

## Холодные закуски

<b>Овощи с грядки 275гр.</b> <i>(Помидоры, перец болгарский, сладкая морковь, сельдерей, свежая зелень)</i>	410 руб.
<b>Разносолы 320 гр.</b> <i>(Ассорти солений из томатов, малосольных огурцов, квашеной капусты, черемши и маринованного чеснока.)</i>	395 руб.
<b>Капуста квашеная 130/15/5 гр.</b> <i>(Квашеная капуста по фирменному рецепту с ароматным домашним маслом. Подается с маринованным луком)</i>	200 руб.
<b>Грибное лукошко 160гр.</b> <i>(Ассорти из маринованных маслят, моховиков и груздей.)</i>	480 руб.
<b>Мясное плато 250/100/20/5 гр.</b> <i>(Ассорти из четырех видов мяса, подкопченного в собственной коптильне на ольхово – яблоневого щепе с домашней маринованной свеклой.)</i>	1225 руб.
<b>Сало с грудинкой 240 гр.</b> <i>(Домашнее сало с грудинкой на тёплых тостах, с соленым огурчиком и красным луком.)</i>	380 руб.
<b>Селёdochка под водочку 225 гр.</b> <i>(Подается с запеченным картофелем, маринованным и зеленым луком.)</i>	440 руб.
<b>Красная икра с хлебными тостами 60/30/30/15/6 гр.</b> <i>(Икра лососевых с тостами, сливочным маслом, лимоном, маслинами и оливками.)</i>	750 руб.
<b>Строганина из муксуна 70/10 гр.</b> <i>(Подается на льду с морской солью, сдобренной клюквенным соком.)</i>	560 руб.
<b>Семужка 160 гр.</b> <i>(Семужка домашнего посола с тостами, сливочным маслом и лимоном.)</i>	840 руб.
<b>Сырное плато 250 гр.</b> <i>(Сыры Пармезан, Дор Блю, Моцарелла, мягкий сыр Буко, с хлебными тостами, цветочным медом, виноградом и грецким орехом.)</i>	730 руб.
<b>Тарелка копченых сыров 160 гр.</b> <i>(Сыр Колбасный охотничий нарезка, Сыр Сулугуни нарезка, Сыр Чечил косичка.)</i>	360 руб.
<b>Оливки или Маслины (с косточкой) 100гр.</b>	440 руб.

## Салаты

<b>Салат «Греческий» 200 гр.</b> <i>(Овощи с маслинами и сыром «Фета», под оригинальной заправкой.)</i>	300 руб.
<b>Салат из картофеля по-немецки 240 гр.</b> <i>(Оригинальный салат из обжаренного картофеля, румяных чипсов бекона и медово-горчичной заправкой.)</i>	330 руб.
<b>Салат с куриной печенью и грибами 170 гр.</b> <i>(Теплый салат с куриной печенью, белыми грибами шампиньонами, томатами чери и малиновой заправкой.)</i>	550 руб.
<b>Салат «Цезарь с курицей» 205 гр.</b> <i>(Салат «Цезарь» с классическим соусом и куриным филе, приготовленном на гриле. )</i>	520 руб.
<b>Салат «Цезарь» с креветками 180 гр.</b> <i>(Салат «Цезарь» с классическим соусом и королевскими креветками. .)</i>	620 руб.
<b>Салат «ГеррДорф» 220 гр.</b> <i>(Фирменный салат из мяса индейки, отварного языка, сыра и шампиньонов.)</i>	610 руб.
<b>Салат МейерДорф 255 гр.</b> <i>(Деревенский салат с креветками, кальмарами, маринованной семгой, яйцом и грибами, заправленный домашним майонезом. Подается в корзиночке из хрустящего теста.)</i>	720 руб.
<b>Салат «Капрезе» 220 гр.</b> <i>(Сочные томаты с моцареллой «Гальбани» под соусом «Песто»и кремом «Бальзамик» с кедровыми орешками.)</i>	640 руб.
<b>Салат «Парадайз» 185 гр.</b> <i>(Салат из спелого авокадо, сочных томатов, жареных креветок и грибов.)</i>	710 руб.
<b>Салат Ди Маре 150 гр.</b> <i>(Микс из тигровых и коктейльных креветок с томатами на листьях хрустящего салата)</i>	640 руб.
<b>Салат «Юлитс» 160 гр.</b> <i>(Руккола, мидии, тигровые креветки ,сыр Пармезан с соево- бальзамической заправкой.)</i>	670 руб.

## Горячие закуски

<b>Гренки ассорти</b> 150/50 гр. <i>(Ассорти бородинских гренек запеченных с сыром и чесноком.)</i>	295 руб.
<b>Сырные шарики</b> 120/30 гр. <i>(Шарики из сыра «моцарелла» с добавлением перца халапеньо, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	380 руб.
<b>Сырные палочки по-римски</b> 160/30 гр. <i>(Сырные палочки в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаются с томатным соусом.)</i>	380 руб.
<b>Дровишки</b> 150/50 гр. <i>(Аппетитные золотистые трубочки из лаваша, фаршированные брынзой и сыром. «Гауда» Подаются с фирменным соусом.)</i>	440 руб.
<b>Судак Орли</b> 150/30/30 гр. <i>(Филе судака в кляре «Орли». Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	410 руб.
<b>Кольца кальмаров</b> 200/30 гр. <i>(Кольца кальмаров по собственному рецепту. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	720 руб.
<b>Креветки к пиву</b> 200/400 гр. <i>(Креветки отварные со специями, креветки жареные «классические» или «по-тайски», на Ваш выбор.)</i>	800/1600 руб.
<b>Куриные крылышки</b> 250 гр. <i>(Пикантные, острые или в южно-американском соусе- на Ваш выбор.)</i>	470 руб.
<b>Свиные ушки</b> 200/5 гр. <i>(Копченые свиные ушки с карбонатом из собственной коптильни, приготовленные на раскаленной сковороде.)</i>	550 руб.
<b>Брокен</b> 150/60/30/15 гр. <i>(Маленькие пирожки с мясом молодого барашка. Подаётся с рагу из лесных грибов и оригинальным соусом.)</i>	610 руб.

## Блюда на компанию

<b>Фламмокухен с сыром и беконом</b> 550 гр. <i>(Пирог с огня с сыром и беконом.)</i>	770руб.
<b>Пивной сырный сет</b> 450/30/30гр. <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.
<b>Воршпайзе зум Бир</b> 600/30/30 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.
<b>«Великолепная пятерка»</b> 700/50гр. <i>(Пивной Микс : крылья в южно-американском соусе, сердечки «фри», Куриные палочки, грибы «по-провансальски», куриные шарики с копченым сыром. Подаётся с кисло-сладким соусом.)</i>	1299руб.
<b>Ассорти рыбное</b> 380/30/30 гр. <i>(Омуль, Муксун, Ряпушка холодного копчения)</i>	1350 руб.
<b>Ассорти из Морепродуктов</b> 450/30/30гр. <i>(Мидии, кальмары, креветки, приготовленные в собственной коптильне. Подается с медово-имбирным соусом и лимоном.)</i>	1995руб.

## Супы

<b>Бограч 200/200 гр.</b> <i>(Наваристый суп гуляш из телятины в хлебе.)</i>	440 руб.
<b>Крем-суп из шампиньонов 315 гр.</b> <i>(Нежный суп из шампиньонов, томленных в сливках)</i>	320 руб.
<b>Лапша куриная 350 гр.</b> <i>(Лапша на наваристом курином бульоне. Подается с голенью цыпленка и зеленью.)</i>	330 руб.
<b>Борщ 300/30 гр.</b> <i>(Фирменный борщ с телятиной и сметаной.)</i>	360 руб.
<b>Грибной суп по-тирольски 300/20 гр.</b> <i>(Сливочный суп с лесными грибами, картофелем и луком пореем. Сервируется крутонами из деревенского хлеба.)</i>	510 руб.
<b>Солянка мясная сборная 250/20/5 гр.</b> <i>(Солянка мясная сборная с каперсами, маслинами, лимоном и сметаной.)</i>	440 руб.
<b>Уха рыбацкая 350 гр.</b> <i>(Уха из рыбы, тигровых креветок и фюме из морской форели. Подается с хреном.)</i>	550 руб.

## Паста

<b>Паста Карбонара 275 гр</b> <i>(Итальянская паста с беконом, сливочным соусом и перепелиным яйцом.)</i>	490 руб.
<b>Паста с белыми грибами 245 гр.</b> <i>(Домашняя паста с белыми грибами под сливочным соусом и сыром Пармезан.)</i>	590 руб.
<b>Паста Неро с креветками 240 гр.</b> <i>(Спагетти цвета «Неро» с тигровыми креветками и томатами черри под сливочным соусом.)</i>	700 руб.

## Горячие блюда

<b>Бефстроганов</b> 150/120/30 гр. <i>(Подаётся с картофельным пюре и тар-таром из соленого огурца.)</i>	660 руб.
<b>Телячьи щеки</b> 180/80/50 гр. <i>(Подаются с морковным пюре и перечным соусом.)</i>	930 руб.
<b>Говяжий язык на гриле</b> 90/110/30/10 гр. <i>(Подаётся с муссом из хрена и чипсами из сельдерея.)</i>	740 руб.
<b>Свиная рулька</b> 1шт./200/30/20/20 гр. <i>(Запеченная свиная рулька. Подаётся с картофельным пюре, тушёной капустой, соусами: хрен, горчица .)</i>	1150 руб.
<b>Рулька ягненка</b> 1шт./200/20/20 гр. <i>(Подаётся с печеным картофелем, хреном и горчицей.)</i>	1250 руб.
<b>Цыпленок «Тапака»</b> 270/30/10 гр. <i>(Цыплёнок, зажаренный под гнётом, по фирменному рецепту.)</i>	770 руб.
<b>Рыбная сковорода</b> 335 гр. <i>(Запеченная Семга в сливочном соусе с добавлением картофеля сладкого болгарского перца, спелых томатов и лука под сырной корочкой.)</i>	830 руб.
<b>Муксун в сырном соусе</b> 350 гр. <i>(Филе Муксуна запеченное в сырном соусе с овощами .)</i>	990 руб.
<b>Сковорода по-бременски</b> 350 гр. <i>(Запеченная с овощами свиная корейка и говяжья вырезка под сырной корочкой.)</i>	830 руб.
<b>Телятина «ДюсельДорф»</b> 150/100/50 гр. <i>(Спинка молодого теленка с рагу из овощей под соусом из свежих опят.)</i>	870 руб.
<b>Свиная шейка Фердинанд</b> 150/150/30 гр. <i>(Сочный кусок свиной шейки, поджаренный до золотистой корочки. Подается с фирменным грибным штруделем.)</i>	690 руб.
<b>Телячьи медальоны «Шафт»</b> 120/75/30 гр. <i>(Телячьи медальоны с картофельным gratenem и соусом из свежей клюквы.)</i>	890 руб.
<b>Бургер ДОРФ</b> 290/100/50 гр. <i>(Бургер с котлетой из мраморной телятины и беконом. Подаётся с салатом «коул слоу» и картофелем фри.)</i>	650 руб.
<b>Дабл бургер ДОРФ</b> 500/100 гр. <i>(Большой бургер с двумя котлетами из мраморной телятины, большим количеством сыра и фирменного соуса. Подается с картофелем фри.)</i>	870 руб.
<b>Свиные ребра «Гордон Люкс»</b> 500/120/100 гр. <i>(Свиные ребра, томленные в апельсиновом соусе. Подаются с запеченным картофелем, салатом «коул слоу»)</i>	1300 руб.

## Мангал (мясо)

**Ассорти мясное на мангале (на 2 персоны) 600/150/100/50/50 гр. 2300 руб.**

*(Шашлычки из телятины, свинины и курицы, люля-кебаб из баранины и телятины. Подается с печеным картофелем, фирменным томатным соусом и соусом ткемали.)*

**Стейк из мраморной говядины 350(в сыром виде)/55/30гр. 1250 руб.**

*(Рекомендуемая степень прожарки medium well. Подается с перечным соусом и «фирменным» салатом.)*

**Стриплойн 400(в сыром виде)/55/30гр. 1800руб.**

*(Говядина зернового откорма. Рекомендуется прожарка medium.*

*Подается с перечным соусом и «фирменным» салатом.)*

**\*\*\*Рибай стейк 400(в сыром виде)/55/30гр. 2950руб.**

*(Говядина зернового откорма. Рекомендуется прожарка medium.*

*Подается с перечным соусом и «фирменным» салатом.)*

**Утиная грудка на углях 210/60/30 гр. 770 руб.**

*(Утиная грудка, жаренная на древесных углях с ананасами.*

*Подается с легким цитрусовым салатом.)*

**Шашлык из курицы 150/90/40 гр. 610 руб.**

*(Шашлык из курочки, маринованный по специальному*

*рецепту. Подается с картофелем, приготовленным на гриле.)*

**Шашлык из свинины 160/130 гр. 670 руб.**

*(Свиная шейка, маринованная в пряных травах, приготовленная на углях.)*

**Шашлык из телятины 150/130 гр. 880 руб.**

*(Телятина, маринованная в пикантных специях.)*

**Шашлык из баранины 160/130 гр. 890 руб.**

*(Шашлык из мяса молодого барашка.)*

**Каре ягненка 150/60/20гр. 1050 руб.**

*(Каре ягненка приготовленное на углях, подается с овощами гриль.)*

**Люля-кебаб из молодого барашка и телятины 150/50/30/30 гр. 780 руб.**

*(Люля-кебаб из телятины и молодого барашка.)*

## Мангал (рыба)

**Лосось стейк 160/50/30 гр. 1200 руб.**

*(Филе лосося, томленое на углях, по специальному рецепту. Подается с имбирным соусом)*

**Сибас на гриле 220/30/50 гр. 845 руб.**

*(Сибас на мангале с овощами.)*

**Шашлык Фиш Сет 160/30/20/20 гр. 1050 руб.**

*(Шашлык из филе лосося, трески, тигровых креветок под соусом из красной икры.)*

**\*\*\*СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ!**

## Домашние котлеты

**Котлета из индейки 170/100/80 гр.** 450 руб.  
*(Подаётся с картофельным пюре и хрустящим солёным огурчиком.)*

**Котлета по-киевски 130/75/50 гр.** 450 руб.  
*(Подаётся с картофелем фри)*

**Котлета Пожарская 150/120гр.** 520 руб.  
*(Подаётся с картофелем в соусе из белых грибов)*

## Колбаски собственного приготовления

**Ассорти колбас (на 2 персоны)**  
510/100/60/40/30/30 гр. 1650 руб.  
*(Ассорти из четырех видов колбас, обжаренных на гриле. Подается с тушеной капустой, пшеничными гренками, соусами горчица и хрен)*

**Бюргерская колбаска 190/100/100/75/25 гр.** 770 руб.  
*(Подкопченная колбаса, по оригинальному рецепту с ароматными специями. Подается с тушеной капустой, картофельным пюре, хрустящими солеными сушками, соусами горчица и хрен.)*

**Куриные с грибами 160/100/100/20 гр.** 570 руб.  
*(Подаются с картофелем по-деревенски, тушеной капустой и соусом горчица.)*

## Гарниры

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

## Соусы

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



## Десерты

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



# BAP

