

**Пивной ресторан**

**Budweiser  
Budvar**

**Большой выбор оригинального разливного  
немецкого и чешского пива, элитных вин и крепких  
алкогольных напитков.**

**Настоящее чешское пиво прямо из Чехии!!**

**т. +996 (312) 661-009 (104)  
Пр. Чуй, 213. Кинотеатр «Россия»**

**Мы ждем Вас и всегда Вам рады в нашем  
пивном ресторане:**

**С 9.00 до ...**

**Холодные Закуски**  
*от пивного ресторана «БУДВАЙЗЕР»*

**Икра красная**

50/20/30

*Икра красная с тостами и сливочным маслом.*

**180 с.**

**Мясное ассорти**

320/50/10

*Ассорти из мясной нарезки: рулет из куриной грудки, отварной язык, копченая конина и нежная телятина с хреном - отличная закуска на Вашем столе.*

**420 с.**

**Домашние копчености и колбасы**

320/50/50

*Нарезка из домашних колбас и копченостей: колбаса домашняя, сальтисон, колбаса печеночная, ребрышки свиные копченые и все это с горчицей и хреном. Незаменимая закуска к пиву и водочке.*

**350 с.**

**Бастурма в нарезке**

100/50

*Бастурма хорошо подходит как закуска к водочке и к пиву.*

*Подается в нарезке, с кешью*

**250 с.**

**Маринованный лосось с цедрой лимона**

150/50

*Лосось, засоленный по старинному рецепту поморов. Прекрасная закуска под пиво и водочку.*

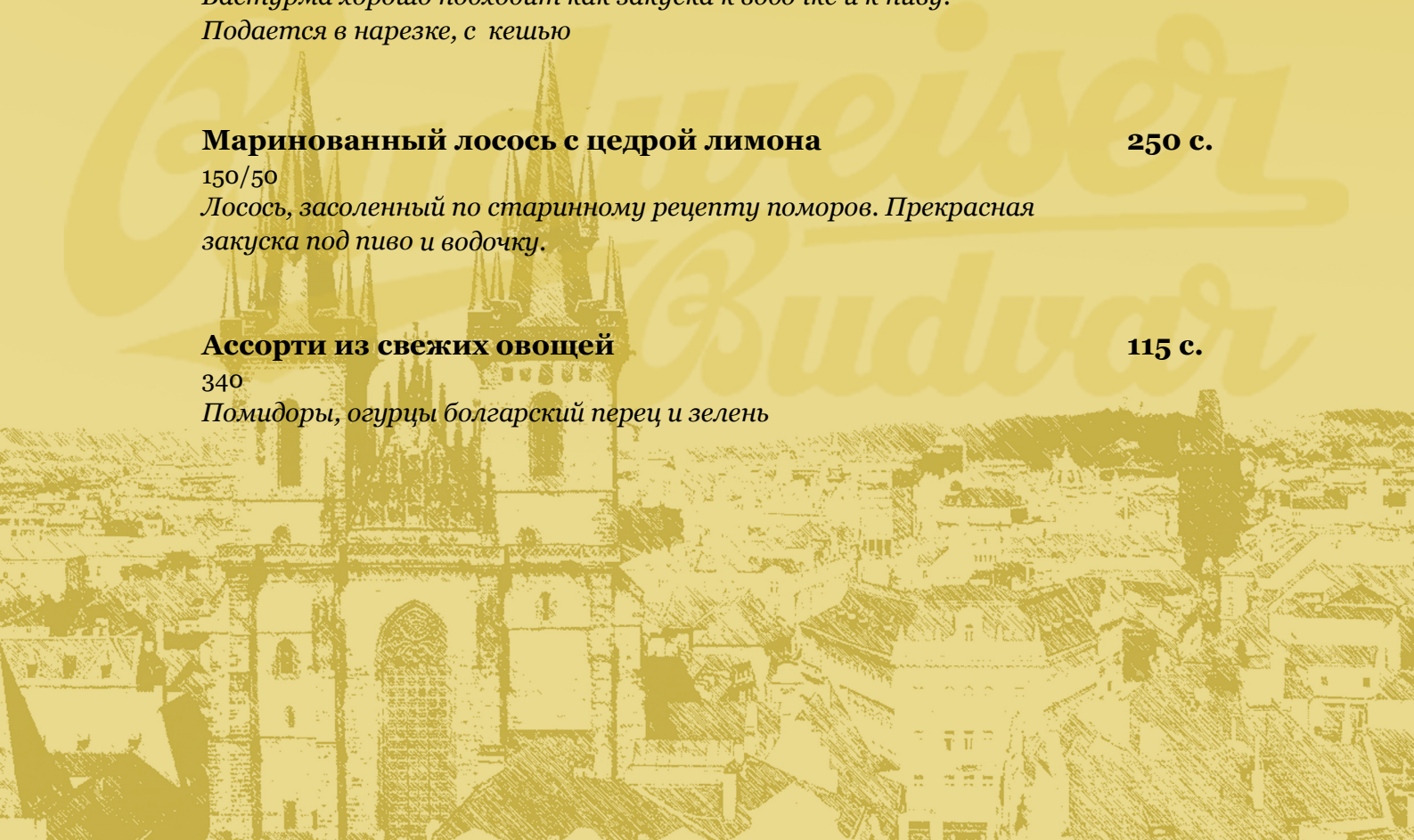
**250 с.**

**Ассорти из свежих овощей**

340

*Помидоры, огурцы болгарский перец и зелень*

**115 с.**



**Филе балтийской сельди****150 с.**

150/125

*Аппетитное филе сельди с луком и горячей картошечкой.**Незаменимая закуска под водочку.**Многие предпочитают именно эту закуску под свежее пиво.***Колбаски "Остренькие"****200 с.**

150/5

*Холодная закуска из колбасок паперонни, кайзервурст.**Замечательно сочетается с пивом и крепкими напитками.***Тарелка сыров****245 с.**

210/50/70

*Сырная нарезка: сыр Бри, козий сыр, чечел с орехом кешью**и виноградом на одной тарелке.***Маслята маринованные****150 с.**

150/35

*Только отборные маринованные маслята. Грибочки подаются с**луком и зеленью.***Ассорти из солений и маринадов****230 с.**

410/50

*Маринованные огурцы и помидоры с квашеной капустой и**солеными грибочками. Отличная закуска ценителям водки***Рыбное ассорти****510 с.**

210/30/10/20

*Прекрасная нарезка: семга слабосоленая и копченая, эсколар копченый,**красная икра, лимон, немного сливочного масла и зелень. Приятная**закуска и под пиво и под водку.***Салаты****от пивного ресторана "БУДВАЙЗЕР"****Салат "БАВАРИЯ"****180 с.**

250/10

*Наш фирменный салат из нежного телячьего языка, грибов*

и утиной грудинки с кусочками апельсина на ложе салата.  
Блюдо от шеф-повара!

**Салат “Талер” – изысканный вкус пражской кухни** **170 с.**

340

Мясо говядины, в сочетании с корнишонами, болгарским ароматным перцем, приправленный фирменным соусом.  
Отличное начало любой трапезы в нашем ресторане.

**Салат " БУДВАР" - блюдо из чешской кухни** **150 с.**

150/20/10

*Название салата говорит само за себя. Сытный чешский салат всегда ожидаем на столе в Чехии.*

*Сочетание салями и сочных томатов создает незабываемый вкус ...*

**Салат "Австрийский"** **160 с.**

270

*Блюдо австрийского меню: Колечки кальмаров с жареным луком, филе цыпленка, огурец, майонез и гренки.*

**Салат “Будва” – классический чешский салат** **190 с.**

270

*Сочные помидоры, свежие огурцы, нежное мясо тунца хорошо сочетается с оливками и яйцом. Рекомендуем в начале обеда или в качестве легкого ужина.*

**Салат “Весенний” – Вкус весны в любое время года** **100 с.**

250

*Легкий салат из томатов, огурцов в сочетании с грецкими орехами и яблоками с соусом из оливкового масла, подойдет для ценителей здоровой пищи.*

**Салат «Ганс»** **120 с.**

270

*Салат «Ганс» подойдет как для любителей обычной кухни, так и для гурманов. Прекрасное сочетание свежих огурцов, помидоров и курицы с добавлением оливок. И все это под особым соусом.*

**Салат "Греческий"** **150 с.**

270

*Классическое блюдо европейской кухни: свежие овощи, листья*

салата, оливковое масло, сыр Фета.

## Горячие закуски от пивного ресторана "Будвайзер"

### **Колбаски Кабаносси** **220 с.**

4шт.

*Колбаски, традиционно подающиеся в заведениях г. Прага.*

*Представляет собой свиную подкопченную колбаску с прованскими травами.*

### **Колбаски Баварские** **270 с**

4 шт.

*Баварские рубленые колбаски, приготовленные на гриле в сочетании с горчицей, хреном и квашеной капустой.....*

### **Колбаски Нюрнбергские** **260 с.**

4шт

*Немецкое национальное блюдо - это Свиная колбаска с натуральными травами и шпиком. Всегда подается с картофельным пюре и тушеной капустой.*

### **Колбаски Венские** **220 с.**

4шт

*Традиционное блюдо пивной кухни: колбаски из телятины со специями. Подаются с горчицей и хреном.*

### **Колбаски Римские** **250 с.**

220 гр.

*Традиционные копченые колбаски. Идеально подходит к нашему фирменному пиву Будвайзер.*

### **Колбаски "аппетитные"** **280 с.**

2 шт.

*Отличная пивная закуска. Приготовлены по классическому немецкому рецепту.*

### **Албанские колбаски из баранины** **250 с**

4шт

*Колбаски приготовлены из баранины с добавлением изысканных специй.*

**Ассорти из колбасок (отличная закуска к пиву) 400 с.**

450 гр.

Набор жареных колбасок: Албанские, Баварские, Римские, Кабаносси, Венские и Аппетитные.

**Баварские креветки (закуска к пиву) 250 с.**

250/10

Креветки всегда были лучшей закуской к пиву.

БАВАРСКИЕ КРЕВЕТКИ - это неочищенные креветки сваренные в пиве со специями.

**Кальмары в пивном кляре (горячая закуска к пиву) 230 с.**

200/50

Прекрасная горячая закуска к пиву. Кольца кальмара в тесте с соусом "Тартар".

**Луковые кольца в кляре 100 с.**

200/50

Луковые кольца в пивном кляре - незаменимая закуска к пиву.

**Первые блюда (супы)  
от пивного ресторана "Будвайзер"**

**Уха по-монастырски 160 с.**

300

Блюдо русской кухни. Традиционная уха из семги и пангасиуса с добавлением русской водки.

**Суп-крем "Будварка" 145 с.**

300

Суп –крем в томатной заправке с прованскими травами и сыром ДОРБЛЮ.

**Суп-гуляш из говядины (венгерская кухня) 130 с.**

300

Блюдо Венгерской кухни. Обжаренное на гриле мясо бычка, тушеное с овощами в томатной заправке

**Суп-крем «Пан»****135 с.**

300

Немецкий картофельный суп-крем с колбасками, приправленный сливками.

**Овощной суп с курицей****160 с.**

300

Прекрасное сочетание свежей цветной и капусты брокколи, болгарского перца шампиньонов и нежной курицы, придает этому супу легкость и незабываемый вкус.

**ШАШЛЫК****от пивного ресторана "Будвайзер"****Свинина****250 с.**

250

**Курица****180 с.**

300

**Крылышки****180 с.**

300

**Баранина мякоть****250 с.**

230

**Баранина пирзола****250 с.**

250

**Блюда на заказ****от пивного ресторана "Будвайзер"****Утка****100 гр. – 100 с.**

Запекается с яблоками и апельсинами

**Курица запеченная****500 с.**

<b>Форель запеченная</b>	<b>100 гр. – 150 с.</b>
<b>Индюшка</b> <i>Запекается под клюквенным соусом</i>	<b>100 гр. – 100 с.</b>
<b>Баранья нога</b> <i>Запекается с картофелем по-домашнему</i>	<b>100 гр. – 100 с.</b>
<b>Корона из баранины (Перзала)</b> <i>Подается с запеченными овощами (прованский рататуй)</i> 2000/1500.	<b>3000 с.</b>
<b>Касселер из свинины</b> <i>Запеченная свинина с квашеной капустой и драниками</i> 700/150/150	<b>1 кг. – 600 с.</b>
<b>Уча</b> <i>Говяжий стейк, запеченный с отварным картофелем и томатом</i> 800/100/100	<b>100 гр. – 80 с.</b>

### **Горячие рыбные блюда от пивного ресторана "Будвайзер"**

<b>Семга гриль с лимонным соусом</b> 170/100/20/20 <i>Филе семги, жареное на гриле. Подается на шпинатной подушке.</i>	<b>450с.</b>
<b>Пангасиус под маринадом "по-чешски"</b> 150/100/30 <i>Обжаренное нежное филе пангасиуса, подается с тушеными овощами.</i>	<b>270 с.</b>
<b>Форель пряная радужная</b> 340/100/30 <i>Радужная форель обжаренная с пряными травами. Подается с картофелем и сливочным маслом.</i>	<b>700 с.</b>
<b>Рулет из пангасиуса со шпинатом</b> 240/70 <i>Пангасиус, фаршированный цукини и тигровой креветкой, подается со шпинатом только в пивном ресторане «Будвайзер».</i>	<b>420 с.</b>

**Семга припущенная в пиве**

200/50/50

*Блюдо вегетарианское, легкое, сочное.***450 с.****Горячие блюда из курицы  
от пивного ресторана "Будвайзер"****Куриный рулет с винным соусом**

200/120 гр.

*Сочетание курицы и телятины в едином целом. Рулет подается на сливочном соусе с шампиньонами и терпким вином.***275 с.****Курица пряная**

270/120 гр.

*Кусочки куриной грудки в неожиданном сочетании с овощами пряными травами сдобренные горным медом и устричным соусом.***200 с.****Кордон-Блю**

200/100/100

*Новый взгляд на старые европейские традиции от шеф-повара ресторана "Будвайзер". Куриная грудка, начиненная беконом и сыром, в сочетании с шампиньонами и сливочным соусом. Не оставит Вас равнодушными.***310 с.****Горячие блюда из говядины  
от пивного ресторана "Будвайзер"****Грудинка из говядины**

200/170/70/15

*Сочная отварная грудинка подается с ароматным отварным картофелем, приправленная сливочным соусом с хреном.***200 с.****Стейк «Будвайзер»**

200/100/70

*Говяжья вырезка, обжаренная в сливочно-пивном соусе. Подается с овощным рататуем и обжаренным картофелем.***320 с.****Рулет говяжий в чешском стиле****340 с.**

300/200

Традиционное блюдо чешской кухни. Говяжий рулет с корншонами и беконом. Подается с кнедлями и ароматной краснокочанной тушеной капустой.

### Гуляш “Пражский”

**350 с.**

350/200/10

Блюдо мясного меню – венгерская кухня. Нежные кусочки телятины, томленные с овощами. Подаются с классическими кнедлями.

Блюдо от шеф-повара пивного ресторана «Будвайзер».

## Горячие блюда из баранины от пивного ресторана " Будвайзер "

### Пирзола с капустой брокколи

**250 с.**

210/200

Нежные бараньи ребрышки, приправленные пряными травами и чесночком. Идеально сочетаются с сочной капустой брокколи.

### “Седло барашка”

**250 с.**

210/130/70

Седло барашка – обжаренное со специями мясо баранины подается под пряным маслом и с отварной зеленой фасолью.

### Баранина «Будвар»

**360 с.**

220/110/50

Баранина, пиво, зелень, капуста цветная, специи

## Дополнительно

### Соус на выбор

**40 с.**

50

Практически любой соус на ваш вкус - это и уксус, и горчица, и хрен, и кетчуп, и аджика, и масло, и сметана, и майонез и прочее, прочее, прочее...

### Масло сливочное

**25 с.**

30/5

### Маслины

**65 с.**

50	<b>Оливки</b>	<b>65 с.</b>
50	<b>Лимон</b>	<b>50 с.</b>
70	<b>Корзинка с хлебом</b>	<b>20 с.</b>

### **Горячие блюда из свинины от пивного ресторана "Будвайзер"**

**Свинные ушки** **170 с.**  
400/50/20  
*Блюдо, которое, несомненно, стоит попробовать. Обжаренные в уникальном пикантно-остром соусе, в сочетании с овощами. Подаются к пиву в лучших пивных ресторанах, да и не только....*

**Запеченная свинина** **210 с.**  
220/100/50  
*Классика немецкой и чешской кухни, тонкие ломтики запеченной со специями свинины, в сочетании с тушеной с яблоками капустой.*

**Касселер с Чешской капустой** **300 с.**  
220/100/20  
*Слегка подкопченный свиной Стейк на ребре, специально для Вас мы тушим с травами и подаем с капустой*

**Стейк на гриле** **300 с.**  
220/100/100  
*Свинина на ребре хорошо прожаренная. Подается на подложке из цукини с пряным маслом и запеченными томатами. Изысканность и простота совместимы!*

**Рулька Хаксе** **340 с.**  
700/100/100  
*Неизменный вкус немецкой кухни как нельзя лучше воплощен в этом блюде. Свиная рулька запеченная до хрустящей корочки, подается с квашеной капустой, тюре, горчицей и хреном.*

## Гарниры от пивного ресторана "Будвайзер"

<b>Картофель по-деревенски</b> 150 <i>Блюдо домашнего меню. Картофель в специях ломтиками.</i>	<b>50 с.</b>
<b>Рататуй</b> 280 <i>Традиционное овощное блюдо провансальской кухни из перцев, баклажанов и кабачков</i>	<b>130 с.</b>
<b>Картофель фри</b> 150 <i>Картофель соломкой, зажаренный во фритюре до золотистой корочки. Хорошая закуска к пиву. Подается с кетчупом</i>	<b>50 с.</b>
<b>Кнедли</b> 200 <i>Сухари, молоко яйцо, зелень – классический гарнир чешской кухни.</i>	<b>60 с.</b>
<b>Пенне</b> 150 <i>Фавориты среди макаронных изделий, которые также ласково называют «перышками». Подаются со сливочным маслом и зеленью.</i>	<b>60 с.</b>
<b>Картофель отварной</b> 150	<b>50 с.</b>
<b>Рис со сливочным маслом</b> 150	<b>50 с.</b>
<b>Картофельное пюре</b> 200	<b>50 с.</b>

## Десерты от пивного ресторана "Будвайзер"

<b>Пудинг ванильный с фруктами</b> 200/50 <i>Блюдо национальной немецкой кухни, традиционный пудинг с добавлением сезонных фруктов.</i>	<b>120с.</b>
<b>Фруктовый салат с мороженым</b>	<b>140с.</b>

200/70/30

Блюдо домашнего меню, традиционный десерт. Салат из свежих фруктов в сочетании со сливочным мороженым, корицей и джемом.

**Пирог яблочный с мороженым**

**130с.**

220/70/30.

Теплый яблочный пирог, с мороженым и джемом.

**Прохладительные напитки  
от пивного ресторана "Будвайзер"**

Мин.вода газированная/ без газа	0,25/ 1л.	<b>20/80 с.</b>
Кока-Кола, Фанта, Спрайт	0,25/ 1л.	<b>30/120 с.</b>
Натуральные соки в ассортименте	0,25/ 1л.	<b>40/160 с.</b>
Тоник	0,25	<b>100 с.</b>
Энергетический напиток «Red Bull»	0,25	<b>150 с.</b>
Айс Ти	0,5	<b>90 с.</b>

**Свежевыжатые соки**

Морковный	0,25	<b>150 с.</b>
Апельсиновый	0,25	<b>250 с.</b>
Яблочный	0,25	<b>250 с.</b>
Морковно-апельсиновый	0,25	<b>250 с.</b>
Морковно-яблочный	0,25	<b>200 с.</b>
Грейпфрутовый	0,25	<b>300 с.</b>

**Пиво**

**от пивного ресторана "Будвайзер"**

Budweiser	0,3/0,5	<b>120/180 с.</b>
Bernard dark	0,3/0,5	<b>90/130 с.</b>

<b>Bernard lager</b>	0,3/0,5	<b>80/120 с.</b>
<b>Krombacher</b>	0,3/0,5	<b>100/150 с.</b>
<b>Blanche de Bruxelles</b>	0,3/0,5	<b>180/250 с.</b>
<b>Bitburger</b>	0,3/0,5	<b>180/250 с.</b>

### Пиво бутылочное

<b>Blanche de Bruxelles</b>	0,33/0,75	<b>180 /400 с.</b>
<b>Bitburger</b>	0,33/0,5 5L	<b>150/200 с. 1070 с.</b>

### К пиву

<b>Фисташки</b>	<b>65 с.</b>
<b>Кириешки</b>	<b>25 с.</b>
<b>Чипсы «Принглс»</b>	<b>200 с.</b>
<b>Чечел</b>	<b>60 с.</b>
<b>Кальмары</b>	<b>40 с.</b>
<b>Бобы соленые</b>	<b>20 с.</b>
<b>Фундук</b>	<b>85 с.</b>
<b>Кешью</b>	<b>50 с.</b>
<b>Миндаль</b>	<b>70 с.</b>
<b>Крекеры</b> (луковые кольца, креветки)	<b>50 с.</b>
<b>Арахис</b>	<b>30 с.</b>
<b>Анчоусы</b>	<b>35 с.</b>
<b>Ореховое ассорти</b> (фисташки, арахис, миндаль)	<b>150 с.</b>

### Алкогольные напитки от пивного ресторана "Будвайзер"

#### Аперитивы

<b>Martini «Bianco»/"Rosso»/"Dry»</b> (100 гр.)	<b>120 с.</b>
<b>Campari</b> (50гр.)	<b>150 с.</b>

#### Водка (50 гр.)

Абсент	200 с.
Немирофф	80 с.
Русский стандарт	90 с.
Русский стандарт Платинум	150 с.
Финляндия	120 с.
Блэк Бладов	100 с.
Белуга	250 с.
Серый гусь	250 с.
Данька	180 с.
Смирнов	90 с.
Маруся	100 с.
Журавли	80 с.

### **Виски (50 гр.)**

Дж.Уокер Ред Лэйбл	150 с.
Дж.Уокер Блэк Лэйбл	200 с.
Дж.Уокер Голд Лэйбл	220 с.
Дж.Уокер Блю Лэйбл	1000 с.
Чивас Регал 12	220 с.
Чивас Регал 18	250 с.
Chivas Royal Salut 21	650 с.
Glenfidich	220 с.
Jack Daniels	160 с.

### **Коньяк (50 гр.)**

Хенесси VS	180 с.
Хенесси VSOP	220 с.
Хенесси Х.О.	800 с.
Мартель VSOP	240 с.
Курвуазье VSOP	280 с.
Сант Реми VSOP	240 с.
Наполеон VSOP	230 с.
Белый Аист	120 с.
Кыргызстан	80 с.

### **Армянские коньяки (Бут.)**

Армянский Мане	3100 с.
Армянский 5 звезд	1200 с.
Армянский Аспети 10 звезд	2500 с.
Армянский Ганципар 10 звезд	2500 с.

Армянский «Конь»	3300 с.
Армянский «Кувшин»	3100 с.
Армянский «Рыба»	3000 с.
Армянский «Сабля»	3000 с.
Армянский «Сабля в кожане»	3800 с.
Армянский «Сабля в кожане» 0,33	3100 с.
Царица Томара 8 звезд (50 гр)	150 с.

### **Джин (50 гр.)**

Джин «Бомбей »	150 с.
Джин «Гордонс»	150 с.
Джин «Бифитер»	150 с.

### **Ром (50 гр.)**

Ром «Бакарди»	160 с.
Ром «Малибу»	150 с.

### **Текила (50 гр.)**

Olmeca Силвер	140 с.
Olmeca Голд	160 с.
Sierra Силвер	100 с.
Sierra Голд	120 с.
Sauza Силвер	100 с.
Sauza Голд	110 с.

### **Ликеры (50 гр.)**

Бэйлис	150 с.
Калуа	160 с.
Амаретто	180 с.
Куантро	190 с.
Блю Кюрасао	120 с.
Крем де Менте	120 с.
Крем де Какао	120 с.
Крем де Банан	120 с.
Гальяно	150 с.

## Шампанское (Бут.)

VEUVE CLICQUOT BRUT GBX	3000 с.
PIPPER HEIDSIECK BRUT CHAMP	5000 с.
MOET CHANDON BRUTIM	4000 с.
LOUIS ROEED CRISTAL	23000 с.
ASTY SPUMANTE	1500 с.
CINZANO ASTI	1500 с.
Криково Белое п./сл	600 с.
Криково мускат Белое п./сл	600 с.

## Вино (Бут.)

### Италия

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2250 с.
--------------------------------	---------

### Франция

<i>Chateau Queyret-Pouillac красное</i>	2000 с.
<i>Chablis Белое</i>	1750 с.

### Аргентина

<i>Trivento красное</i>	1800 с.
<i>Trivento белое</i>	1800 с.

### Чили

<i>Frontera красное</i>	1800 с.
<i>Frontera белое</i>	1800 с.

### Африка

<i>Красное</i>	1500 с.
<i>Белое</i>	1500 с.

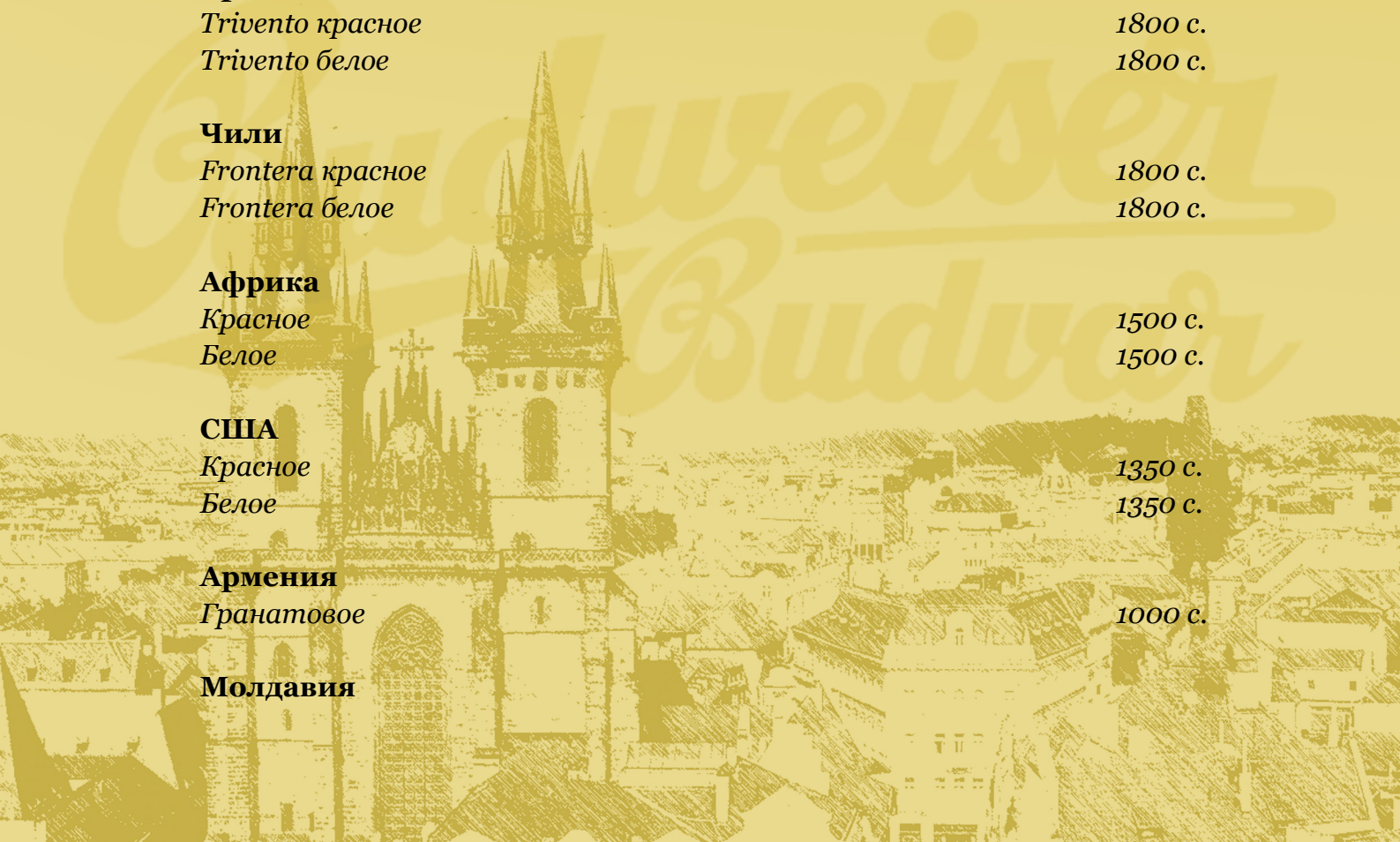
### США

<i>Красное</i>	1350 с.
<i>Белое</i>	1350 с.

### Армения

<i>Гранатовое</i>	1000 с.
-------------------	---------

### Молдавия



*Acorex Reserve Красное*  
*Muscat Белое*

600 с.  
600 с.

## Коктейли от пивного ресторана "Будвайзер"

<b>Дайкири</b> 150 (Бакарди, сок лимона, Куантро, сахарный сироп)	<b>140 с.</b>
<b>Пина Колада</b> 200 (Малибу, ананасовый сок, кокосовый крем)	<b>150 с.</b>
<b>Маргарита</b> 130 (Текила, Куантро, сок лимона)	<b>180 с.</b>
<b>В-52</b> 150 (Калуа, Бейлис, Куантро)	<b>275 с.</b>
<b>Чёрный русский</b> 100 (водка, Калуа)	<b>120 с.</b>
<b>Белый русский</b> 120 (водка, Калуа, сливки)	<b>150 с.</b>
<b>Космополитан</b> 150 (Абсолют, Куантро, сок лимона и гренадин)	<b>250 с.</b>
<b>Махито</b> 250 (ром, мята, сахар, сок лимона, содовая)	<b>150 с.</b>
<b>Тропическая мечта</b> 250 (Малибу, Крем де банан, апельсиновый сок, ананасовый сок)	<b>200 с.</b>

**Кровавая Мери**

150

(водка, томатный сок, специи)

**100 с.****Клубничный Дайкири**

150

(Куантро, ром, сок лимона, колотый лед, клубника)

**190 с.****Лонг-Айленд Айс Ти**

300

(Бакарди, водка, Куантро, Текила, джин, кола, лимонный сок)

**250 с.****Май Тай**

250

(Амаретто, ром, сахар, сок лимона, содовая, мята)

**200 с.****Джин Тоник**

150

(джин Гордонс, тоник Швец)

**150 с.****Воздушный Абсолют**

220

(Абсолют Цитрон, Малибу, апельсиновый сок, грейпфрутовый сок)

**180 с.****Сингапурский Джин-Слинг**

250

(Джин, вишневый ликер, сок лайма и ананаса, содовая)

**200 с.****Том Коллинз**

250

(джин, лимон сок, сахарный сироп, содовая)

**150 с.****Поцелуй Ангела**

(блю кур., малибу, сливки)

150

**180 с.****Текила санрайз**

(текила, сок, гренадин)

200

**200 с.**

## Безалкогольные коктейли от пивного ресторана "Будвайзер"

<b>«Малышка»</b> 300 (мороженое, молоко, апельсин)	<b>120 с.</b>
<b>«Клубничка»</b> (по сезону) 300 (свежая клубника, содовая)	<b>100 с.</b>
<b>«Карибский коктейль»</b> 300 (киви, банан, апельсиновый сок, сок лайма)	<b>120 с.</b>
<b>«Ночное приключение»</b> 300 (кофе, сливки, ванильное мороженое, кола)	<b>160 с.</b>
<b>«Банановое облако»</b> 300 (банановый сок, мороженое, молоко)	<b>150 с.</b>

## Горячие напитки от пивного ресторана "Будвайзер"

<b>Чай</b>	1 чашка	<b>20 с.</b>
<b>Черный чай</b>	1 чайник	<b>60 с.</b>
<b>Зеленый чай</b>		

### Элитные сорта

#### Черный чай

<b>Жемчужина цейлона</b> Высокогорный цейлонский крупнолистовой чай. Чай выращен в условиях прохладного влажного климата живописных гор тайского острова Цейлон.	<b>150 с.</b>
---	---------------

## Зеленый чай

- Те Гуань Инь** **150 с.**  
*Чай изготовлен путем особого научного рафинирования. У него приятный аромат, долгий свежий вкус, янтарный цвет.*
- Жемчужина дракона** **150 с.**  
*Высший сорт зеленого чая с ароматом жасмина.*
- Японская липа** **150 с.**  
*Смесь из лучших сортов китайского Сен-Че и зеленого ассамского чая со вкусом лимонника. Содержащиеся в чае катехин и танин полезны для здоровья.*

## Черно зеленый чай

- “Грезы Султана”** **150 с.**  
*Крупный китайский черно зеленый чай с кусочками ананаса и манго гибискусом, лепестками розы мальвы, подсолнечника и василька, ароматизированный маслами манго и маракуй.*
- Ночь Клеопатры** **150 с.**  
*Смесь черного и зеленого чая с кусочками папайи, ананаса, винограда, с лепестками экзотических растений, со вкусом земляники и маракуй.*

## Красный чай

- Гавайский коктейль** **150 с.**  
*Шиповник, лепестки гибискуса, цедра апельсина мелкий изюм и карамель.*

## Кофе

**от пивного ресторана "Будвайзер"**

- Эспрессо** **80 с.**  
*Крепкий кофе, приготовленный из хорошо обжаренных и тонко помолотых зерен кофе.*
- Двойной Эспрессо** **150 с.**  
*Для приготовления двойного Эспрессо используется в два раза большее количество молотого кофе, чем в простом Эспрессо.*

**Капуччино** **100 с.**

*Напиток итальянского происхождения на основе кофе с добавлением молока и молочной пенки.*

**Американский кофе** **100 с.**

*Классический Эспрессо, разведенный до объема 75 – 95 мл.  
Подается в больших чашках.*

**Кофе "Будвайзер"** **180 с.**

*Специально для Вас приготовленный кофе по оригинальному рецепту с добавлением Бейлиса. Сервируется мороженым*

**Кофе Латте** **100 с.**

*Один из самых распространенных напитков на основе кофе, который как нельзя лучше подходит для завтрака. Слоистый кофейный коктейль, состоящий из кофе эспрессо, молока и небольшого количества молочной пены.*

**Кофе "по-ирландски"** **180 с.**

*Классический ирландский способ пить кофе – с тертым шоколадом, ирландскими виски и взбитыми сливками.*

**Кофе Гляссе** **100 с.**

*Кофе с мороженым. Замечательно сочетается с любым десертом.*

**Кофе «Пуччи»** **120 с.**

*Идеальное сочетание рома и Амаретто.*

