ПИВО КРАФТОВАЯ ЛИНЕЙКА

KELLERBIER Alc.4,8%, OG 8%, IBU 22 Классический нефильтрованный лагер в немецком стиле, с выраженным хмелевым ароматом и мягким солодовым вкусом. Уникальное пиво, с уникальной историей. Рекомендуем с фермерскими колбасками, запечёнными свиными рёбрами или свиными ушами.	0,4 0,6	220 330
UNBROKEN (APA) Alc. 4,8% OG 12%,IBU 25 Легкое. освежающее пиво верхового брожения светло-соломенного цвета. Во вкусе умеренная хмелевая горечь дополняется округлым солодовым вкусом. Рекомендуем со стейком из свинины, теплым салатом с пряным цыплёнком или яблочным штруделем.	0,4 0,6	270. 395
DOWN TOWN (WEST COAST IPA) Alc.6,5%, OG 15,5%, IBU 50 Решительно охмеленный, горький, умеренно крепкий эль. Баланс вкуса и аромата сильно смещен в сторону хмеля. Ярко выраженная, сочная хмелевая горечь во вкусе переходит в мягкое обволакивающее послевкуси Рекомендуем с фирменным бургером «Папа Горький», тёплым салатом с говядиной или манником.	0,4 0,6 e.	270 395
DREAM RIDE (AMERICAN STOUT) Alc.6%, OG 14,5 %, IBU 35 Охмеленный стаут с выраженным профилем хорошо обжаренных солодов с карамельными и кофейными оттенками аромата, в послевкусии присутствует горечь темного шоколада Рекомендуем с ножкой кролика, бифбургером или манником	0,4 0,6	290 430
IMAGINE THE FUTURE (HAZELNUT PORTER) Alc 7% OG 18% IBU 2 Насыщенный темный ореховый портер со сложным ароматом фундука, кофе и бисквитного печенья, все грани которого раскрываются при постепенном согревании напитка. Рекомендуем со стейком из судака или паштетом из куриной печени.	20 0,4 0,6	290 430
CLOUDY SKY (HAZY IPA) Alc. 6,5 %, OG 16 % IBU 38 Пиво с выраженной мутностью, характерной для данного сорта. В аромате сочные тропические фрукты, дополненные цитрусовой свежестью. Интенсивный вкус хмеля повторяет аромат и завершает аккуратной сбалансированной горечью. Рекомендуем с телячьими щёчками, бургером с рваной говядин	0,4 0,6	290 430
HELL COECOMON O CONTUCK O THOMAT IDAMINA WE INCIMIA, OFFICE POINT O POLITICA COORDAIN	,54	

или салатом с грушей.

ПИВО КРАФТОВАЯ ЛИНЕЙКА

М О В	THUNDERBIRD (IMPERIAL HAZY IPA) Alc.8,5%, OG 20%, IBU 40 Мутный и ароматный эль, на создание которого нас вдохновили лучшие бразцы IPA Новой Англии, с легкой горечью во вкусе. Мы также добавили него хмели Citra и Mosaic и подвергшихся криогенной обработке.	0,4 0,6	300 445
	💸 🥟 Рекомендуем со стейком из свинины, свиными ребрами пи манником.		
L	JPSIDE DOWN MANGO (BERLINER WEISSE) Alc. 5,5% OG 12,9%	,IBU 1	0
б я т в	оловокружительный вкус и аромат этого пива, сваренного в стиле ерлинер-вайс поставят с ног на голову ваше представление о том, каким рким и необычайно фруктовым может быть пиво. В его вкусе и аромате ропические манго и маракуйя, легкость и свежесть создаются за счёт ысокой карбонизации и легкой кислинки пшеничного солода.	0,4 0,6	285 425
	Рекомендуем с северной корюшкой, супом Том Ям пи салатом с грушей.		
C	DVER THE TROPIX (SOUR ALE) Alc.6.8%, OG 20%, IBU 12 варенный в стиле Sour Ale, Over the Tropix будоражит запоминающимся и ярким кисло-сладким вкусом и фруктовым ароматом, которые оздаются за счет добавления экзотических гуавы и ананаса. Рекомендуем с супом Том Ям, салатом с грушей или	0,4 0,6	300 450
S	ёдза с манго.		
С К И	NTO THE UNKNOWN (IMPERIAL STOUT) Alc.10%, OG 22%, IBU 35 емное крепкое плотное пиво. Многосолодовый сорт, гармонично очетающий вкус и аромат кофе, горького шоколада и сухофруктов. арамельная сладость этого пива сбалансирована довольно нтенсивной, но мягкой горечью хмеля Zeus. Рекомендуем с супом гуляш, телячьими щёчками или манником.	0,4 0,6	320 430
H B C	GET LOST (IMPERIAL SOUR ALE) Alc.6.5%, OG 18%, IBU 10 аш имперский кислый эль также способен подарить новые свежие печатления своим необычным ароматом лесных и садовых ягод – черной мородины, малины и ежевики, прекрасно сочетающимся с кислым свежающим вкусом и сочным послевкусием. Рекомендуем с мидиями в сливочно-чесночном соусе	0,4 0,6	320 485
,,	THE MUNICIPAL WILL PROCESSION OF THE MUNICIPAL PROCESSION OF THE P		

или тигровыми креветками.

ПИВО РЕГУЛЯРНАЯ ЛИНЕЙКА

BOHEMIAN PILS Alc. 5,2%, OG 12%, IBU 30		
Светло-золотистый освежающий лагер с насыщенным хмелевым букетом	0,4	270
в аромате, который достигается за счёт традиционного чешского хмеля	0,6	395
Saaz. Богатый и сложный солодовый вкус в сочетании с мягкой		
благородной горчинкой.		

Рекомендуем со свиной рулькой, тёплым салатом с пряным цыплёнком или свиными ушами.

WEIZEN Alc. 5%, OG 12%, IBU 13

Освежающее пшеничное пиво в немецком стиле. Варится с 0,4 использованием пшеничного и карамельного солодов. Обладает ярким 0,6 ароматом спелого банана и гвоздики с пряными и чуть копчёными тонами.

Рекомендуем с фермерскими колбасками, сырным палочками или супом гуляш.

импортное пиво

MORT SUBITE KRIEK LAMBIC Alc. 5,4%, OG 12,7%, IBU 13

Вишневый пиво, сваренное по оригинальному бельгийскому рецепту. 0,4 **445** Богатый, глубокий вкус с нотами сочной вишни, плавно переходящими в 0,6 **675** гармоничное послевкусие с приятной кислинкой.

Дегустационные сеты от Горьковской пивоварни

Замечательная возможность познакомиться с коллекцией пива, сваренного на Горьковской пивоварне.

Дегустационный сет из 3 сортов	по 0,150	309
Дегустационный сет из 6 сортов	по 0,150	618

САЛАТЫ

Салат с жареным сыром и грушей Легкий салат из свежей груши, томатов черри и хрустящего обжаренного сыра с салатным миксом. Салат заправляется яблочно-горчичной заправкой и медово горчичным соусом	385
Теплый салат с пряным цыпленком Салатный микс с томатами черри, обжаренными кусочками цыпленка в крахмале с соусом Сладкий чили. Подается с сельдереем, слайсами моркови и огурца. Заправляется оливковым маслом и соусом терияки.	275
Теплый салат с говядиной Теплый салат с вырезкой из говядины, опалёнными овощами, сыром Фета под соусом Терияки	515
СУПЫ	
Крем-суп грибной Суп, приготовленный из шампиньонов с добавлением репчатого лука и картофеля, на овощном бульоне со сливками. Подается с миксом чипсов	310
Суп Гуляш Наваристый мясной суп с томленой говядиной, картофелем, луком и красной фасолью. Подается с обжаренной на сливочном масле чиабаттой.	415
Том Ям Кисло-острый суп с морепродуктами. Национальное блюдо Лаоса и Таиланда. В нашем варианте готовится с креветками, черными мидиями и кальмаром, подается с паровым рисом	575
подается с паровым рисом	

БУРГЕРЫ

Бургер с альтернативной котлетой Вегетарианский бургер с котлетой из альтернативного мяса, с миксом салата, томатами и луком фри и соусом из вишни. Подается с картофелем фри	460
Чикенбургер Бургер с куриной котлетой, свежими томатами, листьями салата, свежими огурцами, сыром Чеддер на соусе Манго-халапеньо. Подается с картофелем фри.	530
Фишбургер Бургер с обжаренной в хрустящей панировке рыбной котлетой, свежими томатами, листьями салата, свежими огурцами, сыром Чеддер с соусом тар-тар. Подается с картофелем фри.	675
Бифбургер Бургер с котлетой из мраморной говядины, свежими томатами, листьями салата, маринованными огурцами, сыром Чеддер и с фирменным соусом. Подается с картофелем фри.	590
Бургер с томленой рваной говядиной Бургер с томленой говядиной в соусе BBQ, свежими томатами, листьями салата, маринованными огурцами, перцем халапеньо и с дуэтом соусов Том Ям и Блю Чиз. Подается с картофелем фри.	595
Бургер с томленым свиным ребром Бургер с томленым свиным ребром в копчённом BBQ с добавлением пряной капусты Ким Чи, листьями салата, свежим огурцом и сырным соусом. Подается с картофелем фри	665
Фирменный Бургер "Папа Горький" Бургер с двумя видами котлет, свежими томатами, листьями салата, маринованными огурцами, сыром Чеддер и с дуэтом соусов копченый ВВQ и Блю Чиз. Подается с картофелем фри.	690
ЗАКУСКИ К ПИВУ	
Тигровые креветки в хрустящей панировке	665
Ржаные гренки с пастой из зелени и чеснока	225
Свиные уши с паровым хлебом Отварные, подкопченные свиные уши, маринованные в чесночном масле с соусом Ким Чи с добавлением зелени Подаются с паровым хлебом	280

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Ассорти из колбасок Куриные, свиные, из баранины и мюнхенские белые. Подаются с пряной капустой Ким Чи и баварским картофелем с копчгрудинкой, пшеничными кнедликами, горчицей и соусом BBQ	еной	1615
Ассорти пивных закусок Куриные наггетсы, куриные крылья, сырные палочки, сыр Чечил, ржаные гренки, луковые кольца. Подаются с соусами: BBQ. Том Ям и Сальса.		1145
Сыр Чечил		205
Картофель по-деревенски с сыром		215
Начос с сыром		265
Куриные крылья фри со сливочным соусом		315
Мойва в кукурузной панировке		390
Сырные палочки		465
Куриные наггетсы со сливочным соусом		225
Жареные пельмени Гёдза На Ваш выбор : с курицей/ с уткой. Подаются с соевым соусом		255
Вобла Астраханская	100	450
Тигровые креветки	100	515
Корюшка вяленая	100	800
Голубые мидии в чесночно-сухарном масле		425
Северные креветки На Ваш выбор: отварные\ жареные		615
Большое пивное ассорти	и из бараши	3340

Свиная рулька, куриные крылья, свиные ребра, колбаски куриные, колбаски из баранины Подается с пряной капустой Ким Чи, пшеничными кнедликами и картофелем по-деревенски.

ПАСТА

Спагетти Карбонара Спагетти с мелкими кусочками бекона смешанными с соусом из яиц, сыра пармезан, соли и свежемолотого чёрного перца	335
Спагетти Болоньезе Спагетти с соусом из говядины, репчатого лука, моркови, сельдерея, томатов с добавлением мясного бульона.	345
Спагетти с цыпленком в молочно-сырном соусе Спагетти с обжаренными кусочками цыпленка в соусе из сливочного сыра и молока с добавлением томатов черри и свежей петрушки	335
Спагетти с беконом и грибами Спагетти с обжаренными грибами и беконом в соусе из сливок и копченой паприки. Подается с сыром пармезан и чипсами из бекона	335
Спагетти с креветками и анчоусами Спагетти с обжаренными тигровыми креветками, анчоусами и вялеными томатами в соусе из сливок и Песто.	405
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
Телячьи щёки со сливочной полентой Подаются со сливочной полентой и соусом из печеного перца	695
Стейк из Судака с фенхелем Обжаренный стейк из судака на сливочном масле. Подаётся с фенхелем.	790
Фермерские колбаски На Ваш выбор: Куриные \ Свиные \ Бараньи\ Мюнхенские белые Подаются с пряной капустой Ким Чи , баварским картофелем с копчёной грудинкой и соусом BBQ	545
Свиная рулька Маринуется с пряными специями и отваривается в нашем светлом пиве. Перед подачей глазируется в соусе Деми Гласс.	1520
Стейк из свинины Стейк из свиной шеи, обжаренный на гриле с розмарином Подается с картофелем Гратен, маринованым луком и соусом Сальса.	590
Котлеты из Щуки Подаются с толчёным картофелем и яйцом пашот.	485
Запеченные свиные ребра Ребра запекаются в духовке под соусом Терияки и копченым ВВQ. Подаются с пряной капустой Ким Чи и баварским картофелем с копчёной грудинкой.	730
Филе индейки с ризотто из булгура Подаётся с ризотто из булгура с добавлением пасты Карри, Чатни из ананаса и перца ч	485 Нили.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ножка кролика Ножка кролика, томленая в темном пиве с луком и черносливом. Подается с ризотто из перловки, черносливом и апельсином. Также подается с соусом из темного пива, чернослива, сливок и чеснока.	575
Мидии в сливочно-чесночном соусе Черные двустворчатые мидии, обжаренные с луком в сливочно-сметанном соусе с добавлением чеснока и тимьяна. Подается с обжаренной на сливочном масле Чиабаттой	645
Фахитос Блюдо мексиканской кухни. Обжаренная говяжья вырезка со стручковой фасолью, кукурузой, томатом, красным луком в смеси специй. Подается с трио соусов Гуакомоле, Сальсы и сметаны с теплой тортильей. ОСТОРОЖНО: При подаче блюдо поджигается	755
Шницель куриный в венском стиле Отбивная из куриного филе, обжаренная в сухарях. Подается с толченым картофелем, лимоном и сливочно-цитрусовым соусом	485
ДЕСЕРТЫ	
Манник с кофейной карамелью и мороженым	265
Сладкие Гедза На Ваш выбор : с манго /с лесными ягодами	320
Штрудель яблочный Десерт из теста Филло с начинкой из зелёных яблок, грецкого ореха и корицы. Подается с ванильным мороженным и сахарной пудрой.	315
Вишневый пирог Пирог из слоеного теста с вишней и миндалем. Подается с ванильным мороженным и сахарной пудрой	315
НАПИТКИ	
Эспрессо / Американо / Капучино	130
Морс	90
Сок в ассортименте	150
Лимонад «Черноголовка»	295
Чай	210
Вода / Лимонад «Sanpellegrino»	315
Вода «Smeraldina»	315

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

IPA U,U (INDIA PALE ALE) Alc.0,0%, OG 7,4%, IBU 30 Обладает ярко выраженным ароматом цитрусовых (грейпфрут, лайм) и нотами тропических фруктов с комфортной хмелевой горечью. Пиво хорошо освежает и, благодаря легкому послевкусию	0,33	235
UNBROKEN (AMERICAN PALE ALE) Alc.4,8%, OG 12%, IBU 25 Легкое освежающее пиво светло соломенного цвета. Во вкусе умеренная хмелевая горечь дополняется округлым солодовым вкусом и насыщенный аромат тропических фруктов.	0,44	275
DREAM RIDE (AMERICAN STOUT) Alc.6%, OG 14,5 %, IBU 35 Охмеленный стаут с выраженным профилем хорошо обжаренных солодов с карамельными и кофейными оттенками аромата, в послевкусии присутствует горечь темного шоколада	0,44	275
DOWN TOWN (WEST COAST IPA) Alc.6,5%, OG 15,5%, IBU 50 Решительно охмеленный, горький, умеренно крепкий эль. Баланс вкуса и аромата сильно смещен в сторону хмеля. Ярко выраженная, сочная хмелевая горечь во вкусе переходит в мягкое обволакивающее послевкуси	0,44 le	275
THUNDERBIRD (IMPERIAL HAZY IPA) Alc.8,5%, OG 20%, IBU 40 Мутный и ароматный эль, на создание которого нас вдохновили лучшие образцы IPA Новой Англии, с легкой горечью во вкусе. Мы также добавили в него хмели Citra и Mosaic и подвергшихся криогенной обработке.	0,44	305
IMAGINE THE FUTURE (HAZELNUT PORTER) Alc.7%, OG18%, IBU 20 Насыщенный темный ореховый портер с сложным ароматом фундука, кофе и бисквитного печенья, все грани которого раскрываются при постепенном согревании напитка.	0,44	305
DANCING LIKE WILD (SOUR IPA) Alc.7%, OG18%, IBU 38 Легкий и сочный сорт, прекрасно сочетающий в себе фруктовый и травяной аромат IPA и освежающую кислинку Sour ale во вкусе.	0,44 ทั	305

GRACIAS MADRE (MICHELADA GOSE) Alc.5,5%, OG 16%, IBU 10 0,44 **320** Обжигающая свежесть Michelada Gose достигается за счёт добавления копчёной паприки и кайенского перца, а сочность и насыщенность вкуса придают томатная паста и сок лайма.

INTO THE UNKNOWN (IMPERIAL STOUT) Alc.10%, OG 22%, IBU 35 0,44 320 Темное крепкое плотное пиво. Многосолодовый сорт, гармонично сочетающий вкус и аромат кофе, горького шоколада и сухофруктов. Карамельная сладость этого пива сбалансирована довольно интенсивной, но мягкой горечью хмеля Zeus.

WIDE WALLS (SMOOTHIE GUAVA-APRICOT) Alc.6%, OG 20%, IBU 10 0,44 **380** Необычное сочетание сладости манго, кислинки и горечи грейпфрута и соли, которое создало разнообразный и балансирующий яркими гранями вкус.