

ego
Jäger
немецкая кухня



DIE SPEISEKARTE
~ M E H Ü ~

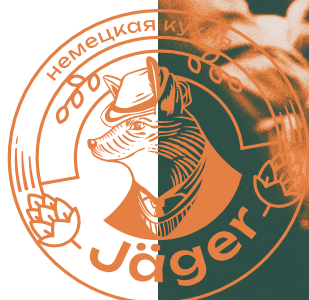
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Kalte Vorspeisen

“

В немецкой гастрономической культуре сложилось три основных приёма пищи: завтрак, обед и ужин.

На завтрак и ужин в Германии часто едят бутерброды, а горячую пищу немцы обычно потребляют один раз в день в обед, преимущественно в виде второго блюда. Между обедом и ужином немцы по традиции пьют кофе с пирогом, тортом или пирожными.



01 ТАРТАР ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ

с лимонной заправкой и икрой из красного лука с вином

120 г **460₽**

02 СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА

с луком и подкопчённым картофелем

100/100/20 г **290₽**

03 ГРАВЛАКС ИЗ СЁМГИ МАЛОЙ СОЛИ

с лимоном

100/20 г **480₽**

04 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

на бородинском хлебе

3 шт **150₽**

05 БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ И КРЕМ-ЧИЗ

3 шт **370₽**

06 БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ

3 шт **330₽**

07 РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с трюфельным соусом

100/30 г **410₽**

08 ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Буженина, татаки из оленины, ростбиф из телятины, устричный соус айоли, каперсы

150/50 г **490₽**



ДОМАШНИЕ СЫРОВАЯЛЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

09 ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

30 г 80₽

10 КОППА ИЗ СВИНИНЫ

30 г 120₽

11 БАСТУРМА ИЗ КОНИНЫ

30 г 135₽

12 БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

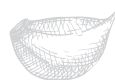
30 г 140₽

13 МЯСО МАРАЛА

30 г 170₽

14 ОЛЕНИНА

30 г 170₽



15 АССОРТИ
ДОМАШНЕГО САЛА

Белое, с прослойкой и копчёное,
горчица

150/30 г 210₽

16 МИКС-ПАШТЕТ

с хрустящим луком, мочёной
брусникой и булочкой бриошь

100/30 г 290₽

17 ТАРЕЛКА СЫРОВ

Дорблю, камамбер, пармезан
и чеддер, абрикос, миндаль,
мёд, злаковый чипс

160/90 г 570₽

18 ДОМАШНЯЯ КВАШЕННАЯ
КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ

120 г 135₽

19 СВЕЖИЕ ДЕРЕВЕНСКИЕ
ОВОЩИ

с пряным зелёным маслом

250 г 300₽

20 РАЗНОСОЛЫ

Бочковые огурцы, капуста,
зелёные томаты, томаты черри,
маринованный красный лук,
джонджоли

300 г 390₽

21 КРУПНЫЕ ОЛИВКИ
КАЛАМАТА

в чесночном маринаде
с зеленью

120 г 450₽

22 СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

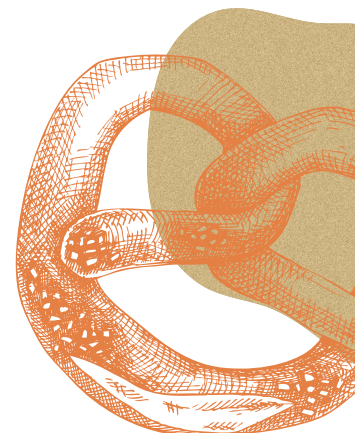
со сметаной и луком

120/50 г 385₽

23 БРЕЦЕЛЬ ЕГЕРЬ

со смальцем

1 шт/30 г 80₽



Название брецель (Brezel) произошло от латинского brachium - «рука». Согласно легенде, изобрели его монахи, придав брецелю форму рук, скрещенных на груди в молитве.



САЛАТЫ

Salate



01 ЦЕЗАРЬ

/ С СЁМГОЙ
260 г 450₽

// С КРЕВЕТКАМИ
260 г 450₽

/// С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
280 г 380₽

02 УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ОВОЩИ ФЛАМБЕ, КАРТОФЕЛЬ ПАЙ

180 г 290₽

03 ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С ТЕЛЯТИНОЙ ГРИЛЬ

яйцом пашот и томатом черри на листьях зелени

230 г 370₽

04 ОХОТНИЧИЙ С ОЛЕНИНОЙ

обжаренным папоротником, свежими овощами и маринованными грибами

240 г 420₽

05 БАВАРСКИЙ МЯСНОЙ

с печёным перцем, яйцом и фасолью

280 г 430₽

06 УТИНАЯ ГРУДКА С МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

печёным картофелем и томатом черри

200 г 320₽

07 НЕМЕЦКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

с солёным огурцом и горчичной заправкой

/ С СЁМГОЙ

180 г 380₽

// С РОСТБИФОМ

200 г 320₽

/// С КОЛБАСКАМИ

200 г 300₽

Традиционный рецепт немецкого картофельного салата можно найти только в берлинской кухне.

Для того, чтобы получить тот самый вкус, мы обжариваем запечённый картофель до румяной корочки и сдабриваем салат нашей фирменной горчичной заправкой.

08 ПЕЧЁНАЯ СВЁКЛА С РУККОЛОЙ

кедровым орехом и сырным кремом

200 г 260₽

09 ГРЕЧЕСКИЙ

200 г 310₽



СУПЫ

Suppen

01 УХА

с тремя видами рыб

300 г **300₽**

02 МЯСНАЯ СОЛЯНКА

с колбасками

300 г **260₽**

03 СЫРНЫЙ

с колбасками и беконом

300 г **240₽**

04 СУП-ГУЛЯШ С ТЕЛЯТИНОЙ

на пиве по-немецки

300 г **285₽**

05 ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

и белыми грибами

300 г **250₽**



Для нашего фондю мы выбираем ароматные премиальные сыры и медленно плавим их в специальном соусе с добавлением белого вина и пряностей. Рекомендуем попробовать фондю с нашими хрустящими гренками, запивая прохладным пшеничным пивом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Warme Vorspeisen

01 МИДИИ ГИГАНТ

запечённые в раковине
под чесночным соусом

5 шт **490₽**

02 КРЕВЕТКИ И КАЛЬМАРЫ

запечённые в глиняной
сковороде

/ В СЛИВКАХ С СЫРОМ

200 г **515₽**

// В ОСТРОМ СОУСЕ

200 г **500₽**

03 ДРАНИКИ

/ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕМ-ЧИЗ

150/40/30 г **370₽**

// СО СМЕТАНОЙ

150/50 г **140₽**

/// СО СМАЛЬЦЕМ

150/40 г **155₽**

04 ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с сырной начинкой

150 г **320₽**

05 ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЁННАЯ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

150 г **370₽**

06 ФОНДЮ ПО-НЕМЕЦКИ

150/50 г **320₽**



ЗАКУСКИ К ПИВУ *Bier Snacks*

01 КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПИВНОМ КЛЯРЕ

с соусом на выбор

220 г **290₽**

02 КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

с соусом на выбор

7 шт **450₽**

03 СУДАК В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ

с соусом на выбор

150 г **280₽**

04 ЮКОЛА

50 г **295₽**

05 ГЛАЗИРОВАННЫЕ СВИНЫЕ УШКИ

100 г **155₽**

06 КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Острые / Не острые

200/50 г **310₽**

07 РЖАНЫЕ ГРЕНКИ

с чесноком, пармезаном
и сырным соусом

150/50 г **240₽**



08 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с соусом на выбор

120 г **180₽**

09 КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С СЫРОМ

160 г **190₽**

10 БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА К ПИВУ «ЕГЕРЬ»

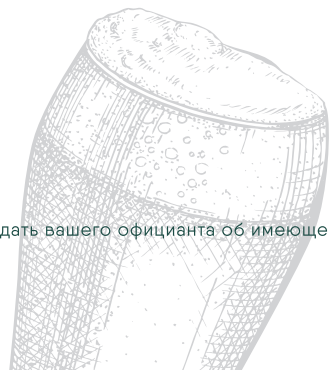
Хрустящие свиные рёбра, крылышки гриль, крылышки в остром кляре, копчёный сулугуни, бородинские или ржаные сухарики, арахис, домашние овощные чипсы, юкола, пастроми из индейки, соусы барбекю и ранчо

700 г **1200₽**

Крепкие сорта пива с насыщенным вкусом немцы предпочитают употреблять вместе с сытными блюдами. К примеру, на Октоберфесте вы обязательно встретите немецкие жареные закуски к пиву, которые прекрасно сочетаются с пенным напитком.

06

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.



ХОТ-ДОГИ

Hotdogs



01 НЕМЕЦКИЙ С КОЛБАСКОЙ БРАТВУРСТ

квашеной капустой, огурчиком, кетчупом и сладкой горчицей

210 г 190₽

02 ОСТРЫЙ С КОЛБАСКОЙ ПЕППЕРОНИ

соусом сальса и картофелем пай

220 г 200₽

03 ГРИБНОЙ С КОЛБАСКОЙ БРАТВУРСТ

сливочным соусом, жареными грибами и хрустящим луком

250 г 360₽

04 БАРБЕКЮ С ДВУМЯ ПОДКОПЧЁННЫМИ КОЛБАСКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

вялеными томатами, печёным перцем, копчёным сулугуни и соусом чимичурри

250 г 320₽

05 ПАТИ-ГРИЛЬ С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ С РЕБРА

свежим томатом, карамелизированным луком и соусом барбекю

220 г 340₽

06 СЫРНЫЙ С КУРИНОЙ КОЛБАСКОЙ

сырным соусом, пармезаном, хрустящим беконом и соусом релиш

260 г 330₽

КОЛБАСКИ

Würstchen

Мы готовим наши колбаски вручную из фермерского мяса от местных производителей с ароматными специями. Подаём их в лучших немецких традициях — с квашеной капустой, картофелем и горчицей.

01 ДОМАШНИЕ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

2 шт/110 г 330₽

02 МЮНХЕНСКИЕ БЕЛЫЕ В БУЛЬОНЕ

2 шт/110 г 350₽

03 ОСТРЫЕ ПЕППЕРОНИ

2 шт/110 г 340₽

04 БРАТВУРСТ

2 шт/110 г 280₽

05 ФРАНКФУРТСКИЕ ПОДКОПЧЁННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

2 шт/110 г 300₽

06 ТЮРИНГСКИЕ

3 шт/110 г 350₽

07 НЮРНБЕРГСКИЕ МИНИ

7шт/110 г 330₽

08 КУРИНЫЕ МОЛОЧНЫЕ

150/110 г 290₽

Намбыма



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

das Hauptgericht



01 ФИЛЕ ФОРЕЛИ / СЁМГИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

и рулетиком из креветки

180/60 г **1050₽**

02 МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

с папоротником, кедровой кашей и мочёной брусникой

120/140 г **850₽**

03 РУЛЬКА В ПИВЕ

с тушёной капустой и картофельным пюре

700/200 г **900₽**

04 ПОДКОПЧЁННЫЕ СВИНЫЕ РЁБРА

в смородиновой глазури с салатом коул слоу и фаршированным картофелем

250/100 г **460₽**

Картофель начиняется сыром, зеленью и сливочным маслом, а после отправляется в печь, чтобы сыр аппетитно расплавился

05 БОЛЬШОЙ ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ КОРЕЙКИ

с немецким картофельным салатом

200/80 г **390₽**

06 ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

в красном вине с картофельными клёцками

150/100 г **495₽**

07 ПЕРЕПЕЛ С ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ

и томатом конкассе с ароматной заправкой

1 шт/130 г **430₽**

08 КРОЛИК В ГОРШОЧКЕ

томлённый со сметаной и овощами под хлебной шапкой

300 г **510₽**

Наш кролик в горшочке — это свежайшее мясо, ароматные корни и сметана для сливочного вкуса. Именно так егеря потчевали немецких баронов, вернувшихся с охоты.

СОУСЫ

01 МУСС ИЗ ПАРМЕЗАНА

30 г **75₽**

02 СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г **75₽**

03 ЧЕДДЕР

50 г **70₽**

04 ЧИМИЧУРРИ

50 г **65₽**



05 БАРБЕКЮ

50 г **65₽**

06 РАНЧО

50 г **50₽**

07 АДЖИКА ПО-ДОМАШНЕМУ

50 г **50₽**

08 СМЕТАНА / КЕТЧУП / МАЙОНЕЗ

50 г **30₽**



БЛЮДА НА ОГНЕ

BBQ

ВЕС ПРОДУКТОВ УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ

01 ФИЛЕ ФОРЕЛИ / СЁМГИ

с соусом райта и лимоном

200/80 г **950₽**

02 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

250/100 г **440₽**

03 ШАШЛЫК ИЗ ОЛЕНИНЫ

250/100 г **870₽**

04 ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ

250/100 г **420₽**

05 УТИНАЯ ГРУДКА

с кукурузным кремом
и ягодным соусом

200/60 г **560₽**

06 ФИЛЕ-МИНЬОН

с пряным маслом скампи, спаржей
и тёплым соусом

250/100 г **900₽**

07 СТЕЙК ЕГЕРЬ

из мраморной говядины зернового
откорма с тёплым сливочным соусом
и вялеными томатами

300/140 г **900₽**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

*Gerichte für
das Unternehmen*

01 МОРЕМАНИЯ

Кальмары гриль, шашлычки
из сёмги, креветки, филе судака,
оливки, зелень, лимон, соусы

650 г **2700₽**

02 ДОБЫЧА ОХОТНИКА

Перепел, ножка кролика,
шашлычки из оленины, утиная
грудка, шампиньоны, папоротник,
картофель с маслом, лук гриль,
соусы

1050 г **2400₽**

03 НЕМЕЦКИЙ УЖИН

Шницель, ассорти колбасок,
шашлычки из свинины, рёбра, бекон,
картофель фри, картофельные
крокеты, маринованный лук, соусы

1300 г **2500₽**

04 МЯСОЕД

Шашлычки из индейки, свинины
и телятины, куриные крылья, печёный
картофель с сыром и сметаной,
маринованный лук, соусы

1500 г **2300₽**



*Gerichte für
das Unternehmen*

ГАРНИРЫ

die Beilage

01 СПАРЖА КОНФИ

120 г 230₽

02 ЖАРЕННЫЙ ПАПОРОТНИК
С ЛУКОМ

120 г 170₽

03 КВАШЕНАЯ КАПУСТА,
ТУШЁННАЯ ПО-НЕМЕЦКИ

150 г 125₽

04 ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДОМАШНЕМУ

I С ЛУКОМ
140 г 135₽

II С ГРИБАМИ И ЛУКОМ
150 г 180₽

III СО ШКВАРКАМИ
И ЛУКОМ
150 г 170₽

05 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

100 г 115₽

06 КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЁЦКИ
С ТОПЛЁНЫМ МАСЛОМ

120 г 135₽

07 КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

100 г 90₽



ОВОЩИ ГРИЛЬ

08 КАРТОФЕЛЬ
100 г 80₽

09 БАКЛАЖАН
100 г 120₽

10 ПЕРЕЦ
100 г 120₽

11 ЦУКИНИ
100 г 100₽

12 ТОМАТ
100 г 100₽

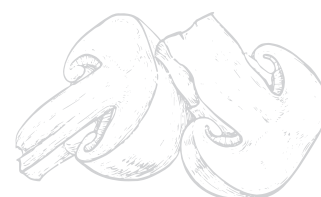
13 ШАМПИНЬОНЫ
100 г 150₽

14 ЛУК
100 г 90₽

15 АССОРТИ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ

Картофель, баклажан, перец,
цукини

200 г 200₽





ДЕСЕРТЫ

der Nachtisch

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

«Шварцвальд» — торт из Германии, чьё название переводится на русский как «Чёрный лес». Впервые его приготовили всего 100 лет назад, но за это время он успел покорить весь мир. Залог его успеха — сочетание нежнейшего шоколадного бисквита и вишнёвой начинки.

01 ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ШВАРЦВАЛЬД

170 г **280₽**

02 КРЕМ-БРЮЛЕ

с брусникой

120 г **210₽**

03 ШТРУДЕЛЬ

с ванильной грушей и ягодным сорбетом

120/50 г **250₽**

04 МЕДОВИК

с брусникой и кедровым пралине

150 г **240₽**

05 ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с черёмухой и мороженым из чёрной смородины

100/50 г **270₽**

06 ЧИЗКЕЙК

с малиновым джемом

140 г **230₽**



МОРОЖЕНОЕ

07 ПЛОМБИР

1 шарик **90₽**

08 ФИСТАШКА

1 шарик **150₽**

09 ТИРАМИСУ С ПЕЧЕНЬЕМ

1 шарик **150₽**

10 АЛКОГОЛЬНОЕ С ЛИКЁРОМ БЕЙЛИС

1 шарик **170₽**

11 АЛКОГОЛЬНОЕ С КОКТЕЙЛЕМ МОХИТО

1 шарик **170₽**



Milchschokolade



НАПИТКИ

die Getränke



ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

01 ЧЁРНЫЙ АССАМ ХАРМУТТИ
800 мл 180₽

02 ЧЁРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ
800 мл 180₽

03 СЕНЧА
800 мл 180₽

04 ПУЭР С САГАН-ДАЙЛЯ
800 мл 180₽

05 РОЙБУШ С КЛУБНИКОЙ
800 мл 180₽

06 ЗЕЛЁНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН
800 мл 180₽

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

07 ПРЯНЫЙ ЦИТРУС
800 мл 200₽

08 СМОРОДИНА С БАЗИЛИКОМ
800 мл 200₽

09 ТРАВЯНОЙ С МЯТОЙ
И ГРУШЕЙ
800 мл 200₽

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО ЛЬДОМ

10 ИЗУМРУДНЫЙ АЗИАТСКИЙ
СО СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ
300 мл 130₽

11 КАРКАДЕ С ЯБЛОКОМ
300 мл 130₽

КОФЕ

01 ЭСПРЕССО
50 мл 80₽

02 АМЕРИКАНО
150 мл 100₽

03 КАПУЧИНО
250 мл 150₽


04 ФЛЭТ УАЙТ
250 мл 200₽

05 МОКАЧИНО
250 мл 220₽

06 МЕДОВЫЙ РАФ
250 мл 230₽

07 КЕДРОВЫЙ ЛАТТЕ
350 мл 260₽





В Германии есть особый ритуал под названием Kaffee und Kuchen. В промежутке с 15:00 до 17:00 немцы с чистой совестью могут посвятить полчаса чашечке кофе с десертом. В среднем в день они выпивают две чашки кофе по-немецки.



ХОЛОДНЫЙ КОФЕ СО ЛЬДОМ

08 АЙС-ЛАТТЕ ПЕРСИК

250 мл **130₽**

09 КОФЕЙНЫЙ ПЛОМБИР

250 мл **150₽**

10 МЯТНЫЙ ШОКОЛАД

250 мл **160₽**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

01 СОК

в ассортименте

200/1000 мл **70/280₽**

02 ДОМАШНИЙ ЯГОДНЫЙ МОРС

Облепиха, чёрная смородина,
брусника

500 мл **140₽**

03 КОКА-КОЛА

330 мл **100₽**

04 ТОНИК

330 мл **100₽**

05 БАЙКАЛ В СТЕКЛЕ

с газом/без газа

330 мл **130₽**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

01 АПЕЛЬСИНОВЫЙ

300 мл **280₽**

02 ЯБЛОЧНЫЙ

300 мл **280₽**

03 МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ

300 мл **200₽**

04 МИКС

Яблоко, апельсин, морковь,
груша и облепиха

300 мл **260₽**

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

01 МАРАКУЙЯ UND ЛАЙМ

500 мл **180₽**

02 МАНГО UND КЛУБНИКА

500 мл **180₽**

03 ТАРХУН UND МАЛИНА

500 мл **180₽**

04 ФЕЙХОА UND АНАНАС

500 мл **180₽**

Wintersdorf



eee
Jäger
немецкая кухня

Директор:
КИРИЛОВ А. Г.



Главный бухгалтер:
КИРИЛОВ А. Г.

