



МЕНЮ



Κλαυςς  
Σετ



Κλαυςς  
Πλατο



# ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

## **Клаусс плато . . . . . 4200**

Большой мясной сет на компанию. Рулька, фаршированная овощами, грибами и беконом, запечённые свиные ребра ВВQ, крылья ВВQ, куриные стрипсы, картофель печёный, тушёная капуста. Соусы: сливочно-чесочный и «Jack Daniels»

## **Клаусс Сет . . . . . 2790**

Запечённые свиные рёбра ВВQ, крылья ВВQ, куриные стрипсы, креветки фри, кольца кальмаров, луковые кольца, сырныe крокеты, гренки с чесноком и сыром, начос. Соусы: сливочно-чесочный и «Jack Daniels»

## **Пивная тарелка . . . . . 980**

Креветки фри, сырныe крокеты, кольца кальмаров, луковые кольца, гренки с чесноком и сыром, картофель фри, картофель айдахо, начос, сливочно-чесочный соус

---

## **Куриные стрипсы с соусом «Jack Daniels» . . . . . 390**

Ломтики куриного филе в хрустящей панировке

## **Домашние мясные снеки . . . . . 640**

Собственного производства: бастурма из мраморной говядины, балык из цыплёнка, чипсы из поджаренной свинины

## **Полкило куриных крыльев ВВQ . . . . . 640**

## **Запечённые свиные рёбра ВВQ . . . . . 790**

---

## **Креветки фри с соусом «Сливочный чили» . . . . . 680**

## **Кольца кальмаров с соусом «Тартар» . . . . . 530**

## **Фиш энд чипс с соусом «Тартар». . . . . 540**

Рыбные ломтики в пивном кляре с картофелем фри

## **Рыбные снеки . . . . . 490**

Краб, щука, горбуша

---

## **Луковые кольца со сливочно-чесочным соусом . . . . . 360**

## **Сырныe крокеты с ягодным соусом . . . . . 560**

## **Домашние гренки с сыром и чесноком. . . . . 360**

Подаются со сливочно-чесочным соусом

## **Брецель . . . . . 160**

Два соленых кренделя с сырным соусом

Тартар  
из мраморной  
говядины



Атлантическая сельдь  
с печёным картофелем  
и луком



Жареный домашний  
сулугуни с ягодным  
соусом, клубникой и чили



Форель шеф-посола  
с гуакамоле  
и крем-чизом



Мясная  
тарелка



Ассорти  
сыров




Традиционный  
русский  
разносол



# ЗАКУСКИ


<b>Мясная тарелка</b> .....	<b>890</b>
Пастроми из говядины, телячий язык, домашняя ветчина, копчёный цыпленок, маринованный дайкон, сливочный хрен и зернистая горчица	
<b>Ассорти сыров</b> .....	<b>980</b>
Горгонзола, Пармезан, Камамбер, Качетто, гриссини, грецкие орехи, виноград, мёд	
<b>Тартар из мраморной говядины</b> .....	<b>690</b>
С муссом из Пармезана и трюфельным маслом. Подается с картофельными вафлями	
<b>Корзина свежих овощей.</b> .....	<b>480</b>
Сочные томаты, хрустящие огурцы, болгарский перец, редис, букет свежей зелени	
<b>Традиционный русский разносол</b> .....	<b>460</b>
Острая красная капуста, квашеная капуста, маринованные домашние овощи: чили перец, огурцы, томаты черри, дайкон	
<b>Сало с мороза с хрустящей чабаттой</b> .....	<b>460</b>
Два вида сала, смалец, красный и зелёный лук, сливочный хрен, зернистая горчица, чабатта	
<b>Атлантическая сельдь с печёным картофелем и луком</b> .....	<b>480</b>
<b>Маринованные грибы в сметане с луком</b> .....	<b>420</b>
<b>Моцарелла с мини-томатами и соусом «Песто»</b> .....	<b>590</b>
<b>Форель шеф-посола с гуакамоле и крем-чизом</b> .....	<b>740</b>
<b>Картофельные драники с тартаром из форели и томатов</b> .....	<b>590</b>
<b>Жареный домашний сулугуни с ягодным соусом, клубникой и чили</b> .....	<b>640</b>




Салат с креветками,  
кальмаром  
и манго



Мимоза  
с обожжённой  
форелью




Салат  
с куриной печенью  
и авокадо



Салат с тёплым  
языком



Салат с форелью  
шеф-посола  
и ореховой заправкой



Салат  
с тёплыми  
баклажанами



# САЛАТЫ


- Греческий салат с маринованной фетой и оливками Каламата . . . . . 520**
- Цезарь с цыплёнком . . . . . 560**  
Листья салата Ромейн, бедро цыплёнка, сыр Пармезан, томаты черри, перепелиное яйцо, чипсы из чиабатты, соус «Цезарь»
- Цезарь с креветками . . . . . 720**  
Листья салата Ромейн, тигровые креветки, сыр Пармезан, томаты черри, перепелиное яйцо, чипсы из чиабатты, соус «Цезарь»
- Дрезденский салат . . . . . 580**  
Тёплый салат с домашними копчёными колбасками, молодым картофелем, красным луком, перепелиным яйцом, сыром Пармезан, медово-горчичным соусом
- Салат с тёплым языком . . . . . 590**  
Тёплый салат с нежным телячьим языком, томатами, перепелиным яйцом, миксом листьев салата, редисом и соусом «Сливочный Терияки»
- Салат с телятиной и шпинатом . . . . . 640**  
Тёплый салат с телятиной, шпинатом, зелёной фасолью, томатами черри, молодым картофелем и йогуртовой заправкой с зернистой горчицей и мёдом
- Оливье с пастроми из говядины . . . . . 460**
- Мимоза с обожжённой форелью . . . . . 620**
- Салат с тёплыми баклажанами . . . . . 580**  
Обжаренные баклажаны, томаты, красный лук, семена подсолнечника, крем-чиз, соус «Сладкий чили»
- Салат с куриной печенью и авокадо . . . . . 540**  
Тёплый салат с куриной печенью, миксом листьев салата, авокадо, томатами черри, бальзамическая заправка
- Салат с креветками, кальмаром и манго . . . . . 860**  
Тигровые креветки, кальмар, манго, микс листьев салата, томаты черри, огурец, соус «Сливочный чили»
- Салат с форелью шеф-посола и ореховой заправкой . . . . . 720**  
Микс листьев салата, форель шеф-посола, томаты черри, крем-чиз, авокадо, ореховый соус, семена кунжута




Борщ  
с мраморной  
говядиной




Домашний  
куриный суп



Похмельные  
щи



Том Ям



Тыквенный  
суп





# СУПЫ

- Домашний куриный суп** . . . . . 420  
Куриный бульон с домашней лапшой, перепелиным яйцом и цыплёнком
- Похмельные щи** . . . . . 520  
Бульон на основе свиной рульки, немецкая квашеная капуста, репчатый лук, белые грибы, розовые томаты, морковь, печёный картофель, специи
- Солянка мясная** . . . . . 540  
С ростбифом, бужениной, копчёным цыплёнком и охотничьими колбасками. Подается с ржаной буханочкой, сметаной и лимоном
- Борщ с мраморной говядиной** . . . . . 520  
Подается со смальцем на ржаной чабатте и сметаной
- Суп-гуляш с говяжьей вырезкой** . . . . . 640  
Наваристый суп с добавлением красного вина, маринованных огурцов, говядины, болгарского перца, томатов конкоссе, репчатого лука и специй
- Тыквенный суп** . . . . . 480  
С добавлением кокосового молока
- Сырный суп с копчёным ребром** . . . . . 580  
Крем-суп на основе нескольких видов сыров
- Том Ям** . . . . . 660  
Бульон из креветок и цыплёнка, тигровые креветки, паста Том Ям, фунчоза, грибы шиитак, грибы вешенки, томаты черри, кокосовое молоко, кунжутное масло, лемонграсс, имбирь, листья и сок лайма, кинза
- Сливочная уха с форелью,  
треской и томатами черри** . . . . . 640  
Рыбный бульон на основе форели с добавлением двух видов рыбы, сливок, томатов черри, вяленых томатов, печёного картофеля, лука порей, укропа и специй



Кальмары  
на гриле  
в белом вине



Филе форели  
на ольховых ветках  
с базиликовым пюре



Сибас запечённый  
с томатами и оливками  
с муссом из батата



Запечённые  
креветки  
с томатами черри



## РЫБА

<b>Морское плато</b> . . . . .	<b>5100</b>
Тигровые креветки, кальмары в белом вине, сибас с томатами и оливками, скумбрия горячего копчения, шашлык из форели, соусы: «Белое вино», «Сладкий чили», лимонный дрессинг	
<b>Филе форели на ольховых ветках с базиликовым пюре</b> . . . . .	<b>1100</b>
<b>Сибас запечённый с томатами и оливками с муссом из батата</b> . . . . .	<b>1250</b>
<b>Треска с Моцареллой и томатами</b> . . . . .	<b>820</b>
<b>Скумбрия горячего копчения с картофельным салатом</b> . . . . .	<b>740</b>
<b>Запечённые креветки с томатами черри</b> . . . . .	<b>790</b>
<b>Кальмары на гриле в белом вине</b> . . . . .	<b>650</b>
<b>Шашлык из форели</b> . . . . .	<b>980</b>

Рулька свиная  
с тушёной  
капустой



Фаршированная  
рулька с квашеной  
капустой



Рулька  
ягненка



# МЯСО

<b>Фаршированная рулька с квашеной капустой</b> . . . . .	<b>1780</b>
Свиная рулька фаршированная овощами, грибами и беконом	
<b>Рулька свиная с тушёной капустой</b> . . . . .	<b>1520</b>
<b>Рулька ягненка</b> . . . . .	<b>1290</b>
С муссом из сельдерея	
.....	
<b>Бефстроганов с белыми грибами</b> . . . . .	<b>890</b>
С картофельным пюре, сыром Пармезан и маринованным огурцом	
<b>Домашние котлеты «Папаша Клаусс»</b> . . . . .	<b>560</b>
Подаются с картофельным пюре, маринованным огурцом и томатами черри	
<b>Телячьи щёчки с черносливом</b> . . . . .	<b>890</b>
С картофельным пюре, трюфельным маслом и сыром Пармезан	
<b>Жареная куриная грудка</b> . . . . .	<b>580</b>
С бататом, сельдереем и соусом Чеддер	
<b>Домашние пельмени</b> . . . . .	<b>490</b>
Подаются с уксусом, сметаной и зеленью	
<b>Медальоны из говядины</b> . . . . .	<b>990</b>
С молодым картофелем, шпинатом, муссом из сельдерея и грибным соусом	
<b>Шницель из свинины</b> . . . . .	<b>680</b>
С картофелем фри, маринованными огурчиками и соусом «Бурбон»	
<b>Куриные котлеты с беконом</b> . . . . .	<b>520</b>
Подаются с картофельным пюре, маринованным огурцом и томатами черри	
<b>Паста с говядиной и печёным перцем</b> . . . . .	<b>640</b>
Домашние казаречче с говядиной, печёным перцем, грибами и соусом «Сливочный демиглас»	
<b>Паста Карбонара</b> . . . . .	<b>560</b>
Домашние казаречче в сливочном соусе с беконом, яичным желтком и сыром Пармезан	



Ассорти  
шашлыков



Ассорти колбас  
гриль



# КОЛБАСЫ ГРИЛЬ

## СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Подаются с печёным картофелем, немецкой капустой,  
кукурузой и медово-горчичным соусом

<b>Ассорти колбас гриль</b> . . . . .	<b>3100</b>
Шесть видов колбас собственного производства, немецкая капуста, печёный картофель, кукуруза и соусы: медово-горчичный и томатный	
<b>Колбаски Берлинские</b> . . . . .	<b>640</b>
Свинина, мускат, цедра лимона, чили	
<b>Колбаски Бременские</b> . . . . .	<b>640</b>
Свинина, говядина, курица	
<b>Колбаски Кёльнские</b> . . . . .	<b>640</b>
Курица, красная паприка	
<b>Колбаски Тюрингские</b> . . . . .	<b>640</b>
Свинина, говядина, бекон	
<b>Колбаски Франкфуртские</b> . . . . .	<b>680</b>
Говядина, сыр Пармезан, горчица	
<b>Колбаски Шафбокские</b> . . . . .	<b>690</b>
Баранина, говядина, кориандр, базилик	

## МАНГАЛ

<b>Ассорти шашлыков</b> . . . . .	<b>4300</b>
Шашлык из свинины, шашлык из цыплёнка, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из цыплёнка, куриные крылья, шашлык из овощей, печёный картофель, немецкая капуста, салат из томатов и соусы: медово-горчичный и томатный	
<b>Шашлык из свинины</b> . . . . .	<b>720</b>
<b>Шашлык из цыплёнка</b> . . . . .	<b>610</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b> . . . . .	<b>760</b>
<b>Люля-кебаб из цыплёнка</b> . . . . .	<b>620</b>
Подаются с салатом из томатов и томатным соусом	
<b>Корейка из свинины</b> . . . . .	<b>650</b>
Подаётся с салатом из томатов и медово-горчичным соусом	
<b>Стейк из филейного края говядины</b> . . . . .	<b>1490</b>
<b>Стейк Рибай</b> . . . . .	<b>2700</b>
Подаются с салатом из томатов и соусом «Бурбон»	



Клаусс  
Бургер



Вафли с форелью,  
гуакамоле и крем-чизом



Вафли с беконом,  
вялеными томатами  
и грибным соусом



Бургер  
с мраморной говядиной  
и карамелизированным  
луком



## СТРИТФУД

- Клаусс Бургер** ..... 680  
Пшеничная булочка, котлета из мраморной говядины, бекон, лист салата, сыр Чеддер, томаты, фирменный соус. Подаётся с картофелем фри и кетчупом
- Бургер с мраморной говядиной и карамелизированным луком** ..... 680  
Пшеничная булочка, котлета из мраморной говядины, свежий огурец, томаты, сыр Моцарелла, карамелизированный лук, рункола, фирменный соус и соус Песто. Подаётся с картофелем фри и кетчупом
- Шаверма Клаусс** ..... 520  
Лаваш, бедро цыпленка, свежий огурец, томаты, листья салата, красный лук, соус «Шаверма»
- Шаверма с копчёной свиной** ..... 560  
Лаваш, копчёные свиные рёбра, свежий огурец, томаты, листья салата, лук фри, соус «Сливочный BBQ»

## ВАФЛИ

- Вафли с форелью, гуакамоле и крем-чизом** ..... 580
- Вафли с беконом, вялеными томатами и грибным соусом** ..... 520
- Вафли с цыплёнком BBQ, болгарским перцем и луком фри** ..... 520

## ГАРНИР

- Картофель фри** ..... 240
- Картофель айдахо** ..... 260
- Картофельное пюре** ..... 240
- Кукуруза на гриле** ..... 240
- Овощи на мангале** ..... 480
- Картофель на мангале** ..... 280
- Квашеная тушёная капуста** ..... 240
- Молодой картофель с луком и грибами** ..... 380



Маргарита



Ветчина и грибы

Шаверма



Пепперони



Горгонзола и медовая груша



Карбонара



# ПИЦЦА


<b>Клаусс пицца</b> .....	<b>760</b>
Томатный соус, сыр Моцарелла, Пепперони, копчёный цыплёнок, охотничьи колбаски, пастроми из говядины, маринованные немецкие огурчики, красный лук, халапеньо	
<b>Карбонара</b> .....	<b>650</b>
Сливочный соус, бекон, сыр Пармезан	
<b>Маргарита</b> .....	<b>490</b>
Томатный соус, сыр Моцарелла	
<b>Пепперони</b> .....	<b>610</b>
Томатный соус, сыр Моцарелла, пикантные колбаски, чили перец, петрушка	
<b>Шаверма</b> .....	<b>610</b>
Сливочный соус, бедро цыплёнка, Моцарелла, томаты, свежие огурцы, листья салата, репчатый лук, соус «Шаверма»	
<b>Четыре сыра</b> .....	<b>690</b>
Сливочный соус, сыры: Пармезан, Горгонзола, Чеддер, Моцарелла	
<b>Цыплёнок BBQ</b> .....	<b>590</b>
Томатный соус, соус «BBQ», копчёный цыплёнок, сыр Моцарелла, лук фри, томаты черри, петрушка	
<b>Ветчина и грибы</b> .....	<b>590</b>
Томатный соус, ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла	
<b>Горгонзола и медовая груша</b> .....	<b>690</b>
Сливочный соус, сыр Горгонзола, медовая груша, лепестки миндаля, грецкий орех	
<b>Деревенская</b> .....	<b>690</b>
Соус из копчёного картофеля, сыр Моцарелла, бекон, бедро цыплёнка, охотничьи колбаски, маринованные огурчики, лук фри, петрушка	

# ХЛЕБ

<b>Фокачча с сыром Пармезан и соусом «Песто»</b> .....	<b>310</b>
<b>Хлебная корзина</b> .....	<b>230</b>

A plate of four triangular Belgian waffles arranged in a row. Each waffle is topped with a dollop of white mascarpone cheese, a slice of fresh peach, and a small sprig of fresh mint. The plate is dusted with powdered sugar.


Бельгийские вафли  
с персиком  
и Маскарпоне

A round chocolate dessert with a textured surface, resting on a wooden slice. The slice is decorated with a dusting of white powder and small golden crumbs. The entire dessert is presented on a light blue plate.

Фирменный  
десерт «Папаша  
Клаусс»

A slice of cheesecake with a dark purple top layer, garnished with fresh blackberries and lavender buds. The base is a light-colored crust. The plate is dusted with purple powder.

Чернично-лавандовый  
чизкейк

A small round tart with a golden-brown crust, topped with a slice of pear and almond flakes. It is served on a light blue plate with a dusting of powdered sugar and garnished with more almond flakes and pear slices.

Грушевый тарт  
с апельсиновым  
релишем

A rectangular mousse with a white exterior and a vibrant orange center, garnished with crushed almonds. The plate is dusted with powdered sugar.

Клубничный мусс  
с манго-маракуйя

## ДЕСЕРТЫ

Пьяная вишня . . . . .	420
Чернично-лавандовый чизкейк . . . . .	390
Сметанник с клубникой и какао . . . . .	390
Фирменный десерт «Папаша Клаусс» . . . . .	490
Клубничный мусс с манго-маракуйя . . . . .	420
Грушевый тарт с апельсиновым релишем . . . . .	420
.....	
Бельгийские вафли с мороженым . . . . .	460
Бельгийские вафли с бананом и шоколадом . . . . .	460
Бельгийские вафли с персиком и Маскарпоне . . . . .	460
.....	
Фруктовая тарелка . . . . .	820
Мороженое, 1 шарик . . . . .	180

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант цен с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей и предоставляется гостям по первому требованию. Оплата производится в рублях или основными банковскими картами.

777-15-51

[www.papashaclauss.ru](http://www.papashaclauss.ru)

Санкт-Петербург, Приморский пр., 72

Wi-Fi: Papashaclauss

© papasha\_clauss

📶 papashaclauss