



Karl & Friedrich

ВСЕ ОТДЫХАЮТ!

НАШЕ ПИВО

КАРЛ I
светлое пиво
Pilsener

КАРЛ II
золотое пиво
Lager
с 20.11

КАРЛ III
пшеничное пиво
Weizen

**ВЕНСКИЙ
ЛАГЕР**
Lager

БОК
темное пиво
Dunkel

РАДЛЕР
пиво с лимонадом
Radler

ШНАПСБИР
крепкое пиво
Schnapsbier

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.

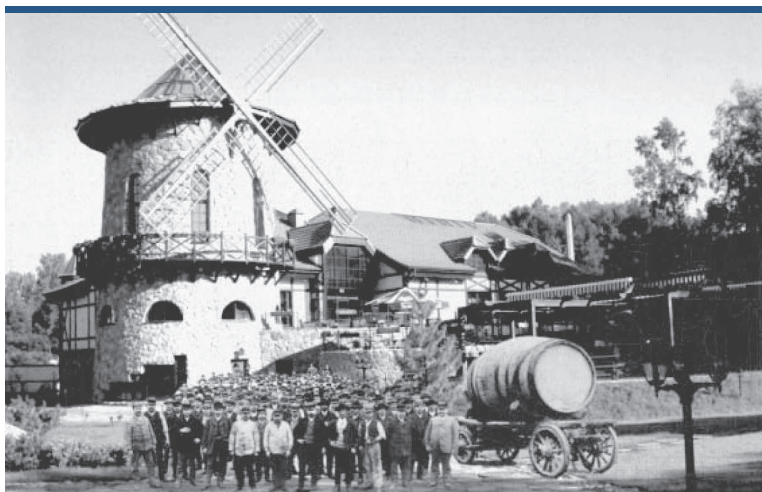
Такие любители хмельного напитка, как Игорь Северянин, Александр Блок и Александр Куприн, изобретатель радио Попов, художник Константин Маковский, адмирал Макаров, путешественник Миклухо-Маклай бывали здесь по несколько раз в неделю. Поэт Николай Штолин писал в парижской эмиграции:

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».



**НОВЫЙ ГОД
В РЕСТОРАНЕ
«Карл и Фридрих»**

Проведите самую волшебную
ночь в году вместе с нами!
Подробности по телефону:
**633-03-03
984-90-20**

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 02:00, чтобы вы могли дольше наслаждаться атмосферными вечерами в Альпенхаусе.

Время работы: пт 19:00-02:00, сб 13:00-18:00 / 19:00-02:00

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 наслаждайтесь живой музыкой!

Время работы: вс с 13:00 до 23:00

Устройте себе праздник в ресторане Альпенхаус!

Южная дорога, 17, тел. 633-00-88



САЛАТЫ

Из овощей и зелени..... 480
под сметанной заправкой

Фирменный Цезарь

с куриным филе..... **680**

с тигровыми креветками гриль..... **980**

Салат с брынзой 840

из листьев салатов и овощей, подаётся в жареной tortилье

С креветками..... 920

из нарезанных ломтиками отварных тигровых креветок, руколы, свежих и гриль-овощей, под соусом манго-чили

С сёмгой шеф-посола и авокадо 940

с листьями салатов под медово-горчичной заправкой

Мясной домашний Оливье 480

с ростбифом, немецкой варёной колбасой, колбаской гриль, овощами и фирменным майонезом

РАЗНОСОЛЫ

Ассорти разносолов (от 2-х персон)..... 980

Немецкая квашеная капуста..... 280

Баварские огурцы..... 280

Острая капуста..... 300

Маринованный чеснок 300

Черемша 300

Красные солёные томаты..... 300

Зелёные солёные томаты..... 280

Маринованные халапеньо 250

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE



Карл и Фридрих
1724

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Шмалец и брецель	280
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	560
с брынзой, грецкими орехами, чесноком и зеленью	
Филе кильки	420
с яблочным салатом и чесночными гренками	
Филе сельди	380
с запечённым картофелем и луком под постным маслом	
Тартар из тунца	760
с огурцом и авокадо, подаётся на подушке из рукоты под соусом терияки с кунжутом	
Сёмга шеф-посола	1240
подаётся с лёгким гарниром, фирменным сливочным сыром и багетом гриль	
Рыбный пивной набор (от 2-х персон)	1380
из скумбрии, масляной рыбы и сельди холодного копчения, тёши лосося слабой соли, филе килькипряного посола и отварного молодого картофеля	
Мясное ассорти (от 2-х персон)	1740
из ростбифа, буженины, леберкезе, краковской колбасы, шмальца, ржаного хлеба и брецелей	
Сырная тарелка (от 2-х персон)	1720
из пяти видов сыра по выбору шеф-повара	
Ассорти овощей и зелени (от 2-х персон)	1280
подаётся со сметанным соусом	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Карривурст	680
из жареной домашней колбасы под соусом луковый карри, подаётся с картофелем фри	
Жаренный в сухарях хрустящий камамбер	780
подаётся на подушке из рукоты с кедровыми орешками и брусничным соусом	
Запечённый баклажан	760
с начинкой из рататуя и хрустящей корочкой из белых сухарей и пармезана, подаётся с соусом маринара	
Тартар из сёмги шеф-посола и каперсов	1180
подаётся в запечённом картофеле, заправленном маслом, сметаной и зеленью	
Соте из тигровых креветок	980
подаётся на листьях шпината под сливочным соусом с горгонзоллой и багетом гриль	
Куриные крылышки	860
подаются с огурчиками, морковью, сельдереем и соусом блю чиз по Вашему выбору: острые чесночные ИЛИ манго-чили ИЛИ барбекю	
Метр домашней колбасы (закуска от 4-х персон)	3740
подаётся на доске с 4-мя соусами	

НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Новогодний корпоратив
в ресторане
«Карл и Фридрих» —
прекрасная возможность
провести время
с близкими или коллегами
и погрузиться
в волшебную сказку.
Вас ждёт новогодний
ужин и праздничная
программа.



Атмосферу безграничного
веселья дополнит живая
музыка от кавер-бэнда,
танцы и конкурсы
с подарками!



Все подробности
по телефону:
984-90-20

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

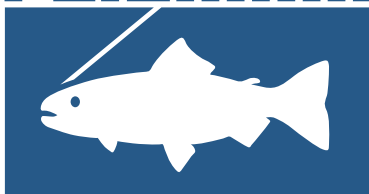
@karlandfriedrich

SPREISE KARTE



МЕНИЮ

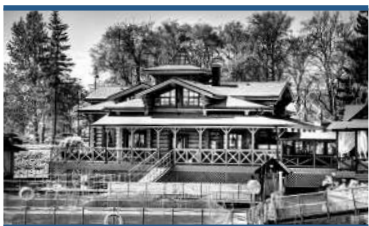
РУССКАЯ РЫБАЛКА



НАШИ ПРОЕКТЫ: КРЕСТОВСКИЙ ОСТРОВ

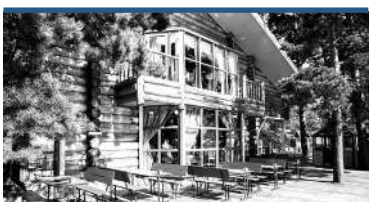
В «Русской рыбалке» Вы можете почувствовать себя настоящим добытчиком и в любое время года поймать осетра, форель, стерлядь и рыбу других ценных пород. Даже если Вы не самый опытный рыбак, без улова не останетесь! В ресторане подают более 40 видов водки и фирменных настоек. В меню преобладают блюда русской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

История ресторана ведётся 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.



ЗАКУСКИ ИЗ КИПЯЩЕГО КОТЛА

Фирменные чесночные гренки	420
подаются под тёртым сыром	
Гранд гренки (от 2-х персон)	740
подаются с сырным салатом	
Гранд картофель фри (от 2-х персон)	860
подаётся с сырным соусом, фирменным майонезом и кетчупом	
Наггетсы из куриного филе	580
подаются с соусом 1000 островов	
Сырные пальчики	580
подаются с соусом маринара	
Тигровые креветки фри	980
подаются с соусом манго-чили	
Кольца из кальмаров	740
подаются с соусом тартар	
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	

СУПЫ

Рыбная похлёбка	1280
из морепродуктов (сёмга, тунец, кальмары, тигровые креветки) и протёртых овощей, по Вашему выбору: сливочная ИЛИ острая томатная, подаётся с чесночным багетом гриль	
Щи с белыми грибами	740
приготовленные на немецкой квашеной капусте со свининой, заправленные сметаной и зеленью	
Фирменный гуляш	780
из говядины, подаётся в домашнем ржаном хлебе	
Бульон и брецель	380
приготовленный на основе цыплят и кореньев, заправленный зеленью	

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich

SPEISE KARTE

Карл и Фридрих
•1724•

МЕНЮ

КОЛБАСЫ

Большая домашняя колбаса..... 1480

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

Копчёные гриль-колбаски840

из 100% говядины, подаются с традиционной белой тушёной капустой, жареным из отварного картофелем, кетчупом и фирменной горчицей

Венские сосиски780

из говядины и свинины, подаются с традиционной белой тушёной капустой жареным из отварного картофелем, кетчупом и сладкой баварской горчицей

Баварские колбаски780

из свинины, подаются с традиционной белой тушёной капустой, жареным из отварного картофелем, кетчупом и фирменной горчицей

Мюнхенские колбаски740

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

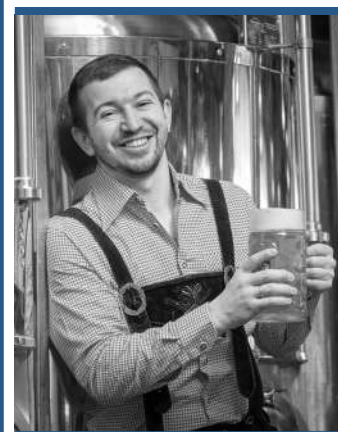
Большое колбасное ассорти (от 4-х персон) 5740

из большой домашней колбасы, мюнхенских, баварских, копчёных гриль-колбасок и венских сосисок, подаётся с 2-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 Caspary.

Пивоварню возглавляет браумастер Евгений Жижикин - пивовар с многолетним опытом. Наше пиво неоднократно признавалось лучшим как российскими, так и зарубежными экспертами. В линейке есть регулярные и сезонные сорта.



Главный пивовар - Евгений Жижикин

ЭКСКУРСИИ 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 рулька1740

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

Томлёные свиные рёбрышки 1580

по Вашему выбору: медово-горчичные ИЛИ луковые-карри ИЛИ барбекю, подаются с картофелем фри и солёными томатами

Шашлык из свиной шеи.....980

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

Бифштекс..... 1340

из рубленой говядины, подаётся с жареным яйцом, хрустящим луком, баварским огурчиком и шашлычным соусом

Рибай-стейк.....2740

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

Шашлык из рибая..... 2420

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

Запечённая лопатка барашка (от 3-х персон) цена за 100 г560

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

Большое мясное ассорти (от 4-х персон)6740

из свиной рульки, домашней колбасы, медово-горчичных свиных рёбрышек, цыплёнка Октоберфест, 2-х 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

Шашлык из куриного бедра 940

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

Подкопчённая утиная ножка 1260

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

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

Запечённый сибас 1740

приготовленный целиком, подаётся на зеркале средиземноморского соуса с оливками и свежим тимьяном

Шашлык из осетрины 2520

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

Стейк из филе сёмги гриль 2420

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

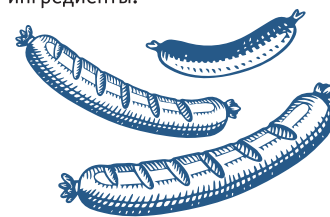


В БУТЫЛКАХ
1,5 л

ОТКРЫТИЕ ГОДА: КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

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

И мы рады сообщить, что открыли своё собственное колбасное производство от ресторана «Карл и Фридрих». 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



Карл и Фридрих
1724

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
Запечённый картофель с маслом, сметаной и зеленью	380
Традиционная тушёная капуста	280
Отварной картофель с маслом и укропом.....	280
Жареный из отварного молодой картофель с луком и петрушкой	300
Картофель фри	350

СОУСЫ

Фирменная горчица	60	Маринара	80
Баварская горчица	80	Барбекю	80
Фирменный майонез	100	Медово-горчичный	80
Сырный	100	Луковый карри	80
Соус-хрен	60	Блю чиз.....	120
Цацики.....	100	1000 островов	100
Шашлычный	100	Устрично-медовый.....	100
Сметанный	80	Соево-имбирный	80
Гранатовый	120	Остро-кислый.....	100
Острый чесночный.....	80	Манго-чили.....	120
Брусничный	120	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»	480
подаётся с клюквой	
Шоколадный фондан с мятной начинкой	580
подаётся с шариком ванильного мороженого	
Большой клубничный «Милк-шейк»	740
Ассорти мороженого	550
из клубничного, шоколадного, ванильного и фисташкового с миндалём, подаётся с сиропом (лимонный, вишнёвый, шоколадный)	

ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Капустный салатик	180
Куриный супчик	280
с овощами и буквами из пасты	
Куриные наггетсы	420
с картофелем фри и кетчупом	
Митболы ИЛИ сосиски	420
с макаронками с сыром и кетчупом	
Пряничный человечек	180

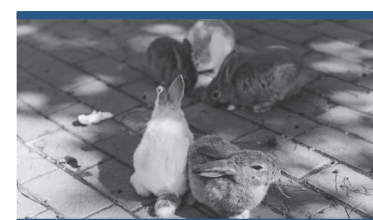


«Карл и Фридрих» - больше, чем привычный городской ресторан, это отличный комплекс для семейного отдыха!

Здесь расположена большая детская площадка, детский зоопарк — любимое место отдыха маленьких посетителей. В зоопарке живут и получают тщательный уход пони, 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 ожидает новая детская площадка с песочницей.



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	240
Морс клюквенный	300	240
Лимонно-лаймовый лимонад	300	340
Лимонад малина-мята	1000	940
Лимонад ежевика-бузина	1000	940
Лимонад гранат-миндаль	1000	940
Лимонад манго-маракуйя	1000	940

СОКИ

	мл	
Ананасовый	150	420
Апельсиновый	300	420
Грейпфрутовый	300	420
Лимонный	100	380
Яблочный	300	380
Морковный	300	380
Сельдереевый	150	380
Сок	300	280

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	
Evervess Cola / Lemon Lime / Orange / Indian Tonic	250	280
Coca-Cola	330	390
Аква Минерале (газ. / негаз.)	260	260
Вода столовая, Италия (газ. / негаз.)	500	450
Вода столовая, Италия (газ. / негаз.)	750	650
Адреналин	250	380

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо	180	Какао	350
Американо	180	Горячий шоколад	320
Капучино	240	Чай	180
Латте	240	Чай в чайнике	340

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		420	

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

Martini Prosecco DOC (Italy)		187 мл	1280
Martini Asti DOCG (Italy)			1280
Mumm Brut Cordon Rouge (France)		750 мл	12900
Asti. Gancia (Italy)			3600
Prosecco DOC (Italy)			3900
Asti. Gaetano (Italy)			3900
Cava Vinart Brut. Jaume Serra (Spain)			3200

БЕЛОЕ ВИНО

	150 мл	750 мл
Pinot Grigio. Villa Alberti (Italy).....	640	3200
Chateau Mukhrani. Rkatsiteli Superieur (Georgia).....		5800
Chardonnay (Italy)		3800
Riesling. Golubitskoe Estate (Russia)		3200
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)		5400
Território tinto. Casa Santos Lima (Portugal).....	680	3400
Portobello Montepulciano d'Abruzzo (Italy)	560	2800

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 наслаждаться 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	540
Джин-Тоник	420
Бьянко Санрайз	400
Беллини	420
Лимончелла Шприц	580
Апероль Шприц	650
Лонг-Айленд Айс Ти	950
Дынный Лонг	750
Фирменный Белый Русский	450
Негрони	520
В-52	450
Рыжая Собака	450

Вы можете посмотреть фотографии
коктейлей здесь:



ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ 50 МЛ

Клюковка, Лимончелла, Хреновуха, Малина-грейпфрут	380
--	-----

ШНАПС 40 МЛ

Грушевый, Вишнёвый, Ореховый, Сливовый, Малиновый, Абрикосовый	520
---	-----

НАСТОЙКИ И ЛИКЕРЫ 40 МЛ

Jagermeister	490
Becherovka	490
Sambuca	440
Mamont Blood	440
Hunting Herbal by Beluga	420
Smöla bitter by Ville Haapasalo	580

ВЕРМУТ 40 МЛ

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

ДЖИН 40 МЛ

Beefeater	480
Bombay Sapphire	390
Gin Green Baboon	290

ТЕКИЛА 40 МЛ

Olmeca Blanco Clasico	560
Olmeca Gold Supremo	580

РОМ 40 МЛ

Havana Club Anejo 3	440
Oakheart Original	460
Rum Dark	440

ВИСКИ 40 МЛ

Jameson	480
Ballantine's Finest	390
Chivas Regal 12	720
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	480
АрАрАт Абрикот	550
АрАрАт Ахтамар	680

КОНЬЯК 40 МЛ

Коньяк Град Петров более 25 лет (Россия)	990
Коньяк «Кубань» 5 лет (Россия)	320
Коньяк КС «Н.Некрасов» 10 лет (Россия)	890

КАЛЬВАДОС 40 МЛ

Кальвадос Pomme de Victor (РБ)	320
--------------------------------------	-----

СИГАРЕТЫ

Фирменные спички	420
в стоимость входят сигареты на Ваш выбор PARLIAMENT, CHAPMAN	
Табачные стики	420

Поощрение официанта за обслуживание приветствуется и всегда остается на Ваше усмотрение

@karlandfriedrich