

ПИВНАЯ КАРТА

ВАЙХЕНШТЕФАН ОРИДЖИНАЛ 0,3 л / 0,5 л / **230 / 360 /**
/ *Weihenstephan Original* / **5,1%** /

Светлый фильтрованный баварский лагер. Янтарное пиво с пенной шапкой сливочно-белого цвета. Характерная сладость солода гармонично уравновешена легкой хмельной горчинкой и легким медовым привкусом. Эталон светлого Баварского пива.

МАЙЗЕЛС ВАЙС 0,3 л / 0,5 л / **230 / 360 /**
/ *Maiels Weisse* / **5,7%** /

Традиционное светлое нефiltroванное пиво с мягким сладковатым вкусом и характерным пшеничным ароматом.

ВЕЛЬВЕТ 0,4 л / **290 /**
/ *Velvet Polotmavý Ležák* / **5,1%** /

Чешское разливное полутемное пиво *Velvet Polotmavý Ležák* (Вельвет Полутмавы Лежак) производится чешской пивоварней *Pivovary Staropramen*, практически в самом центре Праги. Данный сорт пива наливается в бокал в купе со специальным азотным газом. Особенность данного пива — это «лавиный эффект», т.е. пиво наливается в бокал в виде кремообразной пены, впоследствии которая превращается в каштаново-красное пиво.

ГРИН КИНГ 0,4 л / **320 /**
/ *Greene King, IPA* / **3,4%** /

Пиво приятного глубокого темно-красного, рубинового цвета. Пена кремовая, плотная, быстро оседает и слоем держится на вершине напитка. Запах еле уловимый, однако «элевые», чуть сладкие хмелевые нотки сразу же ощущаются. Вкус сладковато-пряный, цветочный, с приятной кислинкой.

МАРСТОНС ОЙСТЕР СТАУТ 0,4 л / **330 /**
/ *Marston's Oyster Stout* / **4,5%** /

Oyster в дословном переводе означает «устрица», что подчеркивает, что вы можете наслаждаться изысканным традиционным британским стаутом, особенно в сочетании с устрицами и другими моллюсками. Английский ароматный хмель и солод специальной обжарки способствуют созданию тонкого сочетания фруктового, цветочного и пряного вкусов. Мягкость и тонкий кремовый вкус *Marston's Oyster Stout* не имеет аналогов среди других стаутов.

СТИН БРЮГГЕ БЛОНД 0,3 л / 0,4 л / **240 / 330 /**
/ *Steenbrugge Blond* / **6,5%** /

Бельгийский Эль. Уникальный Грют. Аббатское освежающее светлое пиво с утончённым ароматом дымка и фруктовым нотками. Сухое пиво. Идеальный баланс ароматной палитры и послевкусий создается благодаря многовековой традиции добавления смеси бельгийских трав — Грют (*Gruut*).

СТИН БРЮГГЕ ВИТ БЛАНШ 0,3 л / 0,4 л / **240 / 330 /**
/ *Steenbrugge Wit-Blanche* / **5%** /

Освежающее светлое пшеничное пиво, в приготовлении которого используется 40% пшеницы и 60% солода. Имеет утонченный аромат дымки, который раскрываясь переходит в нотки кориандра и кориасо.

СТИН БРЮГГЕ ДЮБЕЛЬ 0,3 л / 0,4 л / **240 / 330 /**
/ *Steenbrugge Dubbel Bruin* / **6,5%** /

Монастырский рецепт. Темное пиво с ярким солодовым акцентом и фруктовым ароматом. За счет многовековой традиции добавления в пиво смеси бельгийских трав во вкусе доминируют ярко выраженные нотки корицы.

ПАЛМ ЯНТАРНЫЙ ЭЛЬ 0,3 л / 0,4 л / **240 / 330 /**
/ *Palm* / **5,4%** /

Эль глубокого янтарного цвета, который получается за счет применения уникального солода «Палм», который также наделяет пиво неповторимыми нотами карамели и мёда, а тщательная семейная селекция хмеля дополняет пиво выразительным привкусом банана.

КВАК 0,4 л / **370 /**
/ *Kwak* / **6,5%** /

Бельгийское полутемное пиво *Kwak* (Квак) — гордость Бельгии и любимый напиток всех ценителей пива в мире, которое зародилось в XVIII веке в городке Буггенхот. Пиво *Kwak* янтарного цвета эль с фруктовым ароматом из солода, нуги и карамелизованного банана, отличается фруктовым послевкусием с оттенком хмеля.

МОРТ СУБИТ КРИК ЛАМБИК 0,3 л / 0,4 л / **270 / 360 /**
/ *Mort Subite Kriek Lambic* / **4,3%** /

Современные пивовары по сей день используют оригинальный рецепт приготовления фруктового ламбика, добавляя крупные ягоды спелой бельгийской вишни во время дображивания в бочки с ламбиком и оставляют пиво созревать и настаиваться в больших дубовых бочках от 3-ёх месяцев до 3-ёх лет. Благодаря длительной выдержке «Морт Субит Крик Ламбик» обретает очень насыщенный вишневый вкус, который на стадии выдержки в бочках эволюционирует, приобретая богатый вкус.

МОРТ СУБИТ ВИТТЕ ЛАМБИК о,3 л / о,4 л / **280 / 370 /**
/ *Mort Subite Witte Lambic* / **5%** /

Witte Lambic - настоящее живое пиво, молодой нефильтованный и непастеризованный ламбик с добавлением зерен свежей пшеницы и хмеля трехлетней выдержки. Для всех видов бельгийского пива Бланш характерно добавление кориандра, измельченной апельсиновой цедры и небольшого количества истолченных сухих абрикосов, придающих пиву неповторимый легкий аромат.

БУРГОНЬ ДЕ ФЛАНДЕРС о,3 л / о,4 л / **260 / 350 /**
/ *Bourgogne Des Flandres* / **5%** /

«Bourgogne des Flanders» обладает богатым вкусом, многие называют его винным, красновато-коричневым цветом и имеет сливочную пену. Искусный мастер из семьи Ван Хотрив, семь поколений которой варят пиво «Bourgogne des Flanders», с подлинным уважением относится к традиции пивоварения. Это пиво относится к редко встречающимся сортам элей с фруктовым привкусом. Оно создается путём купаживания темного аббатского эля и ламбика с последующим выдерживанием в бочках.

ПЕТРИУС ЭЙДЖЕТ РЕД о,25 л / о,5 л / **245 / 385 /**
/ *Petrus Aged Red* / **8,5%** /

Этот «бельгиец» представляет собой интересный бленд некоего темного эля с выдержанным в дубовых бочках пивом, а для сложности ко всему этому делу еще добавили немного вишневого сока! Точной информации нет, но скорее всего в этом бленде используются два сорта от этой же пивоварни: Petrus Dubbel Bruin в роли «популярного темного эля», а «выдержанным пивом» стал Petrus Oud Bruin, который действительно созревает в дубовых бочках аж 18 месяцев.

СИДР ЯБЛОЧНЫЙ ПОЛУСУХОЙ
«ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ» о,75 л / **420 /**

CRAFT

APA – LAUGHING SAM. БАКУНИН. о,5 л / **360 /**
/ *IBU: 45* / **5,6%** /

Бледный эль в американском стиле, с характерным охмелением. Мощнейший аромат цитрусовых переплетается с ароматом луговых цветов и мёда. Лёгкая солодовая подложка прекрасно гармонирует с выразительной горечью хмеля.

IPA – OCEANSIDE. БАКУНИН. о,5 л / **360 /**
/ *IBU: 45* / **5,7%** /

Мощный хмелевой аромат с яркими нотами фруктов, который с первого глотка перенесет вас из пыльного и душного города в тропический сад. Пока вы будете самозабвенно наслаждаться ароматом, спелая горечь нанесет приятный удар по вашим рецепторам. Но тут же мягкость пшеничного солода создаст отличный баланс.

GOSE – SALTY DOG. БАКУНИН. о,5 л / **360 /**
/ *IBU: 10* / **5,0%** /

Сдержанная хмелевая ароматика, неотъемлемое добавление пряного кориандра и соли, дают интенсивный вкусовой букет, приятно гармонирующий с характерной кислинкой в послевкусии.

BLACK IPA - OLYMPIA. БАКУНИН. о,5 л / **360 /**
/ *IBU: 80* / **6,8%** /

Темное пиво с уклоном в хмелевую составляющую. При варке использовали хмель сортов Simcoe, Warrior, а на сухое охмеление - Amarillo, Citra, Columbus, Simcoe, которые наполнили это "черное" тело густым ароматом горьких цитрусов, сосновой смолы и насыщенной горечью.