



К Миву

Дюжина чесночных гренок из черного хлеба с сырным соусом 170	210
Ассорти закусок к пиву 400	800
Крылышки цыпленка фаршированные моцареллой и рубленой пепперони 200	350
Жареный сыр в панировке «Пепперони» 250	330
Кальмар обжаренный острый 200	430
Уши поросенка приготовленные по-тирольски 170	290
Полдюжины тигровых креветок, приготовленных по-баварски 130	680
Мойва «Фри» со сметанным соусом 200	370

К Вину

Сморреброд из дикой нерки и свежего огурца 190	290
Сморреброд из телячьего языка с муссом из сливочного крема 200	290
Сморреброд с тигровой креветкой и муссом из сливочного сыра с соусом «Песто» 200	330
Тар-тар их телятины с наперсами и соусом «Песто» 100	510
Карпачо из телятины 100	510
Паштет из мраморного сома и сливочного сыра с хрустящим багетом 250	440

Жарячие закуски на компанию



Ребра поросенка, запеченные с соусом «Порто» 600	1050
Колбасная свалка для компании 2000	3500

Закуски холодные

Грудинка поросенка с горчицей 160	380
Язык телянка со сливочным хреном 160	510
Сало разное с чипсами из ржаного хлеба 110	600
Буженина томленая «Швайнбратен» 160	480
Балык из мраморного сома горячего копчения 100	480
Дикая нерка слабой соли 100	650
Лосось слабой соли 100	800
Сельдь с картофелем по-крестьянски 300	320
Ассорти свежих овощей 400	420
Грузди соленые в сметани с картофелем по – крестьянски 250	320
Ассорти разносолов 400	360
Пармезан 20 месяцев выдержки 100	480

Салаты



BierLoга (теплая говядина, томаты, картофель «Пайль» и сливочно-сырная заправка) 240	600
«Оливье» с фермерским цыпленком и креветкой 270	510
Нептун (тигровая креветка, нерка слабой соли, томаты черри и перепелиное яйцо) 230	600
Салат крестьянский из копченого сома и картофеля с соусом «Песто» 240	470
Салат из свежих овощей с гигантскими оливками и сербской брынзой 240	450



Супы

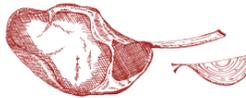
Борщ с телятиной и гренкой со смальцем 300	450
Уха по-царски с судаком и хрустящим штруделем 300	450
Суп дня 300	400



Традиционные немецкие блюда

Рулька «Айс-бан» с квашеной капустой 1000	1400
Колбаски Октоберфест из поросенка в бульоне/ на «гриле» 250	670
Колбаски Баварские из мраморной говядины в бульоне / на «гриле» 250	850
Колбаски белые рубленые из поросенка и цыпленка в бульоне/ на «гриле» 250	640
Колбаски куриные со свиным шпиком в бульоне/ на «гриле» 250	640
ГАРНИР К КОЛБАСКАМ на выбор 150 г	150
Капуста тушеная по-баварски	
Картофель «Пюре»	
Кислая капуста	
Швабские вареники из телятины и шпика с луком «Фри» 400	520

Мясо



Томленные щеки телянка в красном вине с картофелем «Пюре» 350	750
Грудинка поросёнка на гриле с тушеной капустой и клюквенным соусом 330	660
Стейк «Гвоздь» из говядины с овощами гриль и со сливочно – перечным соусом 330	1350
Кусок свинины на гвозде жареный по-баварски с картофелем 370	670
Утиная ножка «конфи» с томленным яблоком в портвейне и соусом из брусники 500	1050
Грудка фермерского цыпленка «Гриль» со спаржей 1000	785
Телятина в трюфельном соусе с картофелем «Пюре» 300	1050
Язык телянка томленный в томатном соусе с пюре из сельдерея 330	900
Шеф – бургер с говядиной Black Angus и картофелем по - крестьянски	690

Рыба



Кальмар фаршированный тунцом на подушке из шпината 300	890
Судак в чешуе из золотого картофеля на подушке из брокколи и пармезана 300	760
Филе мурманской трески с томленным овощами 350	720
Стейк из дикой нерки на кости с пюре из тыквы 300	850

Хлебные изделия

Багет из пшеничной муки 50	25
Хлеб из ржаной муки 50	25
Чиабатта 50	25

Зарпирь

Цветная капуста в кляре\ в сухарях\ на пару 150	150
Картофель «Фри» 150	150
Овощи печеные на гриле 150	280
Зеленые овощи на пару 150	260

Соусы

Соус сливочно-перечный с коньяком 50	90
Соус сырный «BierLoга» 50	90
Соус «Paulaner» 50	90
Соус «Порто» 50	90
Соус сливочно-чесночный со свежими травами 50	90
Соус «Барбекю» 50	90
Соус из свежих томатов с зеленью и чесноком 50	90

Десерты

Штрудель вишнёвый/яблочный/грушевый 150	380
Меренговый рулет с миндалем и садовой малиной 180	300
Медовик с мятным суфле из меда и ягодами 160	300
Шоколадный брауни с шариком мороженого 180	300
Телега с картошкой и ягодами 180	270
Фруктовая тарелка 900	900
Сорбет 100	160
из облепихи и имбиря малины и базилика лимона и мяты	



Напитки

Сок свежевыжатый 200 из фруктов и овощей на выбор	300
Сок в ассортименте 200	60
Морс из сезонных ягод 200	60
Сарова 500	200
Напитки в ассортименте 200/330/500	200/150/200

Чайная карта

	1л	0,5л
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ		
Ассам	300	150
Эрл Грей	300	150
ЗЕЛЕНый ЧАЙ		
Китайская Сенча	300	150
Китайский жасмин	300	150
Молочный улонг	300	150
Фруктовый чай		
Наглый фрукт	300	150
Травяной чай		
Добрых снов	300	150

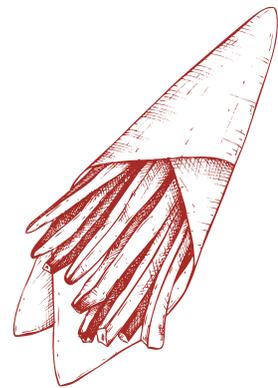
*По желанию гостя бармен может добавить в свежесваренный чай мяту, чабрец, облепиху, черную смородину и шиповник. Стоимость одного дополнительного ингредиента 50 руб.

Кофейная карта



Эспрессо допио	110	150
Эспрессо	60	100
Американо	150	120
Классический капучино	200	180
Большой классический латте	200	250
Классический латте	200	180
Глясе	200	180
Горячий шоколад	150	200

Летское меню



Салаты

БОЖЬЯ КОРОВКА

(ветчина, картофель, морковь, томаты «Черри», майонез домашний) / 180

200.-

РУСАЛОЧКА

(мясо краба, огурец, томаты, перепелиное яйцо, кукуруза, домашний майонез) / 180

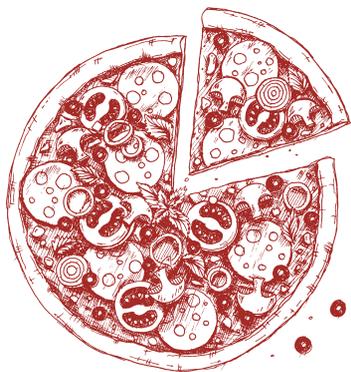
210.-

Первые блюда

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

с филе цыпленка / 250

150.-



Пицца

ПИЦЦА «МЯСНАЯ» / 360

485.-

ПИЦЦА «4 СЫРА» / 300

440.-

ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ» / 310

420.-

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» / 350

465.-

Киндер Сеты

BIERLOGA KIDS 1

(чикен-бургер, картофель «Фри», сырный соус)

480.-

BIERLOGA KIDS 2

(куриные нагетсы, картофель «Фри», сырный соус)

340.-



Десерт

СЫРНИКИ ДОМАШНИЕ

со сметаной

335.-

МОРОЖЕНОЕ с орехами

260.-

МОРОЖЕНОЕ с фруктами

250.-

МОРОЖЕНОЕ с шоколадом

250.-

МОРОЖЕНОЕ с топпингом

230.-

Напитки

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

(вкус на выбор: клубника, карамель, ваниль, шоколад)

Большой / 300 мл

225.-

Маленький / 200 мл

165.-