



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 с пармезаном и морской солью	5,90€
Beef Jerky в стиле "A.J."	5,90€
Жареные во фритюре чипсы из шкурок рыбы, с порошком вакаме, лимоном и морской солью	5,50€
Вобла	5,90€
Вяленая рыба и кальмары с хрустящими водорослями	5,90€



**MASTERS
OF
BEER**

ЗАКУСКИ "FORK & KNIFE"


 Тартар из солёной сельди с творогом и зеленью, маринованным луком и картофелем	10,80€
 Минога (1 шт.) с кремом из хрена (только в сезон)	10,80€
 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€
Плавленый сыр Camembert, подаётся с жареными тостами (180г)	10,80€
Жаренный во фритюре острый сыр чеддер с тостом	8,90€
Запечённый в углях картофель с копченой форелью, икрой форели и сметаной	11,20€
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€
Кесадила с курицей, томатами, сыром и соусом гуакамоле	14,90€

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, картофелем, луком, корнишонами и сухариками из ржаного хлеба	12,60€

СУПЫ

Сливочный суп из морепродуктов	13,50€
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 малосолёной, маринованной, жареной и копченой рыбы и морепродуктов (500г)	29,00€
Целое филе форели горячего копчения, брокколини, йогуртовый соус, дикий рис с вялеными томатами и шпинатом, лимонное масло гхи с каперсами (1кг)	75,00€
"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" сирлойн с соусом Demi-Glace, овощами-гриль и запечённым картофелем (1,5кг)	78,00€

ЗАКУСКИ "HAND TO MOUTH"

 Чесночные сухарики из трёх видов хлеба с тмином и йогуртовым соусом	6,80€
 Жаренный во фритюре фалафель из серого гороха с козьим сыром, коноплей, ржаным хлебом и соусом из копчённой форели	7,50€
 Свиное ухо, жаренное во фритюре с кайенским перцем	6,80€
 Хрустящие мини-салаки с соусом тартар	7,00€
 Шпрота из Балтийского моря с лимонно-творожным пончиком и яблочно-сельдерейным ремуладом	8,90€
Сырные палочки моцарелла моцарелла с копчёной паприкой в хрустящей панировке с Брусничным соусом	7,85€
Сладкий картофель фри, подаётся с домашним майонезом чили	6,50€
Шампиньоны фаршированные копчёным сыром Devīņkalni с йогуртовым соусом	8,35€
Луковые кольца в пивном кляре из пива Weihenstephaner с соусом из сыра чеддер	7,75€
Куриные нагетсы с кайенским перцем с соусом "Hot sweet cherry"	8,90€
Куриные крылышки Buffalo в глазури из сладкого чили с соусом Dor Blue	8,60€
Devil's hot wings (острые куриные крылышки)	8,60€
Хрустящее свиное подбрюшье с чили с соусом из копчённой форели	6,90€
Жаренные во фритюре средиземноморские сардины	8,80€
Традиционный немецкий крендель "Bretzel" с пивным маслом	3,90€
Каравай цельнозернового хлеба, подается с пивным маслом	4,50€

СОУСЫ

Соус из запечённого чеснока	2,50€
Домашний майонез чили	Ремулад с яблоками и сельдереем
Аджика	Соус из копчённой форели
Соус тартар	Соус из сыра чеддер
Домашний майонез	Соус из копчёного яблока
Соус Dor Blue	Соус Teriyaki
Соус из йогурта с зеленью и чесноком	Домашний томатный соус
Сальса гуакамоле	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€
- Бургер со свиной в булочке с латгальским салатом, салатом из капусты, жареным луком, соусом из бурбона, подается с бататом фри 17,50€

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

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

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

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€

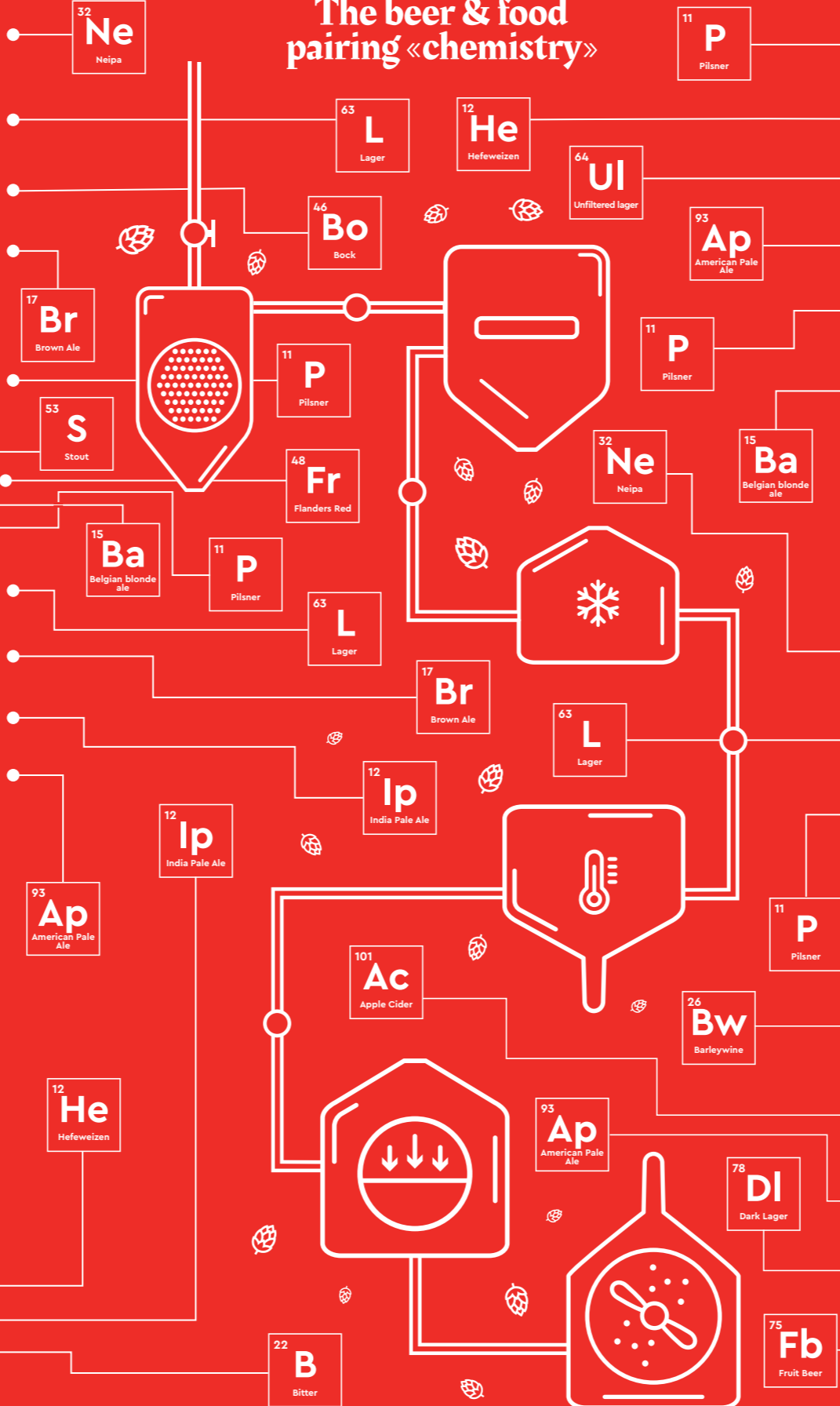


I wonder if there's a beer somewhere out there thinking about me too.

IV Полметра домашей 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 m 18,00€
Колбаска из мяса быка	26,50€	+0,5 m 14,00€
Чесночная свиная колбаска	24,50€	+0,5 m 10,00€

The beer & food pairing «chemistry»



РЫБА

- CRUFFIN-бургер с тигровыми креветками, гуакамоле, ананасом на гриле и соусом бурбон, подается с картофелем фри и ванильным майонезом 18,90€
- Гриль-стейк из лосося, картофельные ньокки в базиликово-шпинатном соусе, приготовленный на пару рак, масло с 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 гренкой 23,50€
- Котелок с тушёными мидиями (800г), 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 8,50€
- Карпаччо из ананасов в маринаде "Кампари" подается с малиновым сорбетом и гелем лайма 8,50€
- Дымный теплый пудинг Sticky Toffee с финиками и ванильным мороженым 8,50€
- Классический Курземский Скандраусис подается с сорбетом из черной смородины, шоколадом и взбитой сметаной 7,50€



*Традиционные блюда гарантированы.