

# Bier Haus

С А М У М Л О Н О А

München, Dublin, Praha, Brussel, Irkutsk

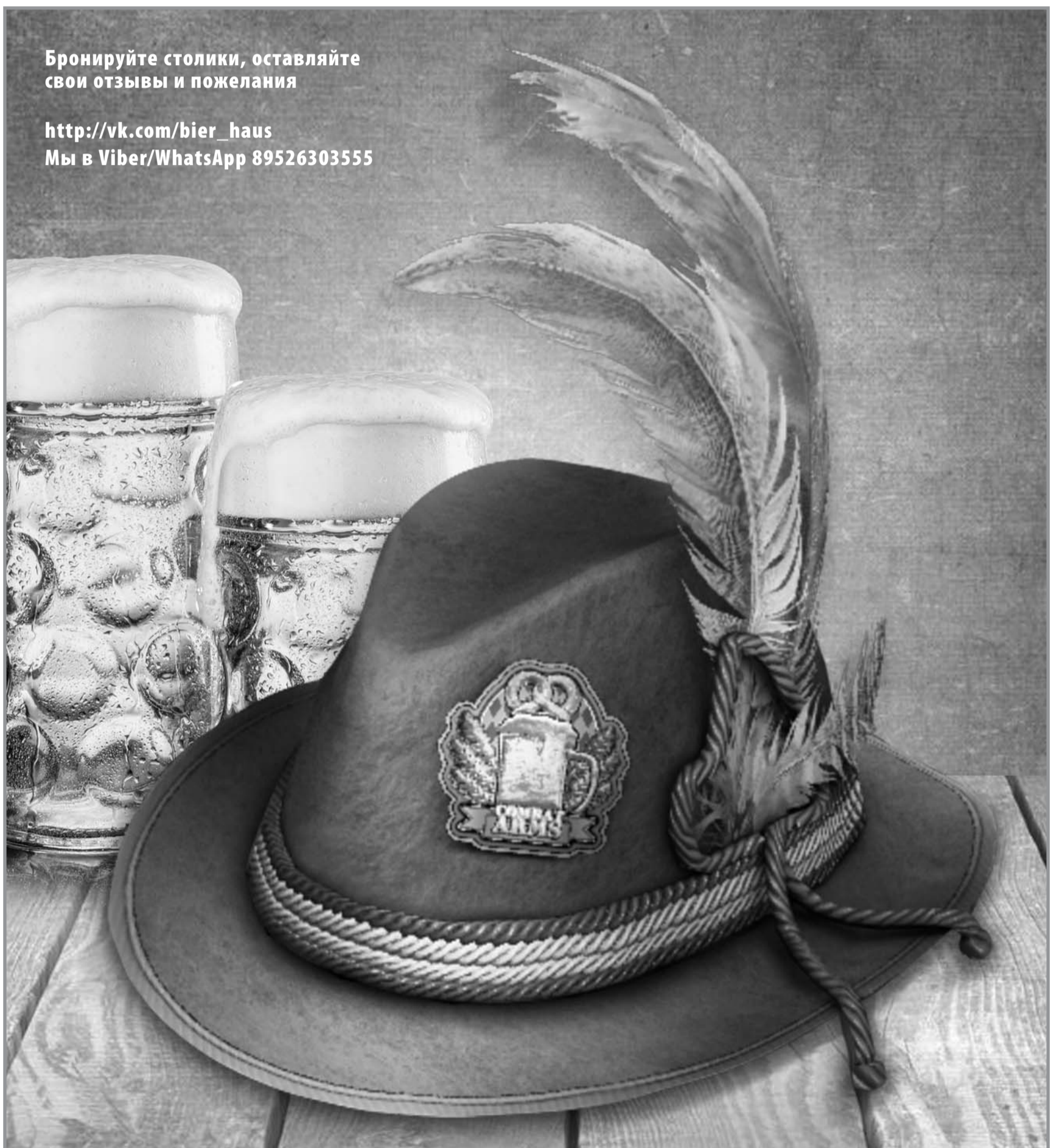
№ 4387.160. Band

Данное издание выпускается обществом с ограниченной ответственностью «Пивной ресторан «Bier Haus» с 1869 года. Корректируется группой иркутских предпринимателей Irkutsk. September 2023 в соответствии с настоящим временем, не отходя от истинных традиций старейшего немецкого общества «Bier Haus», с одобрения попечительского совета Иркутской губернии.

Бронируйте столики, оставляйте  
свои отзывы и пожелания

[http://vk.com/bier\\_haus](http://vk.com/bier_haus)

Мы в Viber/WhatsApp 89526303555



CC услуги сертифицированы

**ПИВО****Германия****Hofbrauhaus**

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,3%, пл. 12,3%)  
светлое, нефильтованное  
(алк. 5,3%, пл. 12,3%)

0,3 ТЛР 330  
0,5 ТЛР 550

**Ayinger**

светлое, фильтрованное  
(алк. 4,9%, пл. 11,8%)  
светлое нефильтованное  
(алк. 5,1%, пл. 11,8%)

0,3 ТЛР 320  
0,5 ТЛР 520

**Steinbrau Schwarzbier**

темное, фильтрованное  
(алк. 5%, пл. 11,7%)

0,3 ТЛР 290  
0,5 ТЛР 470

**Австрия****Stiegl Goldbrau**

светлое, фильтрованное  
(алк. 4,9%, пл. 12%)

0,3 ТЛР 295  
0,5 ТЛР 490

**Чехия****Litovel Premium**

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,3%, пл. 12%)

0,3 ТЛР 290  
0,5 ТЛР 470

**Франция****D'atour Royal Blond**

светлое, фильтрованное  
(алк. 6,2%, пл. 14%)

0,3 ТЛР 290  
0,5 ТЛР 470

**Бельгия****Blanche de Bruxelles**

светлое нефильтованное  
(алк. 4,5%, пл. 12,6%)

0,3 ТЛР 330  
0,5 ТЛР 550

**Palm**

янтарное, фильтрованное  
(алк. 5,4%, пл. 12,4%)

0,3 ТЛР 290  
0,5 ТЛР 480

**Bourgogne des Flandres**

темное, фильтрованное  
(алк. 5%, пл. 14%)

0,3 ТЛР 380  
0,5 ТЛР 620

**Бельгия****Kasteel Rouge**

фруктовое  
(алк. 8%, пл. 18%)

0,3 ТЛР 380  
0,5 ТЛР 620

**Boon Kriek**

вишневое  
(алк. 4%, пл. 12,3%)

0,3 ТЛР 360  
0,5 ТЛР 590

**Petrus Red**

красное, фильтрованное  
(алк. 8,5%, пл. 15%)

0,3 ТЛР 380  
0,5 ТЛР 620

**Steenbrugge Bruin**

темное, фильтрованное  
(алк. 6,5%, пл. 14,5%)

0,3 ТЛР 330  
0,5 ТЛР 550

**Нидерланды****Swinkels Superior Pilsner**

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,6%, пл. 12%)

0,3 ТЛР 295  
0,5 ТЛР 490

**Китай****Tsingtao Draft**

светлое, фильтрованное  
(алк. 4,7%, пл. 10,8%)

0,3 ТЛР 240  
0,5 ТЛР 390

**Россия****Spaten**

светлое, фильтрованное  
(алк. 5,2%, пл. 11,2%)

0,3 ТЛР 240  
0,5 ТЛР 390

**Zhiguli**

светлое, фильтрованное  
(алк. 5%, пл. 11,8%)

0,3 ТЛР 190  
0,5 ТЛР 310

**Black sheep Irish Stout**

темное, фильтрованное  
(алк. 4%, пл. 10%)

0,25 ТЛР 200  
0,5 ТЛР 400

**ПИВНЫЕ  
КОКТЕЙЛИ****Лонг Айленд Черри**

Ром, джин, текила,  
ликер, водка,  
вишневое пиво, лимонный сок

260 ТЛР 550

**Радлер**

Светлое пиво, апельсиновый сок,  
ликер

350 ТЛР 490

**Бланш Вельвет**

Пиво Бланш де Брюссель,  
ликер, сок лайма

350 ТЛР 480

**Ерш**

Светлое пиво, водка Байкал, огурец

320 ТЛР 350

**Арагат Абрикот Бомба**

Фильтрованное пиво, Арагат Абрикот

450 ТЛР 550

**ПИВО  
БЕЗААКОГОЛЬНОЕ****Германия****Clausthaler**

светлое, фильтрованное

0,33 ТЛР 370

**Erdinger**

светлое, нефильтованное

0,5 ТЛР 490

Получите  
**КАРТУ  
ЛОЯЛЬНОСТИ**  
на свой смартфон:





## ПРЕДЛОЖЕНИЯ К ПИВУ

### Гарлики

Горячие острые тосты из ржаного черного хлеба

150 талр. **280**

### Гренки чесночные

100 талр. **200**

### Картофельные чипсы

100 талр. **300**

### Чипсы пивные Джерки

свинина/говядина

50 талр. **390**

### Чипсы из оленины

40 талр. **390**

### Камбала вяленая

50 талр. **450**

### Копченый сыр к пиву

Чечил, Моцарелла

100 талр. **380**

### Фисташки

100 талр. **380**

### Орешки со специями

Кешью, миндаль, арахис

100 талр. **280**



## ПЕЛЬМЕННОЕ МЕНЮ

### Пельмени с мясом

Свинина, говядина, лук

200 талр. **390**

### Пельмени рыбные

Филе семги со сливочным сыром и жареным луком

200 талр. **590**

### Пельмени «По-таежному»

Мясные пельмени с печенью говядины и луком

300 талр. **450**

### «Маульташе»

Немецкие пельмени с начинкой из говядины и шпината, запеченные с беконом и сыром

300 талр. **470**

### Пельмени по-сибирски

С муксуном, со сливочным соусом и укропным маслом

200 талр. **570**

\* по вашему желанию

Куриный бульон / 200 гр

Сметана / 30 гр

Майонез / 30 гр

Горчица русская / 20 гр

Врач говорит больному: - Вам нельзя пить, курить, увлекаться случайным сексом, играть в карты...

Больной: - Доктор, скажите честно: тут уже была моя Софочка?

❖ Два друга беседуют о своей семейной жизни.

- Вот уже пятнадцать лет, как я женат, - говорит один. - Вначале я так ее прижимал и целовал, что она боялась, как бы я ее не задушил.

- А теперь? - спрашивает приятель.

- Видно, дело к этому и идет!

❖ Кит плавает вокруг самки и с упреком говорит:

- Сколько стран, сотни экологических организаций, выдающиеся политические лидеры, миллионы людей - все они борются за то, чтобы наш вид выжил, а ты мне говоришь - голова болит...

❖ - Бабушка! Сколько километров до соседнего села?

- Пять было. А потом приехали специалисты, перемеряли и намеряли семь. Теперь ходим лишних два километра.

## САЛАТЫ

### Ринфляйнш

Салат из говяжьей вырезки, отварного языка, свежего перца, лука-порей, яблок, маринованных огурчиков и корня сельдерея на картофельной лепешке.

Заправлен соусом на основе апельсинового фрэша и майонеза

200 талр. **590**

### Под шубой

Классический салат

200 талр. **450**

### Оливье с семгой

Салат из семги некрепкого посола, свежих и соленых огурчиков, картофеля и яйца. Заправляется майонезом

190 талр. **520**

### Оливье с языком

Классический салат

220 талр. **520**

### Майсен

Салат с телячьими щечками, хрустящим баклажаном, помидорами черри, листом салата, редисом с азиатской заправкой

200 талр. **570**

### Цезарь

Классический салат с листом салата, помидорами черри, гренками, сыром «Пармезан», и соусом «Цезарь» на основе анчоусов.

По Вашему желанию:

с куриным филе

200 талр. **470**

с малосоленой семгой

200 талр. **690**

### Рендорф

Салат из авокадо, малосоленой семги, сельдерея, капусты Хокусай и свежего огурца. Заправляется соусом на основе майонеза и соевого соуса

190 талр. **670**

### Пивной

Теплый салат с подкопченными колбасками, картофелем Шато, листом салата, жареным сыром и горчицей заправкой

200 талр. **550**

### Норвежский

Салат с малосоленой семгой, печеным картофелем, листом салата, помидорами Черри, свежим огурцом и имбирной заправкой

190 талр. **580**

### «Шопский»

Салат из свежих овощей с брынзой

200 талр. **450**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Сыровяленое ассорти

Прошутто, колбаса сыровяленая, пастрома

90 ТЛР 670

### Паштет из куриной печени

с вишневым конфитюром и кедровым орехом. Подается с домашней чабаттой

100/50/60 ТЛР 380

### Тарелка сала

Малосолёная грудинка, копченое сало, смалец, с острой горчицей и ржаными тостами

100/25/30 ТЛР 420

### Семга малосолёная

в сочетании с лимонным маслом

100/30 ТЛР 780

### Карпаччо из семги

Свежее филе семги с зеленью и красным луком

100/30/20 ТЛР 780

### Филе тихоокеанской сельди

С отварным картофелем, маринованным луком и зеленью

100/80/30 ТЛР 480

### Строганина из муксуна

80/20 ТЛР 650

### «Сагудай»

Из свежего муксуна

130 ТЛР 750

### Хрустящий овощной пучок

Сельдерей и морковь с соусом «Блючиз»

100/40 ТЛР 280

### Грузди со сметаной

И с маринованным луком

150/30 ТЛР 720

### Хлебная корзина

Булочки собственного приготовления с томатным маслом

3 шт/40 ТЛР 220



МЫ БУДЕМ РАДЫ  
ВАШЕМУ ОТЗЫВУ  
О НАС НА САЙТЕ

[www.tripadvisor.ru](http://www.tripadvisor.ru)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Крылышки куриные

Крылышки, маринованные в остром томатном соусе, с сырным соусом «Блючиз», со свежей морковью и сельдереем

280/80/40 ТЛР 750  
560/80/80 ТЛР 1350

### Рыбка фри

Подается с соусом «Тар-тар»

200/30 ТЛР 490

### Картофельные драники

С маринованной семгой. Подаются со сметаной

110/100/40 ТЛР 780

### Креветки фри

Тигровые креветки в пивном кляре и сухарях, обжаренные во фритюре, с соусом «Васаби»

120/20 ТЛР 650

### Кальмар фри

Жареные кольца кальмара кляре с соусом «Тар-тар»

170/40 ТЛР 450

### Сырные палочки

С пикантным ягодным соусом

150/30 ТЛР 420

## МОРЕПРОДУКТЫ

### Креветки «Свитави»

Креветки, припущенные в шипящем пивном рассоле. Подаются с соусом «Айоли»

170/25 ТЛР 850

### Морепродукты на гриле

Креветки тигровые, кальмар, мидии, обжаренные на гриле, подаются с ароматным пряным маслом

200 ТЛР 1150

### Мидии

Запеченные под сыром

250 ТЛР 890

### Креветки в соусе ТОМ ЯМ

200 ТЛР 870

### Креветки с маслом и чесноком

200 ТЛР 870

### Кальмар на гриле

В соусе «Горгонзола»

160 ТЛР 720

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

### Пивная тарелка

Гарлики, копченый сыр, орешки со специями, пастрома

240 ТЛР 620

### Мясная тарелка собственного приготовления

Ассорти из говяжьего языка, подкопченной рульки и куриного рулета (начинка из куриной печени, сыра Эдем, кедровых орешков). Подается с острой горчицей и хреном

200/50/40 ТЛР 890

### Рыбная закуска

Семга, муксун, масляная рыба, подается с перепелиным яйцом, лимонным маслом и маслинами

200/20/50 ТЛР 1250

### Сырная тарелка

Пикантные сорта сыра с виноградом, грецким орехом, с острым ягодным соусом и соусом на основе меда, мандаринов и печеного перца

150/30/40 ТЛР 950

### Ассорти солений

Капуста квашеная с луком-шалотом, помидоры и огурцы домашнего засола, перец и патиссоны маринованные

300 ТЛР 550

### Саксонский ужин

Крылья куриные маринованные, ребрышки гриль, сырные палочки и картофельные дольки. Подается с соусами «Блючиз», томатным и клюквенным

830/80/120 ТЛР 1750

### «Блюдо мясника»

Ассорти из немецких и домашнего приготовления колбасок с моравской капустой и браткартофелем, горчицей и кетчупом

660/360/120 ТЛР 2450

### «Застолье пивовара»

Сочный говяжий стейк, куриная грудка в пряном маринаде, сочное филе свинины с картофельными дольками и овощами на гриле: брокколи, свежий перец, баклажан, цукини. Подается с соусами томатным и горчичным

540/250/80 ТЛР 2950

### Рыбный микс

Семга и дорадо, обжаренные на гриле, нежное филе муксуна, запеченное с кедровым орехом и сыром Пармезан, тигровые креветки, обжаренные на гриле. Гарнируется обжаренными овощами: цукини, мини-морковь, помидоры черри, лук и картофель, заправленные бальзамическим соусом и свежим базиликом. Подается со сливочным соусом

460/170/100 ТЛР 3150

OMODA



OMODA S5 GT

сейчас

Будущее установлено



**Агат-Авто**

Иркутск, Тракторная, 22А

Тел.: +7 3952 48 77 15

[www.omoda-agatauto.ru](http://www.omoda-agatauto.ru)



## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### Швайнсакс

По немецкому рецепту. Рулька собственного приготовления, томленая в темном баварском пиве и запеченная под луковым соусом до хрустящей корочки. Гарнир на выбор (100 гр): картофельное пюре, моравская капуста, капуста по-домашнему.

650/260 ТЛР **1450**

### Стейк из свиной шейки

Гарнируется обжаренными овощами, шампиньонами и сливочно-грибным соусом

230/120/50 ТЛР **950**

### Бефстроганов с картофельным пюре

Готовится из говяжьей вырезки

230/160 ТЛР **890**

### Ребрышки гриль

Сочные свиные ребрышки, жареные на гриле, подаются с соусом «Барбекю» и овощами-гриль

300/50/50 ТЛР **850**

### Гуляш из телячьих щечек

С картофельным пюре

200/120 ТЛР **920**

### Язык телячий

Томленый, подается с печеным картофелем и сливочно-грибным соусом

270 ТЛР **850**

### Картофель, жаренный с мясом и грибами

Жареный картофель с мясом телятины, свинины и свежими шампиньонами

350 ТЛР **580**

### Утиная грудка

С вишневым соусом. Гарнируется перловой кашей на сливках с кедровым орехом

140/120/40 ТЛР **950**

### Куриная грудка

Запеченная в пряном маринаде, подается с цукини, помидорами черри, кукурузой гриль и перуанским соусом

180/180 ТЛР **720**

— Выдернуть зуб так дорого!  
За 2 минуты работы?  
— Ну, если хотите,  
я могу тащить  
медленно.



## КОЛБАСКИ ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

### \* При заказе колбасок гарнир на выбор:

картофельное пюре /100 гр.

моравская капуста /100 гр.

картофель фри /100 гр.

капуста тушеная /100 гр.

### «Боквурст»

Колбаска собственного приготовления из мяса баранины. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **650**

### «Копченая»

Подкопченая колбаска собственного приготовления из мяса цыпленка. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **490**

### «Ливерная»

Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **520**

### «Мюнхенская»

Белая колбаска собственного приготовления из свинины. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **550**

### «Чоризо»

Пикантная колбаска собственного приготовления из мяса свинины, рубленой говядины со специями. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/80 ТЛР **550**

### Баварская Кноби

Свиная колбаска собственного приготовления с сыром и вялеными томатами. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

100 (1 шт)/100/60 ТЛР **570**

### «Купата»

Немецкая свиная колбаска. Подается с маринованным лучком, кетчупом и горчицей

250/100/60 ТЛР **690**

### «Закуска охотника»

Ассорти из колбасок собственного приготовления. При подаче запекаются под луковым соусом

500/150 ТЛР **1750**

## СТЕЙКИ

(ВЫХОД МЯСА УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ)

### «Рибай»

Спинная реберная часть отруба, имеет насыщенный аромат и превосходную мраморную структуру.

Гарнируется обжаренным картофелем, с соусом на Ваш выбор

350 ТЛР **2800**

### Филе «Миньон»

Для этого стейка используется самое нежное и постное мясо из центральной части говяжьей вырезки.

Гарнируется обжаренным картофелем с соусом на Ваш выбор

250 ТЛР **1850**

### Стейк Мачете

Имеет яркий вкус и нежную текстуру. Мясо отличается насыщенным говяжьим ароматом и высоко ценится среди любителей стейков. Гарнируется обжаренным картофелем, с соусом на Ваш выбор

250 ТЛР **1700**

## СОУСЫ К СТЕЙКАМ

50 гр.

Соус клюквенный

Соус «Перечный»

Соус сливочный

с белыми грибами и сушеными томатами

Соус «Барбекю»

❖ Думаю, что в зоомагазинах надо ввести услугу — подбор точно такого же хомяка по фотографии.

❖ Старой и лысой автопокрышке пообещали заслуженный отдых, но, разумеется, опять надули.

❖ Когда чужой муж спускает последние 1000 рублей на шампанское и петарды, он — романтик, когда свой — бестолочь.

❖ Два машиниста едут в кабине поезда, один с тоской смотрит в окно и говорит:

— Всё, Вася, пойду в путейцы работать.

— Зачем???

— А вот посмотри на них. Как ни проезжаем, они все время курят и больше ничего не делают. Работа мечты!

Ну, сказано — сделано, уволился он с работы, устроился в путейцы. Там ему выдали кувалду — и он ей машет. Час, второй, третий, четвертый... На пятый он и говорит:

— Слышь, бригадир, а курить-то когда будем?

— А сейчас поезд поедет, мы все и покурим...



## СУПЫ

### Похлебка рыбацкая

Суп из семги, муксуна и овощей.

Перед подачей заправляется водочкой

350/10 ТЛР 520

### Борщ

Со сметаной и чесночным тостом с салом

400 ТЛР 390

### Солянка

Классический суп с копченостями. Подается со сметаной, маслинами, лимоном и зеленью

350/30 ТЛР 450

### Том Ям

Острый суп с морепродуктами

350 ТЛР 490

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### Котлеты из щуки

С припущенными овощами: спаржей, картофелем, свежим перцем и сельдереем, и сливочным соусом

200/120/80 ТЛР 950

### Муксун запеченный

Нежное филе муксуна с хрустящим салатом. Гарнируется обжаренным картофелем. Подается с соусом «Райта»

110/120/30 ТЛР 1050

### Стейк из семги

Маринованный в пикантном маринаде, обжаренный на гриле. Подается с соте из овощей: цуккини, брокколи, спаржа и сливочно-икорным соусом

140/80/60 ТЛР 1350

### Дорадо-гриль

С печеными овощами и соусом «Песто»

190/120/10 ТЛР 1150

## ПАСТА

### Фетучини с семгой

С зеленой спаржей, в сливочном соусе с сыром Пармезан

300 ТЛР 690

### Фетучини с охотничьими колбасками

С овощами, в томатном соусе с сыром Пармезан

300 ТЛР 550

### Спагетти «Карбонара»

Спагетти с беконом и сыром Пармезан

300 ТЛР 520

## ГАРНИРЫ

### Картофель фри

Картофель жареный во фритюре

150 ТЛР 250

### Картофель отварной

150 ТЛР 170

### Картофельные дольки

150 ТЛР 170

### Браткартофель

Картофель, жареный с беконом и луком

150 ТЛР 220

### Капуста тушеная

По-домашнему

150 ТЛР 170

### Капуста моравская

100 ТЛР 170

### Овощи на гриле

Перец, цуккини, баклажан, помидор

150 ТЛР 250

## СОУСЫ

«Блючиз» 40 ТЛР 150

«Тар-тар» 40 ТЛР 90

«Клюквенный» 40 ТЛР 100

«Барбекю» 40 ТЛР 90

«Перечный» 60 ТЛР 100

## ДЕСЕРТЫ

### Тирамису

Десерт из бисквита, сыра Маскарпоне с ванильно-шоколадным соусом

150/40 ТЛР 450

### «Наполеон»

Классический слоеный торт с клюквенной прослойкой

120/40/45 ТЛР 390

### Яблочный штрудель

Слойка с яблоками, корицей, изюмом и миндальным орехом.

Подается с шариком пломбира

120/40/40 ТЛР 420

### Крем-брюле

90 гр. ТЛР 320

### Грильяж

С медом, черносливом, кедровыми и грецкими орехами

1 шт. (20 гр.) ТЛР 120

## МОРОЖЕННОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Халва

Шоколадное

Клубничное

50 ТЛР 150

Пломбир

50 ТЛР 90

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

### ИНДЕЙКА

по Вашему желанию: фаршированная или без начинки от 3,5 кг 4800-00

### СВИНОЙ ОКОРОК

Маринованный по-старинному рецепту с ароматными специями, запеченный до румяной корочки

1,2 кг 2300-00

### ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

семгой и креветками от 2 кг

3200-00



Все блюда готовятся только по предварительному заказу. Подробная информация у менеджера ресторана

ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ  
О НАШЕЙ РАБОТЕ:



**ВИНО****БЕЛОЕ ВИНО****Вайнхаус****Шнайдер Рислинг**

Weinhaus Schneider Riesling

Германия.

(п/сух, 11,5%) 750 мл. **ТЛР 1900****Тиефганг Пино Блан****Минералштейн**

Tiefgang Pino Blanc Mineralstein

Германия.

(сухое, 12%) 750 мл. **ТЛР 2400****Вилла Хаас Грюнер Велтлинер**

Villa Haas Gruner Veltliner

Австрия.

(сухое, 12,5%) 750 мл. **ТЛР 2500****Тур Де Манделот Бордо 2019**

Tour de Mandelotte Bordeaux AOC

Ginestet 2019

Франция.

(сух, 11,5%) 750 мл. **ТЛР 2200****Круа де Ор Шардоне**

Croix de Or Chardonnay

Франция.

(сух, 12,5%) 750 мл. **ТЛР 2100****Альма Романа Пино Гриджио**

Alma Romana Pinot Grigio

Италия.

(п/сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 1800****«Вердиналь» Ла Манча**

«Verdinal», La Mancha

Испания.

(сух., 11,5%) 750 мл. **ТЛР 1900****Мисти Клифф Совиньон Блан**

Misty Cliff Sauvignon Blanc

Новая Зеландия.

(сух., 12,5%) 750 мл. **ТЛР 3200****РОЗОВОЕ ВИНО****Вилла Хаас Розе**

Villa Haas Rose

Австрия.

(сухое, 12%) 750 мл. **ТЛР 2500****КРАСНОЕ ВИНО****Вайнхаус Шнайдер****Дорнфелдер**

Weinhaus Schneider" Dornfelder

Германия.

(п/сух, 12,5%) 750 мл. **ТЛР 1900****Тиефганг Пино Нуар****Калкштейн**

Tiefgang Pinot Noir Kalkstein

Германия.

(сухое, 12%) 750 мл. **ТЛР 2400****Вилла Хаас Блауэр****Цвайгельт**

Villa Haas Blauer Zweigelt

Австрия.

(сух, 13,5%) 750 мл. **ТЛР 2500****Ла Ситель Ред**

La Sittelle Rouge

Франция.

(п/сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 2400****Круа де Ор Каберне****Совиньон**

Croix de Or Cabernet Sauvignon

Франция.

(сух, 12%) 750 мл. **ТЛР 2100****Ла Казада Санджовезе**

La Casada Sangiovese

Италия.

(сух., 11%) 750 мл. **ТЛР 1900****Альма Романа****Каберне Совиньон**

Alma Romana

Cabernet Sauvignon

Италия.

(п/сух., 13%) 750 мл. **ТЛР 1800****«Вердиналь» Ла Манча**

«Verdinal», La Mancha

Испания.

(сух., 12%) 750 мл. **ТЛР 1900****Матсу, «Эль Пикаро»**

Matsu «El Picaro» Toro DO

Испания.

(сух., 14,5%) 750 мл. **ТЛР 2400****Грэзинг Хог**

Grazing hog

ЮАР.

(сух., 13,5%) 750 мл. **ТЛР 1900****Грэм'с Файн Руби Порт**

Graham's Fine Ruby Port

Португалия.

Богатый насыщенный красный

цвет, наполнен ароматами

спелых красных ягод

(сладкое, 19%) 40 мл. **ТЛР 250****АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ  
ВИНА****МАРТИНИ**

MARTINI

Италия.

Фиеро/Fiero

Бьянко/Bianco

Россо/Rosso

Экстра Драй/Extra Dry

(16%) 80 мл. **ТЛР 350****ВИНО БОКАЛОМ**

Белое сухое

Красное сухое

White wine/Red wine

Италия.

150 мл. **ТЛР 350**

Глинтвейн

Италия.

150 мл. **ТЛР 320****ИГРИСТЫЕ ВИНА****МАРТИНИ Просекко DOC**

MARTINI Prosecco Doc

Италия.

(11,5%) 750 мл. **ТЛР 3800**(11,5%) 187 мл. **ТЛР 1150****МАРТИНИ Асти DOCG**

MARTINI Asti DOCG

Италия. (7%) 750 мл.

**ТЛР 3800****МАРТИНИ Просекко Розе**

MARTINI Prosecco Rose D.O.C.

Италия.

(9,5%) 750 мл. **ТЛР 3800****Ла Джойоза Фризанте**

La Gioiosa Frizzante

Италия.

(брют) 10% 750 мл. **ТЛР 2400****Урбан Рислинг Зект**

Urban Riesling Sekt

Германия.

(брют., алк. 12%) 750 мл. **ТЛР 2100****Альфабето**

Alfabeto

Италия.

(брют, п/сл, 11%) 750 мл. **ТЛР 1600****КОНЬЯК и БРЕНДИ****ФРАНЦИЯ****Курвуазье / Courvoisier**

VS 40 мл.

**ТЛР 720**

VSOP 40 мл.

**ТЛР 790****Мартель / Martell**

VS 40 мл.

**ТЛР 650**

VSOP 40 мл.

**ТЛР 750****ИСПАНИЯ****Торрес 5 Солера Резерва**

Torres 5 Solera Reserva

40 мл.

**ТЛР 350****АРМЕНИЯ****ARARAT**АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК  
1887ARARAT\*\*\*\*\* 40 мл. **ТЛР 380**ARARAT\*\*\* 40 мл. **ТЛР 350**АрАрАт Абрикос 40 мл. **ТЛР 350**АрАрАт Кофе 40 мл. **ТЛР 350**АрАрАт Черри 40 мл. **ТЛР 350**





## РОМ

США

**Гавана Клуб Анехо**  
Havana Club Anejo  
3 года / 3 Anos 40 мл. ТЛР **360**  
Эспесиаль / Especial 40 мл. ТЛР **430**

**Оакхарт Ориджинал**  
OakHeart Original  
(35%) 40 мл. ТЛР **320**

## ДЖИН

АНГЛИЯ

**БОМБЕЙ САПФИР**  
BOMBAY SAPPHIRE 40 мл. ТЛР **550**

**Бифитер / Beefeater Dry Gin**  
(40%) 40 мл. ТЛР **420**

## ВИСКИ

ШОТЛАНДИЯ

**Вильям Лоусон**  
WILLIAM LAWSON'S  
(40%) 40 мл. ТЛР **300**

**Вильям Лоусонс Супер Пряный**  
WILLIAM LAWSON'S SUPER SPICED  
(35%) 40 мл. ТЛР **300**

**Вильям Лоусонс Супер Чили**  
WILLIAM LAWSON'S SUPER CHILI  
(35%) 40 мл. ТЛР **300**

**Дюарс Уайт Лэйбл**  
DEWAR'S White Label  
(40%) 40 мл. ТЛР **370**

**Дюарс 8 лет**  
DEWAR'S 8 Y.O. CARIBBEAN  
SMOOTH (40%) 40 мл. ТЛР **390**

**Аберфелди 12 лет**  
ABERFELDY 12 Y.O.  
(40%) 40 мл. ТЛР **830**

**Каол Айла 12 лет / Caol Ila 12 Y.O.**  
(43%) 40 мл. ТЛР **950**

**Хайлэнд Парк / Highland Park**  
(40%) 40 мл. ТЛР **900**



**Баллантайнс / Ballantine's**  
Баллантайнс/Ballantines Finest  
(40%) 40 мл. ТЛР **380**

Баллантайнс Бурбон Финиш 7 лет  
Ballantine's Bourbon Finish 7 years  
(40%) 40 мл. ТЛР **450**

**Чивас Ригал / Chivas Regal**  
12 лет / 12 years (40%) 40 мл. ТЛР **620**  
18 лет / 18 years (40%) 40 мл. ТЛР **1200**

**Грейн 20 лет / Greign 20 Years Old**  
(40%) 40 мл. ТЛР **550**

## ВИСКИ

США

**Джек Дэниелс Олд №7**  
Jack Daniel's Old №7  
(40%) 40 мл. ТЛР **470**

**Джек Дэниелс Хани**  
Jack Daniel's Honey  
(40%) 40 мл. ТЛР **470**

**Джим Бим / JIM BEAM**  
Джим Бим/ Jim Beam  
(40%) 40 мл. ТЛР **350**

Джим Бим Ред Стаг/Jim Beam Red Stag  
(32,5%) 40 мл. ТЛР **350**

Джим Бим Эппл/Jim Beam Apple  
(32,5%) 40 мл. ТЛР **350**

**Вудфорд Резерв**  
Woodford Reserve  
(40%) 40 мл. ТЛР **650**

ИРЛАНДИЯ

**JAMESON**

**Джемесон / Jameson**  
Джемесон/Jameson (40%) 40 мл. ТЛР **420**  
Блэк Баррель/Black Barrel  
(40%) 40 мл. ТЛР **550**

**Бушмилс / Bushmills**  
(40%) 40 мл. ТЛР **390**

**Острые Козырьки**  
односолодовый  
Peaky Blinder Single Malt  
(40%) 40 мл. ТЛР **390**

**Острые Козырьки**  
Peaky Blinder (40%) 40 мл. ТЛР **350**

**Блэк Айриш**  
Black Irish (40%) 40 мл. ТЛР **420**

## ТЕКИЛА

МЕКСИКА

**Ольмека / Olmeca**  
Бланко/Blanco (38%) 40 мл. ТЛР **430**

Голд/Gold (38%) 40 мл. ТЛР **490**

## ШНАПС

АВСТРИЯ

**Бауэр / Bauer**  
(в ассортименте, 36%) 40 мл. ТЛР **450**

## АНИСОВАЯ НАСТОЙКА

ИТАЛИЯ

**Самбука Молилари**  
Sambuka Molinari (40%) 40 мл. ТЛР **400**

**Абсент Ксента**  
Abscent Xenta (70%) 40 мл. ТЛР **470**

## ВОДКА

ФИНЛЯНДИЯ

**FINLANDIA**

VODKA OF FINLAND

Финляндия Водка/Finlandia Vodka  
Финляндия Клюква/Finlandia cranberry  
Финляндия Грейпфрут/ Finlandia Grapefruit  
40 мл. ТЛР **290**

РОССИЯ

**ОНЕГИН /ONEGIN** 40 мл. ТЛР **330**

**Белуга Нобл**  
BELUGA Beluga Noble 40 мл. ТЛР **250**

**Белуга Трансатлантик**  
Beluga Transatlantic 40 мл. ТЛР **270**

**Сибирский Экспресс**  
Siberian Express 40 мл. ТЛР **190**

**Русский Стандарт**  
Russian Standard  
Ориджинал/Original 40 мл. ТЛР **150**

Платинум/Platinum 40 мл. ТЛР **190**

**Байкал /Baikal** 40 мл. ТЛР **120**

**Байкал**  
на кедровых орешках  
Baikal Pine Nut 40 мл. ТЛР **140**

**Хаски /Hasky** 40 мл. ТЛР **120**

## ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ

### ОНЕГИН ГУРМЭ

**Черная смородина,**  
ежевика, осаи  
20% 40 мл. ТЛР **330**

**Черноплодная рябина,**  
кедровый орех, бузина  
20% 40 мл. ТЛР **330**

**Курага, облепиха, физалис**  
20% 40 мл. ТЛР **330**

**Вишня, гранат**  
20% 40 мл. ТЛР **330**

**Грейпфрут 20%** 40 мл. ТЛР **330**

## ЛЕДЯНОЙ ШОТ

ICE COLD SHOT



**Егермайстер -18°C**  
Jagermeister

Германия.  
Jägermeister (35%) 40 мл. ТЛР **350**

**Вильям Лоусонс Чили Шот**  
WILLIAM LAWSON'S Chili Shot  
Шотландия 40 мл. ТЛР **270**

## ЛИКЕРЫ

**Карловарска Бехеровка**  
Karlovarska Becherovka  
Чехия. (38%) 40 мл. ТЛР **350**

**Белуга Хантинг / Beluga Hunting**  
Россия.

Травяной/Herbal (40%) 40 мл. ТЛР **270**

Ягодный/Berry (38%) 40 мл. ТЛР **270**



Я, Павел Цветков,  
рад представить винодельню Реликта.

СОЗДАЕМ НАСТОЯЩЕЕ ВИНО –  
ДЛЯ ИСТИННЫХ ЦЕНИТЕЛЕЙ.

Bier Haus рекомендует:

РЕЛИКТА ПИНО-БЛАН  
ШАРДОНЕ -1800.

Бел., сух (11,5%) 750 мл

РЕЛИКТА АНТЕЙ -1800.

Розовое, п/сух (12%) 750 мл

РЕЛИКТА КРАСНОСТОП  
САПЕРАВИ -1800.

Красное, сухое (12,5%) 750 мл



Реликта

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



## КОФЕ

Эспрессо 40 мл.	ТЛР 160
Эспрессо двойной 80 мл.	ТЛР 270
Американо 100 мл.	ТЛР 160
Капучино 160 мл.	ТЛР 240
Двойной капучино 300 мл.	ТЛР 280
Латте 210 мл.	ТЛР 250
Гляссе 170 мл.	ТЛР 280
Раф 160 мл.	ТЛР 270
Флэт уайт 160 мл.	ТЛР 290

## ЧАЙ

### ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

Чай Сибирский брусника, чабрец, мед, саган дайля 500 мл.	ТЛР 350
Сочная облепиха с медом, гвоздикой и корицей 500 мл.	ТЛР 350
Пряный апельсин черный чай, апельсин, лимон, бадьян, розмарин, мед 500 мл.	ТЛР 350
Чай Имбирный зеленый чай, имбирь, мед, лимон 500 мл.	ТЛР 350

### ЧАИ

Юннань / Yunnan классический черный чай 400 мл.	ТЛР 280
Инглиш Брекфаст English Brekfast черный чай 400 мл.	ТЛР 280
Эрл Грей / Earl Grey высокогорный черный чай с натуральным бергамотом 400 мл.	ТЛР 280
Пуэр Ан Бао Pu Er An-Bao черный земляной 400 мл.	ТЛР 280
Сенча Сенпай Sencha Senpai изысканный и ароматный зеленый чай 400 мл.	ТЛР 280
Молочный улун Milk oolong зеленый чай 400 мл.	ТЛР 280
Жасминовый чай Jasmine Tea тонкий аромат цветов жасмина в сочетании с нежным вкусом зеленого чая 400 мл.	ТЛР 280
Манила Манго / Manila Mango Фруктовый напиток с кусочками сладкого манго и сочного ананаса, с нотками сливочной ванили 400 мл.	ТЛР 280
Палм Бич / Palm Beach фруктовый купаж на основе суданской розы со спелой черешней и кусочками клубники 400 мл.	ТЛР 280
Горные травы Mountain Herbs чай черный, чабрец 400 мл.	ТЛР 280

## КОКТЕЙЛИ

Гавана Мохито Ром Гавана Клуб Аньехо, минеральная вода, мята, лайм 250 мл.	ТЛР 390
Формула Оакхарт Ром Оакхарт Ориджинал, апельсиновый фреш, вермут 200 мл.	ТЛР 370
Мохито безалкогольный минеральная вода, лайм, мята 250 мл.	ТЛР 220
Апероль-шприц Ликер Апероль, MARTINI Prosecco D.O.C., минеральная вода 285 мл.	ТЛР 590
Мартини Фиеро-Тоник MARTINI Fiero, тоник, апельсин 150 мл.	ТЛР 390
Мартини Бьянко-Тоник MARTINI Bianco, тоник, лайм 150 мл.	ТЛР 390
Вильям Лоусонс Кола WILLIAM LAWSON'S, кока-кола 150 мл.	ТЛР 330
Лонг Айленд Айс Ти Ром, текила, джин, ликер, водка, кола, лимонный сок 340 мл. 200 мл.	ТЛР 650 ТЛР 320
Негрони МАРТИНИ Россо, Кампари Биттер, джин 90 мл.	ТЛР 490
Бомбей Тоник Джин Бомбей Сапфир, тоник, лайм 200 мл.	ТЛР 590
В-52 Калуа, Бейлиз, Куантро 45 мл.	ТЛР 420
Белуга Хантинг Кола Beluga Hunting Herbal, кола, лимонный сок 300 мл.	ТЛР 340
Молочный Молоко, пломбир 200 мл.	ТЛР 230
Молочный с сиропом в ассортименте 220 мл.	ТЛР 250

Все народные сказки: про ходячие избушки, про водяного и лешего, про говорящих лягушек в действительности написаны грибниками.

Женщина, которая разговаривает по телефону с подружкой менее полутора часов, может считаться крайне замкнутой.

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ И СОКИ

### ЛИМОНАДЫ

Апельсиновый 350 мл.	ТЛР 280
Грейпфрутовый 350 мл.	ТЛР 320
Лимонный 350 мл.	ТЛР 320

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми Borjomi 500 мл.	ТЛР 290
Минеральная вода «Baikal Reserve» Mineral water «Baikal Reserve» 530 мл.	ТЛР 200
Природная питьевая вода «Baikal Pearl» Natural pure water «Baikal Pearl» 530 мл.	ТЛР 200

### ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



Rich-Кола 330 мл.	ТЛР 200
Rich тоник 330 мл.	ТЛР 200
Добрый Апельсин 330 мл.	ТЛР 200
Лимон-лайм 330 мл.	ТЛР 200

### СОК RICH

в ассортименте 200 мл.	ТЛР 220
1 л.	ТЛР 380

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Фруктовые/овощные Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, лимонный, сельдереевый, свекольный, морковный, томатный 200 мл.	ТЛР 330
Морс клюквенный 200 мл.	ТЛР 80
1 л.	ТЛР 400

Самый простой способ продвинуть свой бизнес -

# СНЯТЬ РЕКЛАМУ

Вместе с нами

**METRIKA  
PRODUCTION**

Подсветим ваши сильные стороны

 +7 (902) 577-25-53  [www.metrikapro.ru](http://www.metrikapro.ru) @ metrikapro

пивной ресторан  
**Bier Haus**

**Главный редактор:**  
Павел Поляков  
**Выпускающий редактор:**  
Мария Казакулова

**Корректоры:**  
Киселев Алексей  
Анна Кофтун

**Адрес редакции:**  
г. Иркутск  
ул. Академическая, 3  
тел.: (3952) 706-511

**E-mail:**  
[restaurants@materik.com](mailto:restaurants@materik.com)

Адреса ресторанов: г. Иркутск, ул. Грязнова, 1, тел.: (3952) 55-05-55  
Ваши пожелания являются ценными для нашей работы. Ждем отзывы и предложения на e-mail: [restaurants@materik.com](mailto:restaurants@materik.com)

Отпечатано в ИП Бобрунов. Тираж 250 экз.