

Бюргер

**АППЕТИТНЫЙ
КУСОЧЕК БАВАРИИ
В САМОМ ЦЕНТРЕ
ВЛАДИМИРА**



РАЗЛИВНОЕ ПИВО:



ZLATA ВОНЕМІА (ЗЛАТА БОГЕМИЯ)

Чехия, светлое,
алкоголь 5%, плотность 12%
0,3л.- **370Р** / 0,5л.- **580Р**



Kastel (Кастил)

Босния и Герцеговина, светлое,
алкоголь 4,6%, плотность 10,9%
0,3л.- **345Р** / 0,5л.- **545Р**



STRAKOVICE TMAVE (Страковице Темное)

Россия, темное,
алкоголь 4,5%, плотность 11%
0,3л.- **265Р** / 0,5л.- **385Р**



Василеостровское Хлебное

Россия, светлое, пш. неф.,
алкоголь 5%, плотность 12%
0,3л.- **265Р** / 0,5л.- **385Р**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО:



Kriek De Lutin (Крик де Лютин)

(Россия)
вишневое,
алкоголь 4%

0,33л. **385Р**



ПУАРЕ

(Россия)
грушевый сидр,
алкоголь 4,7%

0,33л. **385Р**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО:



Guinness Draught (Гиннесс драфт)

(Ирландия)
темный стаут,
алкоголь 4,2%,
плотность 18,5%
0,5л. **600₽**



Майзелс Вайс

(Германия)
светлое,
безалкогольное,
пшеничное нефilterованное,
Алкоголь 0,5%
0,5л. **600₽**



Бакалар

(Чехия)
светлое,
безалкогольное,
фильтрованное
Алкоголь 0,5%
0,33л. **440₽**

ЗАКУСКИ К ПИВУ:

Брецн

Традиционная закуска к пиву в Баварии во время Октоберфеста. Легендарный немецкий крендель оригинальной формы. Лучший друг пенного создаст праздничную атмосферу за Вашим столом!

2/200гр. **270₽**



Чесночные креветки

Это не просто креветки, это — лучшие друзья нашего пива! Они очищены и обжарены на прямом растительном масле, куда добавляются соль, немного чеснока и орегано.

1/135гр. **920₽**



Фисташки

(отборные, крупные, солёные)

1/75гр. **385₽**

Куриные стрипсы

Хрустящие куриные нагетсы, маринованные со специями и обжаренные до хрустящей корочки. Подаются с картофелем фри и пикантным чесночным соусом.

200/100/55 гр. **640₽**



Большое пивное ассорти

Устройте настоящий пир! Кольца кальмаров, тигровые креветки, клешни краба (имитация), луковые кольца, вкуснейшая мойва. Подается с соусами Тар-Тар и Блю-Чиз.

1 порция 570 гр. **1950₽** 1/2 порции 285 гр. **1050₽**



ЗАКУСКИ К ПИВУ:



Запеченные свиные ребра

Свиные ребра, маринованные по- чешскому рецепту. Запеченные под оригинальным соусом. Подаются с пшеничными чипсами, свежими овощами и оригинальным соусом.

565гр. **1300Р**

Острый момент

Вкуснейшие пирожки из рисового теста с пикантной мясной начинкой. Подаются с острым томатным соусом.

160/30/25гр. **630Р**



Креветки отварные

Классика!

1050Р

200/20гр.



Креветки Баттерфляй

Креветки, обжаренные на подсолнечном масле с добавлением соевого соуса, паприки, чеснока и соуса Рэд Дэвил. Острые ощущения гарантированы!

1050Р

210/20гр.



Жареный сыр

Пикантный рассольный сыр, обжаренный в сухарной панировке до хрустящей корочки, подается с клюквенным соусом.

750Р

260/30гр.



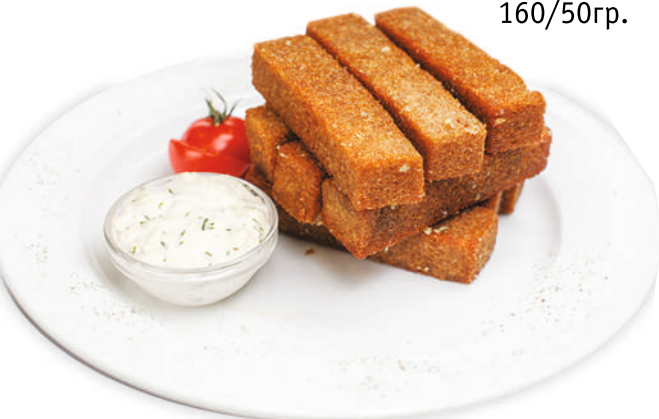
Ржаные гренки с чесноком

МЕГАХИТ закусок к пиву!

Подаются с соусом на Ваш выбор: Тар-тар, Блю Чиз, Чесночный соус

325Р

160/50гр.



Домашние картофельные чипсы

Это действительно натуральные чипсы. Ничего лишнего, только свежий картофель, свежее масло и соль. Собственное производство.

50/30/20гр. **325Р**



Холодные закуски

Сало домашнее

Фирменный рецепт нашего шеф-повара. Кусочки свиной грудинки маринуются в смеси соли, перца, лаврового листа, кориандра, гвоздики и чеснока. Сало подается с ржаными гренками, свежим чесноком.

Комплимент рюмка водки.

480 ₺
80/80/30 гр.



Семга слабого посола

Фирменный рецепт нашего шеф-повара.

1045 ₺
90/25 гр.



Соленья

Соленые огурчики, маринованные помидорчики, квашеная капуста, острый соленый перец, красный маринованный чесночок.

545 ₺
1/400 гр.



Селедочка с лучком

Селедочка, нарезанная небольшими кусочками, с тонкими кольцами красного лука и обжаренной картошечкой. Ничего аппетитнее еще не придумали!

510 ₺
110/90/30 гр.



Свежие овощи

Заряд бодрости и витаминов в любой сезон! Болгарский перец, редис, морковь, свежий огурец, помидорки Черри — на подложке из салата Романо и соусом Блю-Чиз.

420 ₺
270/30 гр.



Карпаччо из говяжьей вырезки

Тонко нарезанные и отбитые ломтики говяжьей вырезки, украшенные салатом Фризе, Лолло-россо и плодами каперса.

825 ₺
100/20/40 гр.



Салаты

Бургомистр

Свежайшая говяжья вырезка, обжаренная в соевом соусе, подрумяненный болгарский перец, спелые помидоры и свежий огурчик смешиваются с микс-салатом и заправляются горчичным соусом. Салат подается с тертым Пармезаном, обжаренными ломтиками бекона и луком фри.

765 ₽
1/230 гр.



Салат Бюргера

Традиционный немецкий теплый салат. Обжаренные картофель и колбаса выкладываются на салат Айсберг, приправленный майонезом и горчицей. Очень сытно!

520 ₽
1/320 гр.



Португальский салат

Любопытное сочетание кальмара, обжаренных шампиньонов, отварной говядины, сладкого перца и корнишонов. Заправляется салат соусом на основе майонеза.

645 ₽
1/220 гр.



Салат с пьяными креветками, моцареллой и томатами

Тигровые креветки обжаренные с добавлением текилы, микс-салата, мини моцарелла, помидоры Черри, Пармезан.

820 ₽
1/200 гр.



Салаты

Салат с креветками и манго

Обжаренные тигровые креветки, тайское манго, свежий огурец, микс салатов, тертый арахис и оригинальная заправка с добавлением кокосового молока, лайма, мяты и капли соевого соуса.

800 ₺

1/230 гр.



Салат со Страчателлой и слабосоленым лососем

Слабосоленый лосось, сыр Страчателла, микс салатов, тайское манго, свежий огурец, заправка из оливкового масла с добавлением меда, сока лайма и сока апельсина.

820 ₺

1/200 гр.



Цезарь с курицей

Король салатов! Листья Романо, Лоло-Россо, Айсберга сочетаются с куриным филе, тертым Пармезаном, сухариками, помидорками Черри. Заправляется салат фирменным соусом Цезарь.

835 ₺

1/230 гр.



Салат Греческий

Свежайшей брынзы и спелым маслинам аккомпанируют свежие огурцы, помидоры, болгарский перец и лук. Заправка из оливкового масла с орегано завершают композицию.

545 ₺

1/280 гр.



Любимый салат Густава

Традиционный баварский рецепт! Отварная говядина, нарезанная тонкой соломкой, смешивается с маринованным белым луком и заправляется майонезом.

635 ₺

250/20 гр.



Салат из свежих овощей

Просто и свежо! Помидоры, огурцы, болгарский перец, белый лук, специи, орегано. Заправка на выбор: майонез, сметана, оливковое масло.

415 ₺

210/20 гр.



Супы

Суп Гуляш

В составе этого сытного блюда, приготовленного по старинному венгерскому рецепту, – разварная говядина, лук, морковь, перец, томатная паста, орегано, тимьян и паприка. Подается со сливками.

465 ₺
300/20 гр



Крем-суп из тыквы и креветок

Нежный крем-суп на основе тыквы с добавлением сливок, капли соевого соуса и обжаренных тигровых креветок. Подается со слегка подсушенным хлебом Тартин.

425 ₺
275/30 гр



Солянка мясная

Загадку нашей солянки знает только шеф-повар. Мы не будем раскрывать рецепт. Вы должны это попробовать!

465 ₺
250/30 гр



Борщ

Это не просто борщ, это Борщ! Подается с зеленью, сметаной, домашним салом, ржаными гренками.

Комплимент рюмка водки.

495 ₺
300/175 гр



Горячие блюда из рыбы

ЛА МОРЕ

Филе трески обжаренное до золотистой корочки. Подается с соусом Песто на подушке из картофельного пюре с добавлением шпината и капельки трюфельного масла. Больше никаких компромиссов между пользой и вкусом!

980 ₺

130/130/50 гр.



Семга по-итальянски

Обжаренное, с добавлением белого вина филе лосося, пенне, сливки, помидоры, сладкий перец.

750 ₺

1/260 гр.



Стейк из лосося

Стейк лосося, обжаренный на гриле. Подается на подушке из обжаренных овощей.

1900 ₺

140/170 гр.



Жаркое из морепродуктов

Мидии, тигровые креветки, кальмары томленные в томатном соусе с добавлением базилика, специй и капли чесночного масла. Подается со слегка подсушенным хлебом Тартин.

900 ₺

320/30 гр.



Паста с креветками в сливочном соусе

Тигровые креветки, белое вино, сливки, сыр Пармезан.

825 ₺

215 гр.



Поке с индейкой

Индейка в соусе Терияки, киноа, зеленая фасоль, чука-салат и Спайси-соус.

620 ₺

410 гр.



Горячие блюда

Гриль-стейк

Стейк из говяжьей вырезки обжаривается на гриле, подается с микс салатом, сливочно-грибным и перечным соусами.

Рекомендуем степень прожарки: medium, medium well.

1600 ₺

200/35/60 гр.



* Вес стейка указан в сыром виде. Вес готового стейка будет зависеть от выбранной вами степени прожарки.

Кебаб из баранины

Сочный, обжаренный на гриле кебаб из рубленой мякоти баранины с добавлением говядины, лука и кинзы.

875 ₺

140/95/30 гр.



Гранд бургер

Сочная котлета из говяжьей вырезки с добавлением бекона, воздушная пшеничная булочка, сыр Чеддер и томатный соус. Подается с картофелем по-деревенски и томатным соусом.

765 ₺

340/100/30 гр.



Горячая сковорода

Отборные кусочки говяжьей вырезки обжарены с луком и грибами, дополнены жареным картофелем, болгарским перцем, помидорами и маринованным огурцом. Все это великолепие приправляется фирменным соусом нашего шеф-повара и запекается в духовке.

825 ₺

1/400 гр.



Рулька свиная

Запеченная свиная рулька, маринованная по специальному старинному рецепту.

1375 ₺

700/100/30 гр.



ИЗ МЯСА

Жаркое «Айнтопф»

Традиционное блюдо Баварской кухни. Кусочки говяжьей мякоти, томленные в горшочке с грибами, картофелем и свежими томатами со сливками.

765 ₽
1/350 гр.



Жаркое из баранины

Мякоть баранины томленая с белым луком и специями, затем обжаренная с добавлением чеснока, соевого соуса и соуса ред дивил, с обжаренным сладким перцем, томатами, баклажаном, зеленой фасолью и шампиньонами.

820 ₽
1/280 гр.



Шницель венский

Обжаренное в сухарях сочное мясо свиной шейки подается с пивным гарниром — картофельным пюре, тушеной капустой, морковью по-корейски, маринованным чесночком.

580 ₽
160/100 гр.



Мясо по-тайски

Отборные кусочки мраморной говядины породы «BLACK ANGUS», тушенные со сладким перцем, красным луком, с добавлением соуса Терияки и семян кунжута.

765 ₽
1/190 гр.



Пьяная свинина

Пьянящий вкус! Свинина, обжаренная с луком и болгарским перцем с добавлением коньяка.

820 ₽
1/300 гр.



Жаркое «Три кабана»

Сочные кусочки свиной шейки обжарены с луком, болгарским перцем, грибами, картошкой и пряными травами.

1375 ₽
1/500 гр.



Колбаски

Швабские

Ароматные колбаски из свинины и говядины, обжаренные на гриле. Традиционный немецкий рецепт.

700 ₺

160/100/30 гр.



Мексиканские колбаски

Колбаски из свинины и говядины, с добавлением черного перца и мускатного ореха. Весьма оригинально и очень вкусно. Попробуйте!

650 ₺

170/100/30 гр.



Колбаски из баранины

Ароматные колбаски из баранины, обжаренные на гриле. Подаются с картофельным пюре, тушеной с беконом капустой и луком фри. С соусом на Ваш выбор.

935 ₺

130/100/30 гр.



Франкфуртские

Колбаски-гриль из куриного мяса.

650 ₺

170/100/30 гр.



Корзинка свежесыпеченного хлеба

Ассорти из ржаных и пшеничных булочек собственного приготовления.

330 ₺

1/150 гр.



Картофель Бюргер

Наш фирменный рецепт приготовления картофеля!

275 ₺

150/20 гр.



Картофельное пюре

220 ₺

150/30 гр.



Картофель фри

330 ₺

1/150 гр.



Капуста, тушеная с беконом

Свежая белокочанная капуста тушеная с луком, морковью и сырокопченным беконом.

220 ₺

150/20 гр.



Овощи гриль

Замаринованные в оливковом масле со специями, овощи обжариваются на гриле, сохраняя все полезные свойства! Баклажаны, цукини, болгарский перец, помидоры.

385 ₺

1/150 гр.



110 ₺
1/30 гр.

Соусы

Сацебели, Ткемали, Барбекю, сладкая горчица, томатный соус, майонез, кетчуп, сметана, сливочно-грибной соус, мед, сырный соус, тар-тар.

Десерты

Брауни кекс

Классический американский десерт. Подается с шариком мороженого и шоколадным топингом.

325 ₺

60/50/20 гр.



Чизкейк

Классический чизкейк Нью-Йорк. С топингом на Ваш выбор: клубника, шоколад, малина, карамель. Украшается шоколадной стружкой и веточкой мяты.

400 ₺

120/20 гр.



Штрудель с яблоками

Классический Венский штрудель с яблоками, изюмом и корицей. Подается с шоколадным топингом, заварным кремом, шариком сливочного пломбира.

435 ₺

105/85 гр.



Сливочное мороженое

На Ваш выбор: сливочный, клубничный или шоколадный пломбир. С топингом на Ваш выбор: клубника, шоколад, малина, карамель.

360 ₺

150/20 гр.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ:

Чай чёрный/зелёный
пакетированный

1/160мл. **150₺**

Чай заварной черный
(Классический / с чабрецом / имбирем / бергамотом)

220₺/330₺
350мл./700мл.

Чай заварной зелёный
(Классический / с жасмином / с имбирем)

220₺/330₺
350мл./700мл.

Чай ароматизированный
«Фруктовый сад»
(Шиповник, изюм, гибискус, ежевика и клубника)

220₺/330₺
350мл./700мл.

Чай ароматизированный
«Таёжный»
(Чай Ассам, можжевельная ягода, цветки василька, лист вербены, клубника, миндальный орех)

220₺/330₺
350мл./700мл.

КОФЕ:

Эспрессо

60мл. **165₺**

Двойной Эспрессо

100мл. **275₺**

Американо

160мл. **190₺**

Капучино

210мл. **300₺**

Латте

200мл. **325₺**

(Сироп на Ваш выбор)

Глинтвейн

190/40мл. **545₺**

Алкольный

Глинтвейн

190мл. **245₺**

Безалкогольный

КАРТА БАРА

Вино

ВИНА ПО БОКАЛАМ (Сербия):

150мл./1000мл.

Винокалем Вранац красное сухое

450Р/3000Р

Крепость: 11,5% **Цвет:** вино имеет глубокий рубиново-красный цвет с бордовыми отблесками.

Вкус: вино отличается интенсивным, умеренно танинным, приятным вкусом с насыщенными фруктово-ягодными тонами, свежей кислотностью и сухим, гармоничным послевкусием. **Аромат:** вино обладает выразительным ароматом с насыщенными тонами темных фруктов и ягод. **Сорт винограда:** Вранац

Винокалем Вранац красное полусладкое

450Р/3000Р

Крепость: 11,5% **Цвет:** вино имеет темный красно-рубиновый цвет. **Вкус:** вино обладает насыщенным, мягким, гармоничным вкусом с округлыми танинами, свежей ягодной кислоткой и приятным, фруктовым, сладковатым послевкусием. **Аромат:** у вина приятный аромат с выразительными тонами спелых темных фруктов и ягод, украшенными нюансами сладких специй. **Сорт винограда:** Вранац

Винокалем Рислинг белое сухое

450Р/3000Р

Крепость: 11% **Цвет:** вино привлекает золотисто-соломенным цветом. **Вкус:** вкус вина питкий, достаточно насыщенный, свежий, фруктовый, с приятной цитрусовой кислоткой в сухом послевкусии. **Аромат:** в нежном аромате вина гармонично переплетаются фруктовые и цветочные оттенки. **Сорт винограда:** Рислинг

Винокалем Рислинг белое полусладкое

450Р/3000Р

Крепость: 11% **Цвет:** у вина светло-соломенный цвет. **Вкус:** мягкий, округлый вкус вина отличается хорошим балансом фруктовой сладости и сбалансированной кислотностью. Послевкусие приятное, деликатное. **Аромат:** вино обладает приятным, деликатным ароматом с нотами сладких фруктов и белых цветов. **Сорт винограда:** Рислинг

ВИНА ФРАНЦИИ:

750мл.

Шамбо красное сухое

3000Р

Крепость: 12% **Цвет:** вино насыщенного красно-рубинового цвета. **Вкус:** вкус вина питкий, свежий, фруктовый, с легкой танинной терпкостью, сбалансированной кислотностью и приятным, сухим послевкусием, украшенным сочной ягодной кислоткой. **Аромат:** вино обладает приятным ароматом с многогранными фруктовыми и ягодными тонами. **Сорт винограда:** Темпранильо 100%

Шамбо белое сухое

3000Р

Крепость: 11% **Цвет:** вино светло-золотистого цвета. **Вкус:** вино отличается легким, питким, мягким вкусом с нежной фруктовой сладостью, тонкой кислотностью и приятными медовыми тонами в шелковистом послевкусии. **Аромат:** в аромате вина угадываются нотки спелых косточковых фруктов, меда, белых цветов и сена. **Сорт винограда:** Айрен 50%, Виура 50%

ВИНА ГРУЗИИ (Тифлисский Винный Погребь):

750мл.

Киндзмараули красное полусладкое

2700Р

Крепость: 11,0% **Цвет:** вино приятного темно-рубинового цвета с фиолетовым оттенком. **Вкус:** вино обладает бархатистым, гармоничным, округлым вкусом с ненавязчивой горчинкой, мягкими танинами, тонами черешни, черной смородины, граната и продолжительным послевкусием. **Аромат:** изысканный аромат вина чарует нотками смолы, ежевики, вишни. **Сорт винограда:** Саперави 100%

Твиши белое полусладкое

2700Р

Крепость: 10,0-15,0% **Цвет:** вино бледно-янтарного цвета. **Вкус:** гармоничный, свежий вкус вина сочетает цветочные и медовые оттенки, нюансы дыни и груши. Послевкусие чистое и продолжительное. **Аромат:** аромат вина соблазняет оттенками сухофруктов, дерева и ванили. **Сорт винограда:** Цоликаури 100%

ВИНА АВСТРИИ:

750мл.

Ландгут Рислинг белое сухое

3200Р

Крепость: 12,5% **Цвет:** вино соломенно-золотистого цвета. **Вкус:** вино обладает освежающим, гармоничным вкусом с нотками яблок, персика, абрикоса и лайма, хрустящей кислоткой и живым послевкусием. **Аромат:** вино привлекает свежим, изысканным ароматом, сотканным из нот персика, лимона, грейпфрута и минералов. **Сорт винограда:** Рислинг 100%

ВИНА ИТАЛИИ:

750мл.

Коса Беллиссима Кьянти красное сухое ДОКГ 3200Р

Крепость: 12,0% **Цвет:** вино насыщенного рубинового цвета. **Вкус:** вкус вина мягкий, округлый, с фруктовыми оттенками и сбалансированной кислотностью в продолжительном послевкусии. **Аромат:** вино обладает выразительным ароматом с характерными фруктовыми оттенками и легкими пряными нюансами. **Сорт винограда:** Санджовезе 85%, Канайоло 10%, Чильдежоло 5%

Петрафорте Монтепульчано д'Абруццо ДОС красное сухое 2650Р

Крепость: 10-15% **Цвет:** вино рубиново-красного цвета. **Вкус:** вкус вина мягкий, гармоничный, с выраженной доминантой фруктово-ягодных оттенков, деликатными танинами, бархатистой текстурой и приятным финалом средней длины. **Аромат:** элегантный аромат вина изобилует нотами темной спелой вишни, ежевики, малины, черной и красной смородины, рябины, черники и клубники. **Сорт винограда:** Монтепульчано 100%

Чизальто Пино Гриджио белое сухое 2650Р

Крепость: 12% **Цвет:** вино привлекает золотисто-соломенным цветом. **Вкус:** Вино обладает мягким, фруктово-цветочным вкусом с элегантной кислоткой и сдержанным послевкусием. **Аромат:** вино чарует гармоничным, свежим ароматом с доминирующими оттенками белых цветов, трав и цитрусовых. **Сорт винограда:** Пино Гриджио 100%

ВИНА РОССИИ:

750мл.

Рислинг Высокий берег белое сухое 1650Р

Крепость: 11-13% **Цвет:** от светло-соломенного до соломенного. **Вкус:** свежий, легкий, гармоничный. **Аромат:** типичный, сортовой, с легкими цветочными и фруктовыми нотами. **Сорт винограда:** Рислинг рейнский

Шато Тамань резерв Шардоне белое сухое 2350Р

Крепость: 11-13% **Цвет:** от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного. **Вкус:** полный, мягкий, бархатистый, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью. **Аромат:** свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с тонким дубом, невероятно отражают аромат вина. **Сорт винограда:** Шардоне, производится в контакте с дубом и выдерживается 12 месяцев

Аристов Анима. Пино Гриджио белое сухое 1650Р

Крепость: 10-12% **Цвет:** от светло-соломенного до соломенного с золотисто-телесным оттенком. **Вкус:** сочный, свежий, повторяющий аромат. **Аромат:** свежий, чистый с преобладанием легких экзотических и фруктово-леденцовых нот. **Сорт винограда:** Пино Гриджио

Аристов Анима. Миллезимато белое брют 2050Р

Крепость: 10-12% **Цвет:** светло-соломенный, с оттенками от зеленоватого до золотистого. **Вкус:** полный, гармоничный, без тонов окисленности. **Аромат:** Развитый, тонкий, соответствующий типу. **Сорт винограда:** Шардоне, Алиготе, Пино Белый, Рислинг Рейнский, Мюллер Тургау

ВИНА ЧИЛИ:

750мл.

Кабериско Ризерва красное сухое 3000Р

Крепость: 13,5% **Цвет:** вино имеет глубокий и интенсивный цвет, с оттенками рубина и граната, что говорит о его зрелости и сложности. **Вкус:** полнотелое вино, с тонами черных фруктов, ванили и дуба. **Аромат:** с оттенками ежевики, сливы и вишни, которые дополняются оттенками ванили, шоколада и специй. **Сорт винограда:** Каберне Совиньон 100%

Мерлиско Ризерва красное сухое 3000Р

Крепость: 13,5% **Цвет:** вино имеет глубокий, рубиново-красный цвет. **Вкус:** полнотелое и сложное, с тонами спелой ежевики и сливы, а также тонкие нотки ванили, специй и дуба. **Аромат:** аромат этого вина интенсивный и привлекательный, с богатыми и сложными слоями темных фруктов, ванили и специй. **Сорт винограда:** Мерло 100%

ИГРИСТЫЕ ВИНА:

750мл.

Каза Массимо Просекко брют (Италия) 3850Р

Крепость: 11,0% **Цвет:** игристое вино соблазняет блестящим бледно-золотистым цветом со стойким перляжем. **Вкус:** вкус игристого вина свежий, мягкий, гармоничный, с элегантными фруктовыми тонами, освежающей кислотностью и интригующим послевкусием. **Аромат:** освежающий аромат игристого вина раскрывается фруктовыми и цветочными оттенками. **Сорт винограда:** Глера 100%

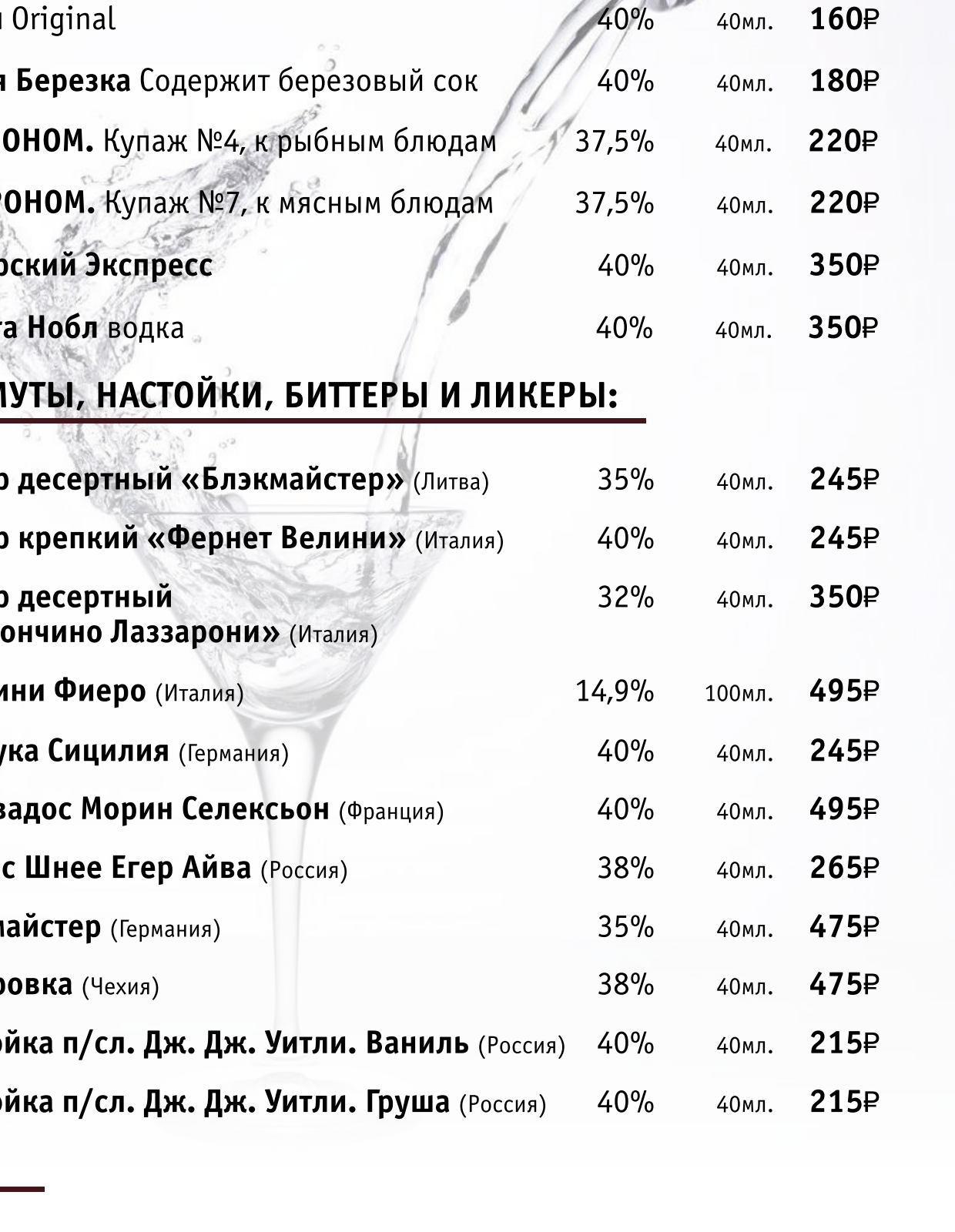
Аббация Кюве Асти ДОКГ сладкое белое (Италия) 3850Р

Крепость: 13,0% **Цвет:** блестящий соломенно-желтый цвет, с тонким перляжем. **Вкус:** яркий и свежий, хорошо сбалансированный вкус, с чудесной сладостью, богатыми медовыми нотками и долгим, ароматным послевкусием. **Аромат:** аромат достаточно интенсивный и понятный, с нотами мускуса, липового цвета, меда и шалфея. **Сорт винограда:** Мускат 100%

Таллеро Просекко ДОК белое сухое (Италия) 200мл./ 1200Р

Крепость: 8-13% **Цвет:** соломенно-золотистого цвета с тонким, стойким перляжем. **Вкус:** легкий, нежный, с фруктово-цитрусовыми оттенками и живой кислотностью. **Аромат:** выразительный аромат вина наполнен тонами яблока, персика, цитрусовыми и цветочными нотами. **Сорт винограда:** Глера 100%

ВОДКА:



Хаски Original	40%	40мл.	160Р
Белая Березка Содержит березовый сок	40%	40мл.	180Р
ГАСТРОНОМ. Купаж №4, к рыбным блюдам	37,5%	40мл.	220Р
ГАСТРОНОМ. Купаж №7, к мясным блюдам	37,5%	40мл.	220Р
Сибирский Экспресс	40%	40мл.	350Р
Белуга Нобл водка	40%	40мл.	350Р

ВЕРМУТЫ, НАСТОЙКИ, БИТТЕРЫ И ЛИКЕРЫ:

Ликер десертный «Блэкмайстер» (Литва)	35%	40мл.	245Р
Ликер крепкий «Фернет Велини» (Италия)	40%	40мл.	245Р
Ликер десертный «Лимончино Лаззарони» (Италия)	32%	40мл.	350Р
Мартини Фиеро (Италия)	14,9%	100мл.	495Р
Самбука Сицилия (Германия)	40%	40мл.	245Р
Кальвадос Морин Селексьон (Франция)	40%	40мл.	495Р
Шнапс Шнее Егер Айва (Россия)	38%	40мл.	265Р
Егермайстер (Германия)	35%	40мл.	475Р
Бехеровка (Чехия)	38%	40мл.	475Р
Настойка п/сл. Дж. Дж. Уитли. Ваниль (Россия)	40%	40мл.	215Р
Настойка п/сл. Дж. Дж. Уитли. Груша (Россия)	40%	40мл.	215Р

РОМ:

Ром «Баку» 4 года Темный (Доминиканская республика)	40%	40мл.	465Р
Ром «Баку Уайт» 3 года Белый (Доминиканская республика)	43%	40мл.	425Р

ТЕКИЛА:

Дон Чинто Сильвер (Мексика) 38% 40мл. **330Р**

Дон Чинто Голд (Мексика) 38% 40мл. **330Р**

КОНЬЯК, БРЕНДИ:

Гранд Нарине ВС 3 года (Армения) 40% 40мл. **245Р**

Маретт VS (Франция) 40% 40мл. **650Р**

Маретт VSOP (Франция) 40% 40мл. **1050Р**

Торрес 10 Гран Резерв (Испания) 38% 40мл. **520Р**

ВИСКИ:

Поугс купажированный (Ирландия) 40% 40мл. **465Р**

Муншайн Раннерс канадский зерновой (Бельгия) 40% 40мл. **385Р**

Муншайн Раннерс шотландский купажированный (Бельгия) 40% 40мл. **385Р**

Крэббис Ярдхэд Синг мальт шотландский односолодовый 8 лет (Великобритания) 40% 40мл. **495Р**

Джемесон ирландский купажированный 40% 40мл. **495Р**

Джек Дэниелс Теннесси (США) 40% 40мл. **495Р**

ДЖИН:

Гардианс Спешл Драй (Германия) 40% 40мл. **245Р**

КОКТЕЙЛИ:

Мохито 200/35мл. **645Р**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соки Сады Придонья в ассортименте



0,2л./1л. 135₽/660₽

Клюквенный морс

0,2л./1л. 135₽/660₽

Лимонад (кола, апельсин, лимон-лайм)

0,33л. 220₽

Тоник

0,33л. 220₽

Энергетический напиток «Бёрн»



0,25л. 265₽

Минеральная вода Боржоми стекло

BORJOMI

0,5л. 385₽

Минеральная вода Святой источник
с газом/без газа



0,5л. 135₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ:

Апельсиновый, грейпфрутовый

0,2л. 440₽

Сельдереевый, яблочный, морковный

0,2л. 300₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ:

Домашний лимонад

На Ваш выбор: Мята-маракуя или Мандарин-огурец.

0,5л./1л. 340₽/640₽

Мохито Безалкогольный

(Спрайт, сироп Сахарный тростник, сок лимона, мята, лайм, лимон)

1/210/20гр. 320₽





Пн - чт: 12:00 - 00:00

Пт, сб: 12:00 - 01:00

Вс: 13:00 - 00:00

Октябрьский пр-т, д. 22а

+7 (4922) 47-20-19

Бургер33.рф