

## Траппистское пиво

Траппистское пиво варится монахами цистерцианского ордена, основанного в 1664 году. Чтобы называть себя траппистами, они должны соблюдать ряд строгих правил. На сегодняшний день такое пиво обозначается знаком «Authentic Trappist Product» и варят его только 12 монастырей по всему миру



## ТРАППИСТСКОЕ ПИВО

### Trappist ales

% МЛ P.

#### ЛА ТРАПП ВИТТЕ ТРАППИСТ

*La Trappe Witte Trappist*

Единственный в мире траппистский пшеничный витбир с мягкими, пряными нотками и цитрусовым послевкусием

5,5 330 **360**

#### ВЕСТМАЛЛЕ ДЮББЕЛЬ

*Westmalle Dubbel*

Первый классический дюббель в истории с фруктово-солодовыми нотками, оттенками пряностей и карамели

7,0 330 **390**

#### ВЕСТМАЛЛЕ ТРИПЕЛЬ

*Westmalle Tripel*

Светлый эль тройной ферментации. Вкус мягкий и сливочный, изящный и элегантный, с легкой горчинкой, фруктовыми тонами и великолепным долгим послевкусием

9,5 330 **420**

#### ОРВАЛЬ

*Orval*

Изысканный, уникальный эль с плотным, почти маслянистым телом. Во вкусе выражены оттенки шалфея, переходящие в горькое послевкусие. Это единственное пиво, производящееся в аббатстве Нотр-Дам д'Орвал

6,2 330 **420**

#### РОШФОР 10

*Rochefort 10*

Темный эль высокой крепости – выдающееся произведение бельгийского пивоварения, имеющее чрезвычайно сложный, но сбалансированный вкус

11,3 330 **530**

## Орваль

Монастырь Орваль был построен в знак благодарности. Однажды графиня Матильда Тосканская (Comtesse Mathilde de Toscane), бывшая уже вдовой, случайно обронив в фонтан свое обручальное кольцо, стала молиться богу и просить вернуть ее драгоценность, как вдруг из воды появилась форель, во рту у которой было кольцо. Матильда воскликнула: «Воистину - это место Валь-д'Ор (Val d'Or)» – и распорядилась создать на этом месте монастырь



## Наследие ЮНЕСКО

Пивоваренную культуру Бельгии включили в список нематериального наследия ЮНЕСКО. В Бельгии сегодня насчитывается около 180 пивоварен и более 1500 видов пенного напитка. Каждое пиво, по мнению бельгийского пивовара, должно подаваться в своем бокале. Только в бокале нужной формы пиво раскроет весь аромат и вкус



## БЕЛЬГИЯ

*Belgium*



### СВЕТЛОЕ

% МЛ Р.

#### ТРИПЕЛЬ КАРМЕЛИТ

*Tripel Karmeliet*

Светлый эль с солодовым и травяным ароматом, переходящим в насыщенный пряный вкус, с нотками хмеля и цитрусовых. Пиво сварено из трех злаков: ячмень, пшеница, овес. Является одним из лучших трипелей в мире

8,4 330 **390**

#### АВЕРБОД

*Averbode*

Аббатский светлый тройной эль с цветочным ароматом, нотками зеленого яблока и приятным хмелевым окончанием

7,5 330 **390**

### НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

% МЛ Р.

#### СТИНБРЮГГЕ ВИТ БЛАНШ

*Steenbrugge Wit-Blanche*

Освежающий аббатский бланш с добавлением смеси специй «грюйт». Обладает освежающим вкусом, с изысканными тонами дрожжей, трав и специй, которым на смену приходят нотки кориандра и кюрасао

5,0 330 **350**

#### БЛАНШ ДЕ НАМЮР

*Blanche de Namur*

Один из самых сбалансированных бланшей с легким цитрусовым ароматом

4,5 330 **420**

## Дюббель, трипель и квадрупель

История возникновения бельгийских стилей дюббель, трипель и квадрупель пошла из монастырей, где крепость пива монахи обозначали крестиком: 1 крестик — легкое пиво, 4 крестика — крепкое. Сегодня **дюббель** — это плотное темное пиво с богатым вкусовым букетом: нотками фруктов и специй, шоколада, карамели. **Трипель** — пиво с яркими фруктовыми ароматами, ощутимой хмельной горчинкой и оттенками специй. **Квадрупель** — пиво с большим содержанием солодов и дрожжей. Содержание алкоголя от 10 до 13%

## Belgian Family Brewers

На многих бутылках бельгийского пива имеется значок Belgian Family Brewers — это некоммерческая ассоциация из 21 бельгийской семейной пивоварни, которые непрерывно варят пиво в Бельгии не менее 50 лет. Сегодня только 160 сортов пива имеют такую маркировку, как символ беспрецедентного уровня подлинности и мастерства



### ТЕМНОЕ

% МЛ Р.

#### БРЮГГЕ ЗОТ ДЮББЕЛЬ

*Brugse Zot Dubbel*

Темный эль двойного брожения на пяти солодах с хлебным ароматом и вкусом

7,5 330 **390**

#### ВАТЕРЛОО СТРОНГ ДАРК

*Waterloo Strong Dark*

Эль с фруктовым ароматом, гармонично дополненным нотами кофе и карамели

8,5 330 **380**

#### ГУЛЬДЕН ДРААК

*Gulden Draak*

Главный крепкий темный эль города Гента со вторичным дображиванием в бутылке на винных дрожжах

10,5 330 **420**

#### ШТРАФФЕ ХЕНДРИК КВАДРЮПЕЛЬ

*Straffe Hendrik Quadrupel*

Богатое и интенсивное темное пиво с сильными нотами карамели, ириса и фруктов

11,0 330 **450**

### ФЛАМАНДСКИЕ И УНИКАЛЬНЫЕ

% МЛ Р.

#### ДЕЛИРИУМ РЕД

*Delirium Red*

Фруктовая версия знаменитой «Белой горячки», умеренно вишневая, с нотками миндаля, смородины и малины

8,5 330 **450**

#### МОНКС КАФЕ

*Monk's Cafe*

Купаж молодого и выдержанного ламбика. Во вкусе баланс карамельной сладости и характерной кислинки с вишневыми оттенками

5,5 330 **370**

#### КЕРЕЛ ГРЕЙПФРУТ ИПА

*Kerel Grapefruit IPA*

Легкий бельгийский IPA с добавлением цедры грейпфрута, которая придает цитрусовую ароматику и легкую горчинку с нотками грейпфрута в послевкусии

5,0 330 **390**

## Gulden Draak

Свое название пиво Gulden Draak получило в честь позолоченной статуи дракона, установленной на вершине колокольни в городе Генте, которая символизирует свободу. По легенде, позолоченный дракон украшал корабль, на котором норвежский король отправился в крестовый поход. Сто лет спустя фламандский граф получил ее в подарок и перевез в Бельгию



## Фламандский эль

Стиль бельгийского пива «Фламандские эли» родом из Восточной Фландрии. Пиво смешанного брожения, выдержанное в дубовых бочках с уникальной микрофлорой. Сегодня только 4 пивоварни в мире производят традиционный фламандский эль: Rodenbach, Verhaeghe, VanderGhinste, De Brabandere



### ФЛАМАНДСКИЕ И УНИКАЛЬНЫЕ

% МЛ Р.

#### ПЕТРИУС ЭЙДЖД РЕД

*Petrus Aged Red*

Эль с ювелирным балансом между дуббелем, вишней и кофейным послевкусием

8,5 330 **390**

#### РОДЕНБАХ ГРАН КРЮ

*Rodenbach Grand Cru*

Более выдержанная версия знаменитого пива Rodenbach, гармоничная и похожая на вино за счет своей сухости. Является одним из самых сложных сортов в мире

6,0 330 **390**

#### РОДЕНБАХ АЛЕКСАНДР

*Rodenbach Alexander*

Купаж 2/3 выдержанного 2 года в бочке и 1/3 молодого эля с добавлением вишни. Его сбалансированный вкус с фруктовыми и древесными нотами напоминает бургундское вино, а вишневая кислинка в послевкусии делает это пиво идеальным аперитивом

5,0 330 **390**

#### КЕРЕЛ ПИНК ИМПЕРИАЛ

*Kerel Pink Imperial*

Мощный имперский стаут с бархатистым солодовым вкусом и нотами малины

8,0 330 **410**

### ФРУКТОВЫЕ ЛАМБИКИ

% МЛ Р.

#### ЛИНДЕМАНС ПИЧЕРЕСС

*Lindemans Pecheresse*

Легкий фруктовый ламбик вторичного брожения с соком персика

2,5 250 **430**

#### ЛИНДЕМАНС ФРАМБУА

*Lindemans Framboise*

Очень ароматное и свежее пиво с добавлением натурального сока малины

2,5 250 **420**

#### ЛИНДЕМАНС КАССИС

*Lindemans Cassis*

Освежающий ламбик с добавлением ягод черной смородины

3,5 250 **420**

#### МОРТ СЮБИТ КРИК

*Mort Subite Kriek*

Вишневый ламбик с нотками ванили, ликера и легкой кислинкой

4,0 250 **350**

## Ламбик

Ламбик – это уникальный способ производства пива без пивных дрожжей. Особый климат окрестностей Брюсселя способствует тому, что бактерии, по составу идентичные пивным дрожжам, взаимодействуют с суслом спонтанно



## Английское пиво

История английского пивоварения началась на земле англов вместе с римским завоеванием, в 54 году до н.э. Археологические раскопки доказывают что легионеры пили кельтский эль, история даже сохранила имя одного из первых пивоваров – Атректус. В те времена напиток изготавливали не на основе хмеля, а добавляли в состав мед, таволгу и полынь

## ИРЛАНДИЯ

### *Ireland*



### ОХАРА АЙРИШ РЕД

*O'Hara's Irish Red*

Традиционный ирландский красный эль, который варится по особому рецепту, основанному на наследии и традициях производства ирландского пива, из натуральных ингредиентов. Во вкусе пива хмелевая горечь сбалансирована с яркими и сладкими нотами солода. В послевкусии ощущается горчинка

4,3 500 **410**

### ОХАРА АЙРИШ СТАУТ

*O'Hara's Irish Stout*

Фантастический ирландский стаут с богатым ароматом кофе и лакрицы. Вкус пива гладкий, с кофейными тонами, перетекающий в терпкую горечь

4,3 500 **410**

## АНГЛИЯ

### *England*



### СЕМЮЭЛЬ СМИТ ОРГАНИК ЧОКОЛАТ СТАУТ

*Samuel Smith's Organic Chocolate Stout*

Органический стаут с добавлением экстракта какао. Пиво обладает богатым, ярко выраженным сливочным вкусом, с характерными нотками какао-бобов и мягким, длительным послевкусием

5,0 355 **370**

### ХОБГОБЛИН ГОЛД

*Hobgoblin Gold*

Светлый английский эль, обладающий легкой горчинкой и желто-золотистым цветом. «Хобгоблин Голд» сварено из шести сортов хмеля с добавлением пшеницы и ячменного солода, что делает его вкус идеальным

4,5 500 **390**

## Посвящение в бондари

На пивоварнях Samuel Smith's сохранилась такая профессия, как бондарь – человек, который восстанавливает дубовые бочки. Одна из самых известных традиций – ритуал посвящения, который проходят по окончании обучения подмастерья: старшие коллеги по цеху вымазывают новичков смолой, вываливают в перьях и сажают в бочку, которую катают по всей мастерской

## Английское пиво

В XV веке пиво в Англии стало хмельным. Новую рецептуру завезли голландцы, а уже в 1428 году англичане начали выращивать хмель самостоятельно. Примерно тогда же произошло разделение: напитки, сваренные по голландской технологии, стали называться пивом, а по старинной кельтской — элем

## АНГЛИЯ *England*



### ХОБГОБЛИН ИПА

*Hobgoblin IPA*

Варится из традиционных сортов хмеля, усиленных мощными американскими сортами, что обеспечивает пиву тропический аромат и пикантную горечь. IBU 50

5.3 500 **390**

### СТ. ПИТЕРС ХАНИ ПОРТЕР

*St. Peter's Honey Porter*

Ароматный портер с поразительно сильным медовым характером, который делает этот сорт одним из самых выразительных в мире

4.5 500 **430**

### СТ. ПИТЕРС КРИМ СТАУТ

*St. Peter's Cream Stout*

Крепкий стаут, сложность которого достигается двумя сортами хмеля и пятью сортами английского солода. В ароматике пива доминируют ноты ириса, молочного шоколада и темной корочки хлеба, которые плавно перетекают во вкус. Послевкусие мягкое, кофейное

6.5 500 **450**

### ОЛД СПЕКЛД ХЕН

*Old Speckled Hen*

Эль с глубоким янтарным цветом и превосходным фруктовым ароматом, который дополняется изысканным сочетанием солодовых привкусов

5.2 500 **350**

### ФУЛЛЕРС ЛОНДОН ПОРТЕР

*Fuller's London Porter*

Один из лучших портеров в мире, завоевавший большое количество престижных наград. В ароматике и вкусе пива ощущаются яркие ноты шоколада, кофейных зерен, темных фруктов и карамели. Это пиво отлично сочетается со стейками и мясными блюдами на гриле

5.4 500 **390**

## ИПА (IPA, India Pale Ale)

Это традиционный британский сорт пива, изобретенный во времена Ост-Индской компании. Так как хмель — это природный консервант, его добавляли в пиво в больших количествах, чтобы доставить в Индию. На данный момент в мире продолжают постоянные эксперименты в поиске лучшего ИПА



## Змеиный Яд

«Змеиный Яд» (Snake Venom) – это один из самых крепких видов пива в мире. Оно содержит 67,5 процентов спирта. Производится это пиво компанией Brewmeister на домашней пивоварне в Шотландии. Стоимость бутылки 330 миллилитров – более 100 долларов



## ШОТЛАНДИЯ

### Scotland



### ВИЛЬЯМС БРОС ФРАОХ

*Williams Bros Fraoch*

Грюйт – один из старейших стилей пива на земле, сварен по древнему гэльскому рецепту, попавшему в руки пивоваров Williams Brothers в 1988 году. Основными ингредиентами эля являются сладкий гейл и цветущий вереск. Вкус пива сбалансированный, с нотками трав и мяты

5.0 500 **420**

### ВИЛЬЯМС БРОС ДЖИНДЖЕР

*Williams Bros Ginger Ale*

Вкус пива обладает сладкими, но совсем не приторными фруктовыми и солодовыми тонами, освежающей лимонной кислотностью и завершается теплым имбирным послевкусием

3.8 500 **390**

### ВИЛЬЯМС ДЖОКЕР ИПА

*Williams Joker IPA*

Отлично сбалансированный IPA премиум-класса. Особую пикантность пиву придают сосновые и кедровые тона, нотки фруктов, а также цедры апельсина и грейпфрута, которые плавно перетекают в сухое послевкусие. IBU 30

5.0 500 **390**

## ГЕРМАНИЯ

### Germany



### МАЙЗЕЛС ВАЙС ОРИДЖИНАЛ

*Maisel's Weisse Original*

Пшеничное нефильтованное пиво, превосходно утоляющее жажду и оставляющее незабываемое впечатление

5.2 500 **350**

## Грюйт эль – предшественник современного пива

Средневековые пивовары в рецептуре приготовления использовали только травы, которые придавали их напитку аромат и вкус. Наиболее распространенными среди них были тысячелистник, болотный мирт, можжевельник, розмарин и ясенник. Поскольку большинство этих трав добавляет небольшой сладко-горький вкус к сваренному напитку, то вкус грюйт эля можно описать, как слабо похожий на современный вермут



## Закон о чистоте пива 1516

В 1516 году баварский герцог Вильгельм IV издал знаменитый «Закон о чистоте пива» (Reinheitsgebot), предписывающий пивоварам ограничивать список ингредиентов исключительно ячменным солодом, хмелем, и водой. Позже в этот список добавились пивные дрожжи



## ГЕРМАНИЯ

*Germany*



### ШНАЙДЕР ХОПФЕНВАЙС ТАП 5

*Schneider Hopfenweisse Tap 5*

Пшеничный двойной бок с терпким сливочным вкусом, в котором сочетаются тона сладкого карамельного солода, хмеля, а так же яркие фруктовые и пряные ноты

8,2 500 **430**

### ШНАЙДЕР АВЕНТИНУС АЙСБОК

*Schneider Aventinus Eisbock*

Двойной бок, приготовленный путем вымораживания классического «Авентинуса», который обладает оттенками спелой сливы, чернослива и сухофруктов во вкусе

12,5 330 **450**

### ШНАЙДЕР МАЙН АВЕНТИНУС ТАП 6

*Schneider Mein Aventinus Tap 6*

Уникальный пшеничный доппельбок – пиво мирового класса с потрясающим балансом и гладким вкусом. В аромате нотки карамели, банана и сливы. Вкус пива отлично сбалансированный, сливочный, с тонами карамели, изюма и пшеничного солода. Послевкусие мягкое, согревающее

8,2 500 **390**

### ВАЙНШТЕФАН ПИЛС

*Weihenstephaner Pils*

Пилс от легендарной баварской пивоварни с фруктово-хлебным ароматом, сладковатым с горчинкой вкусом и освежающим сухим послевкусием

5,1 500 **360**

### БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ

*Bayreuther Hell*

Легкий, освежающий баварский хель с насыщенным солодовым вкусом и мягким послевкусием

4,9 500 **360**

## *Weihenstephan*

Самая старая из ныне существующих пивоваренных компаний мира. Основана в 1040 году и находится во Фрайзинге, в монастыре Святого Штефана, близ Мюнхена, в Германии. Сегодня пивоварня принадлежит государству и является ведущим производителем пива в Баварии. При пивоварне существует Академия пива, являющаяся авторитетным учреждением в мире пивоварен





## Пильзнер (Pilsner)

В 1842 году появилось новое пиво – пильзнер. Это лагер, обладавший характерным мягким вкусом с хмельной горчинкой, густой пеной и светло-золотым цветом. Напиток начал триумфальное шествие по Европе, именно благодаря ему мир познакомился с чешским пивом



## ЧЕХИЯ Czech



### ЗУБР ГОЛД

*Zubr Gold*

Один из самых сбалансированных и питких чешских лагеров

4,6 500 **290**

### ЗУБР ДАРК

*Zubr Dark*

Темный лагер с тонами жженого солода, хмелевой горечью и длительным карамельным послевкусием

4,1 500 **290**

## США USA



### КОНА БИГ ВЕЙВ

*Kona Big Wave*

Золотистый сбалансированный гавайский эль, обладающий мягким, освежающим характером, с ароматом тропических фруктов

4,9 355 **380**

### ГУС ИПА

*Goose IPA*

ИПА с фруктовым ароматом, заполненным сухим охмелением и долгим послевкусием. IBU 55

5,9 330 **370**

### КОНА ХАНАЛЕЙ ИПА

*Kona Hanalei Island IPA*

Варится с добавлением маракуйи, апельсинов и гуавы. Ароматика и вкус очень освежающие, с легкой горчинкой в послевкусии

4,5 355 **380**

## Крафтовое пиво в США

С момента принятия в США сухого закона в 1920 г. домашнее пивоварение в стране было отнесено к незаконным видам деятельности. В 1978 году американский президент Джимми Картер одобрил законопроект, который легализовал занятие домашним пивоварением, одновременно освободив его от обложения федеральными налогами. Закон вступил в силу в 1979 г. и послужил толчком для развития индустрии крафтового пивоварения в США

## Лагер (Lager)

Это общее название многочисленных сортов пива низового брожения (ферментации при низкой температуре). Сейчас по этой технологии производится около 80% всего пива в мире. В Средние века из-за невозможности искусственно понизить температуру до нужного уровня пиво низового брожения варили только зимой. Массово лагеры начали варить только в середине XIX века, после появления холодильных установок

## ИСПАНИЯ

*Spain*



### ЛА ВИРГЕН МАДРИД ЛАГЕР

*La Virgen Madrid Lager*

Лагер золотого цвета с белой пенной шапкой и легкой горечью во вкусе. Выдерживается при низкой температуре более 40 дней. В составе 4 разных вида солода и 3 сорта хмеля

5,2 330 **330**

### ЛА ВИРГЕН ХАМОНЕРА

*La Virgen Jamonera*

Пиво верхового брожения в стиле «янтарный эль» с карамельными жжеными солодами в составе. Подкопченный и красный, отлично подходит к сэндвичам с хамоном и мясу на гриле

5,5 330 **330**

## РОССИЯ

*Russia*



### ДЖОУС АПА

*Jaws APA*

Хорошо охмеленный светлый эль в американском стиле, с ярким ароматом манго, цитрусов и хвои. IBU 43

5,2 500 **290**

### ДЖОУС АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ

*Jaws Atomic Laundry*

Буйство красок американских сортов хмеля раскроет для вас аромат настоящего IPA. IBU 101

7,0 500 **370**

### МИЛК ОФ АМНЕЗИЯ. ТРОПИК МИЛКШЕЙК ИПА

*Milk of Amnesia V. Tropic Milkshake IPA*

Хорошо охмеленный IPA с добавлением фруктов и лактозы, которая наделяет пиво немного сладковато-сливочным вкусом и яркой горчинкой в послевкусии

5,5 500 **320**

## Милкшейк ИПА

Одной из ветвей эволюции стиля IPA является «подстиль» Milkshake IPA – т.е. «молочный коктейль». Пивные критики называли мутные NE IPA «милкшейками» – из-за большого содержания взвеси в пиве, по текстуре оно напоминало сок с мякотью или даже молочный коктейль. Специалисты вкладывали в это отрицательный смысл, но пивовары подхватили идею и стали добавлять в NE IPA лактозу, и иногда фруктовые соки и пюре

## Русский имперский стаут

Несмотря на название, русский имперский стаут был придуман в Англии. Элитный продукт начали активно поставлять императорским дворам, так и появился эпитет «имперский». В России законодательницей моды на этот напиток выступила Екатерина II. По заказу императорского двора его поставляли морем в Санкт-Петербург



## РОССИЯ

Russia



### ВИКТОРИ АРТ БРЮ ИВАН

*Ivan Victory Art Brew*

Стиль «Русский имперский стаут» был некогда популярен в царской России. «Иван» от пивоварни Victory Art – один из лучших представителей этого стиля в мире. Это очень крепкое, мощное, насыщенное пиво для настоящих смельчаков

12,5 330 **390**

### БРЮ ДИВИЖН ВАЙС ГЛЮК

*Brew Division Weissgluck*

Пшеничное пиво в баварском стиле. Плотный насыщенный вкус деликатно подчеркнут ароматами дерева, молодого ореха и персика

4,5 500 **290**

### БРЮ ДИВИЖН ДАБЛ ХАГС

*Brew Division Double Hugs*

«Американ Пэйл Эль» по своему стилистическому происхождению, перетерпевший изменения в хмелевой составляющей. Мультиароматический эффект обеспечивает дуэт хмелей: Eldorado и Galaxy с их непосредственным спектром от арбуза до тропических фруктов и винограда «пино-гри»

5,0 500 **360**

### КОНИКС БОГЕМСКИЙ ПИЛСНЕР

*Konix Bohemian Pilsner*

Пиво изготовлено в соответствии с традиционными чешскими рецептами. В основе его рецептуры лежит жатецкий хмель – главное условие качественного пилснера. Во вкусе преобладает хмелевая горечь, перетекающая в длительное послевкусие

4,6 500 **270**

### КОНИКС ИПА ОВЕРФОЛ

*Konix IPA Overfall*

Overfall сварен в стиле американского IPA. Четыре вида хмеля и пять видов солода придают пиву насыщенный вкус и долгое послевкусие. IBU 65

6,5 500 **290**

## Jaws Brewery

Трудно сказать, кто и когда первым открыл крафтовую пивоварню в России, но можно смело утверждать, что на Урале это была Jaws Brewery. Она работает с 2008 года и размещается в здании старинной прачечной, в небольшом городе Заречном. Свое название пивоварня получила от любимых волн серферов, на сленге называемых «jaws». В 2012 году пивоварня выпустила пиво «Атомная Прачечная», ставшее одним из первых российских ИПА

## Сидр

Напиток, полученный методом брожения яблочного или грушевого сока с большим содержанием танина. Согласно одной из легенд, сидр придумал Карл Великий. Однажды император сел на мешок перезревших яблок, отчего те раздавились. Обильно выделившийся сок и навел его на мысль о чудесном напитке, который из этих яблок можно приготовить

## СИДР

% МЛ Р.

### ЛОСЬ И КЕДР (ВКУСЫ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА)

*Moose and Cedar*

Полусухой охмеленный сидр из города Барнаула с добавлением соков фруктов

5,3 500 **340**

### АЛЬСКА (ВКУСЫ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА)

*Alska*

Сидры из Швеции с неординарными сочетаниями фруктов и ягод во вкусе

4,5 500 **410**

### СВ. АНТОН ЯБЛОКО ПОЛУСЛАДКИЙ

*St. Anton Apple Semi-sweet*

Каждая партия этого игристого яблочного напитка дарит уникальные вкусовые нюансы из-за использования свежих яблок нового урожая. Напиток произведен по классическим европейским технологиям

5,0 500 **240**

### СВ. АНТОН ГРУША ПОЛУСЛАДКИЙ

*St. Anton Pear Semi-sweet*

Этот натуральный напиток изготовлен в строгом соответствии с классическими европейскими технологиями путем естественного брожения яблочного сока прямого отжима. Добавление сброженного сока груши придает напитку изысканный вкус и аромат

5,0 500 **250**

### АРАЕТА ЯБЛОКО

*Araeta Amalur*

Тихий сухой сидр родом из Страны Басков, в котором аромат спелых яблок сплетается с богатым сладковато-терпким вкусом с оттенками ванили, находя свое продолжение в благородном сухом послевкусии с древесными тонами

6,0 750 **630**

## Араета (Araeta)

На языке басков сидр звучит как «sagardoa». Этот термин составлен из двух слов: «sagarra» (яблоко) и «ardoa» (вино), что дословно означает «вино из яблок». Раньше лишь немногие жители Испании могли попробовать настоящее вино, потому что климат и почва региона не были пригодны для выращивания винограда. Поэтому все пили местное «яблочное вино» – сидр

Araeta  
Superdrinks

## Безалкогольное пиво

Сейчас по ароматике безалкогольное пиво не уступает алкогольному. Прошло то время, когда «нулевое» пиво было солодовой водичкой. Пивовары экспериментируют с хмелями, что дает хорошую горчинку и ароматику. Сусловая сладость, характерная для безалкогольного пива, сводится к гармоничному минимуму

### СИДР

% МЛ Р.

#### ФУРНЬЕ РОЗЕ

*Fournier Rose*

Свежий, сухой сидр с кисло-сладким ароматом и вкусом красных яблок, деликатными танинами и хрустящим послевкусием игристых вин. Изготавливается без добавления сахара или дрожжей, поэтому имеет полное право именоваться французским розе

3.0 330 **350**

#### ФУРНЬЕ АРТИЗАНАЛЬ БРЮТ

*Fournier Artisanal Brut*

Сидр из самого сердца Франции. Яркий аромат с преобладанием нот сочных яблок, винограда и ванили

4.5 330 **340**

### БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

% МЛ Р.

#### ХЕЙНЕКЕН

*Heineken Non Alcoholic*

Освежающее пиво с тонкими травяными и хмелевыми нотками в длительном послевкусии

0.0 330 **270**

#### МАЙЗЕЛС ВАЙС

*Maisel's Weisse Alkoholfrei*

Лучший представитель стиля по версии World Beer Awards 2018

0.4 500 **350**

#### РИГЕЛЬ СВЕТЛОЕ

*Riegele Hell Alkoholfrei*

Светлый лагер от самой титулованной пивоварни Германии

0.0 500 **360**

#### ВИЛЛ БРАУ МОЛЗ

*Will Brau Malz*

Уникальное темное безалкогольное пиво с ароматом жареного хлеба, переходящего в карамельную сладость во вкусе. Послевкусие мягкое, сливочное

0.2 500 **360**

## *Maisel's Weisse Alkoholfrei*

Напиток сварен с использованием сложного запатентованного процесса, благодаря которому производителям удалось деликатно удалить алкоголь, сохранив при этом все вкусовые качества настоящего пшеничного эля. Также безалкогольный вариант на 40% менее калориен, чем его алкогольная версия



# ПИВНОЙ СЛОВАРЬ

## БРОЖЕНИЕ / ФЕРМЕНТАЦИЯ

Процесс выработки алкоголя и углекислого газа за счет взаимодействия сахаров и дрожжей.

## ЛАГЕР

Пиво низового брожения, которое происходит при более низких температурах, чем эль. Как правило, это светлые и темные легкие сорта, которые производятся во всем мире.

## ЭЛЬ

Самый старый способ производства пива, при котором происходит верховое брожение, то есть при более высоких температурах (около двадцати градусов).

## ЛАМБИК

Уникальный способ производства пива без пивных дрожжей. Только под Брюсселем обитают бактерии, по составу идентичные пивным дрожжам, которые взаимодействуют с суслон спонтанно.

## БЛОНД

Традиционное для Бельгии и Голландии обозначение светлых элей крепостью до 7 градусов с ярким, легким вкусом и ароматом.

## БРЮН

Характерные для Бельгии темные сорта элей крепостью до 8 градусов с нотками карамели во вкусе и почти без горечи.

## БЛАНШ / ВИТБИР

Традиционные для Бельгии и Голландии нефилтрованные сорта пшеничного пива, которые, как правило, варятся с добавлением кориандра и цитрусовых.

## АМБЕР

Традиционное янтарное (полутемное) пиво умеренной крепости с солодовым вкусом и легкой горчинкой.

## АББАТСКОЕ ПИВО

Пиво, сваренное по древним монастырским традициям либо по лицензии монастыря (но не обязательно в его стенах).

## ТРАППИСТСКОЕ ПИВО

Траппист – католический орден цистерцианских монахов с очень строгими правилами. Пиво разрешается производить только в стенах траппистского монастыря, под контролем монахов. Часть прибыли от продажи идет на благотворительность. На сегодняшний день в мире насчитывается 12 монастырей.

## ДЮББЕЛЬ

Темный эль с двойной закладкой солодов, как правило, до 8 градусов, с карамельными нотками во вкусе и легкой горчинкой.

## ТРИПЕЛЬ

Светлый эль с тройной закладкой солодов с цветочными нотами и легкой горчинкой, как правило, до 10 градусов.

## КВАДРЮПЕЛЬ

Крепкий эль с четверной закладкой солодов, обычно около 9-12 градусов, очень насыщенный и плотный, с нотами темных фруктов и миндаля. Зачастую дображивает в бутылке.

## ФЛАМАНДСКИЙ / КРАСНЫЙ /

**КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ** Сорт пива, характерный для Фландрии, как правило, выдержанный в дубовых бочках для получения особых вкусовых качеств.

## ГЁЗ

Смесь молодого (свежесваренного) и выдержанного несколько лет в дубовых бочках ламбика.

## ОУД ГЁЗ

Гёз высокой выдержки, производимый строго по старинной технологии. Технология и название защищены Евросоюзом.

## КАССИС

Разновидность ламбика с добавлением сока черной смородины.

## КРИК

Разновидность ламбика с добавлением сока или плодов вишни.

## ФРАМБУА

Разновидность ламбика с ярким малиновым вкусом и ароматом.

## ФАРО

Ламбик с добавлением карамельного сахара, который смягчает традиционную для этого сорта кислинку.

## СТАУТ

Темный эль, приготовленный с использованием жженого солода, получаемого путем прожарки ячменного зерна, с добавлением карамельного солода.

## ПОРТЕР

Темное пиво с сильным ароматом солода и насыщенным вкусом, в котором присутствуют и сладость, и горечь.

## ИПА / IPA / INDIA PALE ALE

Традиционный британский сорт пива, изобретенный во времена Ост-Индской компании. Так как хмель – это природный консервант, его добавляли в пиво в больших количествах, чтобы доставить до Индии. Сейчас очень популярный сорт во всем мире, с которым продолжают много экспериментировать.

## IBU (INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT)

Международная единица горькости. Предназначена для определения степени горечи пива.

## АПА / АРА / AMERICAN PALE ALE

Современный американский сорт пива, созданный под впечатлением от IPA, в котором используются более яркие и ароматные сорта американского хмеля.

## РПА / РРА / RYE PALE ALE

Одна из вариаций IPA, который варится на основе ржаного зерна, а не ячменного солода.

## СИНГЛ-ХОП / SINGLE-HOP

Пиво, сваренное на основе одного сорта хмеля.

## ИМПЕРСКИЕ СТИЛИ

Стили пива, в процессе производства которых используется удвоенное, а то и утроенное количество хмеля и солода для придания им высокой плотности, крепости, насыщенности и вкуса. Например, имперский стаут или имперский IPA.

## КРАФТОВОЕ ПИВО

«Крафт» в переводе – «ремесло». Называя пиво крафтовым, предполагается, что оно сварено на небольших пивоварнях, главным мотивом для которых является не получение прибыли, а создание вкусного уникального продукта.

## СИДР

Напиток, полученный методом брожения яблочного, реже грушевого, сока без добавления дрожжей, как правило, газированный.

## БРЮТ

Сухой напиток без добавления сахара.