

MENU



Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

Wi-Fi passwords

Oldham:

oldhamspb

Brewmen:

brewmenspb

*Если у вас есть аллергия,
просим предупредить нас об этом заранее

Закуски к пиву

Beer snacks

Фирменные гренки с сыром и чесночным соусом 150г.....	360
Fried bread with cheese served with garlic sauce	
Стрипсы куриные Crispy chicken strips 250г.....	370
Куриное филе в панировке готовим во фритюре, подается с чесночным соусом. Served with garlic sauce.	
Стрипсы сырные Cheese strips 200г.....	440
Палочки из сыра Моцарелла в панировке, подаются с чесночным или брусничным соусом. Breaded mozzarella cheese, served with garlic or lingonberry sauce.	
Луковые кольца с чесночным соусом 170г.....	370
Fried onion rings with garlic sauce. Воздушные, хрустящие и золотистые — к пиву лучше не придумаешь. Light, golden and crispy. Perfect with beer.	
Кальмары фри с соусом тартар 170г.....	460
Fried calamari rings Сытная закуска в хрустящей панировке. Отлично подходит к пиву. Served with tartar sauce.	
Куриные крылышки Oldham 210г.....	450
Oldham chicken wings Выдерживаются в устричном маринаде. Подаются с соусом из рубленых томатов. Marinated in oyster sauce. Served with diced tomato sauce.	
Куриные крылышки в панировке 200/50г.....	470
Breaded chicken wings Острые крылышки в панировке, подаются со сладким Чили соусом. Spicy breaded wings. Served with sweet chili sauce.	
Креветки в панировке фри Fried shrimp 120/50г.....	510
Креветки во фритюре с соусом тартар. Fried shrimp with tartar sauce.	
Попкорн куриный Chicken popcorn 130/50г.....	430
Куриные шарики во фритюре с чесночным соусом. Fried chicken balls with garlic sauce.	
Рыбные палочки из минтая Pollack fish sticks 130/50г.....	420
Рыбные палочки во фритюре с соусом тартар. Fried fish fingers with tartar sauce.	
Бастурма Basturma 50г.....	550
Фиш & Чипс Fish & Chips 285г.....	590
Классическое английское блюдо из трески в пивном кляре с картофелем фри и соусом тартар. English dish with codfish and french fries with tartar sauce.	
Рыбное ассорти фри Assorted fried fish 300/50/50г.....	890
Кольца кальмара в панировке, рыбные палочки-минтай, креветки в панировке, подаются с соусом тартар. Breaded squid rings, pollock fish sticks, breaded shrimp, served with tartar sauce.	
Мясные чипсы Meat chips 50г.....	480
Чипсы из вяленой свинины. Отлично к пиву! Pork chips. Perfect with beer!	
Картофельные чипсы Original 80г.....	280
Original potato chips	
Кукурузные чипсы с сырным соусом 80/50г.....	310
Nachos topped with cheese sauce.	
Орешки в специях Nut lets in spices 100г.....	280
Свинные уши Pork ears 100г.....	450
Свинные уши горячего копчения. Подаются с горчицей. Smoke-cured pork ears. Served with mustard sauce.	
Говяжий язык Boiled beef tongue 100/50г.....	600
Нежный отварной говяжий язык подаётся со сливочным хреном. Served with horseradish.	
Артишоки в масле Artichokes in oil 100г.....	695
Оливки зеленые Чупадео с косточкой 100г.....	460
Green olives Chupadeo with pit	
Оливки Каламон с косточкой 100г.....	530
Kalamon olives with pit	
Оливки Манзанилла с сальсой 100г.....	460
Manzanilla olives with salsa	

Сэндвич с курицей Chicken sandwich 390г.....	550
Сельдь с отварным картофелем 335г.....	440
Salted herring with potatoes Селедка слабого посола с отварным картофелем. <i>Authentic russian appetizer.</i>	
Брускетта с вялеными томатами 150г.....	400
Bruschetta with sun-dried tomatoes Вяленые томаты с соусом песто на обжаренных ломтиках хлеба. <i>Snack with sun-dried tomatoes and pesto sauce on fried bread</i>	
Брускетта с лососем 150г.....	550
Bruschetta with salmon Лосось слабой соли со сливочным соусом на обжаренных ломтиках хлеба. <i>Lightly salted salmon with creamy sauce on toasted bread.</i>	
Брускетта с копченой свиной 150г.....	400
Smoked pork bruschetta Копченая свинина с соусом барбекю на обжаренных ломтиках хлеба. <i>Toasted Italian bread drenched in olive oil and served smoked pork and BBQ sauce.</i>	
Креветки отварные Boiled shrimps 190г.....	850
Варятся в пиве. Острота по желанию. <i>Boiled in beer. Spicy for choice.</i>	
Креветки жареные Fried shrimps 190г.....	850
Обжариваются с соевым соусом. Острота по желанию. <i>Fried with soy sauce. Spicy for choice.</i>	
Сырная тарелка 195/30г.....	860
Cheese plate Чеддер, Пармезан, сыр копченый, Дор Блю, грецкий орех, мед. <i>Cheddar, Parmesan, smoked cheese, Dor Blue, walnut, honey.</i>	
Мясная тарелка 200г.....	1250
Meat cut Карбонад свиной, свинина копченая, бастурма, язык говяжий. <i>Pork carbonate, smoked pork, basturma, beef tongue.</i>	
 Набор копчения 450г.....	770
Smoking set Свинные ребра, свиная лопатка, крылья куриные горячего копчения собственного производства. <i>Pork ribs, pork shoulder, hot smoked chicken wings own production.</i>	
 Набор для весёлой компании 750г.....	1250
Set for crew Фирменные гренки, луковые кольца, куриные крылышки, копченые ребрышки, кольца кальмаров, сырные стрипсы, картофель Айдахо, соусы чесночный и из рубленых томатов. <i>Fried bread, onion rings, chicken wings, smoked ribs, fried calamari rings, cheese sticks, Idaho potatoes, diced tomato sauce and garlic sauce</i>	

Салаты | Salads

Греческий салат Greek salad 360г.....	560
Микс салата с вялеными томатами 115г.....	510
Smoked with sun-dried tomatoes Руккола, айсберг, ромейн, лолло росса, вяленые томаты, зеленое масло, кунжут. <i>Arugula, iceberg, romaine, lollo rossa lettuce, sun-dried tomatoes, green oil, sesame.</i>	
Цезарь с сочной курицей Chicken Caesar salad 270г.....	610
Изысканный салат из куриного филе на гриле, листьев салата ромейн и соуса цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами. <i>Gourmet salad of grilled chicken fillet, romaine lettuce and caesar dressing under parmesan snow and croutons.</i>	
Цезарь с тунцом Tuna Caesar salad 270г.....	700
Приготовленный на гриле тунец на подушке из листьев салата ромейн в соусе цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами. <i>Grilled tuna, romaine lettuce and caesar dressing under parmesan snow and croutons.</i>	
Салат с креветками и соусом винегрет 230г.....	620
Salad with shrimp and vinaigrette sauce Руккола, кедровые орешки, креветки, моцарелла, черри, бальзамик, соус винегрет. <i>Arugula, pine nuts, shrimp, mozzarella, cherry tomatoes, balsamic, vinaigrette.</i>	
Салат с куриной грудкой и соусом Дзадзики 210г.....	480
Salad with chicken breast and Tzatziki sauce Куриное филе грудка, соленые огурцы и болгарский перец с соусом Дзадзики. <i>Chicken fillet breast, pickles and bell pepper with Dzatziiki sauce.</i>	
Тёплый салат с куриной печенью 260г.....	570
Warm salad with chicken liver Микс салата, куриная печень в соусе терияки, кешью, помидорки черри, перепелиные яйца. <i>Mix salad, chicken liver in teriyaki sauce, cashew, cherry tomatoes, quail eggs.</i>	

- Салат с копчёной свинойной | Smoked pork salad 310г.....570**
 Готовится из свежего огурца, копченной свинойной, рукколы, томатов черри, перепелиного яйца и соуса из зернистой горчицы и майонеза.
 Smoked pork, cucumber, quail eggs, arugula, cherry tomatoes with mustard-mayo dressing.
- Салат из говядины в медово-горчичном соусе 280г.....650**
Beef salad in honey-mustard sauce
 Готовится по авторскому рецепту из нежной мраморной говядины, обжаренной с шампиньонами в соевом соусе, со сладким луком, фирменной тушеной капустой, свежими огурцами и томатами черри. Заправляется медово-горчичным соусом.
 Prepared according to author's recipe from fried marbled beef and mushrooms in soy sauce, with sweet onions and stewed cabbage, cucumbers and cherry tomatoes under honey mustard dressing.

Супы | Soups

- Каллен Скинк | Cullen Skink 300г820**
 Шотландская сливочная уха на новый манер, готовится на курином бульоне.
 Traditional Scottish fish soup, prepared with a chicken bouillon.
- Солянка с мраморной говядиной | Solyanka 280/50г.....580**
 Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подается со сметаной.
 Our own original recipe, with cold baked pork, marbled beef, capers and pickled cornichons, served with a sour cream.
- Томатный суп | Tomato soup 285г.....450**
 Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сыром Моцарелла и Пармезаном. Подается с гренками.
 Traditional Italian tomato soup with Mozzarella and Parmesan. Served with croutons.
- Суп гуляш по-венгерски | Hungarian Soup Goulash 300г.....550**
 Густой суп с кусочками копчёной мраморной говядины и овощами.
 Dense soup with slices of smoked marbled beef and vegetables.
- Лосось с соусом киндзмари | Salmon in Kinzmary sauce 280г.....690**
 Наваристый суп из лосося с пряными специями и ароматной кинзой.
 Salmon soup with spicy and cilantro.
- Куриный суп с лапшой | Chicken noodle soup 290г.....390**
 Домашний суп с кусочками куриной грудки. Homemade noodle soup with chicken.
- Борщ | Borscht 310г.....490**
 Готовится с мраморной говядиной и подается со сметаной.
 Cooked with marbled beef and served with sour cream.
- Крем-суп из белых грибов | Porcini mushroom cream soup 290 г.....560**
 Белые грибы, сливки, лук фри. Porcini mushroom, cream, fried onion

Рыба | Fish

- Форель на гриле | Grilled Trout 300г.....890**
 Белая нежирная рыба на гриле с лимоном.
 White low-fat small fish on a grill with a lemon.
- Стейк из лосося с соусом Salsa tonnata 300г.....1600**
Salmon steak with a Salsa tonnata sauce.
 Филе лосося на гриле со свежими овощами в соусе «винегрет».
 Grilled salmon with vegetables.
- Скумбрия на гриле | Grilled Mackerel 360г.....670**
 Подается с лимоном и соусом Salsa tonnata. Served with lemon and Salsa tonnata sauce.
- Стейк из тунца | Tuna steak 290г.....880**
 Подается на подушке из микс салата под рыбным соусом Salsa tonnata.
 Served on a pillow of salad mix with fish sauce Salsa tonnata.

Шашлыки | Shish kebab

- Шашлык из мраморной говядины 370г.....950**
Marbled beef kebab (Shashlyk)
- Шашлык из свинойной | Pork shish kebab (Shashlyk) 370г.....690**
- Шашлык из куриного бедра | Chicken kebab (Shashlyk) 370г.....620**
- Сет из шашлыков | Kebabs set (Shashlyk) 600/100г.....2100**
 Три вида шашлыка(говядина, свинойной, куриное бедро), подается с томатным и горчичным соусом. Three types of barbecue (Shashlyk) - beef, pork, chicken thigh, served with tomato and mustard sauce.

Мясо | Meat

Сочная куриная грудка 300г.....590

Juicy chicken breast

Филе, маринованное в устричном соусе. Подается со свежими овощами, оливковым маслом первого холодного отжима и жареным розмарином.
A chicken fillet, marinated in oyster sauce, baked on coals. Served with fresh vegetables, olive oil and fried rosemary.

Утиная ножка 515г.....780

Duck leg

Утиная ножка, томленная с пряностями, подается на подушке из тушеной капусты и печеного картофеля с чесноком конфи и молодой зеленью.
Duck leg stewed with spices, served with stewed cabbage and baked potatoes with confit garlic and greens.

Говяжий язык на гриле под соусом 200/100г.....1150

Grilled beef tongue with sauce

Подается под грибным или перечным соусом.
Served with mushroom or pepper sauce.

Строганов из мраморной говядины 320г.....920

Beef stroganoff

Подается с картофельным пюре.
Served with mashed potatoes.

Горшочек тушеного мяса с овощами 290г.....950

Pot Beef Stew

Мраморная говядина тушеная с паприкой, цукини, вялеными томатами, репчатым луком, морковью, чесноком.
Stew marbled beef, paprika, zucchini, sun-dried tomatoes, onions, carrots, garlic.

Стейк из свинины 245г.....830

Pork steak

Сочная свиная шея, маринованная в тимьяне и розмарине.
Juicy pork neck marinated in thyme and rosemary.

Свинные рёбра BBQ 640г.....920

Pork ribs

Свинные ребрышки, обжаренные на гриле, а после томлённые в соусе барбекю. Просто тают во рту! Подаются с овощами гриль.
Pork ribs grilled and stewed in a BBQ sauce. Served with grilled vegetables.

Бифштекс из оленины 510г.....920

Venison steak

Бифштекс из мяса северного оленя, укрытый нежной глазуньей. Подается с овощным салатом и двумя видами соусов: томатным и горчичным.
Chopped venison, served with fried egg, vegetables salad and two sauces: tomato and mustard.

Филе индейки в имбирном маринаде на гриле 375г.....670

Grilled turkey fillet in ginger marinade

Подается с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.
Served with coleslaw and dressing Sweet Chili sauce.

Пельмени северные из оленины 300г.....680

Northern Venison Dumplings

Подаются жареными со сладким соусом чили или отварными со сметаной.
Served fried with sweet chili sauce or boiled with sour cream.

Утиное филе грудки в апельсиновом маринаде 500г.....890


Duck breast fillet marinated in orange

Утиная грудка на гриле в апельсиновом маринаде, подается с бататом и брусничным соусом.
Grilled duck breast in orange marinade, served with sweet potato and lingonberry sauce.

Говяжьи щеки с картофельным пюре 450г.....710


Beef cheeks with mashed potatoes

Томленые говяжьи щеки с рубленными овощами, подаются с картофельным пюре.
Stewed beef cheeks with chopped vegetables, served with mashed potatoes.

 Свиная рулька под пеплом из розмарина 830г.....1650

Ham hock served with a coating of rosemary ashes

Подается с тушеной капустой и горчицей. Served with stewed cabbage and mustard.

 Свиная рулька, томлённая в пиве 800г.....1650

Ham hock stewed in beer

Подается с горчицей. Served with mustard.

 Свиная коса в Гиннессе 800г.....1450

Pork braid in Guinness

Маринуем в Гиннессе, подаем с картофеом айдахо и грибным соусом.
Marinate in Guinness, serve with Idaho potatoes and mushroom sauce.

Бургеры

Burgers

- Бургер с олениной | **Venison burger** 335г.....760
Котлета из оленины, лист салата Лолло Росса, огурцы маринованные, медово-горчичный соус, сыр, томаты. *Venison cutlet, lola rossa, pickled cucumbers, honey mustard sauce, cheddar, tomatoes*
- Чикен бургер | **Chicken Burger** 380г.....600
Куриная котлета, салат айсберг, сыр чеддер, томаты, огурцы маринованные и соус бургер. *Chicken cutlet, iceberg lettuce, tomatoes, cheddar cheese, pickles, burger sauce.*
- Бургер Джек Дениелс | **Burger Jack Daniels** 420г.....790
Котлета из говядины, томаты, чеддер, карамелизированный лук, соус бургер. *Beef burger patty, tomatoes, cheddar, caramelized onions, burger sauce.*
- Бургер «Oldham» | **Oldham Burger** 410г.....800
Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат айсберг, томаты, сыр чеддер, маринованные огурчики, соус бургер. *Beef burger patty, iceberg lettuce, fried egg, bacon, tomatoes, cheddar cheese, pickles, burger sauce.*
- Бургер с копченой свиной и салатом коул слоу 390г.....590
Smoked pork burger with coleslaw dressing.

Бургеры подаются с картофелем Айдахо и соусом из рубленых томатов
Burgers served with Idaho potatoes and diced tomato sauce

Колбаски на гриле

Grilled sausages

- Колбаски из ягнёнка | **Lamb sausages** 300/50г.....670
Нежные колбаски из мякоти молодого барашка с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Lamb sausages with stewed cabbage and tomato sauce.*
- Пряные куриные колбаски | **Spicy chicken sausages** 300/50г.....550
Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Homemade sausages served with stewed cabbage and tomato sauce.*
- Колбаски братвурст | **Bratwurst sausages** 300/50г.....580
Колбаски из свиной шеи, шпика, майорана, кориандра, мускатного ореха и репчатого лука подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Sausages from the pork neck, lard, marjoram, coriander, nutmeg and onions are served with stewed cabbage and tomato sauce.*
- Колбаски тирольские | **Tyrolean sausages** 300/50г.....580
Сочные свиные колбаски из свинины и куриного филе грудки, зелень. Подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Juicy pork sausages from pork and chicken breast fillet, greens. Served with Idaho potatoes and tomato sauce.*
- Колбаски мюнхенские | **Munich sausages** 300/50г.....580
Сочные свиные колбаски с зеленью, подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Juicy pork sausages with herbs, served with Idaho potatoes and tomato sauce.*
- Колбаски из говядины на гриле 300/50г.....720
Grilled beef sausages
Подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Beef sausages served with stewed cabbage and chopped tomato sauce.*
-  **Сет из колбасок** 850/100г.....1920
Sausages set
Шесть видов колбасок подаются с картофелем айдахо и соусами: из рубленых томатов и горчичным. *Six types of sausages served with Idaho potatoes and sauces: chopped tomatoes and mustard.*



Oldham

Ти-Бон^{big}

T-Bone Мираторг

700* г 3950 ₹

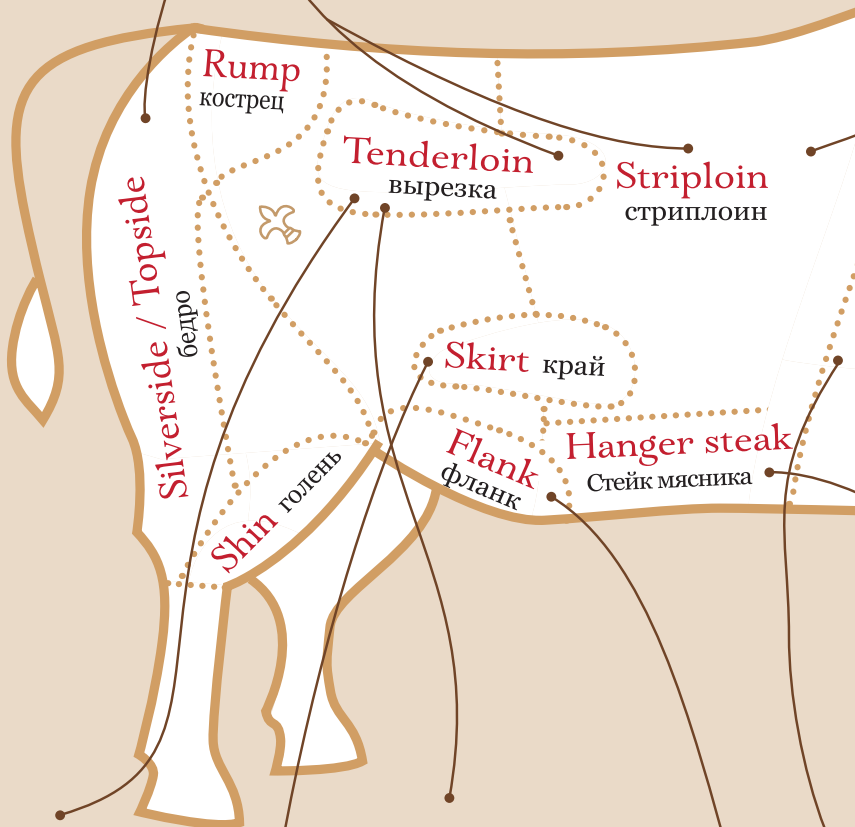
Вкуснейший стейк на «Т-образной» кости, разделяющей два вида мяса: Striploin и Tenderloin. T-bone, with Striploin and Tenderloin meat.

Стейк паук

Spider Steak Мираторг

300* г 1800 ₹

Стейк Паук - очень редкий стейк, так как в бычке их всего два. Свое название стейк получил благодаря своей жировой сетке, напоминающей паутину. Эта мышца практически не нагружается, поэтому стейк получается очень нежным. It's a crazy, little, muscle that looks almost like a spider web due to the striations of fat within the roundish muscle. It sits on the hip and it's main purpose is to anchor the other leg muscles to the hipbone itself. And, because cows only have 2 hips, there are only 2 Spider Steaks.



Шатобриан

Chateaubriand Мираторг

450* г 3400 ₹

Аристократический стейк с грандиозным, утончённым вкусом. «Шатобриан» готовится из самой нежной «головной» части говяжьей вырезки и требует от повара высшего мастерства.

An aristocratic steak, with a grandiose and sophisticated taste. The «Chateaubriand» is prepared from the most tender meat from the top part of the Tenderloin area of the cow, and requires the very high-est of cookingskills from the chef.

Филе-миньон

File-mignon Мираторг

250* г 2250 ₹

Tenderloin из шотландского ангуса. Самый нежный срез центральной филейной части говяжьей вырезки. Tenderloin steak from Aberdeen Angus beef. The leanest and tenderest meat from a bull. Served with a malt sauce.

Скёрт

Skirt Мираторг

300* г 1900 ₹

Известен как «стейк мясника» или «Мачете». Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом. It is known as butcher's steak or «machete». It has a bright & intensive taste.

Нью-Йорк

New York Мираторг

300* г 2300₽

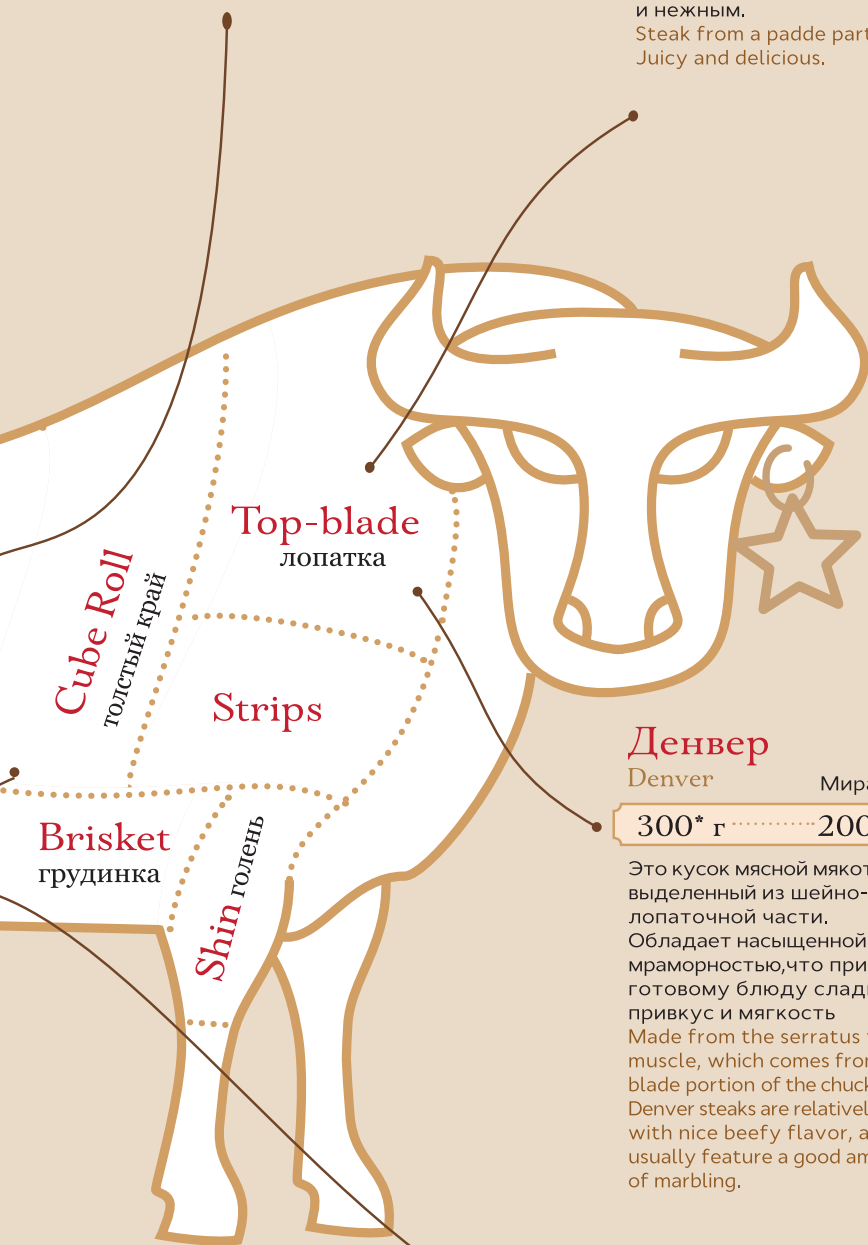
Очень популярный стейк из части Striploin с толстой полоской жира с одной стороны, которая придает мясу насыщенный вкус и аромат.
Popular steak from Striploin, with thin fat layer, which gives good flavour.

Топ-Блейд

Top-blade Мираторг

300* г 1550 ₽

Стейк из лопаточной части быка. Мясо получается сочным и нежным.
Steak from a padde part.
Juicy and delicious.



Денвер

Denver Мираторг

300* г 2000 ₽

Это кусок мясной мякоти, выделенный из шейно-лопаточной части. Обладает насыщенной мраморностью, что придает готовому блюду сладковатый привкус и мягкость.
Made from the serratus ventralis muscle, which comes from the under blade portion of the chuck roll. Denver steaks are relatively tender, with nice beefy flavor, and they usually feature a good amount of marbling.

Brisket
грудинка

Shin
голень

Рибай

Rib eye steak Мираторг

300* г 2900 ₽

Стейк из рёберной части толстого края. Мраморность мяса позволяет сохранять естественную мягкость и сочность.

A rib eye steak, from premium beef.
The most popular of all of our steaks.

Стейк мясника

Hanger steak Мираторг

300* г 1900 ₽

Мясо из толстой диафрагмы, эта мышца практически не участвует в движении бычка и этот факт обеспечивает мясу нежность, а «соседство» с почками и диафрагмой – насыщенный говяжий вкус.

Гурманы характеризуют его, как «кровавой» или «печеночный». Hanger steak, a tasty cut of beef that hangs from the diaphragm of the cow along the plate, or lower belly. Because this muscle does very little work, it's extremely tender and packed with beef flavor.

Фланк

Flank-steak Мираторг

300* г 1900 ₽

Сочный и плотный стейк из покровочной части с насыщенным ярким вкусом. Один из самых постных стейков.

A thick and juicy steak, with a bright and intense flavour. A thin and relatively long steak taken from the underside of the cow.

big - гигантские порции

* - указан вес сырого мяса

Гарниры | Garnishes

Картофель Айдахо с чесночным соусом 180г.....	330
Idaho potatoes with garlic sauce.	
Картофель фри с чесночным соусом 150г.....	310
French fries with garlic sauce.	
Батат фри с соусом блю чиз 230г.....	450
Sweet potato fried with bleu cheese sauce.	
Картофель, запеченный на углях со сливочно-чесночным соусом 370г.....	310
Charcoal baked potatoes with creamy garlic sauce.	
Свежие овощи в оливковом масле 190г.....	290
Fresh vegetables in olive oil.	
Тушёная капуста с клюквой 150г.....	290
Stewed cabbage with cranberry.	
Коул слоу Coleslaw dressing 150г.....	290
Кукуруза, запечённая на гриле Grilled corn on the cob 200г.....	430
Овощи гриль Grilled vegetables 300г.....	410
Картофельное пюре Mashed potatoes 200г.....	280

Соусы | Sauces

Солодовый Malt sauce 50г.....	120
Из рубленых томатов Tomato sauce 50г.....	110
Горчичный Mustard sauce 50г.....	180
Дижонская горчица Dijon mustard 50г.....	100
Тартар Tartar sauce 50г.....	110
Чесночный Garlic sauce 50г.....	110
Медово - горчичный Mustard-Honey sauce 50г.....	110
Барбекю BBQ sauce 50г.....	110
Грибной Mushroom sauce 50г.....	110
Брусничный Cowberry sauce 50г.....	140
Гранатовый Pomegranate sauce 50г.....	160
Ореховый Peanut sauce 50г.....	150
Тайский чили сладкий Thai Chili sweet 50г.....	120
Кетчуп Ketchup 50г.....	100
Сальса Salsa 50г.....	110
Сметана Sour cream 50г.....	110
Перечный соус Pepper sauce 50г.....	140
Сырный Cheese Sauce 50г.....	140
Табаско Tabasco 20г.....	180

Хлеб | Bread

Хлебная корзина 120г.....	260
Bread basket	

Десерты | Desserts

Чизкейк Нью-Йорк Cheesecake NY 150г.....	330
Торт рикотта-груша Ricotta pear cake 125г.....	380
Торт с лесными ягодами Cake with wild berries 110г.....	410
Торт брусничный с белым шоколадом 125г.....	390
Lingonberry cake with white chocolate	
Шоколадное суфле Chocolate soufflé 100г.....	430
Тарталетка с малиной Tartlet Raspberry 120г.....	330

Санкт-Петербург,
набережная реки Мойки, 56

St. Petersburg
Embankment river Мойка, 56,

Oldham +7 (812) 930-11-50
Brewmen Taproom +7 (812) 949-11-50