

ПИВНАЯ КАРТА

атага

PLATINUM

Restaurant & Lounge Bar

Разливное пиво



Штигель Лагер

300 мл 500 мл

500₽ / 650₽

Марка «Stiegl» – легенда австрийского пивоварения, насчитывающая более чем пятистолетнюю историю. «Stiegl-Brauwelt» единственная в Австрии независимая фамильная пивоваренная компания. Она использует в производстве исключительно местное сырье, закупая его у фермеров, а вода берется из чистейших горных источников горы Унтерсберг, что неподалеку от Зальцбурга.



Шлиц Лагер

450₽ / 550₽

Чистый солодовый немецкий лагер золотого цвета с мягким сладко-зерновым солодовым вкусом и мягким сухим финишем. Тонкие пряные, цветочные или травяные хмелевые нотки и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким, благодаря чему пиво остается освежающим повседневным напитком.

Шлиц (нефильтрованное)

450₽ / 550₽

Чистый солодовый немецкий лагер золотого цвета с мягким сладко-зерновым солодовым вкусом и мягким сухим финишем. Тонкие пряные, цветочные или травяные хмелевые нотки и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким, благодаря чему пиво остается освежающим повседневным напитком.

Импортное бутылочное пиво



500 мл

Шнитцльбаумер Лагер Хель

670₽

Классический Хель, обладающий легким, округлым, гладким, отлично сбалансированным вкусом с нежными солодовыми нотами и минеральными тонами в гармоничном послевкусии. Прекрасно дополнит блюда немецкой кухни, жаркое, мягкие и полутвердые сыры, легкие летние салаты, жареную курицу или индейку.



330 мл

Шельде Хоп Райтер

720₽

Необычный трипель с сухим охмелением (с использованием Cascade, Citra, Mosaic) для получения тропической ароматики. Отлично гармонирует с сыром, морепродуктами, насыщенным специями блюдом из жареного мяса или птицы. Сладкие не шоколадные десерты, например, яблочный штрудель, имбирное и овсяное печенье или морковный кекс.



500 мл

Шнитцльбаумер Шнитцай Вайссе

650₽

Пшеничный эль, признанный лучшим в мире баварским пшеничным пивом в 2015 году. Пиво туманного золотистого цвета. Обладает ярким ароматом с классическими оттенками банана, гвоздики и дрожжей. Вкус свежий, питкий, игривый, с фруктовыми и дрожжевыми нотками и приятной хмелевой горчинкой. В послевкусии ярко выражены острые нюансы гвоздики. Сочетается с грилем, фаршем, колбасками или блюдами из пряной мексиканской кухни. Идеальные сыры являются вариациями швейцарского сыра.



500 мл

Ройтбергер Кластер Хель

650₽

Традиционный баварский Хель, сваренный в соответствии с законом о чистоте пивоварения от 1516 года. Вкус свежий, с легкой солодовой сладостью, зерновыми и цветочными оттенками, тонкой травяной горчинкой в сухом послевкусии.



500 мл

Цотлер Корбинан Дункель

650₽

Темный лагер, выпускаемый пивоварней Zötler по собственному неизменному рецепту более 500 лет. Обладает блестящим бордово-коричневым цветом со сливочно-коричневой пеной. Вкус насыщенный, с нюансами кофе и шоколада



330 мл

Эггенберг Фрайбир Б/А

550₽

Безалкогольный Австрийский Pilsner, сваренный на альпийской родниковой воде с добавлением горького баварского и ароматного жатецкого хмеля. Имеет яркую горчинку и продолжительное послевкусие. Удостоен наградой «European Beer Star 2017».



500 мл

Энгель Келлер Дункель

650₽

Темного медного цвета с огненно-красными и опаловыми искорками. Обладает свежим ароматом с нотками пивного погребца. Вкус округлый, мягкий, гармоничный, полный, с хорошим балансом между сладостью и горечью. Хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, снеками, мясными и другими закусками.



330 мл

Вивен Нада ИПА Б/А

650₽

Безалкогольная IPA с фруктовым, освежающим вкусом в стиле New England IPA. Фруктовая ароматика с нюансами меда, манго, цитрусов и травянисто-цветочными оттенками. Слегка сухая, с небольшой сладостью, каплей зерновых оттенков и освежающе-горьковатым послевкусием. Отлично подходит в качестве аперитива, к экзотическим блюдам, десертам с тропическими фруктами.



500 мл

Энгель Хефвайцен

650₽

Светлый пшеничный эль с густой красивой пеной и цветочно-фруктовой ароматикой. Вкус освежающий, гармоничный, насыщенно-фруктовый с небольшой кислинкой и округлым телом, заканчивающийся мягким, бархатистым послевкусием. Хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами (острыми, Эдамом, Фетой и другими), салатами, мясом птицы, рыбой, моллюскам.

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

Фисташки (100 гр).....	490₽
Гренки чесночные (190 / 50 гр).....	400₽
Луковые кольца с сырным соусом (100 / 30 гр).....	300₽
Бастурма (100 гр).....	670₽
Колбаски мини-салями (100 гр).....	550₽
Чипсы начос с сырным соусом (70 / 30 гр).....	270₽
Брюшки лосося (100 гр).....	350₽
Куриные крылья ВВQ (375 гр).....	700₽
Свинные ребра ВВQ (400 гр).....	750₽
Сырные палочки (170 / 50 гр).....	650₽
Соус сырный (30 гр).....	50₽
Пивной набор AMARA (590 гр).....	1400₽

брюшки лосося, луковые кольца, бастурма, салями, гренки, картофель деревенский, начос