

## 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

	%	МЛ	Р.
<b>ЛА ТРАПП ВИТТЕ ТРАППИСТ</b> <i>La Trappe Witte Trappist</i> Единственный в мире траппистский пшеничный витбир с мягкими, пряными нотками и цитрусовым послевкусием	5,5	330	<b>390</b>
<b>ВЕСТМАЛЛЕ ДЮББЕЛЬ</b> <i>Westmalle Dubbel</i> Первый классический дуббель в истории с фруктово-солодовыми нотками, оттенками пряностей и карамели	7,0	330	<b>410</b>
<b>ОРВАЛЬ</b> <i>Orval</i> Эль светло-янтарного цвета с мягкими нотами яблока, травы и хлеба. Послевкусие очень длительное, с вяжущей горечью хмеля и фруктовыми штрихами	6,2	330	<b>430</b>
<b>ВЕСТМАЛЛЕ ТРИПЕЛЬ</b> <i>Westmalle Tripel</i> Светлый эль тройной ферментации. Имеет мягкий, сливочный вкус с легкой горчинкой, фруктовыми тонами и великолепным долгим послевкусием	9,5	330	<b>440</b>
<b>РОШФОР 10</b> <i>Rochefort 10</i> Темный эль высокой крепости – выдающееся произведение бельгийского пивоварения, имеющее чрезвычайно сложный, но сбалансированный вкус	11,3	330	<b>570</b>

## АББАТСКИЙ ЭЛЬ

	%	МЛ	Р.
<b>ГРИМБЕРГЕН В АССОРТИМЕНТЕ</b> <i>Grimbergen</i> Впервые пиво было сварено в Аббатстве St.Norbert в Бельгии. Один из самых знаменитых сортов в мире с богатой историей. На логотипе пива изображена птица Феникс, которая олицетворяет собой возрождение из пепла	330		<b>330</b>

### 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.

#### БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР БЛОНД

*Bourgogne Des Flandres Blonde*

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

5,5 330 **420**

#### 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 **440**

#### ТРИПЕЛЬ КАРМЕЛИТ

*Tripel Karmeliet*

Светлый эль, сваренный на трех злаках: пшеница, ячмень, овес. Является одним из лучших трипелей в мире

8,4 330 **420**

#### АВЕРБОД

*Averbode*

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

7,5 330 **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



### 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 **390**

#### БАПТИСТ ВИТ

*Baptist Wit*

Легкий, освежающий Витбир с нежным вкусом пшеничного солода, нотками апельсиновой цедры и кориандра

5,0 330 **390**

#### БЛАНШ ДЕ НАМЮР

*Blanche de Namur*

Один из самых сбалансированных бланшей с легким цитрусовым ароматом

4,5 330 **440**

### ТЕМНОЕ

% МЛ Р.

#### БРЮГГЕ ЗОТ ДЮББЕЛЬ

*Brugse Zot Dubbel*

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

7,5 330 **420**

#### ДОМИНУС ДУББЕЛЬ

*Dominus Dubbel*

Аббатский дуббель с фруктовым ароматом, насыщенным вкусом карамели и спелых слив, и пряным сухим послевкусием

6,5 330 **390**

## Пивопровод в Брюгге

Пивоварня De Halve Maan уже около пяти веков стоит в центре Брюгге, но недавно производство в связи с расширением было перенесено за 3,5 км за город. Чтобы иметь возможность непрерывно разливать пиво, пивоварня построила подземный трубопровод, который стал гордостью пивоварни и достопримечательностью города. Жители, помогающие профинансировать строительство пивопровода, взамен получили пожизненные поставки пива



## 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



### ТЕМНОЕ

% МЛ Р.

#### ГУЛЬДЕН ДРААК

*Gulden Draak*

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

10,5 330 **450**

#### ШТРАФФЕ ХЕНДРИК КВАДРЮПЕЛЬ

*Straffe Hendrik Quadrupel*

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

11,0 330 **480**

### ФЛАМАНДСКИЕ И УНИКАЛЬНЫЕ

% МЛ Р.

#### ПЕТРЮС ЭЙДЖД РЕД

*Petrus Aged Red*

Эль с ювелирным балансом между дюббелем, вишней и кофейным послевкусием

8,5 330 **410**

#### ПЕТРЮС БОРДО

*Petrus Bordeaux*

Фламандский эль медно-красноватого цвета, похожий на бургундское вино. Вкус терпкий, насыщенный, бархатистый, с винными нотами и умеренной кислоткой

5,5 330 **420**

#### КАСТИЛ БАРИСТА

*Kasteel Barista*

Изысканный шоколадный квадрупель с оттенками обжаренного кофе и карамели, обладающий согревающим послевкусием

11,0 330 **420**

#### 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 **440**

#### 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 кислотка делает это пиво идеальным аперитивом

5,0 330 **450**

## *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



## 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



## ФЛАМАНДСКИЕ И УНИКАЛЬНЫЕ

	%	МЛ	Р.
<b>ДЮШЕС ДЕ БУРГУНЬ</b> <i>Duchesse de Bourgogne</i> Первый в истории фламандский эль с уникальным винным вкусом за счет выдержки в лучших португальских винных бочках в течение 18 месяцев	6,2	330	<b>450</b>
<b>ПИЧ МЕЛ БУШ</b> <i>Pêche Mel Bush</i> Насыщенный крепкий полутемный эль, созревающий в бутылке, с добавлением персикового сока	8,5	330	<b>450</b>
<b>ДЕЛИРИУМ РЕД</b> <i>Delirium Red</i> Фруктовая версия знаменитой «Белой горячки», умеренно вишневая, с нотками миндаля, смородины и малины	8,5	330	<b>470</b>

## ФРУКТОВЫЕ ЛАМБИКИ

	%	МЛ	Р.
<b>ЛИНДЕМАНС КАССИС</b> <i>Lindemans Cassis</i> Освежающий ламбик с добавлением ягод черной смородины	3,5	250	<b>440</b>
<b>ТИММЕРМАНС ПЕРСИКОВЫЙ ЛАМБИК</b> <i>Timmermans Pêche Lambicus</i> Персиковый ламбик с сочным бархатистым вкусом и сбалансированной кислоткой	4,0	330	<b>450</b>
<b>ЛИНДЕМАНС ФАРО</b> <i>Lindemans Faro</i> Версия традиционного брюссельского ламбика с добавлением карамельного сахара	4,5	250	<b>440</b>
<b>МОРТ СЮБИТ КРИК</b> <i>Mort Subite Kriek</i> Вишневый ламбик с нотками ванили, ликера и легкой кислоткой	4,0	250	<b>380</b>

## Mort Subite

В начале 20-го столетия, в брюссельском баре «Ла Кур Рояль» посетители часто играли в кости. Партия в игре длилась довольно долго и если приходилось останавливаться, игроки заканчивали ее заключительным броском «Mort Subite» («внезапная смерть» в переводе с французского). Из-за невероятной популярности игры, хозяин переименовал свой бар в «La Mort Subite», а полюбившийся ламбик, который там подавался, был назван в честь популярной игры

## 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

## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ *Great Britain*



### ВУХА АЙВОРИ ОТМИЛ СТАУТ

*WooHa Ivory Oatmeal Stout*

Светлый стаут с яркими шоколадно-ванильными нотами и обволакивающим солодовым вкусом с оттенками кофе

6,0 330 **360**

### БЕЛХАВЕН СКОТТИШ СТАУТ

*Belhaven Scottish Stout*

Великолепный стаут из трех видов солода с яркими шоколадными, кофейными и ванильными нотами во вкусе и сухим горьким послевкусием

7,0 500 **370**

### ФУЛЛЕРС ЛОНДОН ПРАЙД

*Fuller's London Pride*

Ведущий эль премиум-класса в Великобритании. Является обладателем множества титулов и наград. Пиво с тонким сбалансированным ароматом и вкусом карамельного солода, с мягкой хмелевой горчинкой в завершении

4,7 500 **370**

### ОЛД СПЕКЛД ХЕН

*Old Speckled Hen*

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

5,2 500 **370**

### 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 **390**

### ВИЛЬЯМС БРОС ДЖИНДЖЕР

*Williams Bros Ginger Ale*

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

3,8 500 **420**

## 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

## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ *Great Britain*



### 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 **430**

### 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 **430**

### 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 **440**

### 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 **440**

### СПИТФАЕР ГОЛД

*Spitfire Gold*

Сбалансированный золотистый эль, сваренный на основе ячменного и овсянного солода, которые придают пиву полноту вкуса и легкие медовые нюансы

4,3 500 **450**

### ШЕПЕРД НИМ ДАБЛ СТАУТ

*Shepherd Neame Double Stout*

Стаут с оттенками кофе и какао, а также сливочными нюансами во вкусе и легкими дымными нотками в послевкусии

5,2 500 **450**

## 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



## 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



## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

*Great Britain*



### БЕЛХЕВЕН ТВИСТЕД ГРЕЙПФРУТ ИПА

*Belhaven Twisted Grapefruit IPA*

Эль в стиле американского IPA с сочным свежим цитрусовым вкусом, перетекающим в хмелевой финиш

5,3 500 **450**

### 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 **470**

## ГЕРМАНИЯ

*Germany*



### ВАЙНШТЕФН ХЕФЕВАЙСБИР ДУНКЕЛ

*Weihenstephan Hefeweissbier Dunkel*

Темно-коричневое нефильтованное пиво с фруктовым ароматом, богатым бархатным вкусом и нотками карамели

5,3 500 **350**

### АЙНЗИДЛЕР ШВАРЦБИР

*Einsiedler Schwarzbier*

Темный немецкий лагер с легким, обволакивающим шоколадно-кофейным вкусом

5,0 500 **350**

### АЙНЗИДЛЕР ВАЙСБИР

*Einsiedler Weissbier*

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

5,3 500 **350**

## *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





## 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

## ГЕРМАНИЯ

Germany



### БЕРЛИНЕР КИНДЛ

*Berliner Kindl*

Премиальный пилснер с солодовыми нотами во вкусе и легкой хмелевой горчинкой

5,0 500 **370**

### МАЙЗЕЛС ВАЙС ОРИДЖИНАЛ

*Maisel's Weisse Original*

Пшеничное нефилтрованное пиво, превосходно утоляющее жажду и оставляющее незабываемое впечатление

5,2 500 **370**

### БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ

*Bayreuther Hell*

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

4,9 500 **380**

### 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 **470**

### 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 **510**

### ШНАЙДЕР МАЙН АВЕНТИНУС ТАП 6

*Schneider Mein Aventinus Tap 6*

Уникальный пшеничный допельбок – 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 **430**

## Айсбок

Айсбок (нем. Eisbock) – это немецкий крепкий лагер, получаемый путем вымораживания Дюпеля или других стилей в семействе Бок. Вода замерзает в лед, а оставшееся пиво оказывается еще крепче и насыщеннее, по сути, получается пивной концентрат. Эта процедура подчеркивает также и все дефекты вкуса, после нее требуется дополнительная выдержка при низкой температуре, чтобы выровнять солодово-алкогольный баланс

## 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 **330**

### ЗУБР ДАРК

*Zubr Dark*

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

4,1 500 **330**

### ГАМБРИНУС ПРЕМИУМ

*Gambrianus Premium*

Классический представитель чешского светлого лагера. Отличается приятным горьким вкусом, насыщенным золотым цветом и плотной кремовой пеной

5,2 500 **350**

## США *USA*



### ТУ РОУДС ЛИЛ ХЕВЕН

*Two Roads Lil` Heaven*

Saisons IPA, охмеленный четырьмя сортами хмеля. Во вкусе маракуйя, грейпфрут и абрикос, в послевкусии легкие тона поджаренного солода и хмелевая горчинка

4,1 355 **390**

### КОНА БИГ ВЕЙВ

*Kona Big Wave*

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

4,9 355 **410**

## *Kona*

Гавайи — родина американской пивоварни Кона. Именно здесь, в краю пальм, белого песка, чистого моря и идеальных волн пивовары создают свои непревзойденные напитки, пропитанные духом приключений, безграничной любви к природе и страсти к серфингу! А под каждой крышечкой пива вы сможете найти слово на гавайском и его перевод на английский



## 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

### США USA



#### 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 **410**

#### БРУКЛИН В АССОРТИМЕНТЕ

*Brooklyn*

Крафтовая пивоварня родом из Бруклина. Одна из самых знаменитых в Америке, поставляет свое пиво почти в 30 стран по всему миру

355 **420**

### ДАНИЯ Denmark



#### МИККЕЛЛЕР ХАЛЛО ИХ БИН РАСБЕРРИ БЕРЛИНЕР

*Mikkeller Hallo Ich Bin Raspberry Berliner*

Светлый пшеничный эль в стиле Berliner Weisse, сваренный с добавлением сока малины. В нем сладковатая солодовая основа сбалансирована легкой хмелевой горечью, а сок малины добавляет пиву изысканную фруктовую кислинку

3,7 330 **390**

#### МИККЕЛЛЕР БЛОУ АУТ

*Mikkeller Blow Out*

Освежающий американский IPA, изготовленный исключительно из натуральных ингредиентов. В нем сладковатая солодовая основа гармонично сбалансирована легкой хмелевой горечью и цитрусовой кислинкой. Сочетает в себе небольшую горечь, тона персика, дыни, маракуйи и хвои

6,0 330 **390**

## Миккеллер

Пивоварня Mikkeller – один из столпов крафтовой революции в Европе. Компания была создана в Копенгагене математиком Миккелем Боргом Бьергсё и журналистом Кристианом Кларупом Келлером, сварившими в 2006 году овсяный стаут Beer Geek Breakfast с добавлением кофе, который получил мировую известность, заняв лидирующую позицию в категории на Ratebeer.com – международном пивном рейтинг-ресурсе

## Крафтовое пиво в России

Русский крафт берет свое начало в 2010 году. Едва появившись, он тут же бросает вызов масс-маркету и меняет наше представление о культуре потребления пива. Ведь крафт – это не только напиток, но и определенный образ и стиль жизни: он создан с использованием ручного труда и не предполагает массовость и дешевизну, делает акценты на качестве, сбалансированности, тонких оттенках и привлекает внимание ценителей слабоалкогольных напитков

## РОССИЯ

Russia



### ИНСАЙДЕРС ОВСЯНЫЙ СТАУТ

*The Insiders Oatmeal Stout*

Пиво сварено в стиле ирландских стаутов с богатым бархатистым вкусом обжаренного солода и мягкой горчинкой в завершении

6.2 330 **290**

### 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 **310**

### ДЖОУС АПА

*Jaws APA*

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

5.2 500 **310**

### ДЖОУС ЦИТРАЙЗЕН

*Jaws Citraizen*

Крафтовый эль в немецком стиле Кристелвайзен. Пиво сухого охмеления, с тонкими нотами грейпфрута, лайма и лимона

4.8 500 **330**

### БАКУНИН ФИБОНАЧЧИ

*Bakunin Fibonacci*

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

8.0 500 **330**

### 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 **330**

## 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



### ДЖОУС АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ

*Jaws Atomic Laundry*

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

7,0 500 **390**

### 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 **410**

## СИДР

% МЛ Р.

### 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 **250**

### 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 **260**

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

*Moose and Cedar*

Полусухой охмеленный сидр из города Барнаула с добавлением соков фруктов

5,3 500 **340**

## Крафтовое пиво в Петербурге

Интерес к крафтовому пиву в Петербурге неизменно растет. Первый фестиваль крафтового пивоварения прошел в нашем городе в 2016 году, где было представлено 120 сортов пива, а в 2019 году гости могли попробовать уже 280 сортов. И сегодня, по крайней мере, часть этого ассортимента вы сможете найти в нашей пивной карте!

## 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.
<b>ЛИЛЛЕС РЕВЕНЬ</b> <i>Lilley's Rhubarb</i> Сладкий яблочный сидр с ревенем, который придает вкусу вяжущие пряные оттенки	4.0	500	<b>370</b>
<b>ЛИЛЛЕС ВИШНЯ И ЯГОДА</b> <i>Lilley's Cherries &amp; Berries</i> Сладкий сидр, приготовленный из отборных яблок, вишни и лесных ягод. Обладает нежным вкусом с яркими ягодными оттенками	4.0	500	<b>370</b>
<b>БЮЛЬВИ РУСТИК</b> <i>Bullevie Rustic</i> Изготовлен российскими сидраделами 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	500	<b>360</b>
<b>БЮЛЬВИ КВИНСИ</b> <i>Bullevie Queency</i> 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	<b>370</b>
<b>БЮЛЬВИ ПУАРЕ</b> <i>Poire de Bullevie</i> Легкий, игристый грушевый сидр, сделанный исключительно из грушевого сока прямого отжима. Это первый аутентичный пуаре российского производства	6.0	375	<b>390</b>
<b>АЛЬСКА (ВКУСЫ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА)</b> <i>Alska</i> Сидры из Швеции с неординарными сочетаниями фруктов и ягод во вкусе	4.5	500	<b>410</b>
<b>АРАЕТА ГРУША</b> <i>Araeta Perada</i> 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	<b>650</b>

## 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



## 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

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО И СИДР

	%	МЛ	Р.
<b>ХЕЙНЕКЕН</b> <i>Heineken Non Alcoholic</i> Безалкогольный классический лагер в производстве которого использованы только натуральные ингредиенты	0,0	330	<b>270</b>
<b>КРОНЕНБУРГ 1664 БЛАНК</b> <i>Kronenbourg 1664 Blanc</i> Освежающее безалкогольное пшеничное пиво в стиле бельгийского бланш, с цитрусовыми нотами во вкусе и аромате	0,5	330	<b>310</b>
<b>ВИЛЛ-БРАУ МОЛЗ</b> <i>Will Brau Malz</i> Уникальное темное безалкогольное пиво с ароматом жаренного хлеба, переходящим в карамельную сладость во вкусе. Послевкусие мягкое, сливочное.	0,2	500	<b>360</b>
<b>ВИЛЛ-БРАУ ВАЙЦЕН</b> <i>Will Brau Weizen</i> Безалкогольное пиво со вкусом классических пшеничных сортов	0,5	500	<b>360</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 хелля без намека на алкоголь	0,0	500	<b>380</b>
<b>ГУД САЙДЕР Б/А</b> <i>The Good Cider</i> Легкий освежающий сладкий яблочный сидр	0,0	330	<b>330</b>

## Вилл-Брау

Пивоварня Will Brau – это одно из самых старейших предприятий Европы, выросшее из небольшой таверны, где варили местное пиво еще в 9 веке! После того, как таверна переросла в полноценную пивоварню, она сохранила дух и традиции своего региона и до сих пор остается аутентичной немецкой пивоварней из Баварии, использующей только свои собственные хмель и дрожжи для производства пива

# 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.