

Hartopus
FEST



СЕТЫ ФЕСТИВАЛЯ

Готовое предложение для компании или для двоих :
закуска, горячее и пиво по одной цене. Пиво - из основной барной карты.



К первой кружке

Щёчки холодного копчения +
Огурцы в «бурбоне» +
Натюрлих светлое 0,5 л

1190
выгода 180



Фестивальный

Бургер "Хаммель" +
Молодые кабачки на огне +
Натюрлих темное 0,5 л

1690
выгода 200



На двоих

Баранина с тыквой
и брусникой +
Жареха по-деревенски +
Два Натюрлих светлого 0,5 л

3590
выгода 470

Щёчки холодного копчения

в пикантном маринаде

100 г **490**



Рекомендуем
Натюрлих
светлое нефilterованное
500 мл **490**

Зельц

традиционное блюдо из говядины
с маринадами, хреном и горчицей

250 г **790**

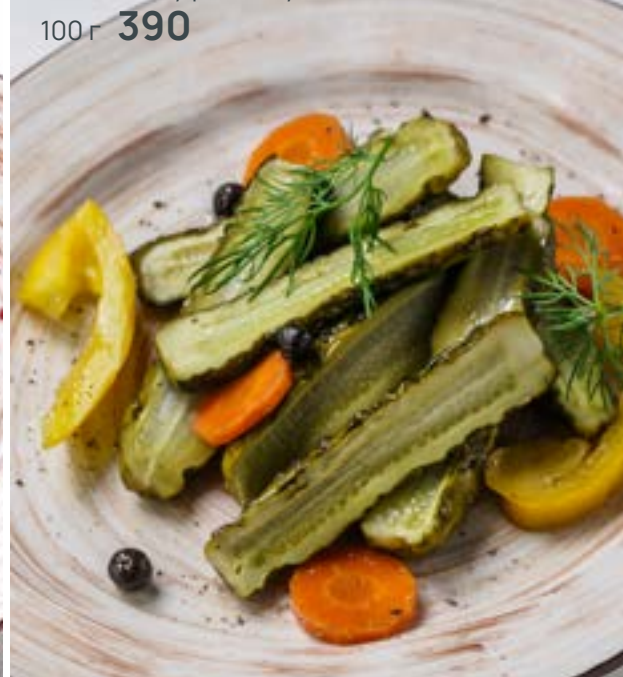


Рекомендуем
Радебергер
светлое filterованное
500 мл **770**

Огурцы в «бурбоне»

по особому рецепту

100 г **390**



Рекомендуем
Штигль
светлое filterованное
500 мл **700**

**Мойва
холодного копчения**

на печеном картофеле с яйцом,
красным луком и огурцом

150 г **490**

Рекомендуем

Шлици хеллес

светлое фильтрованное

500 мл **530**

Буженина из баранины

с черемшой, маринованным
чесноком и дачной аджикой

170 г **980**

Рекомендуем

Ребел

светлое фильтрованное

500 мл **690**

Стейк-салат с говядиной

микс салатных листьев и нежной вырезки из говядины, авокадо, сладкого томата, ананаса, кукурузы и хрустящего начос под кунжутной заправкой

230 г **1190**



Рекомендуем

Штигль

светлое фильтрованное

500 мл **700**

Салат с уткой и сыром халуми

микс салатных листьев с сыровяленой утиной грудкой, апельсином, персиком и томатом под медовой заправкой с добавлением малинового пюре и кедрового ореха

270 г **890**



Рекомендуем
Гордон Файв
светлое фильтрованное
500 мл **790**

Салат Гамбургский

сельдь в горчичном соусе, яблоко и красный лук, яйцо и тосты с рассольным сыром, редисом и зеленым луком

250 г **690**



Рекомендуем
Шофферхоффер
светлое нефilterованное
500 мл **690**



Молодые кабачки
на огне с йогуртовым соусом
200 г **450**

Рекомендуем
Натюрлих
светлое нефilterованное
500 мл **490**

Баранина с тыквой и брусникой

длительного томления с запеченной тыквой,
шпинатом и брусничным соусом

380 г **1890**

ВЫБОР ШЕФА

Рекомендуем

Эббе брюн

темный эль

500 мл **530**

Жарёха по-деревенски

молодой картофель с вырезкой
из говядины, вешенками и репчатым луком,
обжаренным до золотистой корочки
на сливочном масле

350 г **1190**

Рекомендуем

Хофброй

светлое фильтрованное

500 мл **850**

Пастицио

традиционное греческое блюдо с пенне и ароматным фаршем с добавлением сочных томатов и специй под соусом «бешамель» и золотистой сырной корочкой

350 г **790**

Рекомендуем

Штигль

светлое фильтрованное

500 мл **700**

Пара мясных тефтелей

с овощами, томленные в ароматном томатном соусе, с картофельным пюре, шпинатом и тертым пармезаном

170 г **750**

Рекомендуем

Натюрлих

темное фильтрованное

500 мл **490**

Бургер «Хаммель»

с котлетой из баранины, печеным болгарским перцем, томатами и йогуртовым соусом

300 г **950**



Рекомендуем

Радебергер

светлое фильтрованное

500 мл **770**

Бургер с камамбером

булочка бриошь, салат айсберг, авокадо и камамбер в хрустящей панировке с пикантным соусом из вишни и рукколой

350 г **1020**



Рекомендуем

Руж де Брабант

вишневое фильтрованное

500 мл **750**

Профитроли

воздушные мини профитроли из тонкого заварного теста с нежным сливочным кремом и темным шоколадом

150 г **550**



Рекомендуем

Эббе брюн

темный эль

500 мл **530**

Камамбер на углях

С пикантным вишневым соусом и чабаттой

150 г **890**



Рекомендуем

Руж де Брабант

вишневое фильтрованное

500 мл **750**



Является рекламным материалом.
Полная информация находится у администратора.