



Karl & Friedrich

ВСЕ ОТДЫХАЮТ!

НАШЕ ПИВО	КАРЛ I	КАРЛ II	КАРЛ III	ВЕНСКИЙ	ФРИДРИХ	РАДЛЕР	ШНАПСБИР
	светлое пиво <i>Pilsener</i>	золотое пиво <i>Lager</i> с 20.11	пшеничное пиво <i>Weizen</i>	ЛАГЕР <i>Lager</i>	темное пиво <i>Dunkel</i> с 20.09	пиво с лимонадом <i>Radler</i>	крепкое пиво <i>Schnapsbier</i>
Любительская кружка 0,5 л	350-	350-	350-	390-	390-	350-	350-
Профессиональная кружка 1 л	650-	650-	650-	680-	680-	650-	650-

КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

История создания ресторана «Карл и Фридрих»

Сегодня Санкт-Петербург по праву можно назвать пивной столицей России. Но история этого напитка уходит в далёкое прошлое и, как известно, в европейское далёкое прошлое. Но это в мировом масштабе. В масштабе же Санкт-Петербурга корни истории пивоварения обнаруживают себя на Крестовском острове.

В 1724 году Пётр Великий посетил немецкую кирху в Петербурге и имел долгую беседу с тамошним пастором Рейхмутом. Узнав, что его сыновья Карл и Фридрих окончили знаменитую школу пивоваров в Мюнхене и хотели бы завести правильное пивоварение в молодой российской столице, Пётр выдал пастору прогонные деньги, даровал участок земли на Крестовском острове и даже лично заложил камень в основании нового предприятия, состоящего из солододробильной ветряной мельницы и пивовар-

ни. Однако последовавшая вскоре смерть императора положила конец деятельности немецких предпринимателей, и они вынуждены были уехать из России на родину.

И до и после того как вступившая на престол Елизавета Петровна сослала Миниха в Сибирь, предпринимались попытки возобновить работы по строительству пивоварни, а вместе с ней ресторана и прочих развлечений для выходцев из Европы, в огромном количестве проживавших в Российской столице. Шли годы. История Карла, Фридриха и проекта «пивной мельницы» превратилась в легенду как в российском Санкт-Петербурге, так и в далёком баварском Мюнхене. В результате на Крестовском возникали трактиры. По воспоминаниям современников в них подавалось «доброе, крепкое и долго не портящееся пиво». Владельцами их были



выходцы из Германии: Август и Амадей Баумсы, Вильгельм Краузе, а с 1873 года - татарский предприниматель Хабибула Хасанович Ялышев.

В конце XIX века на месте трактиров появился первоклассный ресторан «Крестовский сад». Благодаря передававшейся из уст в уста легенде о Карле и Фридрихе главным напитком «Крестовского сада», на месте которого по замыслу Петра и должна была стоять пивная мельница, оставалось прекрасное пиво.

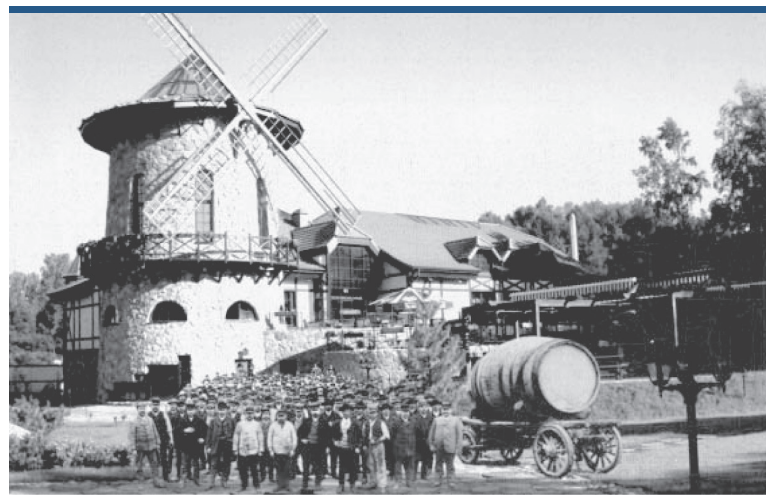
Такие любители хмельного напитка, как Игорь Северянин, Александр Блок и Александр Куприн, изобретатель радио Попов, художник Константин Маковский, адмирал Макаров, путешественник Миклухо-Маклай бывали здесь по несколько раз в неделю. Поэт Николай Штолин писал в парижской эмиграции:

Среди пленительных наяд
Я выбирал подружку.
Как был хорош «Крестовский сад»
И «Мартовского» кружка.
Здесь русский пир, немецкий пир,
Здесь жизнь идёт на диво.
Пока ещё в России – мир,
И рядом пьют – германец бир,
А русский с пеной пиво.

В советское время «Крестовский сад», как заведение чуждое победившему пролетариату, сожгли, на

месте его образовался пустырь, где впоследствии устроили площадку для обучения начинающих автомобилистов.

Меж тем потомок первооткрывателя пивоварения на острове Людвиг Рейхмут, бизнесмен из Карлсруэ, занялся историей своего рода и в 1999 году приехал в Петербург. Он связался с владельцами ресторана «Русская рыбалка» и предложил им поделиться сохранившимся секретом семейного пива при условии, что пивоварня возродится на прежнем, завещанном императором месте. При закладе фундамента в 2002 году обнаружился и тот самый камень, датированный 1725 годом, с надписью «Hie domini MDCCXXIV iussu imperatoris Russiae Petri I prima bracina Petropolitana est.», то есть «Здесь в 1724 по приказу Петра Первого была основана первая российская пивоварня».



300 ЛЕТ
ПИВОВАРЕНИЮ
на Крестовском острове

Здесь в 1724 году по приказу Петра I была основана первая российская пивоварня.

SPEISE KARTE



Карла и Фридрих
1724

МЕНЮ

БЕЗЛИМИТНЫЕ ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ



Скорее надевайте ледерхозе, ведь в ресторане Альпенхаус мы начинаем отдыхать с середины недели! Да-да, отныне легендарные безлимитные шведские столы проходят со среды по воскресенье: рёбра, макрель, свинина, говядина, цыплёнок, карривурст, различные канапе, овощные и мясные салаты, множество закусок, гарниры, и, конечно же, фирменное пиво, красное и белое домашнее вино и морс для тех, кто за рулем! Каждую **среду** и **четверг** кроме безлимитных шведских столов вас ждёт наша новая комедийно-музыкальная программа от профессиональных стендап-комиков.

Время работы: ср, чт: 18:00-00:00

Согласитесь, ужин под живую музыку - это хорошо. А если ужин со шведским столом с бесконечным разнообразием блюд баварской кухни и пивом - уже идеально! Поэтому мы продлеваем вечерние безлимиты в **пятницу** и **субботу** до 01:00, чтобы вы могли дольше наслаждаться атмосферными вечерами в Альпенхаусе.

Время работы: пт: 19:00-01:00, сб: 13:00-18:00 / 19:00-01:00

По **воскресеньям** с 13 до 23 часов ждём вас на воскресные бранчи! В Альпенхаусе мы подготовили специальную детскую программу: отдельный безлимитный шведский стол и напитки, няня и аниматор! Вы сможете расслабиться и не думать о досуге ребёнка. Попробуйте блюда на безлимитном шведском столе и наслаждаться живой музыкой!

Время работы: вс: с 13:00 до 23:00

Устройте себе праздник в ресторане Альпенхаус!

Южная дорога, 17, тел. 633-00-88



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Шмалец и брецель	240
из протёртого сала со специями и чесноком	
Обацда и брецель	380
из толчёного камамбера со сливочным сыром и специями	
Фирменный сливочный сыр и брецель	340
с вялеными томатами и зелёным луком	
Рулеты из баклажанов	520
с брынзой, грецкими орехами, чесноком и зеленью	
Филе кильки	350
с яблочным салатом и чесночными гренками	
Филе сельди	320
с запечённым картофелем и луком под постным маслом	
Сёмга шеф-посола	960
подаётся с лёгким гарниром, фирменным сливочным сыром и багетом гриль	
Креветочный коктейль	1140
из отварных тигровых креветок с традиционным соусом	
Рыбный пивной набор (от 2-х персон)	1280
из скумбрии, масляной рыбы и сельди холодного копчения, тёши лосося слабой соли, филе кильки пряного посола и отварного молодого картофеля	
Мясное ассорти (от 2-х персон)	1740
из ростбифа, буженины, леберкезе, краковской колбасы, томлёного филе утки, шмальца, ржаного хлеба и брецелей	
Сырная тарелка (от 2-х персон)	1580
из пяти видов сыра по выбору шеф-повара	
Ассорти овощей и зелени (от 2-х персон)	980

РАЗНОСОЛЫ

Ассорти разносолов (от 2-х персон)	980
Немецкая квашеная капуста	250
Острая капуста	280
Баварские огурцы	280
Красные солёные томаты	280
Зелёные солёные томаты	220
Маринованный чеснок	280
Черемша	280
Маринованные халапеньо	220

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



Карл и Фридрих
1724

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жаренный в сухарях хрустящий камамбер	740
на подушке из руколы с брусничным соусом	
Соте из тигровых креветок	920
подаётся на листьях шпината под сливочно-сырным соусом с горгонзолой и багетом гриль	
Кокиль	1140
из крабов и авокадо, запечённый под соусом из пармезана	
Куриные крылышки	780
подаются с огурчиками, морковью, сельдереем и соусом блю чиз по Вашему выбору: барбекю ИЛИ острые чесночные	
Карривурст	620
из жареной домашней колбасы под соусом, с картофелем фри	
Метр домашней колбасы (закуска от 4-х персон).....	3740
подаётся на доске с 4-мя соусами	

ЗАКУСКИ ИЗ КИПЯЩЕГО КОТЛА

Фирменные чесночные гренки	380
подаются под тёртым сыром	
Гранд гренки (от 2-х персон).....	680
подаются с сырным салатом	
Сырные пальчики	560
подаются с соусом маринара	
Наггетсы из куриного филе	560
подаются с соусом барбекю	
Кольца из кальмаров	620
подаются с соусом тартар	
Тигровые креветки фри	980
подаются с соусом манго-чили	
Гранд картофель фри (от 2-х персон).....	860
подаётся с сырным соусом, фирменным майонезом и кетчупом	
Большая пивная корзина (от 2-х персон).....	1740
из фирменных чесночных гренков, колец из кальмаров, тигровых креветок фри, наггетсов из куриного филе, сырных пальчиков и картофеля фри, подаётся с 4-мя соусами	

ПРАЗДНИКИ

2024

17.05	Открытие летней террасы
31.05	Эзельтаг
07.06	День Пивовара
21.06	Митзоммерфест
12.07	Гриль Фест
26.07 и 27.07	Фестиваль Раков
09.08	День Строителя
23.08	Праздник поросвячьего визга
06.09	Фестиваль Рульки
с 21.09 по 06.10	Октоберфест
31.12	Новогодняя ночь

ACHTUNG!



Именная кружка -
эксклюзивное
предложение
для истинных
ценителей пива

Добро пожаловать в Клуб обладателей эксклюзивных пивных кружек «Карл и Фридрих» с персональной гравировкой! Вы можете хранить кружку в специальной ячейке под замком в ресторане. Цена на такую кружку может меняться в зависимости от количества свободных ячеек.

Спрашивайте у администратора ресторана!

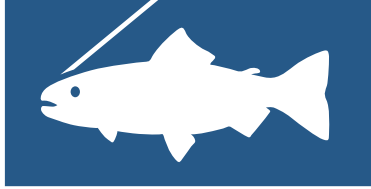
Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

СПЕИСЕ КАРТЕ

МЕНЮ

РУССКАЯ РЫБАЛКА



НАШИ ПРОЕКТЫ: КРЕСТОВСКИЙ ОСТРОВ

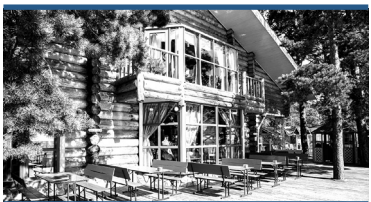
В «Русской рыбалке» Вы можете почувствовать себя настоящим добытчиком и в любое время года поймать осетра, форель, стерлядь и рыбу других ценных пород. Даже если Вы не самый опытный рыбак, без улова не останетесь! В ресторане подают более 40 видов водки и фирменных настоек. В меню преобладают блюда русской кухни.

История ресторана ведется с 1999 года, когда у двух заядлых рыболовов родилась идея организовать летний спортивный аттракцион по ловле рыбы. Эта идея воплотилась в ресторан на берегу Южного пруда Крестовского острова с собственным понтоном для рыбалки. Уже через 2 года после открытия «Русская рыбалка» стала «Лучшим рестораном 1-го класса в Санкт-Петербурге» и до сих пор пользуется популярностью среди знаменитостей, политиков и бизнесменов.



КОМАРОВО

В 2006 году в курортном поселке Комарово открылся второй ресторан «Русская рыбалка». Это воистину впечатляющий загородный проект на берегу Финского залива с террасой на 400 человек и площадью 1500 кв.м. Уже через год после открытия он стал «Лучшим загородным рестораном Санкт-Петербурга». Интерьер двухуровневого ресторана сочетает скандинавский стиль и стиль дачного Петербурга 20-х годов прошлого века. Большой камин, мягкие диваны, огромные окна с прекрасным видом на залив создают ощущение фешенебельного дачного отдыха. Здесь есть пруды, пляжная зона с лежаками, детская площадка, детская комната и мини-зоопарк.



САЛАТЫ

Из овощей и зелени	450
под сметанной заправкой	
Салат в жареной тортилье	640
из листьев салатов с брынзой и овощами	
С томлёным филе утки и горгонзолой	780
из руколы и шпината с жареными белыми грибами под оливковым маслом и бальзамическим кремом	
С креветками	820
из нарезанных ломтиками отварных тигровых креветок, руколы, свежих и гриль-овощей, под фирменной заправкой	
Фирменный Цезарь	
с куриным филе.....	680
с тигровыми креветками гриль.....	940
Краб-коктейль	980
из камчатских крабов, огурцов, яйца и фирменного майонеза на подушке из айсберга	
С сёмгой шеф-посола и авокадо	820
с листьями салатов под медово-горчичной заправкой	
Мясной домашний Оливье	480
с ростбифом, немецкой варёной колбасой, колбаской гриль, запечёнными овощами, луком и фирменным майонезом	

СУПЫ

Бульон и брецель	380
приготовленный на основе цыплят и корней, заправленный зеленью	
Холодный борщ с томлёной говядиной	520
Фирменный гуляш	740
из говядины, подаётся в домашнем ржаном хлебе	
Рыбная похлёбка	980
из морепродуктов и протёртых овощей, по Вашему выбору: сливочная ИЛИ острая томатная, подаётся с чесночным багетом гриль	

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE

Карл и Фридрих
1724

МЕНЮ

КОЛБАСЫ

Мюнхенские колбаски 740

из свинины, подаются в бульоне, гарнированные маринованным огурчиком, брецелем и сладкой баварской горчицей

Подкопчённые гриль-колбаски 780

из говядины и свинины, подаются с традиционной красной и белой тушёной капустой и фирменной горчицей

Баварские колбаски 780

из свинины, подаются с традиционной красной и белой тушёной капустой и фирменной горчицей

Альпийские колбаски 740

из индейки, подаются с традиционной красной и белой тушёной капустой и сладкой баварской горчицей

Большая домашняя колбаса..... 1480

из свинины, подаётся с жареным из отварного картофелем, традиционной красной и белой тушёной капустой и 3-мя соусами

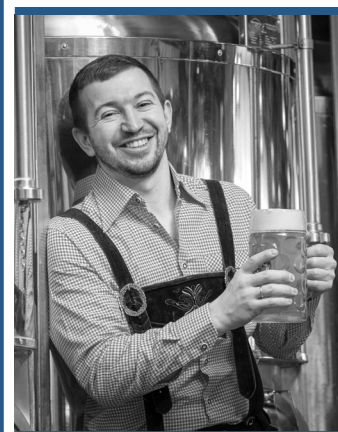
Большое колбасное ассорти (от 4-х персон) 5740

из большой домашней колбасы, мюнхенских, баварских, альпийских и подкопчённых гриль-колбасок, подаётся с 3-мя гарнирами, 4-мя соусами и 4-мя брецелями

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Более 20 лет ресторан «Карл и Фридрих» радует вас разнообразными сортами пива из собственной пивоварни. Пиво варится в соответствии с мюнхенским Законом «О чистоте пивоварения» 1516 года на оборудовании всемирно известной баварской компании Caspari.

Пивоварню возглавляет браумастер Евгений Жижикин - пивовар с многолетним опытом. За последние годы наша пивоварня несколько раз расширялась и в настоящий момент уже вышла за пределы «Карла и Фридриха», расположившись также в ресторане «Альпенхаус».



Главный пивовар - Евгений Жижикин

ЭКСПУРСИИ ПО ПИВОВАРНЕ

Мы любим говорить о нашем пиве, ведь это предмет нашей гордости.

На данный момент мы проводим реконструкцию пивоварни, в связи с этим экскурсии временно не проводятся.

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



МЕНЮ

СОРТА ПИВОВАРНИ

«КАРЛ И ФРИДРИХ»

КАРЛ I

(круглый год)

Светлое ячменное нефiltroванное пиво низового брожения.

КАРЛ II

(ноябрь-май)

Полутёмное (золотое) ячменное нефiltroванное пиво низового брожения.

КАРЛ III

(круглый год)

Светлое пшеничное нефiltroванное пиво верхового брожения.

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ

(декабрь-январь)

Тёмное пиво с добавлением корицы, гвоздики и ванили.

МЕРЦЕН

(март-апрель)

Полутёмный сорт пива, близкий к пиву Лагер, но с повышенной крепостью.

МАЙБОК

(май)

Традиционное крепкое баварское пиво.

ВЕНСКИЙ ЛАГЕР

(май-ноябрь)

Полутёмное ячменное нефiltroванное пиво.

ТЁМНЫЙ БОК

(май-сентябрь)

Традиционное тёмное крепкое пиво.

ОКТОБЕРФЕСТ

(сентябрь-октябрь)

Фестивальное крепкое и плотное светлое пиво.

ФРИДРИХ

(сентябрь-май)

Тёмное нефiltroванное ячменное пиво низового брожения.

МЯСО

Большая свиная рулька 1640

традиционно приготовленная целиком до образования хрустящей корочки, подаётся с 3-мя соусами

Запечённая буженина 1280

из свиной шеи, гарнируется листьями салатов под горчичной заправкой и картофелем пай, подаётся с брусничным соусом

Томлёные свиные рёбрышки 1280

по Вашему выбору: медово-горчичные ИЛИ острые-чесночные ИЛИ барбекю, подаются с картофелем фри

Шашлык из свиной шеи 980

подаётся с 2-мя видами лука, острой капустой, лавашем, цацки и шашлычным соусами

Рибай-стейк 2740

приготовленный на гриле, подаётся с чесночным маслом, остро-кислым соусом и гарниром по Вашему выбору

Шашлык из рибая 2260

подаётся с 2-мя видами лука, острой капустой, лавашем, цацки и шашлычным соусами

Запечённая лопатка барашка (от 3-х персон) цена за 100 г 520

приготовленная целиком, подаётся с лавашем, 2-мя видами лука, кинзой, сметанным, шашлычным и гранатовым соусами

Шашлык из корейки барашка 1740

подаётся с 2-мя видами лука, острой капустой, кинзой, лавашем, гранатовым и шашлычным соусами

Большое мясное ассорти (от 4-х персон) 6740

из свиной рульки, домашней колбасы, медово-горчичных свиных рёбрышек, цыплёнка Октоберфест, трёх гарниров, 4-х соусов и 4-х брецелей

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE

Карл и Фридрих
1724

МЕНЮ

ПТИЦА

Фирменный шницель 980

из куриного филе, маринованного в домашнем песто, подаётся с тёртым пармезаном и соусом маринара, по Вашему желанию может быть приготовлен без панировки

Подкопчённая утиная ножка 1260

гарнируется листьями салатов под горчичной заправкой и картофелем пай, подаётся с брусничным соусом

Шашлык из куриного бедра 920

подаётся с 2-мя видами лука, острой капустой, лавашем, цацики и шашлычным соусами

Цыплёнок Октоберфест 1340

из половины курицы, традиционно приготовленной на вертеле, подаётся с картофелем фри, баварским огурчиком и 2-мя соусами

РЫБА

Подкопчённая скумбрия 1340

приготовленная целиком, гарнируется хрустящим луком фри, клюквой и половинкой лимона, подаётся с соусом тартар

Филе сёмги гриль 2340

подаётся на листьях шпината с половинкой лимона, манго-чили и устрично-медовым соусами

Шашлык из осетрины 2380

подаётся с 2-мя видами лука, острой капустой, кинзой, лавашем, гранатовым и шашлычным соусами

Тигровые креветки гриль 1980

в панцире, подаются с дайконово-огуречным салатом, половинкой лайма, манго-чили и соево-имбирным соусами

ПИВО С СОБОЙ

В СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ 0,75 л



В СТЕКЛЯННОЙ ЛЮБИТЕЛЬСКОЙ БУТЫЛКЕ

2 л



В СТЕКЛЯННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ БУТЫЛКЕ

5 л

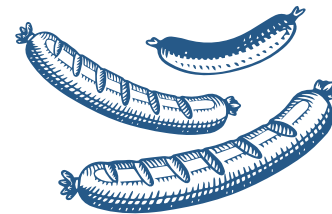


В БУТЫЛКАХ 1,5 л

ОТКРЫТИЕ ГОДА: «КОЛБАСНАЯ СТУДИЯ»

Наша команда всегда стремится стать лучше! Мы ищем решения и не боимся экспериментировать!

И мы рады сообщить, что открыли свою собственную «Колбасную студию» от ресторана «Карл и Фридрих». Там мы не просто готовим колбасу – мы творим! Это высокотехнологичное производство, где мы внимательно подходим к подбору мяса, используем только натуральные ингредиенты.



И, кажется мы знаем, что вы закажете сегодня!

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

СПЕИСЕ КАРТЕ



МЕНЮ

НАШИ ПОБЕДЫ

За многолетнюю историю своего существования наш ресторан неоднократно занимал призовые места в различных ресторанных конкурсах и рейтингах. С 2002 года «Карл и Фридрих» занимает лидирующие позиции в рейтинге «Лучший пивной ресторан Санкт-Петербурга» по версии журнала «Time Out», подтверждая тем самым непревзойдённое качество пенного напитка. Конечно, высшая оценка для нас – высокая популярность среди гостей. Спасибо вам за то, что выбираете нас!



ГАРНИРЫ

Салат-гарнир	350
Традиционная тушёная капуста белая ИЛИ красная.....	280
Отварной картофель с маслом и укропом.....	250
Жареный из отварного молодой картофель с луком и петрушкой	280
Картофель фри	350

СОУСЫ

Фирменная горчица	60	Маринара	80
Баварская горчица	80	Барбекю	80
Фирменный майонез	80	Медово-горчичный	80
Сырный	100	Карри	80
Соус-хрен	60	Блю чиз.....	120
Цацики.....	80	Коктейль.....	80
Шашлычный	100	Устрично-медовый.....	80
Сметанный	80	Соево-имбирный	80
Гранатовый	120	Остро-кислый.....	100
Острый чесночный.....	80	Манго-чили.....	80
Брусничный	100	Тартар	100

ХЛЕБ И МАСЛО

Брецель	80
Булочка ИЛИ ржаной хлеб ИЛИ лаваш	40
Масло чесночное с зеленью / сливочное	140
Хлебная корзина (от 3-х персон)	480

из брецелей, багетов, мультизлаковых булочек, ржаного хлеба и масла с зеленью

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



Карл и Фридрих
1724

МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

Традиционный яблочный штрудель	450
с грецкими орехами и изюмом, подаётся с шариком ванильного мороженого	
Вишнёвый штрудель с фундуком	480
подаётся с шариком шоколадного мороженого	
Фирменный хрустящий торт «Наполеон»	450
подаётся с клюквой	
Шоколадный фондан с малиной	550
подаётся с шариком ванильного мороженого	
Большой «Милк-шейк»	680
Ассорти мороженого	520
из клубничного, шоколадного, ванильного и фисташкового с миндалём, подаётся с сиропом (лимонный, вишнёвый, шоколадный)	

ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Овощной салатик	210
с маслом ИЛИ сметаной	
Куриный супчик	250
с овощами и буквами из пасты	
Куриные наггетсы	380
с картофелем фри и кетчупом	
Сосиски	380
с макаронками с сыром и кетчупом	
Пряничный человечек	180



«Карл и Фридрих» - больше, чем привычный городской ресторан, это отличный комплекс для семейного отдыха!

Здесь расположена большая детская площадка, детский зоопарк — любимое место отдыха маленьких посетителей. В зоопарке живут и получают тщательный уход пони, олень, ослик, кролики, козочки, овцы, еноты, белки и птицы.



Персонал зоопарка внимательно следит за чистотой на территории и в вольерах зверей, а ветеринар регулярно обследует питомцев и готовит к наступлению разных сезонов. Животных можно покормить специально подготовленными для них лакомствами - яблоками, морковкой и капустой. Кроме зоопарка детей ожидают настоящий средневековый город с замками, качелями, канатными дорожками, песочницей и добрым драконом.



На стойке администратора в ресторане или в автомате рядом с зоопарком можно приобрести специальный корм для зверей и покормить их.



Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

GETRÄNKE



НАПИТКИ

ИЩЕТЕ ЛУЧШЕЕ МЕСТО

для организации и проведения корпоративных мероприятий, дней рождений, юбилеев и других праздников?

В ресторане «Карл и Фридрих» вас ждет уютная атмосфера, неповторимый баварский интерьер и великолепная территория на Крестовском острове.



С радостью организуем ваш праздник. Мы предлагаем банкетное меню от 2500 рублей или подготовим индивидуальное предложение, исходя из вашего бюджета. В вашем распоряжении наш огромный опыт в организации, а также база артистов и музыкальных групп, свой звук и сцена.



Обсудить все детали вы можете с нашим банкетным менеджером по телефонам:

+ 7 (812) 984 90 20
+7 (962) 693 63 49

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

	мл	
Квас	300	210
Морс клюквенный	300	210
Лимонно-лаймовый лимонад	300	250
Лимонад ежевика-бузина	1000	940
Лимонад малина-мята	1000	940
Лимонад манго-маракуйя	1000	940
Лимонад груша-тимьян-лаванда	1000	940
Лимонад клубника-базилик	1000	940

СОКИ

	мл	
Ананасовый	150	380
Апельсиновый	300	380
Грейпфрутовый	300	380
Лимонный	100	380
Яблочный	300	380
Морковный	300	380
Сельдереевый	150	380
Сок	300	280

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	
Evervess Cola / Lemon Lime / Orange / Ginger Ale	250	260
Evervess Indian Tonic	250	260
Evervess Bitter Lemon	250	260
Coca-Cola, стекло	330	390
Аква Минерале (газ. / негаз.)	260	260
Вода столовая, стекло, Италия (газ. / негаз.)	500	390
Вода столовая, стекло, Италия (газ. / негаз.)	750	520
Адреналин	250	380

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо	180	Какао	240
Американо	180	Горячий шоколад	240
Капучино	220	Чай	180
Латте	220	Чай в чайнике	290

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

	мл	
Ячменное	330	390
Пшеничное	500	390

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

GETRÄNKE



НАПИТКИ

ДОМАШНЕЕ ВИНО

	150 мл	200 мл	500 мл
Белое вино	350		950
Красное вино	350		950
Глнтвейн		380	

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

	187 мл
Martini Prosecco DOC (Italy)	1200
Martini Asti DOCG (Italy)	1200
	750 мл
Mumm Brut Cordon Rouge (France)	12900
Asti. Gancia (Italy)	3400
Prosecco DOC (Italy)	3400
Asti. Gaetano (Italy)	3200
Cava Vinart Brut. Jaume Serra (Spain)	3200

БЕЛОЕ ВИНО

	150 мл	750 мл
Pinot Grigio. Villa Alberti (Italy).....	640	3200
Chateau Mukhrani. Goruli Mtsvane (Georgia)		5800
Chardonnay Jonico Puglia (Italy)		3200
Riesling. Golubitskoe Estate (Russia)		2900
Território branco. Casa Santos Lima (Portugal).....	680	3400

РОЗОВОЕ ВИНО

	150 мл	750 мл
The Wine System Rosenium (Spain).....	580	2900

КРАСНОЕ ВИНО

	150 мл	750 мл
Chateau du Cornet (France)		3400
Chianti. Villa Alberti (Italy)	680	3400
Merlot (Italy)		3400
Merlot. Golubitskoe Estate (Russia)		2900
El Picaro. Matsu (Spain)		3800
Território tinto. Casa Santos Lima (Portugal).....	580	2900
Portobello Montepulciano d'Abruzzo (Italy)	520	2600

ПИВО

в подарочной бутылке
A LA CHAMPAGNE



В чем уникальность?

◆ Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.

Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому Вы можете насладиться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

Хранить пиво в бутылке с дображиванием следует в холодильнике.

ПИВО

В ПОДАРОЧНОЙ КОРОБКЕ

Любые сорта пива,
в том числе редкие сезонные,
на Ваш выбор



Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

GETRÄNKE

Карл и Фридрих 1724

НАПИТКИ

КОКТЕЙЛИ

Мартини Фиеро-Тоник	520
Джин-Тоник	350
Бьянко Санрайз	350
Беллини	350
Лимончелла Шприц	580
Апероль Шприц	620
Лонг-Айленд Айс Ти	920
Дынный Лонг	720
Фирменный Белый Русский	420
Негрони	480
Первое Слово	520
Кайпиринья	480
Базиликовый Смэш	450
Брамбл	450
В-52	420
Рыжая Собака	420

Вы можете посмотреть фотографии
коктейлей здесь:



ШНАПС 40 МЛ

Грушевый, Вишнёвый, Ореховый, Сливовый, Малиновый, Абрикосовый.....	480
--	-----

НАСТОЙКИ И ЛИКЕРЫ 40 МЛ

Jagermeister.....	490
Becherovka	490
Sambuca	440
Mamont Blood	340
Hunting Herbal by Beluga	420
Smöla bitter by Ville Naapasalo	550

ВЕРМУТ 40 МЛ

Martini Fiero / Bianco / Rosso / Extra Dry	290
--	-----

ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ 50 МЛ

Клюковка, Лимончелла, Хреновуха, Бородинская	350
---	-----

ДЖИН 40 МЛ

Beefeater.....	440
Bombay Sapphire	390
Gin Green Baboon	290

ТЕКИЛА 40 МЛ

Olmeca Blanco Clasico.....	540
Olmeca Gold Supremo	560

РОМ 40 МЛ

Havana Club Anejo 3	420
Havana Club Anejo 7	460
Oakheart Original	440
Rum Dark	420

ВИСКИ 40 МЛ

Jameson	480
Ballantine's Finest	390
Chivas Regal 12	680
Jack Daniel's	680
Dewar's White Label	340
Dewar's 8 Y.O.	390

ВОДКА 50 МЛ

Беленькая	230
Царская Оригинальная	280
Царская Золотая.....	320
Белая Березка	260
Белая Березка Золотая.....	290
Байкал.....	320
Русский Стандарт.....	320
Мамонт	380
Грей Гуз Ориджинал	520
Абсолют	490
Финляндия	490
Сибирский Экспресс	550
Белуга	550

БРЕНДИ 50 МЛ

АрАрАт 5 звезд	420
АрАрАт Абрикот	550
АрАрАт Ахтамар	650

КОНЬЯК 40 МЛ

Martell VS	650
Martell VSOP	720
Коньяк «Кубань» 5 лет (Россия)	320
Коньяк КС «Н.Некрасов» 10 лет (Россия)	890

КАЛЬВАДОС 40 МЛ

Kalvil Russian Calvados	240
-------------------------------	-----

СИГАРЕТЫ

Фирменные спички	350
*в стоимость входят сигареты на Ваш выбор PARLIAMENT	
Табачные стики	350

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich