



egg
Jäger
немецкая кухня



DIE SPEISEKARTE
- М Е Н Ю -

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 поджаренным
картофелем

100/100/200 г **340₽**

03 ГРАВЛАКС ИЗ СЁМГИ МАЛОЙ СОЛИ

с лимоном

100/20 г **590₽**

04 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

на бородинском хлебе

3 шт **220₽**

05 БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ И КРЕМ-ЧИЗ

3 шт **430₽**

06 БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ

3 шт **410₽**

07 РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

100/50 г **440₽**

08 ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Буженина, оленина, телятина,
горчица, можжевельный соус
соус из чернослива, каперсы

150/70 г **570₽**

02

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



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 ЮКОЛА
50 г 295₽

16 АССОРТИ
ДОМАШНЕГО САЛА

Белое, с прослойкой и копчёное,
горчица, зелёный лук

150/30 г 290₽

17 ТАРЕЛКА СЫРОВ

Дорблю, пармезан, маасдам,
брынза, абрикосовый джем,
ореховая гремолата

160/70/570 г 570₽



18 ДОМАШНЯЯ КВАШЕНАЯ
КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ

120 г 135₽

19 РАЗНОСОЛЫ

Бочковые огурцы, зелёные томаты,
томаты черри, квашеная капуста,
маринованный красный лук
и острый перчик чили

300 г 390₽

20 КРУПНЫЕ ОЛИВКИ
КАЛАМАТА

в чесночном маринаде
с зеленью

120 г 490₽

21 СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

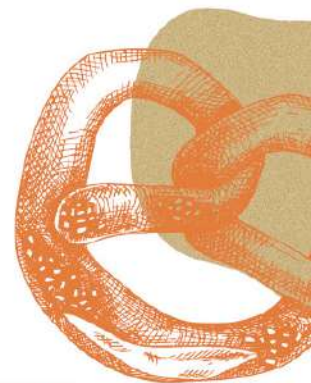
со сметаной и луком

120/50 г 450₽

22 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

I С СЁМГОЙ
240 г 480₽

II С КРЕВЕТКАМИ
240 г 480₽

III С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
260 г 420₽

02 ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

с яйцом пашот, вялеными черри
и заправкой

230 г 320₽

03 ОХОТНИЧИЙ С ОЛЕНИНОЙ

обжаренным папоротником,
свежим огурцом, грибами, мочёной
брусникой, кедровым орехом
и можжевелевой заправкой

240 г 490₽

04 НЕМЕЦКИЙ МЯСНОЙ

с печёным перцем, яйцом,
фасолью и бородинским чипсом

280 г 490₽



05 УТИНАЯ ГРУДКА С МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

мандарином, морковным муссом
и цитрусовой заправкой

200 г 430₽

06 ПЕЧЁНАЯ СВЁКЛА С РУКОЛОЙ

кедровым орехом
и кремом блю-чиз

200 г 350₽

07 ГРЕЧЕСКИЙ

с брынзой

200 г 360₽

08 БЮРГЕР С КОЛБАСКАМИ

картофелем, квашеной капустой,
маринованным луком и сладкой
горчицей

200 г 290₽

09 БЕРЛИНСКИЙ С БУЖЕНИНОЙ

ббеконом, маринованным огурцом,
яблоком, зелёным горошком, миксом
салата и соусом белый барбекю
с хреном

220 г 380₽

10 С РОСТБИФОМ ИЗ РОЗОВОЙ ТЕЛЯТИНЫ

маринованным черносливом
и печёным перцем на листьях зелени

200 г 355₽

04

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



СУПЫ

Suppen

01 УХА

с тремя видами рыб
300 г **370₽**

02 МЯСНАЯ СОЛЯНКА

с колбасками и сметаной
300 г **350₽**

03 СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП

с беконом
250/20 г **310₽**

04 СУП-ГУЛЯШ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ

на пиве по-немецки
300 г **350₽**

05 ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

и белыми грибами и сметаной
300 г **290₽**

06 КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с грудкой и яйцом пашот
300 г **260₽**



В этимологии "сулугуни" можно выделить несколько моментов: с мегрельского «селегин» означает замешанный из молока рогатого скота, с дигорского диалекта осетинского языка «сулугун» — сделанный из сыворотки.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Warme Vorspeisen

01 МИДИИ ГИГАНТ

запечённые в раковине
под чесночным соусом с сыром
5 шт **550₽**

02 КРЕВЕТКИ И КАЛЬМАРЫ

запечённые в глиняной
сковороде

/ В СЛИВКАХ С СЫРОМ

250 г **590₽**

// В ОСТРОМ СОУСЕ

250 г **580₽**

03 НЕМЕЦКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

/ С СЁМГОЙ И СЫРНЫМ МУССОМ

100/40/30 г **450₽**

// СО СМЕТАНОЙ И БЕКОНОМ

100/60 г **180₽**

/// СО СМАЛЬЦЕМ

100/40 г **165₽**

04 ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИньОНЫ

с сырной начинкой
150 г **320₽**

05 ЖАРЕНый СУЛУГУНИ

с пряным винным соусом с вишней
150/50 г **320₽**





ЗАКУСКИ К ПИВУ *Bier Snacks*

01 КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПАНИРОВКЕ

с соусом на выбор

220 г **350₽**

02 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ

с соусом на выбор

7 шт **490₽**

03 СТРИПСЫ ИЗ ФИЛЕ СУДАКА

с соусом на выбор

150 г **345₽**

04 КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Острые / Не острые

200 г **360₽**

05 БОРОДИНСКИЕ ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

с соусом на выбор

150/50 г **240₽**

06 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с соусом на выбор

120/30 г **180₽**

07 БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА К ПИВУ «ЕГЕРЬ»

Копчёные свиные рёбра, копчёные крылышки, пастромы из индейки, картофельные чипсы, арахис, копчёный сыр сулугуни, бородинские сухарики

550 г **1050₽**

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 предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.

ХОТ-ДОГИ *Hotdogs*



Закажите хот-дог с двойной колбаской по выгодной цене

+ 120₽

01 НЕМЕЦКИЙ С КОЛБАСКОЙ БРАТВУРСТ

квашеной капустой, маринованным огурчиком и сладкой горчицей

210 г **230₽**

02 ОСТРЫЙ С КОЛБАСКОЙ ПЕППЕРОНИ

соусом сальса и халапеньо

220 г **250₽**

03 БАРБЕКЮ С ПОДКОПЧЁННОЙ КОЛБАСКОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

беконом, запечённым перцем, луком кранч и соусом барбекю

220 г **320₽**

04 ПАТИ-ГРИЛЬ С ТОМЛЁНЫМИ ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ

релишем из маринованного огурца, карамелизированным луком и соусом хойсин

220 г **350₽**

05 СЫРНЫЙ С КУРИНОЙ КОЛБАСКОЙ

соусом чеддер, пармезаном и вялеными томатами

260 г **330₽**

КОЛБАСКИ *Würstchen*

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

01 ДОМАШНИЕ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

2 шт **390₽**

02 ОСТРЫЕ ПЕППЕРОНИ

2 шт **400₽**

03 БРАТВУРСТ

2 шт **320₽**

04 ФРАНКФУРТСКИЕ ПОДКОПЧЁННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

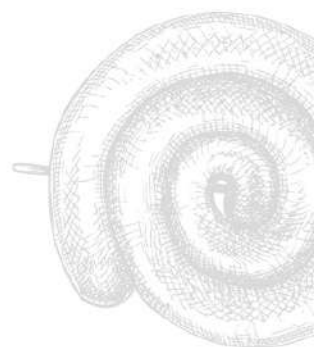
2 шт **430₽**

05 НЮРНБЕРГСКИЕ МИНИ

7шт **350₽**

06 КУРИНЫЕ МОЛОЧНЫЕ

2 шт **340₽**





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

das Hauptgericht



01 БИТОЧКИ ИЗ СЁМГИ С КРАБОМ

под сливочным соусом
с печёным томатом и брокколи

2 шт/100 г **780₽**

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 **1050₽**

04 БОЛЬШОЙ ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с овощным салатом
и вишнёвым соусом

200/100 г **495₽**

05 ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

в красном вине с картофельными
клёцками в соусе демиглас

150/100 г **580₽**

06 ПЕРЕПЕЛ С ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ

и домашним лечо

1 шт/150 г **550₽**

07 ТОМЛЁНЫЙ КРОЛИК

в сливках с овощами
и белым вином

350 г **590₽**

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 СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г **75₽**

02 ЧЕДДЕР

50 г **70₽**

03 ГРИБНОЙ

50 г **70₽**

04 БАРБЕКЮ

50 г **65₽**



05 ЯГОДНЫЙ

50 г **60₽**

06 СЛАДКАЯ ГОРЧИЦА

50 г **55₽**

07 АДЖИКА ПО-ДОМАШНЕМУ

50 г **50₽**

08 СМЕТАНА / КЕТЧУП / МАЙОНЕЗ/ ОСТРАЯ ГОРЧИЦА

50 г **30₽**



БЛЮДА НА ОГНЕ

BBO

ВЕС ПРОДУКТОВ УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ

01 КАЛЬМАР

с ананасовым соусом,
миксом зелени и лаймом

250/100 г **550₽**



02 ФИЛЕ ФОРЕЛИ / СЁМГИ

с цукини и сливочным соусом Берблан

200/120 г **950₽**

03 ШАШЛЫК

Шашлыки подаются с маринованным
луком, лавашом и томатным соусом

/ ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

250 г **480₽**

// ИЗ ОЛЕНИНЫ

250 г **890₽**

/// ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ

250 г **500₽**

//// ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ

250 г **890₽**

04 ФИЛЕ-МИНЬОН

из вырезки телятины подаётся
со стейком из капусты, соусом
оливочный демиглас и пряным
маслом

250/100 г **900₽**

05 МЮНХЕНСКИЙ МЯСНИК

из мраморной говядины зернового
откорма со стейком из капусты
и сливочно-трюфельным соусом

220/130 г **900₽**

06 УТИНАЯ ГРУДКА

с ягодным соусом

200/50 г **650₽**

07 СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

под соусом хойсин с кукурузой гриль
и острым маринованным перцем

300/80 г **500₽**

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 **2800₽**

03 НЕМЕЦКИЙ УЖИН

Шницель, ассорти колбасок,
шашлычки из свинины, рёбра, бекон,
картофель фри, картофель
по-деревенски, соусы

1300 г **2900₽**

04 МЯСОЕД

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

1500 г **2300₽**

05 АССОРТИ КОЛБАСОК

Пеперони, братвурст, куриные,
франкфуртские, домашние,
картофель фри, соусы

380/200 г **950₽**





ГАРНИРЫ

die Beilage

01 ЖАРЕННЫЙ ПАПОРОТНИК С ЛУКОМ

150 г 220₽

02 КВАШЕНАЯ КАПУСТА, ТУШЁННАЯ ПО-НЕМЕЦКИ

150 г 170₽

03 ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

/// С ГРИБАМИ И ЛУКОМ
150 г 210₽

/// СО ШКВАРКАМИ И ЛУКОМ
150 г 200₽

04 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г 150₽

05 КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЁЦКИ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС

150 г 180₽

06 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г 120₽



ОВОЦЫ ГРИЛЬ

07 КАРТОФЕЛЬ
100 г 80₽

08 БАКЛАЖАН
100 г 120₽

09 ПЕРЕЦ
100 г 120₽

10 ЦУКИНИ
100 г 100₽

11 ТОМАТ
100 г 100₽

12 ШАМПИНЬОНЫ
100 г 150₽

13 ЛУК
100 г 90₽

14 АССОРТИ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ

Картофель, баклажан, перец, цукини

200 г 220₽





ДЕСЕРТЫ *der Nachtsch*

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. Секрет его успеха — сочетание нежнейшего шоколадного бисквита и вишнёвой начинки.

01 ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ШВАРЦВАЛЬД

с пьяной вишней

170 г **300₽**

02 КРЕМ-БРЮЛЕ

с брусникой

120 г **210₽**

03 ШТРУДЕЛЬ

с ванильной грушей и ягодным сорбетом

120/50 г **275₽**

04 МЕДОВИК

с брусникой и кедровым пралине

150 г **290₽**

05 ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

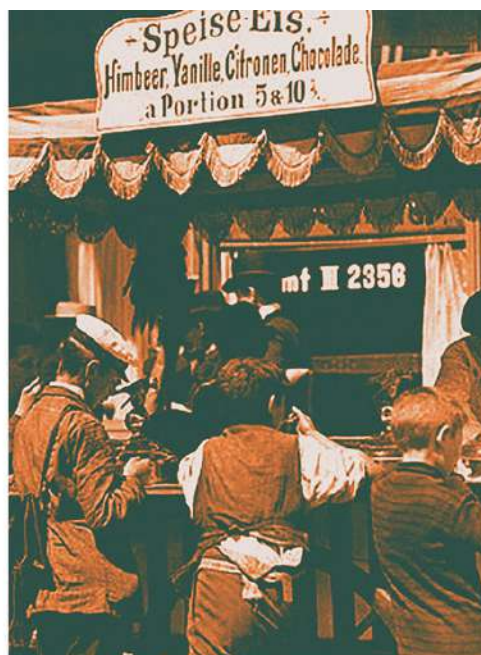
с черёмухой и мороженым из чёрной смородины

100/50 г **300₽**

06 ЧИЗКЕЙК

с малиновым джемом

150 г **270₽**



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₽**



München



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 220₽

08 СМОРОДИНА С БАЗИЛИКОМ

800 мл 220₽

09 ТРАВЯНОЙ С МЯТОЙ
И ГРУШЕЙ

800 мл 220₽



КОФЕ

01 ЭСПРЕССО

50 мл 80₽

02 АМЕРИКАНО

150 мл 100₽

03 КАПУЧИНО

200 мл 150₽

04 ФЛЭТ УАЙТ

250 мл 200₽

05 МОКАЧИНО

250 мл 220₽

06 МЕДОВЫЙ РАФ

250 мл 230₽





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 170₽
- 09 КОФЕЙНЫЙ ПЛОМБИР
250 мл 180₽
- 10 МЯТНЫЙ ШОКОЛАД
250 мл 190₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 01 СОК
в ассортименте
200/1000 мл 70/300₽
- 02 ДОМАШНИЙ
ЯГОДНЫЙ МОРС
Облепиха, чёрная смородина,
брусника
500 мл 140₽
- 03 КОКА-КОЛА
330 мл 140₽
- 04 ТОНИК
330 мл 140₽
- 05 БОНАКВА
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 200₽
- 02 МАНГО UND КЛУБНИКА
500 мл 200₽
- 03 ТАРХУН UND МАЛИНА
500 мл 200₽
- 04 ФЕЙХОА UND АНАНАС
500 мл 200₽

Wiederholung





Директор:
КИРИЛОВ А. Г.

Главный бухгалтер:
КИРИЛОВ А. Г.

