150/50 гр. <i>(Ассорти бородинских гренек запеченных с сыром и чесноком.)</i>	190 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>	350 руб.
Грибы по-провансальски 250/30 гр. <i>(Шампиньоны в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	360 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>	480 руб.
Кольца кальмаров 200/30 гр. <i>(Кольца кальмаров по собственному рецепту. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	450 руб.
Креветки к пиву 200/400 гр. <i>(Креветки отварные со специями, креветки жареные «классические» или «по-тайски», на Ваш выбор.)</i>	550/1100 руб.
Мидии в белом вине 200/150 гр. <i>(Чилийские мидии, припущенные в белом вине и специях.)</i>	530 руб.
Куриные крылышки в южно-американском соусе 250/5 гр. <i>(Куриные крылышки в южно-американском соусе с миксом болгарского перца и зеленого лука.)</i>	390 руб.
Куриные крылышки 250 гр. <i>(Пикантные или острые - на Ваш выбор.)</i>	380 руб.
Куриные палочки в панировке 200/30/3 гр. <i>(Кусочки куриной грудки в белых сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом.)</i>	360 руб.
Свиные ушки 200/2 гр. <i>(Копченые свиные ушки с карбонатом из собственной копильни, приготовленные на раскаленной сковороде.)</i>	450 руб.
Брокен 150/70/30 гр. <i>(Маленькие пирожки с мясом молодого барашка. Подаётся с рагу из лесных грибов и оригинальным соусом.)</i>	450 руб.
Фламкухен с сыром и беконом 580 гр. <i>(Пирог с огня с сыром и беконом.)</i>	650руб.
Пивной сырный сет 450/60 гр. <i>(Три вида сыра, обжаренных до хрустящей корочки, Сырные шарики с перцем халапеньо, сырны палочки в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаётся с медово- перечным соусом и соусом «Тар-Тар».)</i>	650 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>	1000 руб.

Супы

Бограч 200/200 гр. <i>(Наваристый суп гуляш из телятины в хлебе.)</i>	390 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>	310 руб.
Лапша куриная 350 гр. <i>(Лапша на наваристом курином бульоне. Подается с голенью цыпленка и зеленью.)</i>	320 руб.
Борщ 250/30 гр. <i>(Фирменный борщ с телятиной и сметаной.)</i>	320 руб.
Грибной суп по-тирольски 280/20 гр. <i>(Сливочный суп с лесными грибами, картофелем и луком пореем. Сервируется крутонами из деревенского хлеба.)</i>	420 руб.
Солянка мясная сборная 250/20/5 гр. <i>(Солянка мясная сборная с каперсами, маслинами, лимоном и сметаной.)</i>	395 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>	420 руб.
Паста с белыми грибами 245 гр. <i>(Домашняя паста с белыми грибами под сливочным соусом и сыром Пармезан.)</i>	450 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>	580 руб.
Швайне орен 200/120/30 гр. <i>(Запеченные уши поросенка с пикантным горохом и хреном.)</i>	440 руб.
Телячьи щеки 180/80/50 гр. <i>(Подаются с морковным пюре и перечным соусом.)</i>	720 руб.
Говяжий язык на гриле 90/80/30 гр. <i>(Подаётся с муссом из хрена и чипсами из сельдерея.)</i>	590 руб.
Свиная рулька 1шт./200/50/20/30 гр. <i>(Запеченная свиная рулька. Подаётся с картофельным пюре, тушёной капустой, соусами: хрен, горчица .)</i>	1100 руб.
Рулька ягненка 265/200/50/3 гр. <i>(Подается с печеным картофелем, хреном и горчицей.)</i>	950 руб.
Фрикасе из куриных потрошков 250 гр. <i>(Томленные в сливочном соусе куриные потрошка с добавлением лука, сладкого болгарского перца, моркови и стручковой фасоли .)</i>	450 руб.
Цыпленок «Тапака» 270/40 гр. <i>(Цыплёнок, зажаренный под гнётом, по фирменному рецепту.)</i>	620 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>	580 руб.
Сковорода по-бременски 400 гр. <i>(Запеченная с овощами свиная корейка и говяжья вырезка под сырной корочкой.)</i>	530 руб.
Телятина «ДюсельДорф» 150/50/110 гр. <i>(Спинка молодого теленка с рагу из овощей под соусом из свежих опят.)</i>	590 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>	510 руб.
Телячьи медальоны «Шафт» 120/75/35 гр. <i>(Телячьи медальоны с картофельным gratin и соусом из свежей клюквы.)</i>	700 руб.
Бургер ДОРФ 290/50 гр. <i>(Бургер с котлетой из мраморной телятины и беконом. Подается с салатом «коул слоу» и картофелем фри.)</i>	550 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>	1100 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>	1220 руб.

Мангал (мясо)

- Ассорти мясное на мангале** (на 2 персоны) 610/150/200/100гр. 2100 руб.
(Шашлычки из телятины, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины и телятины.
Подается с печеным картофелем, фирменным томатным соусом и соусом ткемали.)
- Стейк Три-Тип** 200/50/30 гр. 900 руб.
(Стейк из тазо-бедренной части мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки *medium well*. Подается с перченым соусом и картофелем по-деревенски.)
- Стейк из мраморной говядины** 240/50/30гр. 1150 руб.
(Рекомендуемая степень прожарки *medium well*. Подается с перченым соусом и картофелем по-деревенски.)
- Рибай стейк** 330/50/30гр 2700руб.
(Говядина зернового откорма. Рекомендуется прожарка *medium*.
Подается с перченым соусом и картофелем по-деревенски.)
- Утиная грудка на углях** 260/30 гр. 670 руб.
(Утиная грудка, жаренная на древесных углях с ананасами.
Подается с легким цитрусовым салатом.)
- Шашлык из курицы** 150/90/40 гр. 490 руб.
(Шашлык из курочки, маринованный по специальному рецепту. Подается с картофелем, приготовленным на гриле.)
- Шашлык из свинины** 150/90/40 гр. 570 руб.
(Свиная шейка, маринованная в пряных травах, приготовленная на углях.)
- Шашлык из телятины** 150/90/40 гр. 615 руб.
(Телятина, маринованная в пикантных специях.)
- Шашлык из баранины** 160/90 гр. 740 руб.
(Шашлык из мяса молодого барашка.)
- Каре ягненка** 150/50гр. 820 руб.
(Каре ягненка приготовленное на углях, подается с овощами гриль.)
- Люля-кебаб из молодого барашка и телятины** 170/50/30 гр. 650 руб.
(Люля-кебаб из телятины и молодого барашка.)

Мангал (рыба)

- Лосось стейк** 150/30 гр. 890 руб.
(Филе лосося, томленое на углях, по специальному рецепту. Подается с имбирным соусом)
- Сибас на гриле** 220 гр. 790 руб.
(Сибас на мангале с овощами.)
- Шашлык Фиш Сет** 160/40 гр. 880 руб.
(Шашлык из филе лосося, трески, тигровых креветок под соусом из красной икры.)

Домашние котлеты

- Котлета из индейки 170/100/80 гр.** 399 руб.
(Подаётся с картофельным пюре и хрустящим солёным огурчиком.)
- Котлета по-киевски 130/50/75 гр.** 399 руб.
(Подаётся с картофелем фри)
- Котлета Пожарская 150/120гр.** 399 руб.
(Подаётся с картофелем в соусе из белых грибов)

Колбаски

- Ассорти колбас (на 2 персоны)**
490/100/80/60/5 гр. 1450 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 сушкам, соусами горчица и хрен.)
- Баранья с розмарином 150/100/5 гр.** 590 руб.
(Подаётся с тушеной капустой, соусами горчица и хрен)
- Свинные с черносливом 155/100/15/20 гр.** 520 руб.
(Подаются с тушеной капустой, соусами горчица и хрен)
- Куриные с грибами 150/100/20 гр.** 490 руб.
(Подаются с картофелем по-деревенски, тушеной капустой и соусом горчица.)

Гарниры

Рис с овощами 100 гр.	130 руб.
Капуста тушеная 150 гр.	170 руб.
Картофель Фри 100 гр.	130 руб.
Картофель по-деревенски 100 гр.	130 руб.
Картофельное пюре 150 гр.	170 руб.
Картофель мини с розмарином и тимьяном 150 гр.	150 руб.
Овощи гриль 310 гр.	310 руб.

Соуса

Соус Перечный 30 гр.	60 руб.
Соус Фирменный 30 гр.	60 руб.
Соус Барбекю 30 гр.	60 руб.
Соус Ткемали 30 гр.	60 руб.
Соус Наршараб 30 гр.	60 руб.
Соус Тар-Тар 30 гр.	60 руб.
Соус БлюЧиз 30 гр.	60 руб.
Сметана 30 гр.	60 руб.
Майонез 30 гр.	60 руб.
Горчица 30 гр.	60 руб.
Хрен 30 гр.	60 руб.

Десерты

Профитроли 80/15 гр. <i>(Профитроли с заварным кремом и шоколадным топпингом.)</i>	250 руб.
Чизкейк классический 150 гр.	250 руб.
Медовик 110/5 гр.	260 руб.
Эстерхази 120/5 гр. <i>(Ореховый торт со сливочно-ореховым соусом в шоколаде.)</i>	340 руб.
Фондан шоколадный 100/30/10 гр. <i>(Подается с мороженым на Ваш выбор.)</i>	250 руб.
Тирамису 130/5 гр. <i>(Нежный десерт на основе сыра «Маскарпоне» и печенья «Савоярди».)</i>	280 руб.
Панакота ванильная с клубничным соусом 100/20/3 гр. <i>(Легкий молочный десерт с клубничным соусом по фирменному рецепту.)</i>	300 руб.
Торт морковный 140/20/5 гр. <i>(Подается со сладким топпингом и физалисом.)</i>	310 руб.
Штрудель Баварский 130/30/20/8 гр. <i>(Яблочный штрудель с шариком мороженого (на Ваш выбор) и веточкой мяты.)</i>	370 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>	105 руб.
Сезонные фрукты 100 гр.	150 руб.