



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС

TWO MORE BEERS



ЗАКУСКИ "5 MIN"



7,20€

Ассорти из пяти видов пикантных орехов

Разноцветные орешки

Особый миндаль Marcona с морской солью

Арахис с васаби

Ассорти из пяти разных видов овощных чипсов

Вобла

Beef Jerky в стиле "A.J."

Вяленая рыба и кальмары с хрустящими водорослями

Хрустящие куриные шкурки

Чипсы из шкурок лосося, жареные во фритюре

Чипсы из настоящего пармезана

Ассорти из трёх видов маринованных оливок



ЗАКУСКИ "FORK & KNIFE"



Плавленный сыр Camembert, подаётся с жареными тостами (180 г)

9,80€

Жареный во фритюре сыр чеддер с тостом

8,30€

Запеченный в углях картофель с копченой форелью, икрой форели и сметаной

9,80€

Кесадила с курицей, томатами, сыром и соусом гуакамоле

14,90€

Говяжий тартар в стиле "Two More Beers"

13,70€

"Jameson's Balls" – кусочки опаленных в виски бычьих яичек в пикантной томатной сальсе

8,90€

Начос с телячьими щечками, сырным соусом и халапеньо

13,70€

Колбаска chorizo, сдобренная перцем чили и жареным картофелем

10,20€

Beer place МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" на гриле вегетарианский 10,40€

Салат "Цезарь" на гриле:

- † с беконом 13,70€
- † со свинными рёбрышками 13,70€
- † с курицей-гриль 13,70€
- † с тушёными говяжьими щёчками 13,70€
- † с тигровыми креветками 14,40€

Теплый салат с утиным конфи, яичной лапшой, стручковой фасолью, паприкой, авокадо и соусом из сезама 14,80€

Листовой салат с маринованной сельдью в соусе из хрена, картофелем, луком, корнишонами и сухариками из ржаного хлеба 10,60€

СУПЫ

Суп из квашеной капусты с копчёной свиной рулькой и крупой 8,50€

Пикантный суп-гуляш из баранины с перцем чили 12,90€

Луковый суп на говяжьем бульоне с портером, мозговой косточкой и шапочкой из теста 9,50€

ДЛЯ ДВОИХ И БОЛЕЕ

Ассорти холодных закусок с разными сырами и мясом (500 г) 27,00€

Ассорти из малосолёной, маринованной, жареной и копченой рыбы и морепродуктов (500 г) 29,00€

"Too Good Deal" – теплое мясное ассорти, подается с овощами-гриль, картофельными чипсами и соусом Demi-Glace 46,00€

Свиная рулька с тушёной капустой, картофелем, жареным на утином жире, и винным соусом (1,5 кг) 48,00€

Говяжий "Tri-tip" сирлоин с овощами-гриль и соусом Demi-Glace (1,5 кг) 78,00€

ЗАКУСКИ "HAND TO MOUTH"



Чесночные сухарики из трёх видов хлеба с тмином и йогуртовым соусом 5,50€

Сыр моцарелла с копчёной паприкой в хрустящей панировке 6,90€

Сладкий картофель фри, подаётся с домашним майонезом чили 5,80€

Шампиньоны фаршированные копчёным сыром Deviqkalni 7,80€

Луковые кольца в пивном кляре из пива Weihenstephaner 6,20€

Куриные нагетсы с кайенским перцем 8,40€

Куриные крылышки Buffalo в глазури из сладкого чили 7,60€

Свиное ухо, жареное во фритюре с кайенским перцем 6,80€

Хрустящее свиное подбрюшье с чили 6,50€

Жареные во фритюре средиземноморские сардины 7,80€

Коктейльные креветки в панцире, жареные с имбирем, лаймом и кинзой 9,80€

Традиционный немецкий крендель "Bretzel" с маслом 3,90€

Каравай цельнозернового хлеба, подается с пивным маслом 4,50€



СОУСЫ

2,50€

Соус из запечённого чеснока

Ремулад с яблоками и сельдереем

Домашний майонез чили

Соус из копчёной форели

Аджика

Соус из сыра чеддер

Ткемали (сливовый соус)

Соус из копчёного яблока

Соус тартар

Соус Teriyaki

Домашний майонез

Домашний томатный соус

Соус Dog Blue

Брусничный соус

Соус из йогурта с зеленью и чесноком

Hot sweet cherry соус в стиле A.J.

Гуакамоле



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС

TWO MORE BEERS

МЯСО

Бургер из DRY AGED говядины с сыром, беконом, свежими овощами и маринованными огурцами, подается с картофелем фрит	16,40€
Острый бургер из DRY AGED говядины с сыром чеддер, свежими овощами, маринованными огурцами, халапеньо и домашним соусом чили, подается с картофелем фри	16,40€
«ОЛЕНЬ В ВАФЛЮ» – бургер из оленины в картофельной вафле с конопляными семечками, брусникой и копченым сыром, подается с картофельными чипсами	18,90€
Cruffin-БУРГЕР с куриной печенью, карамелизированным беконом, латгальским салатом, жареным луком и соусом Dog Blue, подается со бататом фри	14,90€
Свинные рёбрышки, подаются с запечённым картофелем (500 г):	19,60€
<ul style="list-style-type: none"> ‣ в глазури GUINNESS ‣ в глазури из Рижского бальзама ‣ в чесночной глазури ‣ в острой глазури из халапеньо 	
Стейк Ribeye с картофельным пюре и соусом из боровиков и Demi-Glace(300 г)	32,60€
Цыплёнок-табака с хумусом и маринованными баклажанами	19,80€

Полметра домашней колбасы, подается на деревянной доске с картофелем, запечённым в морской соли, ассорти из солений, тушёной капустой, чесночным багетом, зеленью и двумя видами соусов

		Закажите дополнительно:
‣ Колбаска из оленины	29,50€	+0,5 м 18,00€
‣ Колбаска из баранины	26,50€	+0,5 м 14,00€
‣ Чесночная свиная колбаска	24,50€	+0,5 м 10,00€



PAIRING BEER



ПОПРОБУЙ МЕСТНОЕ!

Жареные во фритюре шарики из серого гороха с козьим сыром, коноплей, ржаным хлебом и соусом из копчёной форели	7,50€
Деревенская кровяная колбаса, подаётся с брусничным соусом, картофельным пюре и тушеным в вине луком	10,80€
Традиционным способом приготовленная тушёнка из лося, с хлебом кирпичик", в горячем или холодном виде	11,70€
Минога (1 шт.) с кремом из хрена (только в сезон)	9,90€
Шпроты из балтийского моря с лимонно-творожным пончиком и яблочно-сельдерейным ремуладом	8,90€
Тартар из солёной сельди с творогом и зеленью, маринованным луком и картофелем	10,80€
Суп из квашеной капусты с копчёной свиной рулькой и крупой	8,50€
Жареные пельмени с начинкой из Смилтенской оленины с соусом из боровиков, копчёным сыром и фундуком	14,70€
Десерт из ржаного хлеба с шоколадом, клюквенным вареньем и взбитыми сливками	8,20€

РЫБА

TRENDY бургер с мягкопанцирным крабом, с запечёнными авокадо и манго, подаётся с бататом фри	24,70€
Стейк из лосося на гриле с картофельными ньокки с базиликом, шпинатом и маслом чоризо	22,80€
Целая камбала, обжаренная в лимонном масле, с диким рисом, брокколи на пару и соусом из лимонного масла и каперсов	18,50€
Fish&Chips из атлантической трески с соусом тартар и тушённым в масле зелёным горошком	17,90€
Креветки пиль-пиль с чесноком, чоризо, копченой паприкой и петрушкой, подаются с хлебной гренкой	23,50€
Котелок с тушёными мидиями (800 г), подаётся с французским картофелем, майонезом и жареным багетом:	28,00€
<ul style="list-style-type: none"> ‣ в соусе из белого вина с овощами ‣ с томатами, чесноком и перцем чили ‣ с кокосовым маслом, лимонной травой и листьями лайма 	

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Фаршированный гриб портобелло с черной чечевицей белуга, пармезаном, хумусом, песто из сушеных на солнце томатов и соусом из базилика	13,80€
Веганский бургер Beyond с сыром, портобелло, сальсой из вяленых помидоров и веганским майонезом, подается с овощами фри	16,80€
Паста пенне с грибами и шпинатом в сырno-сливочном соусе с трюфельным маслом	13,80€

ДЕСЕРТЫ

Яблочный штрудель с ванильным соусом, мороженым и маринованными в вине ягодами	8,20€
Шоколадный пончик-бургер с земляникой, мятой, желе из маракуйи и апельсинов, чатни из манго, карамельным соусом и семечками сезама	
Маринованная в вишневом пиве груша с мороженым honeysomb и солодом	
Десерт из ржаного хлеба с шоколадом, клюквенным вареньем и взбитыми сливками	
Beeramisu, приготовленный из темного пива и шоколада, подается с маринованным кумкватом	

BEER TASTING SET

‣ + ‣ + ‣ x 100мл	9,00€
‣ + ‣ + ‣ + ‣ + ‣ x 100мл	12,50€
‣ + ‣ + ‣ + ‣ + ‣ x 100мл + закуски	27,00€
‣ + ‣ + ‣ + ‣ + ‣ x 300мл + меню из 5 блюд	55,00€