



Beerhouse

МЕНЮ



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В BEERHOUSE!

*Дом, где согреваются сердца!*

BEERHOUSE — старейший пивной ресторан в самом сердце Казани. Вот уже 22 года мы с радостью принимаем гостей: угощаем вкуснейшими блюдами и лучшими сортами пива. Бавария и Казань, современная европейская, аутентичная татарская и традиционная русская кухни, душевная домашняя искренность и веселая атмосфера немецких пивных фестивалей — всё это удивительным образом соединяются в BEERHOUSE.

**Банкеты**  
**Корпоративы**

*22 года неизменного качества!*

+7 (843) 260-08-24

beerhouse@bk.ru

 b\_house\_kazan





## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

### Дегустация «Казань»

**Аш по-татарски**

картофель, говядина, овощи

**Куриный бульон**

**Кони́на, туше́ная с овоща́ми**

**Пельмени из баранины**

**Треугольники с уткой**

**Чак-чак**

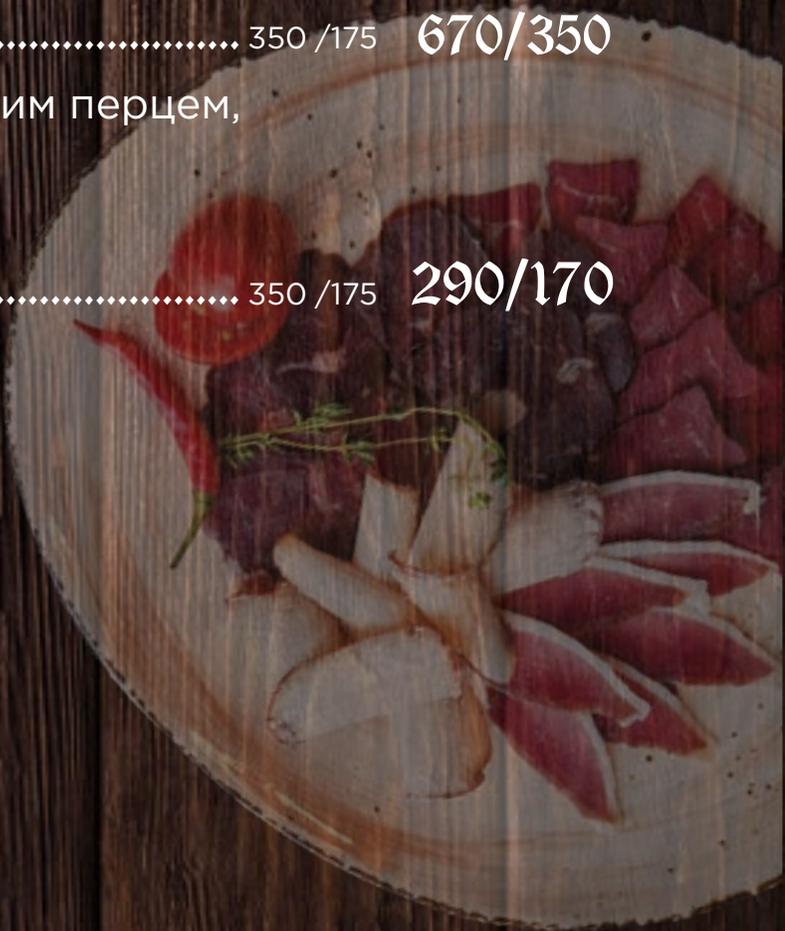
**1 550 руб.**

110/130/60/60/100/100/30 гр.



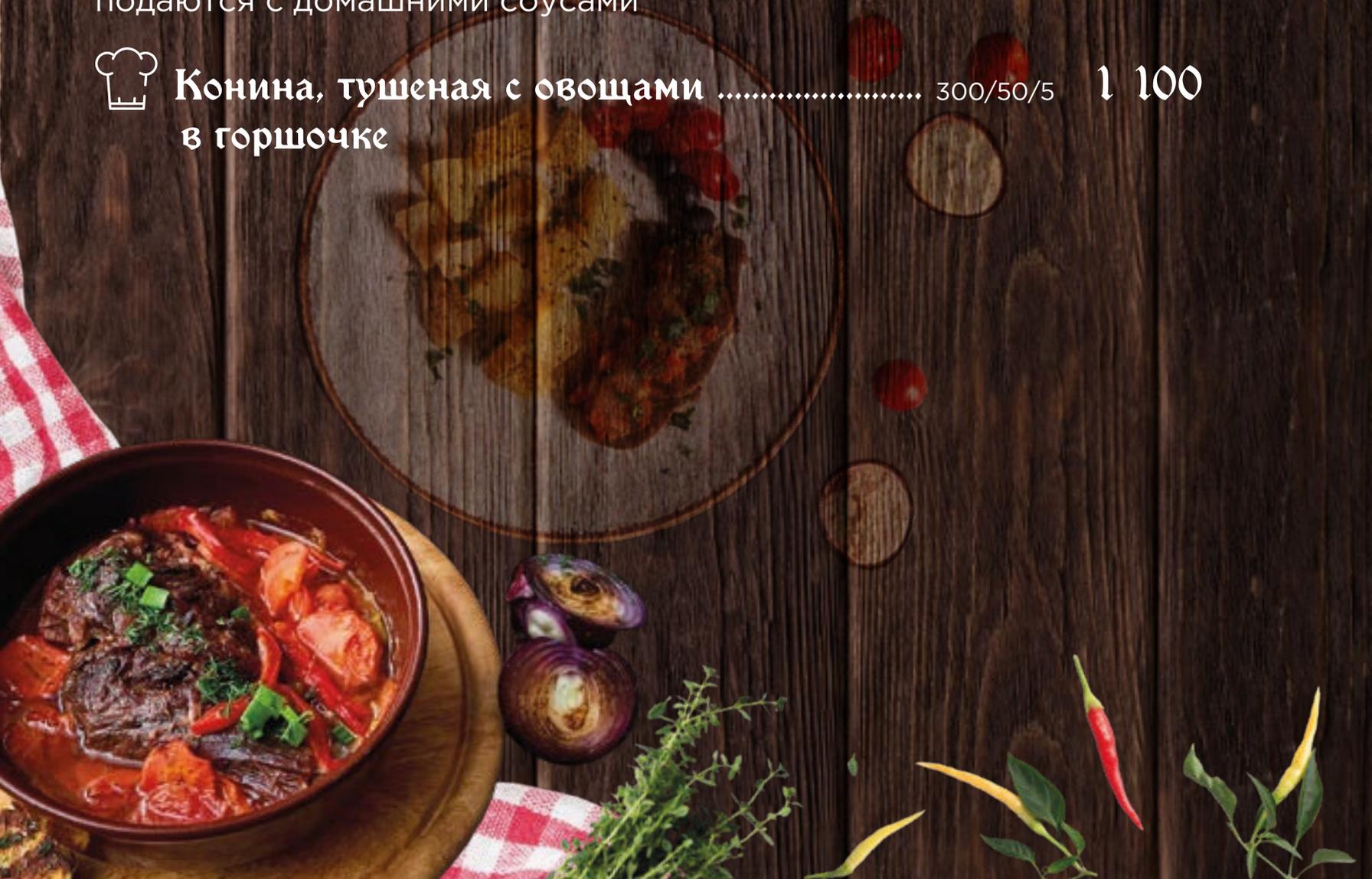
## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

|   | гр. | ₽       |
|---|-----|---------|
|  <b>Мясная тарелка</b> ..... 30/30/30/20<br>Домашний казылык, бастурма, утка, конское сало                   |     | 800     |
| <b>Кыстыбый с картофелем</b> ..... 210  |     | 350     |
|  <b>Шурпа с бараниной</b> ..... 350 /175<br>Тушеные бараньи ребра с болгарским перцем, картофелем и томатами |     | 670/350 |
| <b>Токмач – лапша домашняя</b> ..... 350 /175<br>на курином бульоне   |     | 290/170 |



## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

|  | гр.       | ₽     |
|--|-----------|-------|
| <b>Казылык горячий</b> .....   | 200/175   | 1 500 |
| Колбаски ручной работы собственного производства из фермерской конины, подаются с овощным салатом                          | 100/85    | 780   |
| <b>Бефстроганов из фермерской конины</b> .....   | 210/210   | 1 100 |
| С грибами и солёными огурчиками  |           |       |
|  <b>Люля-кебаб</b> .....                | 200/40/30 | 850   |
| Сочные люля-кебаб из баранины, подаются с домашними соусами  |           |       |
|  <b>Конина, тушеная с овощами</b> ..... | 300/50/5  | 1 100 |
| в горшочке   |           |       |



## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

|  | гр.     | ₽              |
|--|---------|----------------|
|  <b>Азу по-татарски</b> .....           | 300/150 | <b>600/320</b> |
| Традиционное блюдо татарской кухни из обжаренных кусочков говядины, тушеных с солеными огурчиками, картофелем и томатами |         |                |
| <b>Кыздырма по-татарски</b> .....  | 300/3   | <b>890</b>     |
| Говядина, тушеная с овощами  |         |                |
| <b>Баранина, тушеная с овощами</b> .....   | 350     | <b>950</b>     |
| По билярскому рецепту  |         |                |
| <b>Стейк из конины</b> .....   | 170/50  | <b>1 400</b>   |





## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

|  | гр.       | ₽     |
|--|-----------|-------|
| Шашлык из конины .....   | 170/50/30 | 1 300 |
| Пельмени (из конины или баранины) .....  | 250/30/3  | 550   |
|  Треугольники с уткой .....   | 210/200/5 | 390   |
| подаются с бульоном  |           |       |
| Мини-чебуреки из баранины .....  | 150       | 320   |
| из фермерской баранины с золотистой корочкой,<br>подаются со специальным соусом                                |           |       |
|  Пельмени «Охотничьи» ..... | 330/3     | 670   |
| С утиной грудкой, запеченные в горшочке<br>со сметаной и сыром, подаются<br>с брусничным соусом                |           |       |



# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

гр.      ₹

**Татлы** ..... 100      **350**

Руллет из пастилы со сгущенным молоком  
и грецкими орехами  
(цена указана за 100 гр.)

**Чак-чак** ..... 100      **500**

Национальный татарский десерт



## ЗАКУСКИ

|  | гр.           | ₽       |
|--|---------------|---------|
| <b>SUPER-корюшка</b> .....   | 100           | 600     |
| Остановиться невозможно! Семечки — отдыхают!   |               |         |
| <b>«Хрюшкины ушки», тушеные</b> .....  | 260/250/30/30 | 700     |
| в чесночно-пряном соусе  |               |         |
| <b>ХИТ</b> <b>Вонтоны из сазана</b> .....  | 140/20/30     | 410     |
| Острые жареные пельмени с рыбной начинкой.<br>Подаются со сметанным соусом и зеленью |               |         |
| <b>Куриные крылышки</b> .....  | 200/400       | 350/650 |
| в кисло-сладком маринаде   |               |         |



## ЗАКУСКИ

|   | гр. | ₽ |
|---|-----|---|
|  <b>Куриные крылышки от шеф-повара</b> ..... 380 <b>690</b><br>Запеченные крылышки в панировке<br>из сухарей и сыра                                |     |   |
|  <b>Крылья «Змей Горыныч»</b> ..... 250/50/60 <b>690</b><br>Острые куриные крылышки подаются с соусом<br>«Блю чиз», брусочками сельдерея и моркови |     |   |
| <b>Жареные сырныe палочки</b> ..... 150/30 <b>450</b><br>Подаются с брусничным соусом   |     |   |
| <b>Палочки вяленой рыбы (лососевые)</b> ..... 100 <b>520</b><br>(цена указана за 100 гр.)   |     |   |





## ЗАКУСКИ

|   | гр.       | ₽     |
|---|-----------|-------|
| Креветки отварные со специями/жареные .....   | 190       | 1 200 |
| Креветки отварные со специями / жареные ..... | 190       | 1 500 |
| (магаданские)                                 |           |       |
| Креветки тигровые на углях .....              | 100/30    | 1 100 |
| Хрустящая барабулька в темпуре .....          | 150       | 690   |
| Корюшка в шубке .....                         | 100       | 300   |
| (цена указана за 100 гр.)                     |           |       |
| Сморреброд с килькой .....                    | 150/30/30 | 350   |
| Фисташки .....                                | 60        | 180   |



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|   | гр.          | ₽   |
|---|--------------|-----|
| Язык отварной с хреном .....  | 100/30       | 570 |
| Грибочки соленые домашние .....   | 100/30       | 450 |
|  Закуска «Куманек» ..... | 50/50/30     | 380 |
| Сало копченое, сало соленое с репчатым и зеленым лучком   |              |     |
| Сырная тарелка .....  | 120/80/30/10 | 890 |
| Четыре вида сыра с грушевым джемом, виноградом и грецкими орехами   |              |     |
| Севиче из лосося .....  | 190          | 770 |
| Подается с ломтиками авокадо и соусом «аква-чили»   |              |     |



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|   | гр.        | ₽     |
|---|------------|-------|
| Семга слабосоленая собственного посола..... | 100/25/30  | 1 100 |
| Домашняя селедочка, да с картошечкой .....  | 100/100/30 | 390   |

Без этого комплекта у нас никак!  
Есть в этом незатейливом блюде  
что-то простое и великое

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



## САЛАТЫ



### Домашний

Сочный салат из бакинских томатов, свежих огурчиков и крымского красного лука. Заправляется оливковым маслом или сметаной — по Вашему выбору

гр.

₽

200

450

### Салат с баклажанами, бакинскими томатами ..... 170 и страчателлой

Запеченные в панировке баклажаны, сладкие бакинские помидоры, сыр страчателла, яркий соус в паназиатском стиле и ароматная кинза

170

490



### «Гармиш»

Картофель, говядина, маринованные огурцы, жареный бекон, домашний майонез

150

470



### «То, что надо»

Семга слабосоленая, картофель, яйцо, домашний майонез, красная икра

160

890





## САЛАТЫ

|   | гр. | ₽     |
|---|-----|-------|
| <b>«Аквариум»</b> .....   | 160 | 1 500 |
| Креветки тигровые, мидии, осьминог, кальмары со сложной заправкой на основе сливок и соуса терияки  |     |       |
| <b>Оливье с утиной грудкой</b> .....  | 150 | 560   |
| <b>Салат «Мужской»</b> .....  | 200 | 580   |
| Отварная телятина, огурцы маринованные, лук красный, лук фри, томаты бакинские, перепелиные яйца, шарики из грецкого ореха и лука                     |     |       |
| <b>Салат «Бирхаус»</b> .....  | 230 | 570   |
| Листья салата, помидоры «черри», обжаренный картофель, сыр, колбаски, бекон, лук фри, заправка на домашнем майонезе с добавлением «дижонской» горчицы |     |       |
| <b>Салат с угрем, авокадо и страчателлой</b> .....  | 150 | 670   |
| Подкопченный угорь, спелый авокадо и салат чука на подушке из нежного сыра страчателла с добавлением кунжута и кинзы                                  |     |       |



## САЛАТЫ

### ЦЕЗАРЬ

|                                  | гр. | ₽   |
|----------------------------------|-----|-----|
| С копченой куриной грудкой ..... | 190 | 480 |
| С семгой .....                   | 180 | 890 |
| С тигровыми креветками .....     | 160 | 990 |



## БУРГЕР И ПИЦЦА

|   | гр.       | ₽          |
|---|-----------|------------|
| <b>Бургер из мраморной говядины</b> .....   | 280/60/50 | <b>870</b> |
| Авторский бургер от шеф-повара.<br>Подается с картофелем фри и соусом барбекю   |           |            |
| <b>Пицца «Квадро Формаджио»</b> .....   | 370       | <b>990</b> |
| Пицца с картофельно-трюфельным кремом<br>и четырьмя видами благородных сыров:<br>моцарелла, таледжио, копченая скаморца<br>и голубой сыр с плесенью |           |            |
|  <b>Пицца «Чоризо»</b> .....                                     | 400       | <b>990</b> |
| Хрустящее пышное тесто, запеченный до<br>румяной корочки сыр моцарелла и пикантная<br>колбаска Чоризо   |           |            |
| <b>Пицца «Фермерский окорок»</b> .....  | 375       | <b>890</b> |
| Пицца с сыром страчателла, рукколой,<br>томатами черри и окороком   |           |            |





## ПЕРВЫЕ БЛЮДА



«Горбушка» ..... 500 **700**

Настоящий немецкий, наваристый и остренький суп-гуляш, подается в хлебной краюшке с чесночной горбушкой

Ушица классическая ..... 350 **650**

Уникальное рыбное блюдо русской кухни с богатой историей, происхождение которого теряется во тьме веков



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

гр.

₽

Солянка «По-Романовски» ..... 400/200 550/340

Борщ ..... 400/200 550/300

Настоящий наваристый борщ, подается с хрустящими булочками, салом и сметаной



Том Ям ..... 450

850

Классика паназиатской кухни с морепродуктами. Умеренно острый и очень вкусный



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

|   | гр. | ₽              |
|---|-----|----------------|
| <b>Суп из белых грибов</b> ..... 350/175  |     | <b>490/260</b> |
| Белый гриб — всем грибам начальник.<br>Важный и неприступный!   |     |                |
| <b>Суп фасолевый из языка</b> ..... 350   |     | <b>490</b>     |
| Осторожно! Такая вкуснятина, что берегите<br>свой язык!   |     |                |
| <b>Гороховый суп</b> ..... 300  |     | <b>450</b>     |
| Настоящий немецкий суп с копченостями   |     |                |
| <b>ХИТ Грибная похлебка</b> ..... 310   |     | <b>500</b>     |
| <b>с гренками и пармезаном</b><br>Ароматный грибной крем-суп<br>с золотистыми хрустящими гренками<br>и сыром пармезан |     |                |



## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

|   | гр.    | ₽     |
|---|--------|-------|
| Филе семги с овощами .....  | 260/30 | 1 850 |
| Сёмга со сливочным соусом и креветками .....                      | 150/40 | 1 850 |
| Дорада, запеченная с ароматными.....<br>приправами и соком лимона | 1 шт.  | 990   |



## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

|   | гр. | ₽   |
|---|-----|-----|
|  «Пальчики оближешь» ..... 250 | 1   | 400 |
| Филе палтуса, запеченное со шпинатом, в «чешуе»<br>из цукини с соусом на основе сливок и терияки                |     |     |

### Рыба по-домашнему

|                           |  |            |
|---------------------------|--|------------|
| <b>Судак</b> ..... 100    |  | <b>390</b> |
| (цена указана за 100 гр.) |  |            |
| <b>Сазан</b> ..... 100    |  | <b>350</b> |
| (цена указана за 100 гр.) |  |            |





## КОЛБАСКИ

гр.      ₺



**Фрайбургские** ..... 200/100 **890/650**

Сочные и пикантные колбаски из рубленой говядины и свинины с добавлением сыра, завернутые в копченый бекон

**Висбаденские** ..... 180/90 **1 200/650**

Из нежной говядины с сыром, остренькие и брызжущие соком

**Баварские** ..... 150/75 **790/390**

Колбаски по классическому немецкому рецепту: фарш из свинины с добавлением специй и душистых пряных трав



**Александровские** ..... 200/100 **790/390**

Колбаски ручной работы от шеф-повара из свинины с добавлением сыра

**Копченые к пиву** ..... 150 **700**

**Фермерские** ..... 180/90 **890/450**

Домашние колбаски из сочной фермерской баранины



## ГАРНИРЫ ПОД КОЛБАСКИ

|  | гр. | ₽          |
|--|-----|------------|
| <b>Гарнир «Бавария»</b> ..... 150/100/20/60  |     | <b>400</b> |
| Квашеная тушеная русская и немецкая красная капуста, картофельные чипсы, мини-початки кукурузы                 |     |            |
| <b>Гарнир «Александровский»</b> ..... 100/100/250  |     | <b>450</b> |
| Хрустящий салат Айсберг, красный лук, томаты черри, кукуруза, зеленое яблоко, соус песто и картофельные дольки |     |            |
| <b>Гарнир «Фрайбургский»</b> ..... 100/100   |     | <b>190</b> |
| Тушеная квашеная капуста с обжаренными картофельными дольками  |     |            |

По Вашему желанию, Вы можете собрать ассорти из нашего меню и заказать к ним любой понравившийся гарнир.

Приятного аппетита!





## ВТОРЫЕ БЛЮДА

|  | гр.           | ₽     |
|--|---------------|-------|
| <b>ХИТ</b> «Айсбайн» .....   | 100           | 140   |
| Свиная ножка, тушеная в пиве<br>(Цена указана за 100 гр.)  |               |       |
| Рекомендуем гарнир: тушеная квашеная<br>капуста, немецкая капуста с зеленью.<br>Подается с хреном и горчицей | 150/150/60/30 | 530   |
| <b>Говяжьи щечки</b> .....   | 150/170       | 1 100 |
| С картофельным пюре, обжаренным беконом<br>и капустой  |               |       |
| <b>Рубленые сочные котлеты<br/>из мраморной говядины</b> .....   | 150/80/50     | 550   |
| Подаются с брусничным конфитюром,<br>перчиком халапеньо  |               |       |



## ВТОРЫЕ БЛЮДА

|  | гр. | ₽            |
|--|-----|--------------|
|  <b>Говядина по-Бургундски</b> .....150/175/80    |     | <b>990</b>   |
| Мраморная говядина под сливочно-горчичным соусом. Подается с картофельными медальонами, запеченными под домашним сыром со шпинатом |     |              |
| <b>Стейк из фермерской говядины</b> .....170/30  |     | <b>1 200</b> |
| <b>Бараньи «кастаньетки»</b> ..... 150/80/20   |     | <b>1 200</b> |
| Подаются с мильфеем из баклажанов  |     |              |
| <b>Шашлык из говяжьей вырезки</b> ..... 170/30/30  |     | <b>980</b>   |
| <b>Шашлык из свиной шеи</b> ..... 170/40/40  |     | <b>790</b>   |
| <b>Шашлык из мраморной говядины</b> ..... 170/30/30  |     | <b>810</b>   |
| Нежнейшая замаринованная мраморная говядина, обжаренная на углях, подается с фирменным соусом                                      |     |              |
| <b>Шашлык из куриного бедра</b> .....170/30/30   |     | <b>450</b>   |



## ВТОРЫЕ БЛЮДА

|   | гр.        | ₽   |
|---|------------|-----|
| Бефстроганов из мраморной говядины .....                  | 350        | 810 |
| «Пан Флейта» .....  | 100        | 230 |
| Свиные ребра барбекю<br>(цена указана за 100 граммов)     |            |     |
| Свинина под грибным соусом .....                          | 130/130    | 790 |
| Подается с картофельными дольками                         |            |     |
| Утиная грудка с клюквенным соусом .....                   | 150/130/50 | 890 |
| Равномерно поджаривается<br>и подается с соусом из клюквы |            |     |



## ГАРНИРЫ

|  | гр.       | ₽   |
|--|-----------|-----|
| Картофель, запеченный в фольге .....<br>с соусом из домашнего майонеза,<br>чеснока и приправ | 180/50    | 210 |
| Овощи-гриль .....  | 100       | 490 |
| Цветная капуста и брокколи .....<br>в кукурузной панировке                                   | 160       | 370 |
| Стейк из цветной капусты .....<br>с пикантным соусом   | 180/30    | 510 |
| Жареный картофель с шампиньонами, .....<br>белыми грибами и лучком                           | 240       | 500 |
| Классические картофельные драники .....<br>со сливочно-грибным соусом                        | 170/50/30 | 390 |



## ГАРНИРЫ

|   | гр.    | ₽   |
|---|--------|-----|
| Отварная картошечка с маслицем, .....<br>чесноком и укропом | 200/30 | 180 |
| Капуста квашеная тушеная .....<br>(цена указана за 100 гр.) | 100    | 130 |
| Картофель фри по-домашнему .....                            | 100/2  | 200 |

## СОУСЫ

|                             | гр. | ₽   |                 | гр. | ₽   |
|-----------------------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|
| «Блю чиз» .....             | 30  | 200 | Хрен .....      | 30  | 70  |
| Ткемали .....               | 30  | 100 | Аджика .....    | 50  | 100 |
| Хреновина .....             | 50  | 100 | по-домашнему    |     |     |
| по-домашнему                |     |     | «Барбекю» ..... | 50  | 90  |
| Горчица .....               | 30  | 70  | «Цехтон» .....  | 50  | 100 |
| (Собственного производства) |     |     |                 |     |     |

На основе домашнего  
майонеза с зеленью,  
чесноком и орехами





## ДЕСЕРТЫ

|   | гр. | ₽ |
|---|-----|---|
| <b>Торт «Beerhouse»</b> ..... 100 <b>230</b><br>Всегда разный, но всегда вкусный!<br>(цена указана за 100 гр.)              |     |   |
| <b>Кельнский грушевый десерт</b> ..... 180 <b>480</b><br>Тушеная в сиропе с корицей груша<br>под соусом из мартини и сливок |     |   |
| <b>Штрудель вишневый</b> ..... 200 <b>490</b>   |     |   |
| <b>Штрудель яблочный</b> ..... 200 <b>370</b>   |     |   |
| <b>Чизкейк «Beerhouse»</b> ..... 190 <b>400</b>   |     |   |



**Приятного аппетита!**

