



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС

TWO MORE BEERS



ЗАКУСКИ "5 MIN"

Ассорти из пяти видов пикантных орехов	5,50€
Особый миндаль Marcona с морской солью	5,50€
Арахис с васаби	5,50€
Ассорти из трёх видов маринованных оливок	5,50€
Ассорти из пяти разных видов овощных чипсов	5,50€
Чипсы из настоящего пармезана	5,50€
Хрустящие куриные шкурки	5,90€
Beef Jerky в стиле "A.J."	5,90€
Чипсы из шкурок рыбы, жареные во фритюре	5,50€
Вобла	5,90€
Вяленая рыба и кальмары с хрустящими водорослями	5,90€



ЗАКУСКИ "FORK & KNIFE"

Плавленый сыр Camembert, подаётся с жареными тостами (180g)	10,00€
Жаренный во фритюре сыр чеддер с тостом	8,90€
Запечённый в углях картофель с копченой форелью, икрой форели и сметаной	11,20€
Кесадилья с курицей, томатами, сыром и соусом гуакамоле	14,90€
Говяжий тартар в стиле "Two More Beers"	13,70€
"Jameson's Balls" – кусочки опалённых в виски бычьих яичек в пикантной томатной сальсе	10,80€
Начос с телячьими щёчками, сырным соусом и халапеньо	13,70€

Beer place МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" на гриле вегетарианский	11,40€
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 15,80€

Листовой салат с маринованной сельдью в соусе из хрена, картофеля, луком, корнишонами и сухариками из ржаного хлеба 12,60€

СУПЫ

Холодный томатный суп Гаспачо с овощами, оливками и поджаренным хлебом чабатта	9,80€
Холодный томатный суп Гаспачо с копченым филе форели, овощами, оливками и поджаренным хлебом чабатта	11,90€
Пикантный суп-гуляш из баранины с перцем чили	12,90€
Суп из квашенной капусты с копчёной свиной рулькой и крупой	9,50€

ДЛЯ ДВОИХ И БОЛЕЕ

Ассорти холодных закусок с разными сырами и мясом (500г)	27,00€
Ассорти из малосоленой, маринованной, жареной и копченой рыбы и морепродуктов (500г)	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, жаренным на утином жире, и винным соусом (1.5кг)	48,00€
Говяжий "Tri-tip" сирлоин с овощами-гриль и соусом Demi-Glace (1.5кг)	78,00€

ЗАКУСКИ "HAND TO MOUTH"

Чесночные сухарики из трёх видов хлеба с тмином и йогуртовым соусом	6,80€
Сыр моцарелла с копчёной паприкой в хрустящей панировке	7,40€
Сладкий картофель фри, подаётся с домашним майонезом чили	6,50€
Шампиньоны фаршированные копчёным сыром Devizkalni	7,80€
Луковые кольца в пивном кляре из пива Weihenstephaner	7,20€
Куриные нагетсы с кайенским перцем	8,40€
Куриные крылышки Buffalo в глазури из сладкого чили	8,60€
Свиное ухо, жаренное во фритюре с кайенским перцем	6,80€
Хрустящее свиное подбрюшье с чили	6,80€
Жаренные во фритюре средиземноморские сардины	8,80€
Традиционный немецкий крендель "Bretzel" с маслом	3,90€
Каравай цельнозернового хлеба, подается с пивным маслом	4,50€



СОУСЫ

Соус из запечённого чеснока	2,50€
Домашний майонез чили	
Аджика	
Соус тартар	
Домашний майонез	
Соус Dor Blue	
Соус из йогурта с зеленью и чесноком	
Гуакамоле	
Ремулад с яблоками и сельдереем	
Соус из копчённой форели	
Соус из сыра чеддер	
Соус из копчёного яблока	
Соус Teriyaki	
Домашний томатный соус	
Брусничный соус	
Hot sweet cherry соус в стиле A.J.	



МЯСО

Бургер из DRY AGED говядины с сыром, беконом, свежими овощами и маринованными огурцами, подается с картофелем фри 17,90€

Острый бургер из DRY AGED говядины с сыром чеддер, свежими овощами, маринованными огурцами, халапеньо и домашним соусом чили, подается с картофелем фри 17,90€

«ОЛЕНЬ В ВАФЛЮ» – бургер из оленины в картофельной вафле с конопляными семечками, брусникой и копченым сыром, подается с картофельными чипсами 21,40€

CRUFFIN-бургер с куриной печенью, карамелизированным беконом, латгальским салатом, луком-шалотом, приготовленным в вине и соусом Dog Blue, подается с бататом фри 15,90€

Черный бургер с кровяной колбасой, маринованным луком и огурцами, брусникой и соусом тартар, подается со сладким картофелем фри 16,90€

Свинные рёбрышки, подаются с запечённым картофелем (500г): 22,80€

- † в глазури GUINNESS
- † в глазури из Рижского бальзама
- † в чесночной глазури
- † в острой глазури из халапеньо

Стейк Ribeye с картофельным пюре, корнеплодами, и соусом из боровиков и Demi-Glace (300г) 33,60€

Тушеная баранья нога в соусе из красного вина с фасолевым соте, фенхелем и вялеными томатами 24,50€

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 мяса быка	26,50€	+0,5 м	14,00€
† Чесночная свиная колбаска	24,50€	+0,5 м	10,00€



PAIRING BEER



ПОПРОБУЙ МЕСТНОЕ!

Жаренные во фритюре шарики из серого гороха с козьим сыром, коноплей, ржаным хлебом и соусом из копчённой форели 7,50€

Деревенская кровяная колбаса, подаётся с брусничным соусом, картофельным пюре и тушённым в вине луком 11,50€

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) 10,80€

Шпрота 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 квашенной капусты с копчёной свиной рулькой и крупой 9,50€

Жареные пельмени с начинкой из Смилтенской оленины с соусом из боровиков, копчёным сыром и фундуком 14,70€

Классический Курземский Скандраусис подается с сорбетом из черной смородины, шоколадом и взбитой сметаной 7,50€

РЫБА

CRUFFIN-бургер с тигровыми креветками, гуакамоле, ананасом на гриле и соусом бурбон, подается с картофелем фри и ванильным майонезом 18,90€

Стейк из лосося на гриле с картофельными ньокки с базиликом, шпинатом и маслом чоризо 23,80€

Целая камбала, обжаренная в лимонном масле, с диким рисом, брокколи на пару и соусом из лимонного масла и каперсов 19,50€

Fish & Chips из атлантической трески с соусом тартар и тушеным в масле зелёным горошком 17,90€

Креветки пиль-пиль с чесноком, чоризо, копчёной паприкой и петрушкой, подаются с хлебной греноккой 23,50€

Котелок с тушёными мидиями (800 г), подаётся с французским картофелем, майонезом и жареным багетом: 28,00€

- † 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 чёрной чечевицей белуга, пармезаном, хумусом, песто из сушёных на солнце томатов и соусом из базилика 14,80€

Веганский бургер Beyond с сыром, портобелло, сальсой из вяленых помидоров и веганским Бургерным соусом, подается со бататом фри 17,90€

Паста пенне с грибами и шпинатом в сырno-сливочном соусе с трюфельным маслом 13,80€

ДЕСЕРТЫ

Beeramisu, приготовленный из темного пива и шоколада, подается с маринованным кумкватом 8,50€

Яблочный штрудель с ванильным соусом, мороженым и маринованными в вине ягодами

Карпаччо из ананасов в маринаде «Кампари» подается с малиновым сорбетом и гелем лайма

