



Servus!

Добро пожаловать в
«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус) Петрозаводск!

Сердечно приветствуем Вас в нашем ресторане! Специально для Вас мы постарались воссоздать здесь атмосферу Мюнхена - столицы Баварии, с ее многовековыми традициями и гостеприимством. Вы почувствуете атмосферу, которая удивит вас своей самобытностью и оригинальностью.

Вы поймете, что посещение нашего ресторана – это всегда гастрономическое и культурное событие!

Вас ждет разнообразное меню: баварские традиционные блюда дополнены блюдами международной и местной кухни. Многие блюда подаются на больших деревянных подносах в больших чугунных сковородах или глубоких тарелках для больших и веселых компаний.

Какое бы блюдо вы ни попробовали, наше свежесваренное пиво «Paulaner» (Пауланер) всегда будет замечательным дополнением. Наш пивовар всегда рад посвятить Вас в тонкости своего искусства, если у Вас возникнут вопросы.

Насладитесь атмосферой уюта и гостеприимства нашего ресторана, ощутите традиционный Баварский уклад жизни. Танцуете ли вы до ночи или просто расслабляетесь с друзьями за ужином, проведите время с удовольствием в нашем ресторане!

Коллектив «Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус) Петрозаводск.



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Процесс пивоварения

Der Brauvorgang

- Дробление солода, затириание, фильтрация
- кипячение сусла
- брожение
- созревание

В нашем ресторане предлагается пиво «Paulaner» (Пауланер), изготовленное в собственной пивоварне мастером-пивоваром.



Сорта пива нашего ресторана «Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)

Selva g'macht's Bier

«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
«Hell» (Хэлль)	руб. 170,-	руб. 230,-	руб. 450,-

светлое, нефильтованное, содержание алкоголя - 4,9 %, экстрактивность сусла - 11,5 %

Безупречно сваренное светлое пиво, элегантное и насыщенное пузырьками, играющими в вашем бокале. Легкое, игристое и немного хмельное пиво, изготовленное из лучшего сорта хмеля «Халлертау Перле». Натуральное и нефильтованное, оно представляет собой неповторимую классику пивоварни «Paulaner» (Пауланер).

«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
«Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир)	руб. 170,-	руб. 230,-	руб. 450,-

светлое пшеничное, нефильтованное, содержание алкоголя - 5,5 %, экстрактивность сусла - 12,5 %

Душа этого освежающего Баварского напитка в дрожжах верхового брожения, что формирует его непревзойденный вкус: острый, легкий и немного фруктовый. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве исконно натуральный вкус наряду с витаминами, минералами и микроэлементами.

«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
«Dunkel» (Дункель)	руб. 170,-	руб. 230,-	руб. 450,-

темное, нефильтованное, содержание алкоголя - 5,0 %, экстрактивность сусла - 12,5 %

Насыщенный каштаново-коричневый цвет и ярко выраженный вкус. Темное пиво «Dunkel» (Дункель) сварено по старинным рецептам с применением темного ячменного солода. Насыщенный солодовый аромат и приятный хмельной акцент создают легкий и сладкий вкус.

«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)	0,3 л	0,5 л	1,0 л
Специальное пиво	руб. 170,-	руб. 230,-	руб. 450,-

Меню ресторана «Пауланер Петрозаводск» действует до 31.12.2020.

Пищевая и энергетическая ценность блюд доступны в информационном меню ресторана в Уголке потребителя.

Рецептура блюд ресторана авторская.

Некоторые продукты могут вызывать аллергическую реакцию в зависимости от индивидуальных особенностей организма.

Время последнего заказа блюд - 00:00. Время последнего заказа напитков - 00:30

Время может быть изменено, уточняйте информацию у метрдотеля ресторана.



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Наш бренд

Paulaner

Благодаря увлеченности, профессионализму и многовековому опыту целых поколений пивоваров «Paulaner» (Пауланер) были созданы сорта пива высшего качества и неповторимого вкуса. Пиво «Paulaner» (Пауланер) экспортируется почти в 70 стран мира. Вы спросите, в чем состоит рецепт успеха? Ответ прост: преданность делу, мастерство, умение и опыт, которые совершенствовались с 1634 года. «Paulaner» (Пауланер) варит пиво с душой и от всего сердца!





Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)

3 x 0,1 л

Пивное «ассорти»руб. 170,-

Три сорта фирменного пива «Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус) – «Hell» (Хэлль), «Hefe-Weißbier» (Хефе-Вайсбир) и «Dunkel» (Дункель) - подается для пробы в небольших стаканчиках на деревянном подносе

Пиво нашей ресторанной пивоварни

10 л

20 л

«Paulaner Bräuhaus» (Пауланер Бройхаус)

в бочонках*:руб. 3500,- руб. 7000,-

* по предварительному заказу

Пиво «Paulaner» (Пауланер) из Мюнхена

Bier von daheim

«Paulaner Original Münchner» (Пауланер Оригинальное Мюнхенское)

0,5 л

«Hefe-Weißbier non-alcoholic» (Хефе-Вайсбир безалкогольное) .. руб. 450,-

содержание алкоголя – 0,5 %, экстрактивность сула - 6,5 %

Оно имеет типичный острый, легкий и немного фруктовый богатый вкус. Обладает ярким, сияющим цветом. Все ингредиенты на 100% натуральные и самого высокого качества.

Пивные коктейли «Paulaner» (Пауланер)

G'mischt schmeckt unser Bier a guad

«Paulaner» (Пауланер)

0,5 л

1,0 л

«Radler» (Радлер)руб. 250,- руб. 420,-

Коктейль, состоящий из светлого пива «Paulaner Bräuhaus Hell» (Пауланер Бройхаус Хэлль) и цитрусового лимонада. Прекрасно утоляет жажду и освежает. «Radler» (Радлер) стали подавать в Мюнхене в 1922 году, чтобы утолить жажду велосипедистов, отсюда и название «Radler» (Радлер) – велосипедист.

«Paulaner» (Пауланер)

0,5 л

1,0 л

«Russ'n» (Руссн)руб. 250,- руб. 420,-

Освежающий игристый пивной коктейль из светлого фирменного пива «Paulaner Bräuhaus Hefe-Weißbier» (Пауланер Бройхаус Хефе-Вайсбир) и лимонада. Напиток появился в Мюнхене примерно в 1918 г. Одни утверждают, что он был изобретен русскими студентами, другие – русскими революционерами, отчего и получил название «Russ'n» (Руссн) – русский.



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

*„Als Schweinebraten in der Bratensulz
ist die Sau am Zenit ihrer Erfüllung.“*

*«Свинья рождена, чтобы быть зажаренной».
«Gerhard Polt» (Герхард Польшт), баварский комедийный актер*



Легкие закуски

Für'n gloana Hunger oder als Vorspeise

Ассорти из свежих овощей (280 гр.) руб. 255,-
Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, красный репчатый лук и листья салата, приправленные оливковым маслом.

Ассорти из маринованных овощей (280 гр.) руб. 270,-
Маринованные томаты черри, корнисионы, солёный перец, квашеная капуста и зелень.

Ассорти из сыра (230/30 гр.) руб. 420,-
3 сорта сыра (Сулугуни, Эдам, Пармезан) с виноградом, грецким орехом и мёдом.

Мясное ассорти (150/70/30 гр.) руб. 350,-
Буженина и баварский Леберкезе собственного приготовления, бекон сырокопчёный. Подается с корнисионами, ржаными тостами, хреном и редисом.

Скумбрия холодного копчения (100/100/20 гр.) руб. 250,-
Скумбрия холодного копчения с отварным картофелем, красным луком и зеленью.

Маринованная сельдь (110/50/40 гр.) руб. 195,-
Маринованное филе сельди с морковью, корнисионами, красным репчатым луком, чесноком и зеленью. Подается с чесночными гренками.

Рыбное ассорти (50/50/80 гр.) руб. 540,-
Лосось холодного копчения и форель слабосоленая. Подается с маслом сливочным, пшеничными тостами, лимоном и маслинами.





Что означает «Бротцайт»?

Brotzeit

Баварское выражение «Brotzeit» (Бротцайт) – означает плотную закуску, которую употребляли между завтраком и обедом, и обедом и ужином. Во времена, когда большинство городского и сельского населения занималось тяжелым физическим трудом, плотная закуска - «Brotzeit» (Бротцайт) - была подкреплением между основными приемами пищи.

Сегодня такая закуска не столь объемна. Более плотный вариант часто заменяет обед или ужин, а также часто подается в мюнхенских «Biergarten» (пивных садах). «Brotzeit» (Бротцайт) состоит из ломтиков различных сортов хлеба, выпечки, сыра, мясных изделий, колбасок, овощей и приправ.

Закуски к пиву от «Paulaner» (Пауланер)

Was gloans zum Bier



Ассорти из горячих закусок (640 гр.) руб. 790,-
Чесночные гренки, запечённые свиные рёбрышки, сырныe крокеты и куриные крылышки со сметанно-чесночным соусом и соусом барбекю.

Фирменные хрустящие «Brez'n-Chips» (Брецель-чипсы).....(100 гр.) руб. 95,-

Хрустящие чесночные гренки
со сметанно-чесночным соусом..... (110/50 гр.) руб. 165,-

Куриные крылышки в соусе «Барбекю» (150/50 гр.) руб. 280,-

Кольца кальмара в кляре
со сметанно-чесночным соусом..... (100/50/20 гр.) руб. 280,-

Карельская ряпушка жареная во фритюре..... (250/20 гр.) руб. 290,-

Крокеты из сыра «Эдам»
со сметанно-чесночным соусом..... (110/50 гр.) руб. 195,-

Копчёный сыр в хрустящей панировке (110/50 гр.) руб. 165,-

Сырные шарики с ветчиной с соусом «Гаспачо» (110/50 гр.) руб. 165,-

Горячие закуски

A g'scheide Bayrische Brotzeit

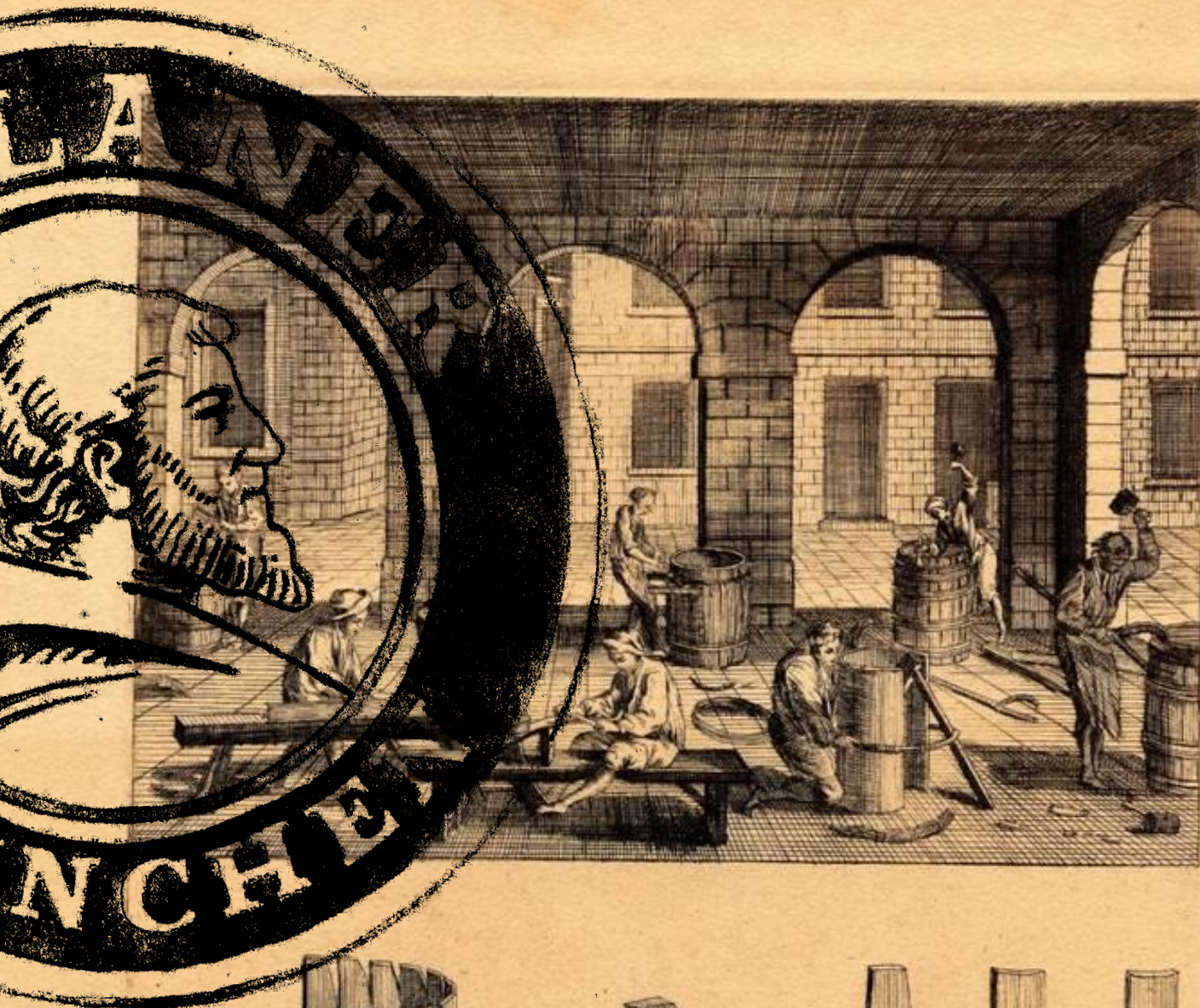
Жюльен с курицей и грибами.....(90 гр.) руб. 190,-

Reiberdatschi» (Райбердачи)..... (400 гр.) руб. 290,-
Картофельная оладья с грибным сливочным соусом, запекается под сыром Эдам.

Креветки по-баварски(250 гр.) руб. 750,-
*Креветки тушеные с томатами и вином в сковороде.
Подаются с листьями салата и сухариками.*



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



1634 год – год создания пивоварни

Brauen anno 1634

В 1634 году монахи ордена «Paulaner» (Пауланер) впервые начали варить свое пиво. Именно тогда были заложены традиции пивоварения, которым «Paulaner» (Пауланер) не изменяет уже более 375 лет. Превосходное качество пива «Paulaner» (Пауланер) стало синонимом высочайшего искусства мюнхенского пивоварения.



Салаты

Wos Grüns deafs a sei

Салат «Viktualienmarkt» (Виктуалиенмаркт) (290 гр.) руб. 320,-
Приготовленные на гриле томаты, болгарский перец и цукини в гармоничном сочетании листьев салата, грецким орехом, кунжутном и хрустящими брецель-чипсами. Заправлен лёгким уксусным соусом.

Салат Греческий (210 гр.) руб. 260,-
Томаты, болгарский перец, огурцы, салат Айсберг, оливки, базилик, Красный репчатый лук, сыр Фета, оливковое масло.

Салат Цезарь

Листья салата, томаты черри, хрустящие гренки, сыр Пармезан. Заправлен соусом «Цезарь».

На ваш выбор: курица.....(210 гр.) руб. 360,-

копчёный лосось.....(210 гр.) руб. 420,-

креветки(210 гр.) руб. 460,-

Оливье с бужениной..... (220 гр.) руб. 295,-
Буженина, картофель, огурцы маринованные, горошек, морковь. Салат заправлен майонезом.

Салат со скумбрией (300 гр.) руб. 290,-
Ломтики копчёной скумбрии в сочетании с картофелем, красным репчатым луком, томатами черри и зелёной стручковой фасолью – прекрасное цветочное и вкусовое сочетание под горчичной заправкой.

Тёплый салат с лососем (230 гр.) руб. 460,-
Ароматные обжаренные ломтики лосося с болгарским перцем, цукини, томатами, листьями салата и луком.

Тёплый салат с курицей..... (250 гр.) руб. 370,-
Куриное филе с шампиньонами, морковью, томатами, листьями салата, зеленью и чесноком. Заправлен винным соусом.

Тёплый салат с колбасками (250 гр.) руб. 360,-
Баварские колбаски с отварным картофелем, маринованными огурцами и красным луком. Заправлен медово-горчичной заправкой.





Традиционное мюнхенское блюдо

Die Weißwurst

Мюнхенская белая колбаска «Weißwurst» (Вайсвурст) – любимое традиционное блюдо в Баварии. Эти колбаски были впервые приготовлены в 1857 году в Мюнхене. До сих пор «Weißwurst» (Вайсвурст) готовится по старинному рецепту из телячьего фарша, бекона, с добавлением различных приностей, лимонной цедры и петрушки.

По традиции «Weißwurst» (Вайсвурст) готовят рано утром. Сосиски едят предпочтительно в первой половине дня: по старинным преданиям «Weißwurst» (Вайсвурст) не должен «услышать» бой колоколов, извещающих наступление полудня. Это объясняется тем, что более 150-ти лет назад, не существовало современных холодильников. Однако, этот старинный обычай сохранился в Мюнхене до сих пор.

Любители «Weißwurst» (Вайсвурст) горячо обсуждают, как правильно есть эти замечательные колбаски. Коренные баварцы «высасывают» ее. Однако, этим искусством владеет не каждый. Непосвященные пользуются ножом и вилкой, чтобы освободить сосиску от ее оболочки. С «Weißwurst» (Вайсвурст) мы рекомендуем подавать баварскую сладкую горчицу, крендель «Brez'n» (Брецель) и охлажденное светлое пшеничное пиво «Paulaner Hefe-Weißbier» (Пауланер Хефе-Вайсбир).

Калитка с картофелем.....(80 гр.) руб. 80,-

Традиционная карельская выпечка. Представляет собой открытый пирожок из ржаного теста с картофелем.

Калитка с картофелем.....(45 гр.) руб. 45,-

Калитка с пшеном.....(45 гр.) руб. 45,-

Калитка с творогом.....(45 гр.) руб. 45,-

Сет из калиток.....(3 x 45 гр.) руб. 110,-



Калитка - традиционное блюдо финно-угорских народов, представляет собой небольшой открытый пирожок из ржаного теста с различными начинками.

Существует поговорка - «kalittoa — kuzyu kaheksoa», калитка просит восьмёрки: мука, вода, простокваша, соль, молоко, масло, сметана и начинка.

Считается, что калитка появилась в наших краях на рубеже XVI-XVII веков. Любили ее не только карелы: свой вариант выпечки был у вепсов, финнов и заонежских русских.

Самая традиционная начинка — это каша. Чаще всего использовали ячменную и пшеничную, также пекли калитки с творогом. А калитки с картофелем, самые популярные в нынешнее время, появились позднее всего - карелы начали выращивать картофель только в середине XIX века.

Супы

Aus'm Suppentopf

Грибной крем-суп..... (300 гр.) руб. 250,-
Крем-суп из шампиньонов со сливками.

Суп-гуляш..... (300/30 гр.) руб. 350,-
Готовится по традиционному рецепту с говядиной, паприкой и картофелем.

Лохикейтто (300 гр.) руб. 380,-
Традиционная финская уха из лосося, трески, сливок и овощей.

Солянка по-домашнему..... (300/30 гр.) руб. 250,-
Традиционная русская мясная солянка.

Домашний бульон (300 гр.) руб. 250,-
Бульон с куриными кнелями, блинами и зеленью.

Хлебные изделия

Aus'm Backofen



Домашний хлеб..... (120 гр) руб. 30,-
Пшеничный и ржаной.

Хлебная корзина..... (220 гр.) руб. 120,-
Домашний пшеничный и ржаной хлеб с традиционным немецким кренделем «Брецель».

Калитка с картофелем (80 гр.) руб. 80,-
Традиционная карельская выпечка из пресного ржаного теста с картофелем.

Масло сливочное (10 гр.) руб. 30,-



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



- «Brez'n» (Брецель).....(1 брецель / 100 гр.) руб. 100,-
Традиционный немецкий крендель «Брецель» с солью.
- Мини-брецель с кунжутом.....(50 гр.) руб. 50,-
- Мини-брецель с тмином.....(50 гр.) руб. 50,-
- Мини-брецель с розовым перцем.....(50 гр.) руб. 50,-
- Сет мини-брецелей.....(3x50 гр.) руб. 120,-

Брецель – это солёный крендель из пшеничной муки, солода, дрожжей и воды. Тесто для брецеля раскатывают в жгутик, складывают его определенным способом, а затем выпекают до образования твердой корочки.

Крупная соль – самая распространенная приправа для брецелей. Кроме солёных, можно встретить брецели, посыпанные сахаром или тмином, кунжутом или орехами, политые глазурью или шоколадом.

По одной из легенд итальянский монах решил создать лакомство, чтобы мотивировать своих учеников – поощрить тех, кто наизусть знает молитвы. Он раскатал тесто в канатики, а затем завернул концы так, чтобы они напоминали руки молящегося, скрещенные на груди.

В Германии рассказывают свою версию создания брецеля, согласно которой пекарь из города Бад-Урах испек хлеб, сквозь который трижды проникали солнечные лучи.

Французы утверждают, что первый «молящийся» крендель создали в монастыре Южной Франции, где выпечка символизировала Святую Троицу – Отца, Сына и Святого Духа.

Единственное, с чем соглашаются историки всех стран, – «религиозные корни» кренделя, которым брецель считается символом удачи, процветания.



„Bier, das absolut beste Getränk der Welt.“

« Пиво - это лучший напиток в мире».
Джек Николсон (Jack Nicholson), американский актер и продюсер

Шеф-повар рекомендует (на 2 персоны и более)

Große Pfand'l & Bred'l für Mehra



«Schlachtplatte» (Шлахтплатте) (1900 гр.) руб. 2450,-

Мясное ассорти: целая зажаренная свиная рулька; мясной хлебец «Leberkäse» (Леберкэзе); жареные свиные рёбрышки. Гарнир: тушёная капуста с беконом, жареный картофель, редис, томаты черри.

Подается с соусом Демиглас и острой горчицей.

«Wurst'l-Pfanne» (Вюрстл-Пфанне) (1380 гр.) руб. 2200,-

Ассорти из колбасок: мюнхенские колбаски «Weißwürste» (Вайсвурст); пряные колбаски с сыром «Käsekrainer» (Кэзекрайнер); Нюрнбергские колбаски; Тюрингские колбаски; мясной хлебец «Leberkäse» (Леберкэзе). Гарнир: тушёная капуста с беконом, картофельное пюре, редис, томаты черри. Подается с соусом Демиглас и острой горчицей.

Мюнхенские традиционные блюда и классические блюда «Paulaner» (Пауланер)

Münchner Originale & Paulaner Klassiker

«Schweinshaxe» (Швайнсхаксе) (680/300/70 гр.) руб. 1400,-

Зажаренная свиная рулька с хрустящей корочкой.

Подается с тушёной капустой с беконом и соусом Демиглас.

«Schweinsbraten» (Баварский Швайнсбратен) (220/160/80 гр.) руб. 720,-

Запечённая буженина, обжаренная на гриле.

Подается с картофельным пюре и грибным соусом.

«Bräuhaus-Pfander'l» (Бройхаус-Пфандерль) (150/240/100 гр.) руб. 680,-

Жареная свиная вырезка. Подается на сковороде с баварской яичной лапшой собственного приготовления, луком, сыром и сливочно-грибным соусом.

«Bräuhaus-Ripper'l» (Бройхаус-Рипперль) (350/210/70 гр.) руб. 920,-

Жареные свиные рёбрышки.

Подаются с запечённым картофелем сметанным соусом с хреном, салатом из свежих овощей (салат Айсберг, огурец, редис) и соусом Демиглас.

«Münchner Schnitzel» (Мюнхенский шницель) (220/270/60 гр.) руб. 520,-

Отбивная свинина, маринованная в горчице с хреном, панированная в сухарях.

Подается с картофелем фри и свежими овощами, сметанно-чесночным соусом



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Закон о чистоте пива от 1516 года

Das Reinheitsgebot 1516

В 1516 году «Баварский закон о чистоте пива» – «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) – положил конец всем экспериментам в области пивоварения. В законе четко определялись ингредиенты, разрешенные в производстве пива. Тем самым предполагалось оптимизировать пивоваренный процесс.

«Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) - самый ранний документ, который устанавливает правила производства продуктов питания. Посредством этого закона Герцог Вильгельм IV Баварский предписывал: в процессе варки пива использовать только воду, дрожжи, солод и хмель.

Традиционные баварские колбаски

Weil's Wurst is'

Колбаска XL с розовым перцем..... (180/160/80 гр.) руб. 550,-

Жареная острая свино-говяжья колбаска собственного приготовления.

Подается с картофельными оладьями и соусом из розового перца.

«Leberkäse» (Леберкэзе)..... (180/150/50/30 гр.) руб. 390,-

Баварский мясной хлебец собственного приготовления.

Подается с картофельным пюре, яичницей-глазуньей, томатами и острой горчицей

«Weißwurst» (Мюнхенский Вайсвурст)(130/100/30 гр.) руб. 390,-

Мюнхенские белые колбаски из варёной телятины в бульоне,

подаются с традиционным немецким кренделем «Брецель» и острой горчицей.

«Nürnberg» (Нюрнбергские колбаски) (100/300/100 гр.) руб. 490,-

Жареные свино-говяжьи колбаски. Подаются с тушёной капустой с беконом,

картофельным пюре, соусом Демиглас и острой горчицей.

«Thüringer» (Тюрингские колбаски) (140/300/30 гр.) руб. 490,-

Жареные колбаски из свинины, шпика и пряностей.

Подаются с тушёной капустой с беконом, жареным картофелем и острой горчицей.

«Käsekrainer» (Кэзекрайнер) (180/100/60 гр.) руб. 490,-

Жареные пряные колбаски из свинины и сыра.

Подаются с тушёной капустой с беконом, хреном и острой горчицей.

«Currywurst» (Карривурст) (180/150/60/60 гр.) руб. 550,-

Куриные колбаски карри с картофельным пюре,

свежими огурцом, томатом и соусом Барбекю.

Ассорти из колбасок.....(200/200/80 гр.) руб. 640,-

Колбаски Кэзекрайнер, Тюрингские, Нюрнбергские.

Подаются с тушёной капустой с беконом, картофельным пюре,

соусом Демиглас и острой горчицей.



Первая знаменитость в области пивоварения

Der erste "Star-Brauer"

Первой знаменитостью среди пивоваров считается монах - брат Барнабас, управлявший с 1773 года монастырской пивоварней «Paulaner» (Пауланер). Благодаря его мастерству, из пива, которое монахи пили во время строгих постов, был выведен сорт «Salvator» (Сальватор). Это пиво не только насыщало и подкрепляло силы, но, вероятно, и немного поднимало настроение постящихся. Сегодня пиво «Paulaner Salvator» (Пауланер Сальватор) известно во всем мире: крепкое, темное, не слишком сладкое, насыщенное, с приятным привкусом солода – оно неповторимо!



Вторые блюда международной и местной кухни

Schmankerl aus da Region & von Außerhoib

Перечный стейк (150/250/100 гр.) руб. 1200,-
Стейк из говяжьей вырезки – прожарка на Ваш выбор.

Подается с картофелем фри, листьями салата, свежими овощами, и перечным соусом.

Питтипанну с индейкой (500 гр.) руб. 430,-

Традиционное финское блюдо, представляет собой обжаренный на сковороде картофель с луком и сливками, ломтиками индейки, томатами черри, подается с жареным яйцом и корнисионами.

Бефстроганов (180/150/40/40 гр.) руб. 630,-

Говяжья вырезка с шампиньонами, луком и сметаной подается с картофельным пюре, свёклой и свежими огурцами.

Говядина по-деревенски..... (100/150/50/30 гр.) руб. 630,-

Говяжья вырезка с картофелем, луком и маринованными огурцами. Подается с квашеной капустой и сметаной.

Стейк из куриного филе с овощами гриль (150/150/50 гр.) руб. 410,-

Стейк из куриного филе, приготовленного на гриле. Подается с приготовленными на гриле томатами, цукини, чесноком и соусом Сальса.

Немецкий бургер (330/120 гр.) руб. 450,-

Бургер на немецкий манер. Аппетитные домашние булочки с натуральной мясной котлетой Фляйшпфанцерль. Подается с жареным яйцом, томатом, листьями салата, маринованными огурцами и красным репчатым луком. Картофель фри и розовый соус на гарнир.

Рыбные блюда

Frisch von da Angel

Рагу из цветной капусты с треской и лисичками (300 гр.) руб. 550,-

Рагу из цветной капусты с треской, луком пореем, кунжутом и лисичками, запечённые под сыром.

Филе трески (110/120/80 гр.) руб. 550,-

Запечённое филе трески с соусом из томатов и маслин. Подается с картофельным пюре.

Котлеты из судака (120/120/85 гр.) руб. 450,-

Домашние рыбные котлеты. Подаются с картофельно-шпинатным пюре, масляным соусом с яйцом и каперсами.

Стейк из лосося на гриле (170/50/100 гр.) руб. 840,-

Подается с картофельными чипсами, соусом со шпинатом в сливках, томатом черри.

Скумбрия горячего копчения (400 гр.) руб. 560,-

Копчёная скумбрия собственного приготовления с запечённым картофелем и соусом из сметаны с хреном, зеленью и редисом.



Наше время

Die Moderne

Настали новые времена. С открытием дрожжевой клетки и изобретением холодильных установок в 19 веке началась новая эпоха в области пивоварения, которая ознаменовалась разнообразием сортов пива, высокими стандартами качества и глобализацией.





Блюда для вегетарианцев

Gerichte für Vegetarier

Овощи на гриле (200/30 гр.) руб. 290,-
Репчатый лук, болгарский перец, томаты тепличные, цукини, шампиньоны, чеснок.
Подаются с соевым соусом.

Овощи, запечённые под сыром (360 гр.) руб. 330,-
Капуста брокколи, цветная капуста, болгарский перец, томаты черри, сливки, сыр, кунжут.

Шпэцле с грибами (250 гр.) руб. 210,-
Баварская яичная лапша собственного приготовления, с шампиньонами, луком порей и сливками.

Reiberdatschi» (Райбердачи)..... (400 гр.) руб.290,-
Картофельная оладья с грибным сливочным соусом, запекается под сыром Эдам.

Гарниры

Und dazu

«Sauerkraut» (Зауэркраут) - Тушеная капуста с беконом.....(150 гр.) руб. 120,-

«Spätzle» (Шпэцле) баварская яичная лапша с луком,
с добавлением мускатного ореха (180 гр.) руб. 100,-

Картофельные дольки (150 гр.) руб. 100,-

Картофель фри (150 гр.) руб. 100,-

Картофельное пюре (150 гр.) руб. 100,-

Картофельные оладьи (160 гр.) руб. 120,-

Жареный картофель..... (150 гр.) руб. 100,-

Соусы и добавки

Soßen

Кетчуп..... (30 гр.) руб. 30,-

Сметанно-чесночный соус (30 гр.) руб. 30,-

Соус Барбекю (30 гр.) руб. 30,-

Перечный соус..... (50 гр.) руб. 30,-

Соус Сальса (50 гр.) руб. 30,-

Майонез..... (30 гр.) руб. 30,-

Хрен (30 гр.) руб. 30,-

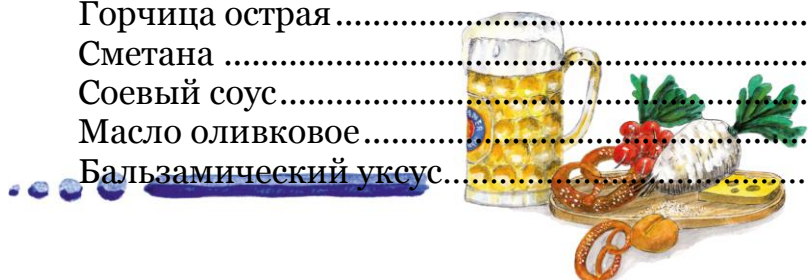
Горчица острая (30 гр.) руб. 30,-

Сметана (30 гр.) руб. 30,-

Соевый соус..... (30 гр.) руб. 30,-

Масло оливковое..... (30 гр.) руб. 30,-

Бальзамический уксус.....(20 гр.) руб. 30,-





Душа пива – качество его ингредиентов

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

При изготовлении пива в Германии разрешено использовать только 4 ингредиента. Согласно «Закону о чистоте пива» – «Reinheitsgebot» (Райнхайтсгебот) от 1516 года - это хмель, солод, вода и дрожжи.

Ингредиенты, используемые пивоварнями «Paulaner» (Пауланер) – самого высокого качества. Согласно внутренним стандартам, «Paulaner» (Пауланер) использует в производстве пива хмель, произрастающий исключительно в области Халлертау в Баварии, дрожжи абсолютно чистой культуры собственного производства, солод высшего качества и мягкую воду.

Чем выше качество компонентов, тем лучше пиво. Эксперты «Paulaner» (Пауланер) тщательно контролируют качество производства. В этом им помогает их богатый опыт и хорошее обоняние.

Десерты

Und zum Schluss was Sia'ß

«Apfelstrudel» (Апфельштрудель) (250 гр.) руб. 210,-
Яблочный штрудель. Подается с ванильным соусом или сливочным мороженым.

Вишневый штрудель (250 гр.) руб. 230,-
Подается со сливочным мороженым.

«Bayrisch' Krem» (Баварский крем) (200 гр.) руб. 210,-
Сливочная панакота с вишневым вареньем, домашним песочным печеньем.

«Käsekuchen» (Кэзекухен) (230 гр.) руб. 230,-
Творожный чизкейк с вишневым вареньем и взбитыми сливками.

Шоколадный фондан (120 гр.) руб. 190,-
Подается со сливочным мороженым.

Торт «Наполеон» (150 гр.) руб. 210,-

Брусничный пай (140гр.) руб. 180,-
Нежный и ароматный творожный пай с ягодами брусники.

Запечённое яблоко (140 гр.) руб. 190,-
Яблоко, орех грецкий, изюм, мёд, сахарная пудра.

Мороженое (1шарик /50 гр.) руб. 60,-
На ваш выбор - сливочное, шоколадное, клубничное.



Paulaner Bräuhaus

Десертное ассорти (650 гр) RUB 590,- на 2 Перс.

Всего по-немногу: «Apfelstrudel» (яблочный штрудель), «Bayrisch' Krem» (баварский крем), «Käsekuchen» (Кэзекухен), Наполеон, фруктовый салат, сливочное мороженое, ванильный соус и вишневое варенье.



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

*"Mit Bier fühlst Du Dich so, wie Du
Dich eigentlich ohne Bier fühlen solltest."*

«Пиво заставляет Вас чувствовать себя так, как в идеале нужно
чувствовать себя и без пива».

«Henry Lawson» (Генри Лоусон), австралийский писатель и поэт



Горячие напитки

Zum Aufwarma

Чашка 120/200 мл

Эспрессо	руб. 100,-
Двойной эспрессо	руб. 140,-
Капучино	руб. 150,-
Кофе «Латте»	руб. 150,-
Кофе «Американо»	руб. 100,-

Топпинги

Молоко (50 гр)	руб. 20,-	Сливки (30 гр).....	руб. 20,-
----------------------	-----------	---------------------	-----------

Пакетированный чай:

Черный чай Английский завтрак.....	руб. 80,-
Зеленый чай Зеленая Сенча	руб. 80,-
Фруктовый чай	руб. 80,-

Премиальный листовой чай

Чайник 400 мл

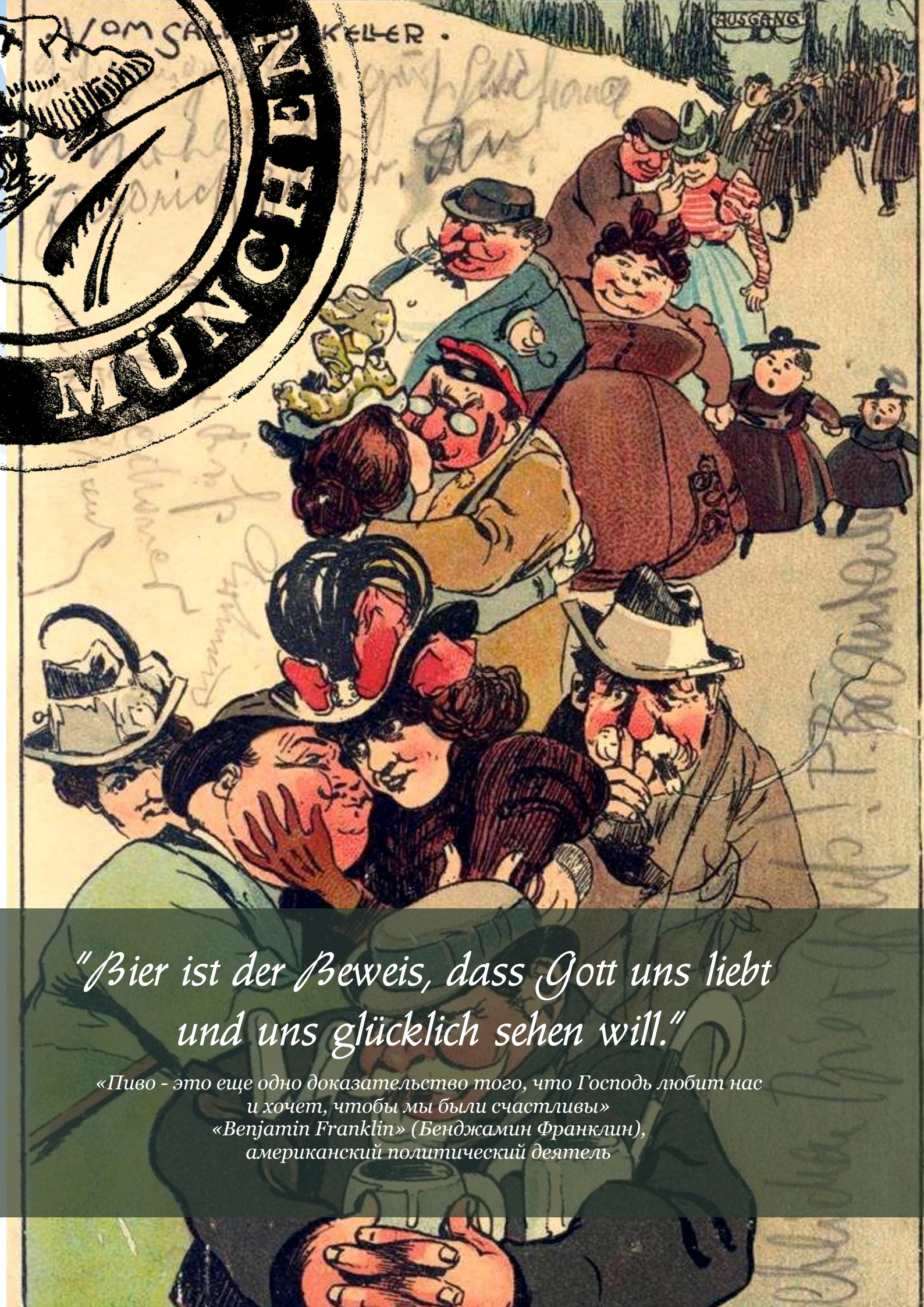
Черный чай Ассам.....	руб. 150,-
Черный чай Эрл Грей.....	руб. 150,-
Зеленый чай Зеленая Сенча.....	руб. 150,-
Фруктовый чай.....	руб. 150,-

Добавки к чаю

Шиповник (5 гр)	руб. 20,-	Ромашка (5 гр).....	руб. 45,-
Можжевельник (5 гр)	руб. 30,-	Чабрец (30 гр.)	руб. 45,-
Имбирь (50 гр)	руб. 40,-	Жасмин (30 гр.)	руб. 45,-
Лимон (30 гр)	руб. 30,-	Мёд (30 гр.)	руб. 40,-
Мята (5 гр)	руб. 20,-	Молоко (50 гр.)	руб. 20,-



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



*"Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt
und uns glücklich sehen will."*

«Пиво - это еще одно доказательство того, что Господь любит нас
и хочет, чтобы мы были счастливы»

«Benjamin Franklin» (Бенджамин Франклин),
американский политический деятель

Прохладительные напитки

Zum Obkühl'n

Сок в ассортименте.....	0,2 л руб. 80,-	1,0 л руб. 360,-
<i>Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня</i>		
Морс в ассортименте.....	руб. 80,-	руб. 360,-
<i>Клюква, Малина, Черника</i>		
Фреш	руб. 180,-	
<i>Свежевыжатый сок апельсина или грейпфрута – на ваш выбор</i>		
«Apfelschorle» (Шорле из яблочного сока)	0,25 л руб. 150,-	1,0 л руб. 400,-
<i>Очень популярный баварский освежающий напиток, состоящий из яблочного сока, смешанного с минеральной водой.</i>		
Безалкогольные напитки	руб. 150,-	
<i>«Pepsi» (Пепси), «Mirinda» (Миринда), «7 Up» (Севен Ап)</i>		
«Spezi» (Шпеци)	0,5 л руб. 300,-	1,0 л руб. 600,-
<i>Популярный баварский безалкогольный напиток, прекрасно утоляющий жажду, состоящий из Пепси и Миринды.</i>		

Минеральная вода

A Wasser

Эвиан н/газ.....		0,33 л руб. 300,-
Бадуа газ.....		руб. 300,-
		0,5 л
Бутилированная вода н/газ.....		руб. 80,-
Бутилированная вода газ.....		руб. 80,-

Коктейли по-мюнхенски

Cocktails Münchner Art

		0,15 л
«Weinschorle» (Шорле из белого сухого вина)	руб. 250,-	
<i>Сухое белое вино с газированной водой</i>		
«Campari Spritz» (Кампари Шпритц)	руб. 300,-	
<i>Российское сухое шампанское, Кампари, цедра лимона и апельсина, минеральная вода.</i>		



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Баварский шнапс

A Bayrisch's Feuerwasser

в бокале 50 мл в бутылке 0,7 л

«Williamsbirnen Schnaps», Bauer
(Уильямсбирнен Шнапс, Бауэр) (0,7) 36%..... руб. 400,- руб. 5600,-
Грушевый шнапс

«Himbeergeist», Bauer
(Химбергайст, Бауэр) (0,7) 38%..... руб. 400,- руб. 5600,-
Малиновый шнапс

«Zwetschken Schnaps», Bauer
(Цвэчкен Шнапс, Бауэр) (0,7) 36%..... руб. 400,- руб. 5600,-
Сливовый шнапс

Коктейли

Cocktails

Пауланер.....(250 мл.) руб. 230,-
Водка, пиво Хэлль, имбирь, сок лимона, тоник

Белый Русский (100 мл.) руб. 400,-
Водка, ликер Калуа, сливки

Негрони (100 мл.) руб. 450,-
Джин, мартини Россо, кампари, апельсин

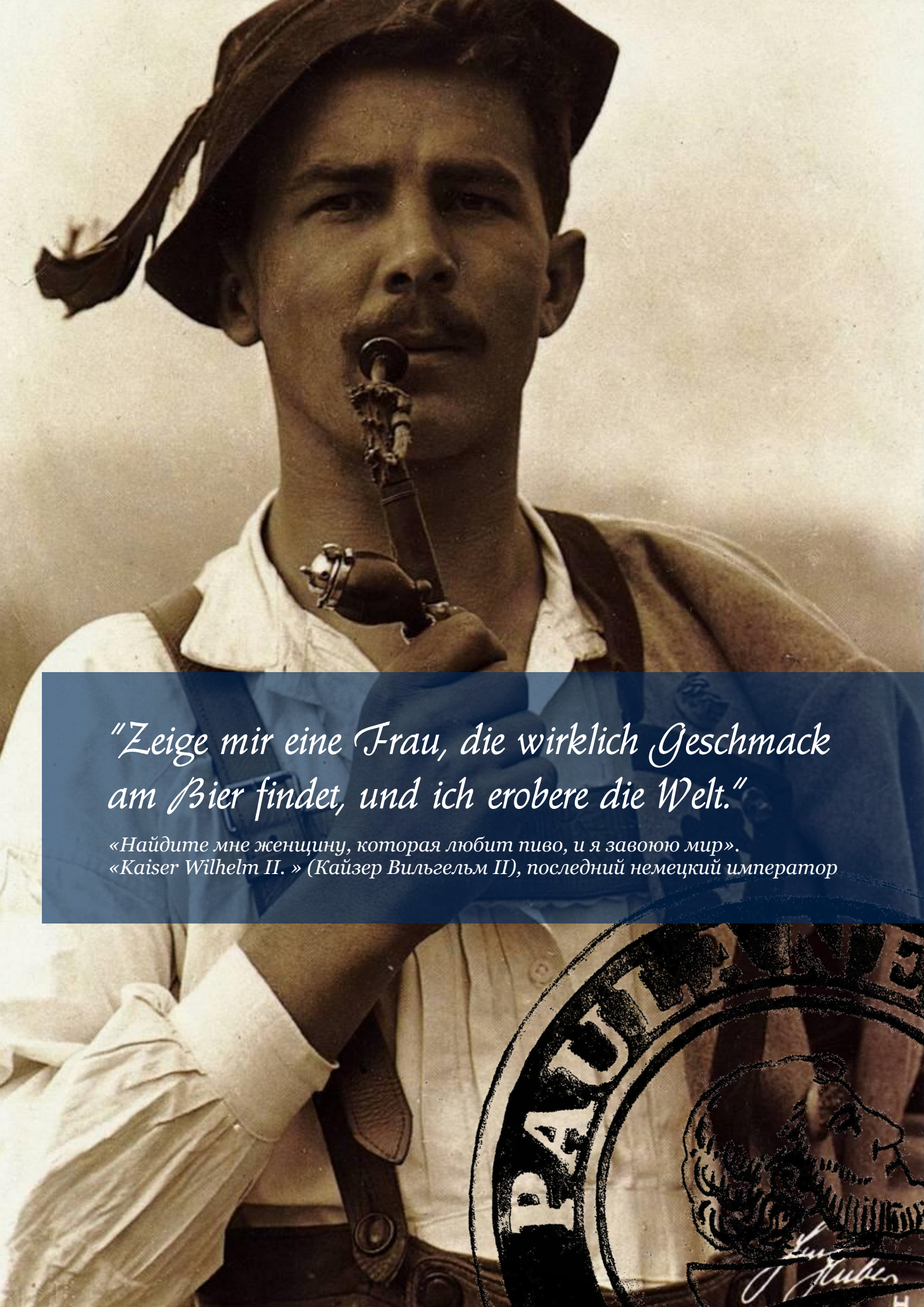
Бронкс(120 мл.) руб. 400,-
Джин, мартини Россо, мартини экстра драй, апельсиновый сок

Клубничный Дайкири (100 мл.) руб. 400,-
Ром Бакарди, сок лимона, клубничный сироп

Пина Колада..... (150 мл.) руб. 350,-
Ром Бакарди, ликер Малибу, сливки, анансовый сок

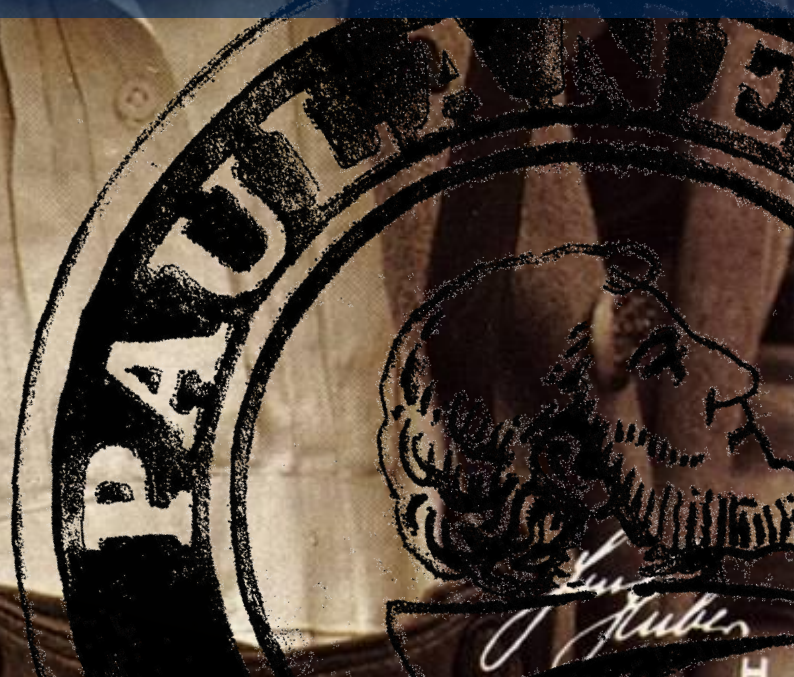


Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



*"Zeige mir eine Frau, die wirklich Geschmack
am Bier findet, und ich erobere die Welt."*

«Найдите мне женщину, которая любит пиво, и я завоюю мир».
«Kaiser Wilhelm II.» (Кайзер Вильгельм II), последний немецкий император



Шампанское и игристые вина

An Sekt & an Champagner

в бокале 0,15 л в бутылке 0,75 л

Кава Мистинкет Брют (Испания) белое сухое 11,5%.....	руб. 2000,-	
Ламбруско делл'Эмилия (Италия) белое полусладкое 7,5%.....	руб. 1400,-	
Ламбруско делл'Эмилия (Италия) красное полусладкое 7,5%.....	руб. 1400,-	
Шампанское Российское брют 13%.....	руб. 200,-	руб. 1000,-
Шампанское Российское полусладкое 13%.....	руб. 200,-	руб. 1000,-

Белое вино

An Weiß'n

в бокале 0,15 л в бутылке 0,75 л

Тетрони (Азербайджан) сухое 13%	руб. 250,-	руб. 1250,-
Голден Гейт (Азербайджан) полусладкое 11,5%.....	руб. 250,-	руб. 1250,-
Пино Гриджио (Италия) сухое 13%	руб. 380,-	руб. 1900,-
Камино дель Вино (Испания) сухое 13%	руб. 380,-	руб. 1900,-
Фолс Бей (Южная Африка) сухое 14%	руб. 1800,-	
Бонавита (Португалия), полусухое 9,5%.....	руб. 1500,-	

Розовое вино

Roséwein

в бутылке 0,75 л

Фолс Бей (Южная Африка) сухое 13%	руб. 1800,-
---	-------------

Красное вино

An Rod'n

в бокале 0,15 л в бутылке 0,75 л

Тетрони (Азербайджан) сухое 13%	руб. 250,-	руб. 1250,-
Голден Гейт (Азербайджан) полусладкое 12,5%	руб. 250,-	руб. 1250,-
Камино дель Вино (Испания) сухое 13%.....	руб. 380,-	руб. 1900,-
Бонавита (Португалия), полусухое 9,5%	руб. 1500,-	
Барбера д'Асти (Италия) Сухое 12,5%	руб. 2000,-	
Талисман Мукузани (Грузия) Сухое 13%	руб. 2100,-	



Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



Крепкие алкогольные напитки

Was Hochprozentigs

Водка

в бокале 50 мл

в бутылке 0,5/0,7/1,0 л

Пять Озер из Сибири (0,5) 40%руб. 120,-
Хаски. Очищена холодом (0,5) 40%руб. 150,-
Русский Стандарт Ориджинал (0,5) 40%.....руб. 170,-
Коскенкорва (0,5) 40% руб. 250,-

руб. 1200,-
руб. 1500,-
руб. 1700,-
руб. 2500,-

Настойка Коскенкорва Клюква (0,5) 21%.....руб. 270,-

руб.2700,-

Водка Коскенкорва (0,7) 37,5%.....руб. 270,-
со вкусом лимона, лайма и тысячелистника

руб. 3780,-

Виски и бурбон

Виски Макаллан Трипл Каск (0,7) 40% руб. 890,-
Виски Чивас Ригал (0,7) 40% руб. 640,-
Виски Джек Дэниелс (0,5) 40% руб.510,-
Виски Джемесон (1,0) 40% руб.430,-
Бурбон Джим Бим Белый (0,7) 40%..... руб.350,-
Бурбон Джим Бим Рэд Стаг (0,7) 40% руб. 380,-

руб. 12460,-
руб.8960,-
руб. 5100,-
руб. 8600,-
руб. 4900,-
руб. 5320,-

Коньяк и бренди

Коньяк Реми Мартан VSOP (0,7) 40%.....руб. 800,-
Коньяк Курвуазье VS (0,5) 40%.....руб. 650,-
Бренди Метакса 5* (0,5) 38%.....руб. 380,-

руб.11200,-
руб. 6500,-
руб. 3800,-



Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.

Крепкие алкогольные напитки

Was Hochprozentigs

Ром

в бокале 50 мл

в бутылке 0,5/0,7/1,0 л

Ром Бакарди Superior White (1,0) 40%	руб. 320,-	руб. 6400,-
Ром Бакарди Superior Black (1,0) 40%	руб. 320,-	руб. 6400,-
Ром Бакарди Spiced (1,0) 40%	руб. 320,-	руб. 6400,-

Джин

Бифитер (1,0) 40%	руб. 350,-	руб. 7000,-
Гордонс (0,75) 40%	руб. 310,-	руб. 4650,-

Текила

Текила Камино Реал Gold (0,7) 40%.....	руб. 350,-	руб. 4900,-
Текила Камино Реал Blanco (0,7) 40%	руб. 350,-	руб. 4900,-

Вермут

Мартини Бьянко (1,0) 15%	руб. 180,-	руб. 3600,-
Мартини Россо (1,0) 15%.....	руб. 180,-	руб. 3600,-
Мартини Экстра Драй (1,0) 18%	руб. 180,-	руб. 3600,-

Настойки и ликеры

Ликер травяной Бехеровка (0,5) 38%	руб. 310,-	руб. 3100,-
--	------------	-------------

«Jägermeister» (Егермайстер) (0,5) 35%.....	руб. 360,-	руб. 3600,-
<i>Горькая настойка на травах</i>		
Бальзам Карельский (0,5) 40%.....	руб. 150,-	руб. 1500,-
Настойка сладкая Морошка (0,5) 21%.....	руб. 150,-	руб. 1500,-
Настойка сладкая Клюква (0,5) 21%.....	руб. 150,-	руб. 1500,-



Просьба предупреждать заранее вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



Сувениры

Souvenirs

Фирменная стеклянная кружка Пауланер 0,3 л.....	руб. 800,-
Фирменная стеклянная кружка Пауланер 0,5 л.....	руб. 900,-
Магнит тематический от «Пауланер Петрозаводск».....	руб. 100,-
Бейсболка с логотипом «Пауланер Петрозаводск».....	руб. 800,-
Банная шапка с логотипом «Пауланер Петрозаводск».....	руб. 800,-
Брелок с логотипом «Пауланер Петрозаводск».....	руб. 320,-
Зажигалка с логотипом «Пауланер Петрозаводск».....	руб. 180,-
Ручка с логотипом «Пауланер Петрозаводск».....	руб. 180,-

Не знаете, что выбрать в качестве подарка?

Вы можете приобрести сертификат в ресторан на любую сумму!

Подробности можете уточнить у администратора ресторана.



Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится только за наличный расчет или кредитными картами.



«Die Bayern sind ein derbes, aber gemütliches Volk, sie ließen eher Holz auf sich spalten, als dass sie zu einem Aufstand zu bringen wären; aber man nehme oder verkümmere ihnen ihr Bier, und sie werden wilder revoltieren als irgendein anderes Volk.»

«Баварцы – это грубоватый, но приятный народ. Их очень трудно было бы поднять на какое-нибудь восстание. Однако если Вы отберете или испортите их пиво, они взбунтуются так, как ни один народ мира».

Цитата из «Парижской газеты» 1880 года

