

«»» **ЛЕГЕНДАРНЫЙ РУССКИЙ РЕСТОРАН** «»»**ИВ. ДУРДИНЪ****ИВАН АЛЕКСЕЕВИЧ ДУРДИН »»» ЗНАМЕНИТЫЙ ПИВОВАР**

Родоначальником знаменитой купеческо-промышленной династии стал Иван Алексеевич Дурдин, крепостной из с. Шестихино Мышкинского уезда Ярославской губернии. На доходы от отходничества он сумел выкупиться на волю вместе с семьей. Работал в магазине Московского общества пивоваров, приказчиком на заводе общества в Санкт-Петербурге, прошел все ступени до купца 1 гильдии и получил звание потомственного почетного гражданина.

К 1839 году вместе с братом Александром они владели уже двумя пивоваренными заводами в Санкт-Петербурге. В 1848 был выкуплен соседний

со вторым пивным заводом участок земли, где появились новые здания солодовни, ледников и складов, позволившие расширить производство. Площадь, занимаемая заводом по Обводному каналу № 175 у Ново-Калинкина моста, составляла 10 800 кв. саженей (49 164,3 кв. м). Этот завод и стал главным предприятием Дурдиных. В 1876 г. Иван Алексеевич вместе с сыновьями Иваном и Андреем, которые еще мальчишками работали в торговых лавках и рассыльными в конторе отцовского предприятия, а также обучались пивоваренному делу в Дрездене и Пльзене, учредил Товарищество пивоваренного завода Ивана Дурдина.



Иванъ Ивановичъ Дурдинъ
Основатель завода и председатель
правления Товарищества



Иванъ Алексѣевичъ Дурдинъ
Основатель завода
и Товарищества



Андрей Ивановичъ Дурдинъ
Основатель и
директоръ-распорядитель



Этикетка
Пильзенского пива
1900-е.

НАПИТКИ УДИВИТЕЛЬНОГО ВКУСА

Кто не пробовал знаменитое Пильзенское Золотое, Баварское Пшеничное, Богемское Бархатное пиво? Чистые, насыщенные и мягкие, эти сорта разительно отличались от остального пива, что тогда наливали в питейных заведениях. На ярмарках и выставках пиво Ивана Дурдина ценили выше остальных. За сим завод получил 6 высших наград на Российских выставках и за рубежом.

Пиво варилось по собственным секретным рецептам, и его с удовольствием пили россияне со всех губерний, так и иностранцы жаловали его. Потому

дело крепло, пиво было столь знатное, что его уважали в Императорской семье и к 1857 году наградили правом украшать бочонки и бутылки двуглавым орлом. Так Иван Дурдин стал официальным поставщиком двора Его Величества.

Пивоварня Дурдина славилась не только пивом. Там же делали и хмельные квасы, и мед, и пивные коктейли, например, «Лекарский» - он совсем не сладок, но для головы весьма полезен. Словом, все привычные для роскошных купеческих застолий напитки готовились под началом Дурдина. И так продолжалось довольно долго - до 1914 года.

А потом началось смутное время, и пивоварня исчезла...

«ДУРДИНЪ» СЕГОДНЯ

Хорошие вещи всегда возвращаются: история знаменитого пива Ивана Алексеевича Дурдина получила продолжение. Утерянные, казалось бы, рецепты приготовления пива были найдены, и вновь начали варить легендарный напиток.

В 2003 году открылся первый русский ресторан «Ив.Дурдинъ». Он был оформлен в индустриальном стиле, а интерьер походил на обстановку старой пивоварни дореволюционного

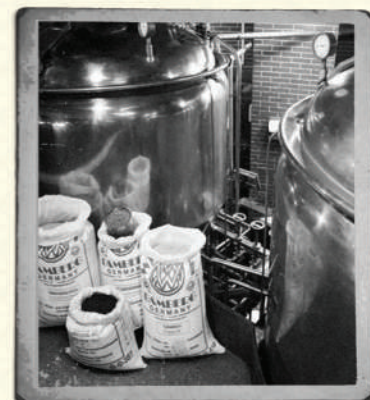
периода. Помимо пива из собственной пивоварни в нем щедро угощали знаменитыми блюдами русской кухни: руколепными пельменями, фирменным боршом, копченым осетром и восхитительным крабовым салатом. Вкусную еду оценили по достоинству, и ресторан быстро завоевал поразительную популярность. И вот уже более 19 лет открыты двери ресторана «Ив.Дурдинъ». Немалый возраст для суетливой Москвы.

НАША ПИВОВАРНЯ

Главный напиток для нашего ресторана варится по рецептам, сохранившимся с тех самых времен, когда открылась пивоварня на берегу Обводного канала в Петербурге. Конечно, за полтора века технологии шагнули вперед, но пиво как раз и замечательно своей концептуальной неизменяемостью.

Сейчас процессом пивоварения руководит Анатолий Мефедов - талантливый производственник, знаток и любитель пива. За качеством производства следит Любовь Кудрявцева - дипломированный пивовар, кандидат наук, специалист с 20-летним стажем любимой работы. Опровергая стереотип, что «пиво - не женское дело», наш технолог превращает старинные традиции в свежайший продукт. Любовь готовит пиво не только в Москве, но и в Мюнхене, дегустирует новые сорта в составе жюри российских и европейских конкурсов, участвует в форумах и фестивалях вместе с лучшими бирмейкерами Европы. Соединение традиций и технологий позволяет нам расширяться и радовать гостей свежими «придумками».

Сегодня пивоварня остается символом высшего качества и предлагает посетителям пять основных классических и несколько специальных фестивальных сортов пива.





ПИВО «ИВ. ДУРДИНЪ»

НА РОЗЛИВ

Полукружка 0,3 л...260 р
Кружка 0,5 л.....380 р

БОГЕМСКОЕ БАРХАТНОЕ

пл - 11% · алк - 4,3% · IBU - 21
темный фильтрованный лагер
с привкусом карамельного
и жженого солодов и мягкой
горечью хмеля Перле

БАВАРСКОЕ ПШЕНИЧНОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23
светлый нефильтрованный пшеничный
эль с пряно-ароматическими тонами,
нюансами банана, гвоздики
и приятной хмелевой горечью

ПИЛЬЗЕНСКОЕ ЗОЛОТОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23
ячменный фильтрованный лагер
с чистым солодовым вкусом,
приятной хмелевой горечью
и хмелевыми нотами в аромате

СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23
ячменный нефильтрованный лагер
с приятным солодовым вкусом,
тонкими карамельными нюансами
и ароматом хмеля

КАБИНЕТНОЕ КРАСНОЕ

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 24
ячменный фильтрованный лагер
с полным вкусом смеси карамельных
солодов, мягкой хмелевой горечью
и тонким хмелевым ароматом

5 сортов пива «на глоток» ПРОБНИК «ДУРДИНЪ» 100 мл x 5 380 р

КРАФТОВОЕ ПИВО

• РОССИЙСКОЕ ПИВО РУЧНОЙ РАБОТЫ •

Полукружка 0,3 л...280 р
Кружка 0,5 л.....420 р



ЧЕРНЫЙ ДЖЕК

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 35
стаут с шоколадно-карамельной
ноткой и мягкой хмелевой горечью

ДУШИСТЫЙ ХМЕЛЬ

пл - 14% · алк - 5,2% · IBU - 60
янтарный эль с ароматом зеленого
хмеля и цитрусовой горчинкой

МУМБАЯ АЙ ПИ ЭЙ

пл - 15% · алк - 5,6% · IBU - 45
нефильтрованный эль со сложной хмелевой
горечью и вкусом тропических фруктов

ЗАГРАНИЧНОЕ ПИВО

	0,3 л/0,5 л		0,3 л/0,5 л
АЙИНГЕР ЛАГЕР ХЕЛЛЬ (ГЕРМАНИЯ) пл - 11,6% · алк - 5,1%	330 р/520 р	БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ (ГЕРМАНИЯ) пл - 11,6% · алк - 4,9%	380 р/580 р
БУДВАЙЗЕР БУДВАР (ЧЕХИЯ) пл - 11,9% · алк - 5%	360 р/580 р	КРИК БУН ЛАМБИК (БЕЛЬГИЯ) пл - 12,3% · алк - 4%	420 р/670 р
ХОФБРОЙ ОРИГИНАЛ (ГЕРМАНИЯ) пл - 11,8% · алк - 5,1%	420 р/670 р	БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ (БЕЛЬГИЯ) пл - 10% · алк - 4,5%	430 р/690 р
БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕРС БРЮН (БЕЛЬГИЯ) пл - 14% · алк - 5%	420 р/680 р		



ГОСТЕВЫЕ СОРТА

У НАС ВСЕГДА ИМЕЮТСЯ НЕСКОЛЬКО
СОРТОВ НА «ГОСТЕВЫХ» КРАНАХ.
ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНИТЕ АССОРТИМЕНТ
У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ИЛИ ПРОЙДИТЕ
ПО КОДУ



ПОРТЕР

	0,3 л/0,5 л
СТАРЛИНГТОНКС НОК ТУ ХЭВЕН (ВЕЛИКОБРИТАНИЯ) пл - 12% · алк - 4,8%	420 р/690 р

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

КЛАУСТАЛЕР	440 р
бутылка 0,33 л	
МАЙЗЕЛС	540 р
бутылка 0,5 л	



САЛАТЫ

САЛАТ «ДУРДИНЪ» с тремя видами мяса, красной икрой и картофелем пай	680 р	СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ» на особый манер, с муксуном и икрой палтуса	720 р	САЛАТ «МЕГРЭ» С УТИНОЙ ГРУДКОЙ с «пьяной» грушей и сыром Дор Блю	820 р
ОВОЩНОЙ САЛАТ с помидорами и огурцами, с редисом и зеленью, со сметаной или душистым маслом	640 р	САЛАТ «ГРАНД МИМОЗА» с подкопченной семгой, с креветками, разварным картофелем и красной икрой	820 р	САЛАТ С КАМЧАТКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ с авокадо и свежим огурцом	960 р
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» с сыром Фета и прованскими травами	680 р	САЛАТ «ТАШКЕНТ» с отварной телятиной, сочной редькой и хрустящим луком	680 р	МАНГАЛ-САЛАТ из печеных баклажанов, цветных перцев с крем-сыром	760 р
СТЕЙК-САЛАТ С ПРЕМИУМ ГОВЯДИНОЙ с зеленым салатом и кунжутной заправкой	880 р	САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с куриной грудкой-гриль или с креветками	680/780 р		



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА с картофелем «Пушкин» и маринованным луком	540 р	МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ и острые помидоры	580 р	ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ с тертым свежим хреном	740 р
КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ с картофелем черри, бородинскими тостами, перепелиным яйцом и красным луком	520 р	СВИНЫЕ УШИ с тертым свежим хреном	680 р	АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ ГРИБОВ рыжики, грузди и белые грибы, с ароматным маслом и луком	780 р
ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА с вологодскими груздями	660 р	КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ с белыми грибами, Пармезаном и каперсами	820 р	КОНВЕРТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с ореховой начинкой и зеленью	620 р
САЛО БРЯНСКОЕ три вида сала с ядерной горчицей и зеленым луком	560 р	СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ ИЛИ НЕЛЬМЫ подаем на ледяной подушке с соусом Макало, моченой брусникой и морской солью	780/980 р	АССОРТИ ВЯЛЕННОГО МЯСА джерки, бастурма, суджук	680 р
ФОРШМАК ИЗ ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДИ с ржаными тостами и зеленым луком	580 р	СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМГА собственного посола с хрустящими тостами и крем-сыром	960 р	ИКРА КРАСНАЯ с пшеничными тостами и сливочным маслом	760 р



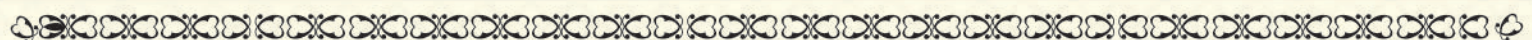
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ К ПИВУ отварные или жареные, 300 г / 500 г*	940/1650 р	«МАЛЬЧИК-С-ПАЛЬЧИК» хрустящие палочки Моцарелла с ягодным соусом	580 р	ХЛЕБЦЫ РЖАНЫЕ с соусом Блю Чиз	420 р
РАКИ ОТВАРНЫЕ на развес, за 100 г*	цена по сезону	КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «ЦЕПЕЛИН» классик / барбекю / луизиана стандартная или большая порция	680/980 р	ЗАКУСКА «КАЗБЕК» из копченого сыра Сулугуни с аджикой	560 р
КАЛЬМАР КОЛЬЦАМИ «ПО-ХАРБИНСКИ» с соусом тар-тар	660 р	КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ с соусом Чили	780 р	«КАМАМБЕР» ЗАПЕЧЕННЫЙ с медом, брусничным соусом и тимьяном	760 р
ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СМОРЧКАМИ под сырной шапкой	640 р			ФИШ & ЧИПС треска в пивном кляре, с картофелем фри и соусом тар-тар	680 р



АССОРТИМЕНТЫ НА КОМПАНИЮ

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ свежие помидоры и огурцы, красные и желтые перцы, редис, зелень, соус Блю Чиз	1200 р	РАЗНОСОЛЫ «МУРМУЛЕТЫ» огурцы соленые и малосоленные, помидоры соленые, капуста гурийская, яблоки моченые с брусникой, патиссоны	1200 р	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ НА КОМПАНИЮ куриные крылья, свиные ребрышки, копченый сыр Сулугуни, кольца кальмаров и картофель фри	3200 р
«ГАСТРОНОМ» ростбиф, буженина, пастрома, суджук, бастурма, копченая грудинка, язык отварной и салат из малосоленных огурцов	2400 р	СЫРНОЕ АССОРТИ «КАРАМБОЛЬ» Пармезан, Камамбер, Дор Блю, Мадригал, Моцарелла, Сулугуни, Чечил, вяленые томаты, маслины и оливки, крекеры, курага и чернослив	2400 р	АССОРТИ КОЛБАСОК колбаски «Нюрнбергские», «Кнакер» с сыром, «Черный кабан» и «Охотничьи». Подаем с пивной солянкой, картофельным пюре и горчицей соусом	2800 р
«НА ДНЕ» омуль, масляная рыба, семга, палтус, скумбрия, сельдь и шпроты на тостах, форшмак и красная икра	3400 р	РЫБНАЯ ДОСКА К ПИВУ скумбрия х/к, вяленая нерка, вяленый лосось, тосты со шпротами, килькой и сельдью	1450 р		



ШАШЛЫКИ

Подаем на лаваше с фирменным соусом

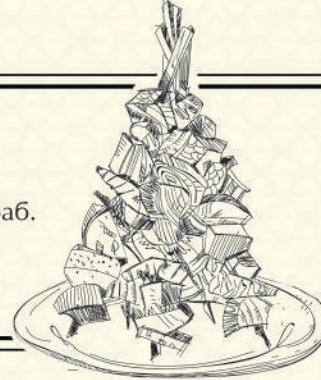


ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	720 р	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	660 р	ОВОЩИ-ГРИЛЬ*	620 р
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	680 р	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	740 р	баклажаны, цукини, помидоры, болгарский перец, грибы и лук	
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАШКА	1250 р	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА с цветными перцами и сыром, в беконе	780 р	ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ*	540 р
				* подаем без гарнира и соуса	

АССОРТИМЕНТ «ШАШЛЫЧНИК»

шашлык из свиной шеи,
шашлык из барашка, шашлык из курицы и люля-кебаб.
Подаем с лавашом и фирменным соусом

3800 р



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ	760 р	ФИЛЕ СЕМГИ	1450 р	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ В СУХАРЯХ	760 р
жареное филе скумбрии с золотистой корочкой. Подаем с картофельным пюре и овощами-гриль		на пару или на гриле, с брокколи, печеным перцем и лимоном		с картофельным пюре и салатом из малосольных огурцов	
БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС СТЕЙКОМ	1250 р	ФОРЕЛЬ «БАТТЕРФЛЯЙ»	840 р	МИДИИ	820/1850 р
с цукини и помидорами черри		целая рыбка без костей, подаем с овощами-гриль		КЛАССИЧЕСКИЕ/ НА ФРАНЦУЗСКИЙ МАНЕР	
ЖАРЕНАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА	780 р	ФИЛЕ СИБАСА	880 р	400 г / 1000 г *	
с картофелем фри и соусом Тар-Тар		с картофельным пюре с брокколи, овощами-гриль и зеленым маслом		* вес сырого продукта	

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Овощи-гриль	620 р
Картофельное пюре	150 р
Картофель фри	180 р
Картофель черри	220 р
с чесноком и тимьяном	
Пивная солянка	180 р
Рис	150 р

Добавьте соус к любому блюду

Барбекю, Ткемали, Аджика,
Блю Чиз, Тар-тар, кетчуп

150 р



АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ, СКИДКИ И АКЦИИ!

Подписывайтесь
в Телеграме:
@IV_DURDIN



ДОСТАВКА ЕДЫ В ОФИС И НА ДОМ

8 (964) 700-07-10 | DURDIN.RU



АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

МАРТИНИ 100 мл Бьянко, Россо, Экстра Драй	460 р
АПЕРОЛЬ	460 р
МАРТИНИ БИТТЕР	440 р
ЯГЕРМАЙСТЕР	480 р
БЕЛУГА ХАНТИНГ ТРАВЯНОЙ	480 р
КАЛЬВАДОС «ПЕР МАГЛУАР» VSOP	780 р

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

МАРТИНИ ПРОСЕККО	4400 р
МАРТИНИ АСТИ	4400 р
ПРОСЕККО СПУМАНТЕ	3800 р
ЛАМБРУСКО	2800 р
ФИОРИНО Д'ОРО БРЮТ	2800 р
ПРОСЕККО РОЗЕ СПУМАНТЕ	3800 р
АБРАУ-ДЮРСО	1800 р

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Б-52 50 мл Бейлис, Калуа, Куантро	580 р
ВИСКИ-КОЛА 230 мл виски, Кока-Кола, лед	660 р
МАРГАРИТА 200 мл (классическая или клубничная) текила, апельсиновый ликер, сок лайма, лед	680 р
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ 250 мл Апероль, Просекко, содовая, апельсин, лед	680 р
НЕГРОНИ 150 мл Мартини Россо, джин, Мартини Биттер, апельсин, лед	680 р



ВИНО КРАСНОЕ

ДОМАШНЕЕ ВИНО сух, ЮАР	440 р
----------------------------------	-------

ВЕЧЕРНИЦА сух, Усадьба Дивноморское, Россия	560/2800 р
АРЕНА сух, Винодельня Криница, Россия	680/3400 р

МЕРЛО сух, Италия	560/2800 р
ШИРАЗ сух, ЮАР	680/3400 р
КБЯНТИ сух, Италия	680/3400 р
ДОРНФЕЛЬДЕР п/сл, Германия	640/3200 р

ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА сух, Италия	4600 р
БОРДО сух, Франция	4600 р
ПИНО НУАР сух, Франция	4600 р
РИОХА сух, Испания	4600 р
КИНДЗМАРАУЛИ п/сл, Грузия	3400 р
МУКУЗАНИ сух, Грузия	3400 р

ВИНО БЕЛОЕ

ДОМАШНЕЕ ВИНО сух, ЮАР	440 р
----------------------------------	-------

ХОЛОДНЫЙ ТУМАН сух, Усадьба Дивноморское, Россия	560/2800 р
АЗЮР сух, Винодельня Криница, Россия	680/3400 р

СОАВЕ сух, Италия	640/3200 р
ПИНО ГРИДЖИО сух, Италия	640/3200 р
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР п/сл, Германия	680/3400 р
РИСЛИНГ п/сух, Германия	640/3200 р

СОВИньОН сух, Франция	4600 р
ГАВИ сух, Италия	4800 р



ВИНО РОЗОВОЕ

ПЕРЛИ БЕЙ РОЗЕ п/сл, ЮАР	560/2800 р
ЛЯ ВЬЕЙ ФЕРМ сух, Франция	720/3600 р

КУБА ЛИБРЕ 230 мл ром, Кока-Кола, лайм, лед	660 р
---	-------

СЕКС НА ПЛЯЖЕ 260 мл водка, персиковый ликер, клюквенный морс, ананасовый сок, лед	660 р
--	-------

КРОВАВАЯ МЭРИ 200 мл водка, томатный сок, Табаско, Ворчестер, лед	640 р
---	-------

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ 300 мл водка, текила, джин, ром, ликер Трипл Сек, Кока-Кола, лимон, лед	780 р
--	-------

КОСМОПОЛИТЕН 200 мл водка, ликер Трипл Сек, сок лайма, клюквенный морс, лед	620 р
---	-------

ПИНА КОЛАДА 290 мл ром, кокосовый сироп, ликер, ананасовый сок, лед	680 р
---	-------

МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл ром, минеральная вода, сахарный сироп, лайм, мята, лед	680 р
---	-------



КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ

• ЖИВАЯ МУЗЫКА •



Программу уточняйте в ресторане

Данное издание является рекламной продукцией.
Обращаем Ваше внимание, что на некоторые блюда и напитки скидка по дисконтной карте не распространяется.
С полным ассортиментным перечнем блюд, в том числе со сведениями о весе (объеме) порций готовых блюд, можно ознакомиться на доске потребителя.
К оплате принимаются только рубли и пластиковые карты.