

## Траппистское пиво

Authentic Trappist Product – зарегистрированный товарный знак, гарантирующий покупателям качество. Чтобы стать траппистским, пиво должно удовлетворять следующим условиям:

- производиться в стенах монастыря или рядом под контролем монахов;
- производство пива не должно влиять на монашеский образ жизни;
- пиво производится не с целью получения коммерческой прибыли, а для покрытия расходов общины на жизнь.

Именно благодаря последнему критерию достигается несравненное качество траппистского пива – монахам нет нужды гнаться за объемами производства и, тем самым, снижать качество исходного сырья.



## ТРАППИСТСКОЕ ПИВО

### ВЕСТМАЛЛЕ ДЮББЕЛЬ

*Westmalle Dubbel*

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

% МЛ Р.

7,0 330 **490**

### ВЕСТМАЛЛЕ ТРИПЕЛЬ

*Westmalle Tripel*

Светлый эль тройной ферментации. Имеет мягкий, сливочный вкус с легкой горчинкой, фруктовыми тонами и великолепным долгим послевкусием.

9,5 330 **540**

### АХЕЛЬ БЛОНД

*Achel Blond*

Светлый, крепкий, фруктово-хмелевой эль со вторичным дображиванием в бутылке. Аромат повторяет вкусовую гамму эля, раскрываясь тонами хмеля, солода и фруктов.

8,0 330 **540**

### РОШФОР ТРИПЕЛЬ ЭКСТРА

*Trappistes Rochefort Triple Extra*

Трипель с потрясающим мягким обволакивающим вкусом и сухим пряным послевкусием.

8,1 330 **570**

### РОШФОР 8

*Trappistes Rochefort 8*

Плотный темный эль с тонами красных фруктов, сливы, изюма и карамели.

9,2 330 **590**

### ШИМЭ БЛЮ

*Chimay Blue*

Темный эль со сложным профилем, в котором сладковатые и пряные оттенки сочетаются с мускатным орехом.

9,0 330 **640**

## Ахель

Аббатство Achelse Kluis – производитель уникального пива «Ахель». Оно было построено в середине XVII в. вокруг небольшой голландской церкви, затем разрушено. Через пару веков там осели траппистские монахи. Пивоваренная традиция продолжалась вплоть до Первой мировой войны, когда аббатство разграбили, а монахи спасались бегством. Снова варить начали только в 1998 г.



## Аббатское пиво

Монастырские эли, произведенные монахами, не принадлежащими к ордену Траппистов, или светской коммерческой пивоварней по монашескому рецепту. Имеет свою торговую марку и знак «Признанное бельгийское аббатское пиво». В настоящее время аббатское пиво производят как микропивоварни, так и международные промышленные корпорации.



## АББАТСКИЙ ЭЛЬ

### БОРНЕМ БЛОНД

*Bornem Blond*

Ароматный светлый эль с мягким сбалансированным вкусом с нотами солодов и фруктов.

### БОРНЕМ ДЮББЕЛЬ

*Bornem Dubbel*

Аббатский темный эль с ярким ароматом изюма и специй, фруктово-пряным вкусом и изящным ванильным послевкусием.

### СТИНБРЮГГЕ ДЮББЕЛЬ

*Steenbrugge Dubbel*

Темный аббатский эль с добавлением смеси специй «грюйт», придающий пиву слегка копченый характер с оттенками корицы.

### АВЕРБОД

*Averborde*

Аббатский светлый эль, сваренный из трех видов злаков, с освежающим цветочным ароматом, нотами зеленого яблока и приятным хмелевым окончанием.

% МЛ Р.

6,0 330 **450**

7,2 330 **470**

6,5 330 **530**

7,5 330 **550**

## БЕЛЬГИЯ

*Belgium*



## СВЕТЛОЕ

% МЛ Р.

### АВГУСТИН ГРАН КРЮ

*Augustijn Grand Cru*

Тройной эль с округлым вкусом, обладающий фруктовыми, пряными и солодовыми оттенками и красивым длительным хмелевым послевкусием.

9,0 330 **490**

## Наследие ЮНЕСКО

Бельгийское пиво признано нематериальным культурным наследием ЮНЕСКО. В этой маленькой стране существует более 500 производителей и много сотен марок пива. Один факт очень хорошо отражает степень глубины симбиоза между бельгийским пивом и бельгийским обществом: пиво начали варить задолго до появления государственности.



## Belgian Family Brewers

Некоммерческое объединение из 21 семейной пивоварни, производящей пиво в Бельгии на протяжении, по крайней мере, 50 лет нон-стоп. Это составляет примерно 3500 лет совместного опыта в традиционном производстве пива. Вместе они делают около 15% от всего производимого в Бельгии пива. Только 165 сортов имеют отличительный знак на своей этикетке, подтверждающий аутентичность и великолепное качество.



## СВЕТЛОЕ

% МЛ Р.

### ПИРААТ

*Piraat*

Крепкий плотный эль с богатым, тёплым, слегка сладким и пряным вкусом, подчеркнутым хмелевой горчинкой.

10,5 330 **510**

### ЛЕФОРТ ТРИПЕЛЬ

*LeFort Tripel*

Лучший в мире бельгийский трипель 2018 года. В ароматике оттенки гвоздики и ванили, во вкусе тоны банана и красных яблок. Завершается мягким, округлым послевкусием.

8,8 330 **530**

## НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

% МЛ Р.

### БАПТИСТ ВИТ

*Baptist Wit*

Легкий освежающий витбир с нюансами пшеницы и бананов, наполненный приятными оттенками кориандра и апельсиновой корки.

5,0 330 **490**

### БЛАНШ ДЕ БРАБАНТ

*Blanche de Brabant*

Потрясающий плотный насыщенный бланш с яркими тонами специй и освежающей лимонной кислоткой.

5,0 330 **540**

### БЛАНШ ДЕ НАМЮР

*Blanche de Namur*

Один из самых сбалансированных бланшей с легким цитрусовым ароматом.

4,5 330 **550**

## Blanche de Namur

Пиво «Blanche de Namur» было названо в честь Бланш, дочери графа Жана де Намюр. По легенде, король Магнус IV Эрикссон увидел ее, путешествуя по Франции. Король давно искал достойную претендентку на титул королевы. Он был в такой мере ослеплен красотой Бланш, что не колеблясь сделал ей предложение. В 1335 году принцесса отплыла в Норвегию, где и стала королевой. Именно в ее честь пивоварня Дю Бок назвала свое самое знаменитое пиво.



## "Золотой Дракон"

Пиво Gulden Draak названо в честь позолоченной статуи на вершине колокольни в городе Гент, которая символизирует свободу. По легенде, позолоченный дракон украшал корабль, на котором норвежский король Сигрид Магнуссон в 1111 году отправился в крестовый поход. Он пожертвовал статую императору Константинополя для купола собора Святой Софии. Сто лет спустя фламандский граф перевез статую в Бельгию, где норвежский дракон достался городу Гент в качестве военного трофея и был помещен на колокольню. Колокольня была местом муниципального совета, а дракон должен был защищать власть и горожан.



## ТЕМНОЕ

### ЛЕЙТЕ БОКБИР

*Leute Bokbier*

Темный эль с мягким округлым вкусом, наполненным хлебными и карамельными тонами и слегка пряным послевкусием.

% МЛ Р.

7,5 330 **450**

### ТРИПОРТЕР ИЗ АДА

*Tripporteur from hell*

Темный бельгийский эль, изготовленный из "адски" прожаренных солодов.

В его вкусе раскрывается богатый шоколадно-кофейный букет с оттенками карамели и свежее испеченного хлеба.

6,6 330 **490**

### ЛЕФОРТ ДАРК

*Lefort Dark*

Отлично сбалансированный крепкий темный эль с ароматом шоколада, фруктов, карамели и долгим согревающим окончанием.

10,0 330 **510**

### ГУЛЬДЕН ДРААК

*Lefort Dark*

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

10,5 330 **510**

### ШТРАФФЕ ХЕНДРИК КВАДРЮПЕЛЬ

*Straffe Hendrik Quadrupel*

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

11,0 330 **570**

## ФЛАМАНДСКИЕ И УНИКАЛЬНЫЕ

% МЛ Р.

### БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР БЛОНД

*Bourgogne Des Flandres Blonde*

Светлый фламандский эль с нотами пшеницы, ванили, изюма и узнаваемой фирменной кислинкой в окончании.

5,5 330 **490**

## Пивопровод в Брюгге

Уникальное сооружение, соединяющее пивоварню De Halve Maan и их загородный цех розлива. Прямо из варочного цеха в центре Брюгге пиво отправляется в трубу и попадает из одного танка в другой. Внутри трубопровода - четыре трубки, каждая по 8 см в диаметре. За час перекачивается 5-6 тысяч литров пива. Идея строительства понравилась жителям города, они решили помочь с финансированием, а взамен получили пожизненные поставки пива.



## Ламбик

Ламбик является защищенным географическим наименованием, поэтому для его производства необходимо находиться в Бельгии, а точнее, в центральном округе Брюссель. Помимо этого, необходимо использовать частично несоложеное сырье и лежалый хмель (он не будет придавать горечь будущему напитку). Многие стараются не менять оборудование, поэтому на производстве можно встретить оборудование 20-30-х годов XX века – это создает тот неповторимый «терруар», который влияет на вкус и аромат будущего напитка. А самое главное – дрожжи не добавляются напрямую в пиво, а берутся из воздуха: в Брюсселе и по набережной реки Сены «живут» порядка 90 микроорганизмов, которые вызывают процессы, схожие с брожением.

## ФЛАМАНДСКИЕ И УНИКАЛЬНЫЕ

### МОНКС КАФЕ

*Monks Cafe*

Купаж молодого и выдержанного ламбика. Во вкусе баланс карамельной сладости и характерной кислинки с вишневыми оттенками, к финишу перетекает в тонкие бальзамические нюансы с нотами зеленого яблока.

% МЛ Р.

5,5 330 **470**

### РОДЕНБАХ ГРАН КРЮ

*Rodenbach grand cru*

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

6,0 330 **490**

### РОДЕНБАХ АЛЕКСАНДР

*Rodenbach Alexander*

Пиво сварено к 200 летию Александра Роденбаха. Это купаж 2/3 выдержанного 2 года в бочке и 1/3 молодого эля с добавлением вишни. Его необыкновенный, сбалансированный вкус с тонкими фруктовыми и древесными нотами, перетекающими в послевкусие, напоминает бургундское вино, а вишня делает это пиво идеальным аперитивом.

5,0 330 **530**

### ТРУБАДУР ИМПЕРСКИЙ СТАУТ

*Troubadour Imperial Stout*

Эль с ювелирным балансом между дюббелем, вишней и кофейным послевкусием.

9,0 330 **530**

### ДЕЛИРИУМ РЕД

*Delirium Red*

Фруктовая версия знаменитой “Белой горячки”, умеренно вишневая с нотками миндаля, смородины и малины.

8,5 330 **550**

### ПЕТРЮС БОРДО

*Petrus Bordeaux*

Отлично сбалансированный красный фламандский эль с выдержкой в винных бочках.

5,5 330 **510**

### ПЕТРЮС ЭЙДЖД РЕД

*Petrus Aged Red*

Эль с ювелирным балансом между дюббелем, вишней и кофейным послевкусием.

8,5 330 **570**

## Monk's Cafe

«Monk's Cafe» – коричневый фламандский эль, сваренный компанией Ван Стеенберг специально для культового паба «Monk's Cafe» в Филадельфии, США. Этот паб специализируется на редких, высококачественных сортах бельгийского пива. Его хозяин, Том Питерс, известный знаток пенного напитка в 2002 году заключил с пивоварней Ван Стеенберг договоренность, согласно которой их культовый эль «Vlaamse Bourgogne» стал разливаться под брендом «Монк'с Кафе».

## Delirium Cafe

Один из самых известных баров Брюсселя, насчитывающий более 2000 сортов. По количеству марок бар с 2004 года входит в книгу Рекордов Гиннеса. Наименование связано с пивом Delirium - вход в кафе украшает знаменитый символ в виде розового слона.



## ФРУКТОВЫЕ ЛАМБИКИ

	%	МЛ	Р.
<b>БУН ФАРО</b> <i>Boon Faro</i> Ламбик с добавлением карамельного сахара, во вкусе которого отличный баланс между сладостью и кислотностью, нотки винограда, яблок, солода и леденцов.	5,0	250	<b>460</b>
<b>БУН КРИК</b> <i>Boon Kriek</i> Вишневый ламбик с богатым вкусом, выдержанный в дубовых бочках и сочетающий в себе вишневую сладость, деликатную кислинку и яркий вишнево-красный цвет.	4,0	250	<b>490</b>
<b>МОНГОЗО КОКОС</b> <i>Mongozo Coconut</i> Экзотическое легкое пиво с освежающим вкусом кокоса и слегка мутным желто-белым цветом. Вкус сладкий, с яркими тонами мякоти кокоса и кокосового молока.	3,6	330	<b>530</b>
<b>МОНГОЗО МАНГО</b> <i>Mongozo Mango</i> Сладкое освежающее экзотическое пиво с яркими нотами манго и продолжительным фруктовым послевкусием.	3,6	330	<b>530</b>
<b>ТИММЕРМАНС ПЕРСИКОВЫЙ ЛАМБИК</b> <i>Timmermans Peche Lambicus</i> Персиковый ламбик с сочным бархатистым вкусом и сбалансированной кислинкой.	4,0	330	<b>590</b>

## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

### Great Britain



<b>ВИЛЬЯМС БРОС ДЖИНДЖЕР</b> <i>Williams Bros Ginger Ale</i> Вкус пива обладает сладкими, но не приторными фруктовыми и солодовыми тонами, освежающей лимонной кислотностью и завершается имбирным послевкусием.	3,8	500	<b>550</b>
--	-----	-----	------------

## Английское пиво

Когда речь заходит о туманном Альбионе, многим на ум в первую очередь приходят легендарные пабы и кружка пенного эля. Англия - одна из немногих стран, где эль преобладает над лагером. Отличительной особенностью английского эля является низкое содержание углекислого газа, вследствие чего эль приобретает особенный мягкий вкус и очень легко пьется.

## Пивоварня Святого Петра

Небольшая пивоварня, располагающаяся в старинном поместье XIII века. Основатель Джон Мерфи решил круто изменить жизнь - он продал успешное брендинговое агентство и начал варить пиво, ничего не зная об этом. И его мечта сбылась - на сегодняшний день логотип пивоварни известен почти каждому любителю пива.



## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

### Great Britain



#### СТ. ПИТЕРС ПЛЮМ ПОРТЕР

*St. Peters Plum Porter*

Сладковатый, молочный, с нотами джема и выпечки сливовый портер. Варится с добавлением шоколадного солода и трех видов хмеля. Плотный, насыщенный, ароматный сорт с бархатистой, мягкой текстурой.

5.0 500 **550**

#### 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 **550**

#### СТ. ПИТЕРС КРИМ СТАУТ

*St. Peters Cream Stout*

Округлый, ароматный, сильный стаут, сложность которого достигается сочетанием в рецепте двух сортов хмеля и пяти сортов английского солода.

6.5 500 **550**

## ГЕРМАНИЯ

### Germany



#### АЙНЗИДЛЕР ВАЙСБИР

*Einsiedler Weissbier*

Пиво обладает утонченным фруктовым ароматом с нотками гвоздики. Сбалансированный вкус перетекает в мягкое послевкусие.

5.2 500 **450**

#### АЙНЗИДЛЕР ШВАРЦБИР

*Einsiedler Schwarzbier*

Темный немецкий лагер с легким, обволакивающим шоколадно-кофейным вкусом.

5.0 500 **450**

## Портеры и стауты

Портеры можно разделить на два класса, а именно коричневый стаут и собственно портер. Коричневый стаут – это просто более плотный портер. В XVIII-XIX веках коричневые стауты часто варили по тому же рецепту, что и портеры, отличались они только крепостью. Во второй половине XIX века рецепты лондонских пивоваров для портеров и стаутов начали различаться – теперь в стауты добавляли меньше чёрного солода, чем в портеры и больше коричневого солода. В результате стауты стали слаще и суше, чем более слабые портеры. В наши дни пивовары по-прежнему спорят, в чём основное различие между этими двумя стилями. Просто следуйте тому, что написано на этикетке, и наслаждайтесь тем, что вы пьёте, будь то портер или стаут, потому что чаще всего, это одно и то же.

## Закон о чистоте пива 1516

Пять столетий назад, 23 апреля 1516 года, в Баварии был принят закон о чистоте пива Reinheitsgebot, который установил для пивоваров жесткие требования приготовления пенного напитка. Вода, ячменный солод и хмель - вот три компонента, которые предписывал использовать баварский закон для приготовления настоящего пива. На протяжении 500 лет Райнхайтсгебот соблюдался немецкими пивоварами в той или иной степени. За время существования в закон были внесены некоторые изменения. В частности, они касались использования пшеницы. Впоследствии перечень также дополнили дрожжи.



## ГЕРМАНИЯ

### Germany



#### АЙНЗИДЛЕР ПИЛСНЕР

*Einsiedler Pilsener*

Традиционное светлое немецкое пиво с легким солодовым вкусом и приятной горчинкой в окончании.

4,9 500 **450**

#### “АВК” ХЕЛЬ

*ABK hell*

Мюнхенское светлое пиво, обладающее мягким, освежающим вкусом, деликатным ароматом и длительным послевкусием с легкой горчинкой.

5,0 500 **450**

#### МАЙЗЕЛС ВАЙС ОРИДЖИНАЛ

*Maisel's Weisse Original*

Пшеничное нефилтрованное пиво, превосходно утоляющее жажду и оставляющее незабываемое впечатление.

5,2 500 **490**

#### МАЙЗЕЛС ДУНКЕЛЬ

*Maisel's Dunkell*

Пшеничный темный эль с бананово-карамельным ароматом, бархатным вкусом с оттенками хлеба, гвоздики, бисквита и долгим сухим послевкусием.

5,2 500 **490**

#### МАЙЗЕЛ ЭНД ФРЕНДС ИПА

*Maisel&friends IPA*

Ипа с взрывным хмелевым ароматом и нотами цитрусовых и сосны.

6,3 330 **490**

#### БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ

*Bayreuther Hell*

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

4,9 500 **490**

## Самое крепкое пиво

На сегодняшний день ТОП-3 выглядит так:

1 место - Mystery of Beer от Brouwerij t' Koelschip - 70%. Цена - около 50\$.

2 место - Snake Venom 67.5% от Brewmeister, цена - 80\$ за бутылку.

3 место - Armageddon от тех же Brewmeister, 65% и около 100\$ за бутылку.

А вы бы попробовали?



## Айсбок

Айсбок - немецкий крепкий лагер, получаемый путём вымораживания Дюпльбока или других стилей в семействе Бок. Приготовленное таким образом пиво содержит гораздо больше спирта - от 9-14%. Это сложный стиль, он требует серьёзной проработки базового рецепта. Вымораживание может выводить на передний план те вкусовые оттенки, которые будут едва заметны в базовом пиве. В том числе и дефекты. Хорошо сделанный Айсбок в меру солодовый, сладкий, но не приторный, достаточно мягкий, слегка эфирный и чистый как стеклышко.

## ГЕРМАНИЯ

### Germany



#### ШНАЙДЕР МАЙН АВЕНТИНУС ТАП 6

*Schneider Mein Aventinus Tap 6*

Уникальный пшеничный дюпльбок – пиво мирового класса с потрясающим 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 **520**

#### ШНАЙДЕР ХОПФЕНВАЙС ТАП 5

*Schneider Hopfenweisse Tap 5*

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

8,2 500 **540**

#### 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 **570**

## ЧЕХИЯ

### Czech



#### ЗУБР ГОЛД

*Zubr Gold*

Один из самых сбалансированных и питких чешских лагеров.

4,6 500 **410**

#### ЗУБР ДАРК

*Zubr Dark*

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

4,1 500 **410**

## Schneider

Культовая немецкая пивоварня, одна из старейших в мире. Основана в 1872 году в Мюнхене Георгом I Шнайдером. Является также старейшим производителем вайсбира. На данный момент в линейке более 10 сортов, а владеет пивоварней уже почти 150 лет одна семья - Шнайдеры.



## Чешский vs Немецкий лагер

Чешский светлый лагер - Пилзнер - родоначальник всех современных сортов лагера. Впервые был сварен в 1842 году. Пилзнер – пиво с легкой дрожжевостью и усиленным хмелевым характером, а также сбалансированным вкусом. В Германии используют свои сорта хмеля, поэтому местный пилзнер отличается от чешского. Это уже немецкий пилз: его начали варить в 1870-х, а популярным стиль стал после Второй мировой войны. Термин «пилз» вместо «пилзнер» – просто маркетинговый ход: немцы хотели, чтобы их пиво не путали с чешским. Обычно пилз имеет более солодовый профиль и менее заметную хмелевую горечь.

## ЧЕХИЯ

*Czech*



### ЛИТОВЕЛ ПРЕМИУМ

*Litovel Premium*

Светлый лагер премиум-класса с выразительным ароматом и ярким, насыщенным вкусом с изысканной горечью и хмелевым послевкусием.

5.0 500 **430**

### ЛЕВ ЧЕШСКИЙ ЛЕВ

*LEV Czech Lion*

Светлый лагер, наделенный приятным ароматом, сбалансированно сочетающий вкус хмеля и солода, с освежающим горьковатым послевкусием.

4.8 500 **430**

### ЛЕВ ТЕМНЫЙ ЛЕВ

*LEV Black Lion*

Темный лагер рубинового цвета с карамельно-сладким вкусом и мягкой горечью.

4.7 500 **430**

## РОССИЯ

*Russia*



### 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 **390**

## Милкшейк ИПА

Одним из самых популярных стилей последних лет является милкшейк ИПА, основой для которого является мутный IPA, сваренный с добавлением лактозы. Сочетание лактозы и фруктов – это то, что действительно отличает этот стиль пива и позволяет выделить его в новую категорию. Изначально этот стиль был популяризирован в Швеции и Финляндии, но уже получил распространение буквально по всему миру. Этот стиль отличается степенью мутности выше среднего, что создаёт впечатление вязкости. А лактоза – это основной ингредиент, который придаёт ему кондитерскую сладость при довольно высоком уровне сухого охмеления.

## Затем пить гозе?

Впервые был сварен в 1000 году в городке Гослар, через который несёт свои воды река Гозе. Этот незаурядный пшеничный эль спонтанного брожения закисляется лактобактериями и варится с добавлением соли и кориандра. Долгое время оставался региональным напитком. Сейчас существует около 400 производителей гозе, большей частью в США. С уверенностью можно назвать гозе «новой волной» крафтового движения после IPA – именно поэтому его стоит попробовать.

## РОССИЯ

*Russia*



### КОНИКС АЙС КРИМ ПОРТЕР ПЛОМБИР

*Konix Ice Cream Porter Plombeer*

Уникальный сливочный портер с очень мягким вкусом с яркими нотами сливочного мороженого и деликатной горчинкой.

7,0 500 **430**

### КОНИКС ХЕФЕВАЙЦЕН БАНАН

*Konix Hefeweizen Banana*

Крафтовый пшеничный эль со взрывным банановым вкусом, нюансами гвоздики и белого хлеба.

4,5 500 **430**

### КОНИКС МЭРИ, ГОУ ХОУМ

*Konix Mary, Go Home*

Томатный гозе с утонченным солоноватым вкусом с яркими оттенками томатов, перечными нюансами и нотками кориандра и чеснока в остром, пряном послевкусии.

6,5 500 **440**

### КОНИКС КАССИС РУБИ

*Konix Cassis Ruby*

Черносмородиновое пиво с очень ярким насыщенным вкусом, легкой ягодной терпкостью и освежающей кислинкой в окончании.

7,0 500 **450**

### ГЛЕТЧЕР АНДЕГРАУНД ЭЛЬ

*Gletcher Underground Ale*

Традиционный английский эль с карамельными нотами и легкой хмелевой горчинкой.

4,7 500 **430**

### ГЛЕТЧЕР БЛЮ МАНКИ

*Gletcher Blue Monkey*

Легкий пшеничный эль с приятной кислинкой и оттенками хлеба, меда, ванили и гвоздики.

5,4 500 **430**

## Русский имперский стаут

Известно, что слово «портер» впервые было использовано в 1721 году – им называли тёмное пиво, которое в те годы стало популярным в Лондоне. Самые крепкие образцы получили название «стаут-портер». А затем производители пустили дезинформацию – сказку о русском царе Петре Великом, который в 1689 году побывал в Англии и, говорят, полюбил крепкий британский портер. Царскому двору нравились более крепкие (и, следовательно, более дорогие) стаут-портеры. А если был спрос, появилось и предложение. Первые настоящие русские имперские стауты приписываются Anchor Brewery из Лондона. Есть свидетельства, что Екатерина Великая была пристрастна к этому пиву и заказывала его регулярно и в больших объемах. На сегодняшний день этот стиль пользуется большим спросом, а приставка «русский» имеет скорее декоративную функцию.

## Российский крафт

История крафтового пива в России началась относительно недавно - в 2012 году, тогда как в мире крафтовая революция произошла сорок лет в США. Под «крафтом» у нас обычно понимают пиво, которое противопоставляется массовому. Если у больших заводов в ассортименте превалирует легкий светлый лагер, то «крафт» – это пиво, сваренное во всех остальных стилистиках, в том числе самых редких. Российскому «крафту» потребовалось всего пару лет, чтобы пройти путь, на который в США ушла пара десятилетий. И, также как в штатах, у нас теперь тоже можно купить «крафт» практически в любом месте.

## РОССИЯ

Russia



### ХОФФЕР ДЖИПСИ ПЭШН

*Khoffer Gypsy Passion*

Фруктовый сауэр эль со вкусом абхазских мандаринов и заморской маракуйи – ярко, сочно, цитрусово и киисло.

6.0 500 **470**

### БРЮЛОК КИКИМОРА

*Brewlok Kikimora*

Мягкая и вкрадчивая, Кикимора шалит, смешивая то, что, казалось, не должно смешиваться: пиво и молоко. Получается легкий и сливочный стаут с бархатистой сладостью.

6.0 500 **430**

### БРЮЛОК DOS ЧОКОЛАТ

*Brewlok DOS chocolate*

Если ваши серверы стали жертвой DOS-атаки – просто расслабьтесь. DOS – двойной овсяный стаут с какао-бобами и 8.6% алкоголя, плотный и насыщенный.

8.6 500 **470**

### БРЮЛОК ЛЕШИЙ ИПА

*Brewlok Leshiy IPA*

В меру добрый, в меру злой: сбалансированно сухой эль с хмелевой парой Citra и Amarillo.

6.2 500 **490**

### БРЮЛОК СЕРИЯ ПИСАТЕЛИ (LIMITED)

*Brewlok limited*

Лимитированная линейка, посвященная значимым деятелям русской литературы. Включает в себя барливайны, имперские стауты и кислые эли - все это с продолжительной выдержкой в бочках различных спиртов. По наличию уточняйте у официантов.

330 **790**

### ДЖОУС АПА

*Jaws APA*

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

6.2 500 **410**

## Brewlok

Пивоварня из Воронежа, основанная в 2015 году 2 друзьями. Взяв лучшее из прошлого, создают новое, аутентичное, значимое. Варят пиво, вдохновленное «воронежскими страшилками» и литературой России, продуманное от первой до последней страницы. Каждый сорт – новая история.



## Атомная прагетная

Один из знаковых сортов отечественного пивоварения - Атомный IBU 101 - настоящее испытание для ваших рецепторов. Без преувеличения, легендарное российское пиво, один из лучших образчиков русского крафта за всю его относительно недолгую, но уже весьма славную историю. Это настоящий хмелевой взрыв: в атаке мощная цитрусово-травяная горечь, контрастирующая со сладкой солодовой карамелью, затем карамельно-хмелевой удар и завершающий нокаут послевкусия с фруктами, травами и грейпфрутовой кожурой. Сочетание получилось весьма крафтовое: в духе безумия и времени.

## РОССИЯ

Russia



### ДЖОУС АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ

*Jaws Atomnaya Prachechnaya IPA*

Буйство красок американских сортов хмеля раскроют для вас аромат настоящего IPA, с высоким содержанием хмеля. IBU: 101

7,0 500 **490**

### БАКУНИН САЛТИ ДОГ

*Bakunin Salty Dog*

Голе с оттенками пряностей и хмеля в аромате, легким минеральным вкусом с нотами кориандра и соли и деликатной кислинкой в послевкусии.

5,0 500 **450**

### БАКУНИН ФИБОНАЧЧИ

*Bakunin Fibonacci*

Двойной ИПА с ароматом экзотических фруктов, солодово-фруктовым вкусом и очень мощным горьким послевкусием.

8,0 500 **490**

## СИДР

% МЛ P.

### 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 **350**

### СВ. АНТОН ГРУША ПОЛУСЛАДКИЙ

*St. Anton Pear Semi-sweet*

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

5,0 500 **390**

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

*Moose and Cedar*

Полусухой охмеленный сидр из города Барнаула с добавлением соков фруктов.

5,3 500 **410**

### БЮЛЬВИ РУСТИК

*Bullevie Rustic*

Изготовлен российскими сидроделами из яблок, выращенных в собственных садах Ленинградской области. Сидр с текстурой бархатистого смузи, сочетающий в себе сладость запеченного десертного яблока с яркой кислинкой.

5,0 450 **440**

## Бюльви (Bullevie)

Крупнейшая сидродельня Санкт-Петербурга BULLEVIE, что переводится с французского как «пузырьки жизни», появилась в 2015 году. На 12 га собственных яблонево-грушевых садов, расположенных в Лужском районе Ленинградской области выращиваются автохтонные (местные) сидровые сорта яблок, чтобы каждый год предлагать любителям этого напитка более 10 видов сидра и пуаре различных вкусов и стилей, изготавливаемых только из сока прямого первого отжима без воды, концентратов и ароматизаторов.



## СИДР

% МЛ Р.

### БЮЛЬВИ КВИНСИ

*Bullevie Queency*

Сидр в британском стиле. Создан из яблочного сока прямого отжима. Легкий аромат и вкус осенних яблок, приятная терпкость, идеальный баланс сладости и кислинки.

5,5 500 **470**

### БЮЛЬВИ ПУАРЕ

*Poire de Bullevie*

Легкий, игристый грушевый сидр, сделанный исключительно из грушевого сока прямого отжима. Это первый аутентичный пуаре российского производства.

6,0 375 **510**

### БЮЛЬВИ РОЗЕ

*Bullevie Rose*

Розовый игристый сидр с неповторимой игрой пузырьков в бокале и тонами барбариса, каркаде и чуть терпких яблок. Полусухой.

6,0 750 **750**

### АЛЬСКА (ВКУСЫ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА)

*Alska*

Сидры из Швеции с неординарными сочетаниями фруктов и ягод во вкусе.

4,5 500 **490**

### АРАЕТА ГРУША

*Araeta Perada*

Сухой грушевый сидр из автохтонных сортов, которые растут в собственных садах Araeta. Нежный вкус дополняют тона луговых трав и цветов. Послевкусие сухое и чуть минеральное.

6,0 750 **770**

## Араета (Araeta)

На языке басков сидр звучит как «sagardoa». Этот термин составлен из двух слов: «sagarra» (яблоко) и «ardo» (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.



## Как делают безалкогольный сидр

Чтобы сидр оставался сидром, брожение должно все равно присутствовать, при этом сохраняется крепость в объеме примерно 1.2%, чаще всего 0.5-0.9% - то есть делается сидр, а потом разбавляется в нужной концентрации тем же соком, из которого он и был произведен. Почему он не бывает сухой: сброженный сидр разбавляют несброженным соком, соответственно, уровень сахаров повышается, объем жидкости повышается, а концентрация спиртов понижается. В зависимости от сока и сорта сидра, можем получить от сладкого до полусухого. Также есть менее деликатный способ: газировать яблочный сок. Ничего сложного, нет брожения – нет алкоголя.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО И СИДР

	%	МЛ	Р.
<b>ЗИРО ПОИНТ МОТО ДРАГ</b> <i>Zero Point Moto Drug</i> Безалкогольный пилснер, охмеленный ароматным американским хмелем.	0.4	500	<b>450</b>
<b>ЗИРО ПОИНТ ГУД ВАЙБ</b> <i>Zero Point Good Vibe</i> Безалкогольный пейл эль с добавлением натурального ананасового сока.	0.4	330	<b>450</b>
<b>ЗИРО ПОИНТ ВЕЛО ДРАГ</b> <i>Zero Point Velo Drug</i> Очень сбалансированный безалкогольный лагер в чешском стиле.	0.4	500	<b>450</b>
<b>ЗИРО ПОИНТ ПОРТЕР ФО ТУ</b> <i>Zero Point Porter 42</i> Бархатистый безалкогольный портер с ароматом лесных орехов.	0.4	330	<b>450</b>
<b>БЮЛЬВИ РЕТИТ Б/А В АССОРТИМЕНТЕ</b> <i>Bullevie petit</i> Игристый сидр с легким освежающим вкусом. Ассортимент уточняйте у официантов.	1.2	450	<b>450</b>
<b>МАЙЗЕЛС ВАЙС Б/А</b> <i>Maisel's Weisse Alkoholfrei</i> Пшеничное нефильтованное безалкогольное пиво, более всего похожее на настоящее.	0.4	500	<b>470</b>
<b>РИГЕЛЬ СВЕТЛОЕ</b> <i>Riegele Hell Alkoholfrei</i> Безалкогольный светлый лагер от самой титулованной пивоварни Германии. Сорт с, пожалуй, самой сложной технологией производства. Торжество солодового вкуса роскошного немецкого хмеля без намека на алкоголь.	0.5	500	<b>490</b>
<b>ШНАЙДЕР ТАПЗ</b> <i>Schneiser Weisse TAP 3</i> Нефилтрованный пшеничный эль с нотами хлебных дрожжей, банана и гвоздики.	0.14	500	<b>490</b>
<b>СТ. ПИТЕРС WITHOUT СВЕТЛЫЙ</b> <i>St. Peters Without Gold</i> Безалкогольный светлый эль с оттенками зерновых, хмелевыми и легкими травянистыми нотками.	0.0	500	<b>490</b>
<b>СТ. ПИТЕРС WITHOUT ТЕМНЫЙ</b> <i>St. Peters Without Original</i> Британский темный безалкогольный эль с богатым солодовым вкусом и умеренной хмелевой горечью.	0.0	500	<b>490</b>

# 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.