



beerokratiya.rest



БЕЕРОКРАТИЯ®

ПИВНОЙ РЕСТОРАН



milimon.ru

САМАРА — ПИВНАЯ СТОЛИЦА РОССИИ

Самара всегда была одним из самых динамично развивающихся торговых и промышленных центров Российской империи и ни в чем не уступала европейским городам – ни архитектурой, ни комфортом проживания. Современники не скупались на различные звучные эпитеты, называя Самару то «Волжским Орлеаном», то «Русским Чикаго». Торговля хлебом и промышленность позволили нашему городу в рекордные сроки превратиться в центр богатейшего региона страны.



В Самарской Губернии не только выращивали пшеницу – сюда ее свозили с огромной территории Оренбуржья, чтобы зимой доверху наполнить деревянные амбары, сплошной стеной стоявшие на берегу Волги вдоль всего города, а с началом сезона перегрузить на баржи и отправить русский хлеб в Европу. Самару называли хлебной столицей Российской Империи.

Венцом промышленной Самары стали два завода – пивоваренный и макаронный. Они были построены прекрасными инженерами и бизнес-партнерами – Альфредом Фон Вакано и Оскаром Кеницером.

Их привлекло выгодное положение города в центре речных и железнодорожных путей. Но также, они знали, что в Самаре не только много работают, но любят и умеют отдыхать.



Пивная культура и хмельные традиции были известны самарцам не понаслышке, ведь в Самаре в течении 100 лет проживало большое количество немцев-колонистов. Несмотря на то, что их называли «Волжские», тем не менее они сохранили и передали традиции пивного гостеприимства.

Альфред Фон Вакано смог достучаться до каждого сердца, выпуская все новые и новые сорта. «Пильзенское», «Баварское», «Царское», «Славянское» и знаменитое «Венское», именно оно стало ГОСТом и было переименовано в «Жигулевское». Это пиво было так любимо самарцами, что его рецептуру не затронули ни Революции, ни война ни национализация предприятия. Вот и сегодня в самом центре Самары можно вкусно поесть и пропустить бокальчик пенного.

Открытием ресторана БЕЕРОКРАТИЯ мы воздаем честь историческим традициям нашего города и хотим придать мощный импульс развитию его современной пивной культуры. Это знаковый проект для всех ценителей хорошего пива, гастрономических шедевров и уникальной атмосферы. Наш ресторан приятно удивит вас широким выбором пива, где каждый гость найдет сорт себе по вкусу.

К каждому сорту пива мы предлагаем идеально подходящие под него гастрономические пары. Вы получите в нашем ресторане абсолютно новые и незабываемо приятные ощущения, когда блюда и напитки вместе создают совершенную гармонию вкуса.

Самара пивная столица не по объёму и не по количеству наград, а по духу и любви к пиву, которые есть у каждого самарца.



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В БЕЕРОКРАТИЮ!

МОРСКОЕ



АССОРТИ КРЕВЕТОК

ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ АЙОЛИ КИМЧИ,
АЙОЛИ ВАСАБИ И КОПЧЕНЫМ КЕТЧУПОМ
ASSORTED SHRIMPS. SERVED WITH AIOLI KIMCHI,
AIOLI WASABI AND SMOKED KETCHUP

600/90 г / 3900.-

МЫ РАБОТАЕМ НАПРЯМУЮ С РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ МАГАДАНА,
КАМЧАТКИ, МУРМАНСКА И САХАЛИНА, И ЭТО ДАЕТ НАМ ВОЗМОЖНОСТЬ
ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ.

ПУТЕШЕСТВИЕ



СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ

ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ АЙОЛИ КИМЧИ,
АЙОЛИ ВАСАБИ И КОПЧЕНЫМ КЕТЧУПОМ
ASSORTED SHRIMPS. SERVED WITH AIOLI KIMCHI,
AIOLI WASABI AND SMOKED KETCHUP

1 шт / 990.-

МЫ РАБОТАЕМ НАПРЯМУЮ С РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ МАГАДАНА,
КАМЧАТКИ, МУРМАНСКА И САХАЛИНА, И ЭТО ДАЕТ НАМ ВОЗМОЖНОСТЬ
ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ.

УСТРИЦЫ

Oysters
1 шт / 350.-



МОРСКИЕ ЕЖИ

Sea urchins

1 шт / 360.-





МЯСНАЯ НАРЕЗКА

300 г / 1490.-

КОПЧЕНЫЙ
ГОВЯЖИЙ
ЯЗЫК

ХАМОН

ПАСТРАМИ
ИЗ СЕРДЦА
БЫЧКА

ПАСТРАМИ
ИЗ БЫЧКА

ПРЯНЫЙ
СУДЖУК

ПИКАНТНАЯ
БАСТУРМА

ПАСТРАМИ
ИЗ ИНДЕЙКИ

ОГУРЕЦ,
МАРИНОВАННЫЙ
В ДУБОВЫХ
ЛИСТЬЯХ

МЕДОВАЯ
ГОРЧИЦА

СВЕКОЛЬНО-
МОРКОВНЫЙ
САЛАТ
С ГОРЧИЧНОЙ
ЗАПРАВКОЙ

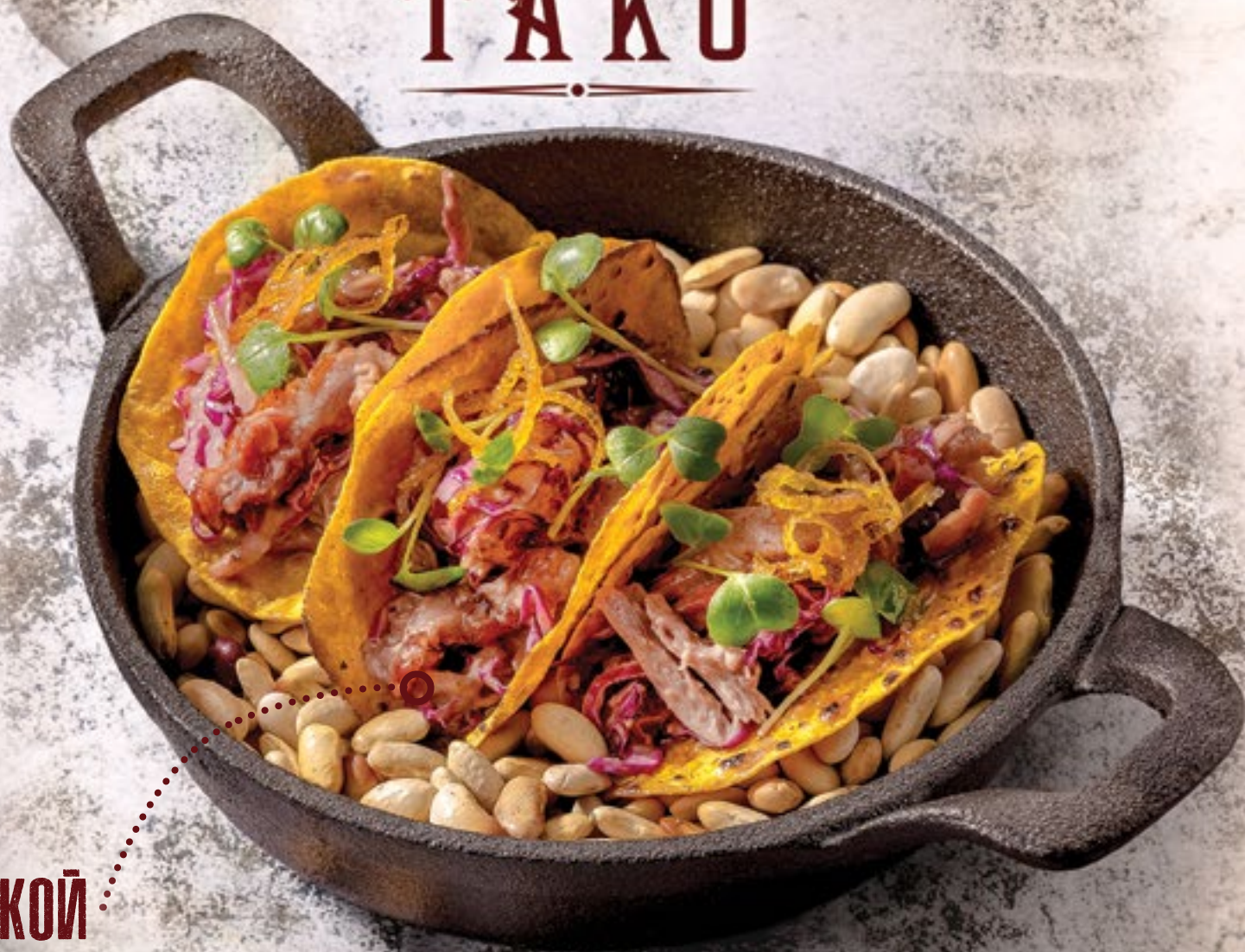
САЛАТ
ИЗ КАПУСТЫ
ШРИРАЧА

СВЕКОЛЬНЫЙ
ХРЕНОДЕР

ОСТРЫЕ
МАРИНОВАННЫЕ
ПЕРЦЫ

Cold cuts: Bull pastrami, turkey pastrami, bovine heart pastrami, smoked beef tongue, spicy basturma, spicy sudjuk, ham, cucumber pickled in oak leaves, Sriracha cabbage salad, hot pickled peppers, beetroot and carrot salad with mustard dressing, honey mustard, beetroot hrenoder

ТАКО



С УТКОЙ ПО-ПЕКИНСКИ,

проростками зелени, пряным соусом
Peking duck taco: Peking duck, ,
sprouts, garlic sauce

150 г / 590.-



КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ С МАНДАРИНОВЫМ СОУСОМ



Salmon crudo with mandarin sauce

130 г / 890.-

Закуски и салаты

//// SNACKS AND SALADS ////



**МИДИИ В СЫРНОМ
СОУСЕ ДОРБЛЮ**
Mussels in cheese Dorblu sauce

350 г / 890.-



ГРУЗДИ С ПЕЧеным КАРТОФЕЛЕМ

с укропом, картофелем,
запеченным в мундире
и зеленым луком

Pickled pears with baked potatoes
with dill, baked potatoes
jacket potatoes and green onions

220 г / 680.-





**ХЕ ИЗ САМАРСКОГО
СУДАКА**

He from Samara pike perch

150 г / 790.-



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

с апельсиново-луковым мармеладом и гречишным хлебом
Chicken gible pate: with orange and onion marmalade and buckwheat bread

130/80 г / 490.-



с чипсами из картофеля и батата и луковым Ремуладом
Beef tartare with potato and sweet potato chips and onion Remoulade

200 г / 780.-



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

**МАРИНОВАННЫЕ
ТОМАТЫ ЧЕРРИ,
БРЫНЗА**

Pickled cherry
tomatoes, bryndza

150 г / 480.-





БРЕЦЕЛЬ С КУНЖУТОМ И МОРСКОЙ СОЛЮ

Pretzel with sesame
seeds and sea salt

100 г / 290.-





**САЛАТ ИЗ ТУНЦА
В ГРЕМОЛАТО С ТОМАТАМИ
И АПЕЛЬСИНОВО-ОРЕХОВОЙ
ЗАПРАВКОЙ**

Tuna gremolato salad with tomatoes
and orange-nut dressing

280 г / 590.-



БОБ САЛАТ С ЖАРЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

С авокадо, чипсами из бекона IPA, яйцом,
маринованным луком и томатами черри



**BOB SALAD WITH FRIED CHICKEN,
AVOCADO, IPA BACON CHIPS,
EGG,
PICKLED ONIONS AND CHERRY TOMATOES**

350 г / 680.-



**ОВОЩНОЙ САЛАТ
С ТОМАТАМИ,
ОГУРЦОМ, ЗЕЛЕНЬЮ**

и апельсиновым маслом карри
Vegetable salad with tomatoes,
cucumber, greens
and orange curry oil

250 г / 490.-



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ,

маринованными брокколи
и пряной заправкой
Green salad with turkey, marinated
broccoli and spicy dressing

220 г / 590.-



ВАЛЬДОРФСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,

яблоком, орехами, мандарином, томатами черри и горячим горчичным соусом

Waldorf salad with shrimps, apple, nuts, tangerine, cherry tomatoes and hot mustard sauce



370 г / 690.-



БУРАТТА С МАНГО, ТОМАТАМИ,

миксом салата и трав
и зеленым маслом

Buratta with mango, tomatoes,
mixed lettuce, herbs and green oil

350 г / 690.-



СЫРЫР ИЗ СОБСТВЕННОЙ СЫРОВАРНИ

Cheese

СЫР В ПАПРИКЕ Cheese
in paprika 100 г / 340.-

БЕЛПЕР КНОЛЛЕ Belper
knolle 100 г / 390.-

СКАМОРЦА Scamorza
100 г / 390.-

РОСТБИФ-САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ



С копчеными томатами
и медово-горчичной заправкой
Roast beef salad with smoked
tomatoes and honey-mustard
dressing

280 г / 590.-



**ХРУСТЯЩИЕ КАЛЬМАРЫ В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ
С СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ И ЧЕСНОЧНЫМ АЙОЛИ**



CRISPY CALAMARI IN SPICY BREADING WITH SICHUAN PEPPER AND GARLIC AIOLI 170 г / 499.-

ХРУСТЯЩЕЕ



КРИСПИ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЬМ АЙОЛИ



CRISPY PRAWNS WITH GREEN AIOLI 150 г / 499.-



МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С БАРАШКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ



MINI PASTIES WITH LAMB AND TOMATO SAUCE 100/50 г / 560.-



РЕКОМЕНДУЕМ
APA
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
IPA
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Lager
С ПИВОМ



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ЧИПОТЛЕ С АРОМАТНЫМИ СУХАРЯМИ И КОРЕЙСКИМ АЙОЛИ

Chipotle chicken wings with flavored
breadcrumbs and Korean Aioli

200/80 г / 580.-



РЕКОМЕНДУЕМ
Stout
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Porter
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Ale
С ПИВОМ

ГОРЯЧЕЕ

ХРУСТЯЩИЙ СЫР ХАЛУМИ С БРУСНИЧНО-МЕДОВЫМ СОУСОМ



Crispy halloumi cheese with lingonberry honey sauce

100/50 г / 590.-



РЕКОМЕНДУЕМ
Stout
С ПИВОМ

РЕКОМЕНДУЕМ
Porter
С ПИВОМ

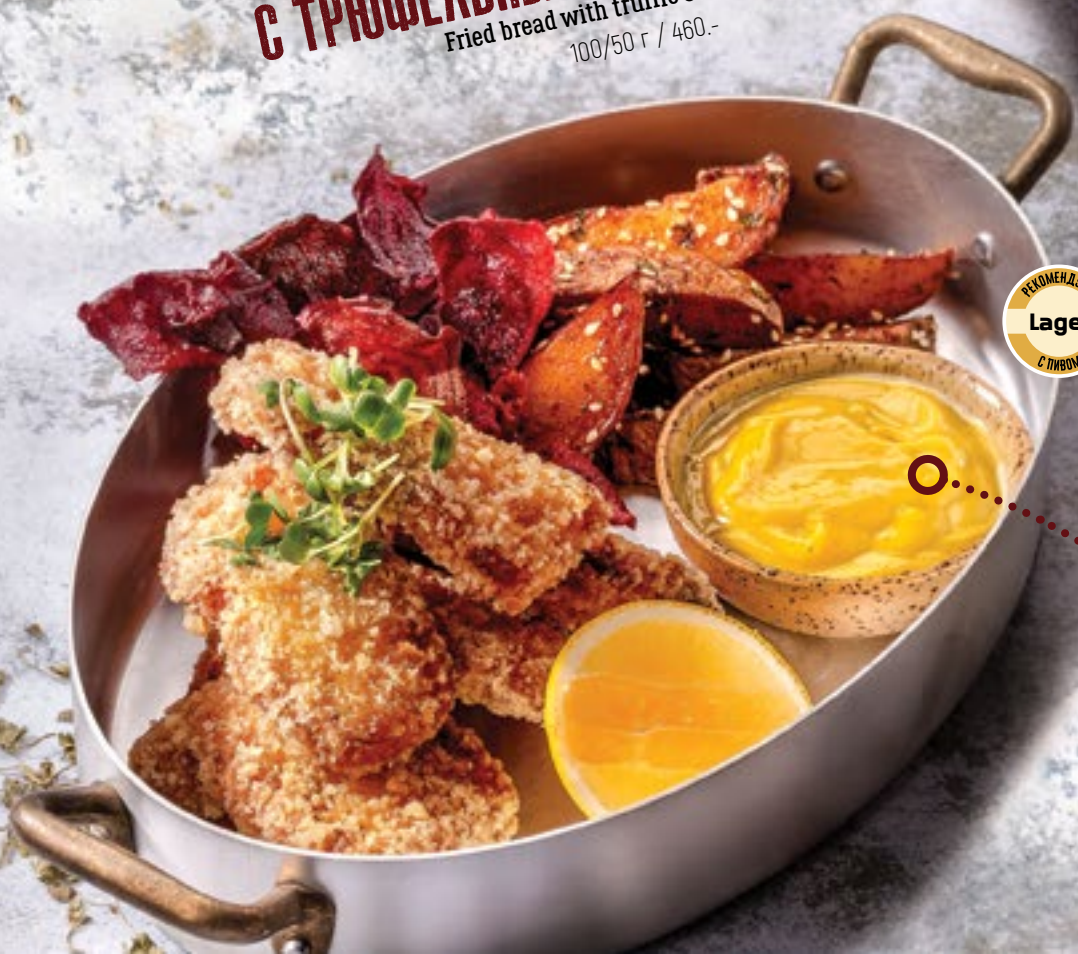
РЕКОМЕНДУЕМ
Ale
С ПИВОМ

ЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ



Fried bread with truffle sauce

100/50 г / 460.-



РЕКОМЕНДУЕМ
Lager
С ПИВОМ

FISH & CHIPS С ПРЯНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И АЙОЛИ С ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ И ОГУРЦОМ

Fish & cips with spycy potatoes and Aioli
with baked garlic and cucumber

250 г / 590.-



CORN RIBS



в соусе из копченой брусники
Corn ribs in smoked lingonberry
sauce

180/30 г / 499.-

Супы

////// SOUPS ////



ШИХОБАЛОВСКАЯ



УЧА

Shikhobalov's fish soup
300 г / 760.-



СКАНДИНАВСКАЯ УХА

с форелью и красной икрой
Scandinavian fish soup with trout and red caviar
350 г / 680.-



НАША МЯСНАЯ СОЛЯНКА

из копченого гуся, пастромы из бычка, с колбасками из поросенка и чоризо
Our meat hodgepodge of smoked goose, bull pastrami, piglet sausages and chorizo



400/30 г / 590.-



СУП С ТОМЛЕННОЙ ИНДЕЙКОЙ

Soup with stewed turkey,

Самодельная лапша, морковь и четырехминутное куриное яйцо

homemade noodles, carrots and a four-minute chicken egg 400 г / 490 -



Рулочки всем!

KNUCKLE

СВИНАЯ РУЛКА ИЗ ПЕЧИ

С двумя видами тушеной капусты, печеными томатами, обжаренным картофелем в мундире, медовой горчицей, свекольным хренодером и корейской глазурью

Pork knuckle from the oven with two types of stewed cabbage, baked tomatoes, fried potatoes in their skins, honey mustard, beetroot and Korean glaze

700/300 г / 1990.-



РУЛКА ИНДЕЙКИ, ТОМЛЕНАЯ В АПЕЛЬСИНОВОМ ПИВЕ

С пюре из картофеля батат, маринованным луком с патиссонами и хрустящим луком

Turkey shank stewed in orange beer with sweet potato mashed potatoes, marinated onions with squash and crispy onions

900 г / 1990.-



Горячие блюда

//// MAIN DISHES ////

РАСТОМЛЕННОЕ
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО



шницель из баклажана,
сальса из перца
Rast beef rib, aubergine
schnitzel, pepper salsa

240 г / 780.-



ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛИНЧИКИ С ПОТРОХАМИ,

корнем хрена и яблочным кремом
Baked gilet pancakes,
horseradish root and apple cream

320 г / 640,-



СОЧНЫЙ БУРГЕР С МОРТАДЕЛЛОЙ, ХРУСТЯЩИМ ЦУКИНИ И СЫРНЫМ СОУСОМ

с говяжьей котлетой, острым томатным джемом и луком в пиве
Succulent burger with Mortadella, crispy zucchini and cheese sauce
with beef patty, spicy tomato jam and onions in beer

430 г / 890.-



ЩЕЧКИ БЫЧКА

с пюре из корня сельдерея
и соусом из сливы

Bull cheeks with celery root
purée and plum sauce

370 г / 960.-



«ШПЭЦЛЕ»

ИЗ ПЕЧИ

В соусе из сыра Грюйер
с копченым гусем
Oven Spetzle in Gruyere
cheese sauce with
smoked goose

300 г / 880.-



СКОБЛЯНКА ИЗ ПОРОСЕНКА С ГРИБАМИ

Piglet with mushrooms
290 г / 680.-



УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ

Charcoal cod with baked pumpkin

240 г / 790.-



ТОМЛЕННЫЙ КРОЛИК С ОВОЩАМИ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

сырным соусом, петрушкой и соусом Демиглас
Stewed rabbit with vegetables, pine nut cheese sauce,
parsley and Demiglace sauce

300 г / 890.-

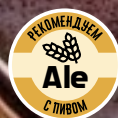


ГОВЯЖЬЕ РЕБРО ГЛАЗИРОВАННОЕ СТАУТОМ

и крокеты
из печеного картофеля

Beef rib glazed
with stout
and baked
potato croquettes

500 г / 1790.-



ФЛАНК СТЕЙК СО СЛИВОЧНЫМ ШПИНАТОМ,

мускатным орехом, спаржей
и апельсиновым маслом карри
Flank steak with creamy spinach,
with nutmeg, asparagus
and orange curry oil

360 г / 1390.-



СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ТАБАСКО

Northern prawns with garlic and Tabasco

250 г / 890,-





CHERRY RIBS



Томленые свиные ребра в вишневом пиве, луковый салат с маринованной вишней
Stewed pork ribs in cherry beer, onion salad with pickled cherries 300/100 г / 990.-

УТИНАЯ НОЖКА, ТОМЛЕНАЯ В МЕДОВОМ ПИВЕ

Подается с пюре из фасоли Лима и Горгонзолы
и хрустящей гречкой

Duck leg stewed in honey beer. Served with Lima
and Gorgonzola bean puree and crispy buckwheat

320 г / 860.-



МОРСКАЯ ФОРЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ



С КАРТОФЕЛЕМ, ТОМАТАМИ И СОУСОМ
ИЗ САМАРСКИХ РАКОВ

A piece of sea trout from the oven with potatoes, tomatoes and Samara crayfish sauce
300 г / 1390.-



КУРИНАЯ ГРУДКА С КЕДРОВОЙ КАШЕЙ

Подается с морковным кремом Харисса, шпинатом, кинзой, мятой и кедровой кашей

Served with Harissa carrot cream, with spinach, cilantro, mint and cedar porridge

450 г / 780.-



РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС С СЫРОМ И СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ

Chopped steak with cheese and lingonberry sauce

220 г / 790.-



БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ



из свинины и говядины с орегано
и базиликом. Подаются с двумя видами
тушеной капусты

Bavarian pork and beef sausages with
oregano and basil. Served with two
kinds of braised cabbage

200/60 г / 790.-



Стейки

STEAK



ТИБОН

Tbon

от 400 г* / 890.-

ФИЛЕ МИНЬОН

Filet Mignon

от 200 г* / 860.-

ШАТОБРИАН

Chateaubriand

от 300 г* / 860.-

РИБАЙ ПРАЙМ

Ribeye Prime

от 300 г* / 990.-

СТРИПЛОЙН ПРАЙМ

Striploin Prime

от 300 г* / 890.-

*РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ВЕС. СТОИМОСТЬ УКАЗАНА ЗА 100 Г СЫРОГО ВЕСА.

БЕЕРОКРАТИЯ



СОУСЫ

30 г / 90,-

ПЕРЕЧНЫЙ / БРУСНИЧНЫЙ / ЧЕДДЕР / АЙОЛИ / ТОМАТНЫЙ

Pepper / Lingonberry / Cheddar / Aioli / Tomato



1



4



2



3



ГАРНИРЫ

150 г / 380.-



1

ОВОЩИ ИЗ ПЕЧИ *Oven vegetables*
Цукини, шампиньоны, томат, брокколи, цветная капуста



2

КАРТОФЕЛЬ В ПАПРИКЕ
Potatoes in paprika



3

ДВА ВИДА ТУШЕНОЙ КАПУСТЫ
Two types of stewed cabbage



4

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ
Mashed potatoes with crispy onions

Наш OUR BREAD хлеб



ГРЕЧИШНЫЙ ХЛЕБ, КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ, ПШЕНИЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Подаем с селёдочным маслом
и пастой из сладкого перца
Buckwheat bread, corn tortillas,
wheat tortillas. Serve with herring
butter and sweet pepper paste

130 г / 290.-

Десерты

////// DESSERTS ////



ТВОРОЖНЫЙ КУГЕЛЬ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ СМОРОДИНЫ,

гречневой карамелью и ванильным соусом
Currant jam curd couscous with currant jam,
buckwheat caramel and vanilla sauce



320 г / 490.-





САМАРСКИЙ БЕЩЕВСКИЙ ПИРОГ

С творогом и соусом
из бурбона и ванили

Samara Beshev pie with cottage
cheese and bourbon vanilla sauce

250/50/50 г / 490.-



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С СЕЗОННОЙ ЯГОДОЙ

Chocolate cake with seasonal berries

200 г / 490.-



САМОДЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Homemade ice cream 50 г / 290.-

ПЛОМБИР Cream

КЛУБНИКА С БАЗИЛИКОМ
Strawberry with basil

ШОКОЛАДН Chocolate

ЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ
Roasted almonds



ТЕРТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ДЖЕМОМ ИЗ ФЕЙХОА И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ЖАРЕНОГО МИНДАЛЯ

Grated apple pie with feijoa jam
and roasted almond ice cream

250 г / 490.-





СЫРНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЯГОДАМИ И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

Cheesecake with berries and citrus sauce

150 г / 480.-

Знакомство

сет

2000.-

1 КУРС

ВСЕ , ЧТО ГОТОВИТСЯ В ПЕЧИ
МОРТАДЕЛЛА
ПАСТРАМИ ИЗ СЕРДЦА БЫЧКА
КОПЧЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ
ОСТРЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЧИКИ
МЕДОВАЯ ГОРЧИЦА
СВЕКОЛЬНЫЙ ХРЕНОДЕР
БРЕЦЕЛЬ

2 КУРС

ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

3 КУРС

ХЕ ИЗ СУДАКА

4 КУРС

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ЧИПОТЛЕ
С АРОМАТНЫМИ СУХАРЯМИ
МИНИ-ЧЕБУРЕКИ
ЖАРЕНый ХАЛУМИ

5 КУРС

АЙНТОПФ

6 КУРС

СВИНЫЕ РЕБРА ИЗ ПЕЧИ

7 КУРС

ВИШНЕВЫЙ БЕЩЕВСКИЙ ПИРОГ