



Замок
пивоварня
ресторан
отель

МЕНЮ

Наш пивоваренный завод произведен в Чехии.
Лучшие пивовары открывали нам секреты варения хмельного напитка.
Мы собирали рецепты по всему миру и создали
наше легендарное пиво «Богемское».



Пиво «Богемское» готовится по старинному рецепту из солода и хмеля.
Всё богатство оттенков вкуса создается уникальными комбинациями
качественного сырья и условиями приготовления натурального напитка.
Неотступное следование технологии производства - залог традиционного
качества каждого сорта.

Для полного изготовления каждой партии требуется четыре недели!

Мы не используем консервантов, поэтому в нашем пиве остаются
все витамины и полезные свойства.

«Богемское», как настоящее чешское пиво, легко узнать по ярко выраженному
хмелевому аромату и полноте вкуса.

Мы будем рады поделиться с вами тайнами пивоварения.

Приглашаем истинных ценителей пенного напитка на экскурсию:

-Вы сможете принять участие в процессе приготовления пива.

-Увидеть своими глазами все этапы его производства.

И конечно же, продегустировать все сорта свежесваренного пива.

Запись на экскурсию по телефону

 **8-928-115-90-99**

✦ ПИВО БОГЕМСКОЕ ✦

| | |
|--|-------------|
| Хрустальное светлое -0,3 л./0,5л.- | 110р./160р. |
| <p>слк. не менее 3,5 пл. 10% Имеет неповторимый освежающий вкус, благородный аромат хмеля и хлеба. Любимое пиво прекрасной половины гостей «Замка».</p> | |
| Пшеничное светлое -0,3 л./0,5л.- | 110р./160р. |
| <p>слк. не менее 4,2 пл. 11% Легкое освежающее пиво с добавлением пшеничного солода, матовое с нежно-золотистыми оттенками. В аромате улавливается сочетание фруктовых и пшеничных ноток.</p> | |
| Победное светлое -0,3 л./0,5л.- | 110р./160р. |
| <p>слк. не менее 4,8 пл. 12% Сварено впервые к 70-летию Великой Победы исключительно из солода российского производства, имеет мягкий солодовый вкус и лёгкую хмелевую горчинку.</p> | |
| Классическое светлое -0,3 л./0,5л.- | 110р./160р. |
| <p>слк. не менее 5,0 пл. 12% Наилучшим образом сочетает мягкий насыщенный вкус пильзенского солода и ярко выраженный хмелевой аромат.</p> | |
| Карамельное -0,3 л./0,5л.- | 110р./160р. |
| <p>слк. не менее 4,8 пл. 12% В процессе приготовления используется обжаренный сорт немецкого солода Caramel aroma он придаёт пиву необыкновенный насыщенный карамельный цвет и мягкий вкус. В сочетании с немецким хмелем херсбрукер пиво приобретает тонкий благородный хмелевой аромат.</p> | |

| | |
|--|-------|
| ЕСЛИ ВЫ ЗА РУЛЕМ Пиво безалкогольное -0,3 л.- | 240р. |
|--|-------|

✦ ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ ✦

| | |
|---|-------|
| Пряные свиные ушики -170 г.- | 280р. |
| Томленые свиные ребра -400 г.- | 790р. |
| Креветки в темпуре с соусом тар тар -165 г.- | 480р. |
| Обжаренные северные креветки -350 г.- | 870р. |
| Отварные креветки с лимоном -350 г.- | 870р. |
| Карпаччо из вяленой куриной грудки -100 г.- | 290р. |
| Хрустящие сырны палочки с беконом -230 г.- | 470р. |
| Гренки к пиву бородинские -150 г.- | 190р. |
| Фисташки -100 г.- | 250р. |
| Рыба донская -100 г.- | 170р. |
| Рыбец особый -100 г.- | 250р. |
| Раки вареные прудовые по предварительному заказу (спросить у официанта) | |

✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ✦

| | |
|--|--------|
| Ассорти рыбное -250 г.- | 1210р. |
| семга с/с, балык масляной рыбы, икра лососевая красная, тунец, креветка тигровая, мидии, гренки, лимон маринованный | |
| Ассорти мясное -390 г. | 1140р. |
| копца, сыровяленая свинина, свин. вырезка с/к, ростбиф, рулет куриный с черносливом, рулет свиной с курагой, соус сальса, гренки | |
| Ассорти из свежих овощей -400 г. | 390р. |
| Ассорти грибов -150 г.- | 380р. |
| шампиньоны, грузди, опята, красный лук, масло | |
| Сельдь пряного посола -220 г.- | 330р. |
| с жареным картофелем и маринованными лимонами | |
| Карпаччо из говядины -160 г.- | 590р. |
| Карпаччо из тунца -200 г.- | 790р. |
| филе тунца, вяленые томаты, каперсы, редис, крутоны | |
| Карпаччо из кабачка -135 г.- | 240р. |
| с соусом песто, зернистым творогом, сыром Пармезан и цедрой лимона | |
| Карпаччо из свеклы -170 г.- | 240р. |
| с черносливом, грецким орехом, зернистым творогом и сыром Пармезан | |
| Тар тар из лосося с соусом спайси -135 г.- | 490р. |
| ^{New} Тар тар из вырезки говядины -150 г.- | 620р. |
| с артишоками, муссом фета и гренками | |
| Тар тар из тунца -200 г.- | 810р. |
| Паштет из куриной печени -150 г.- | 290р. |
| Сало с мясной прослойкой -150 /20 г.- | 380р. |
| Язык отварной с хреном -140 г.- | 590р. |
| Язык с салатом -180 г.- | 490р. |
| язык говяжий отварной, луковое варенье, лист салата, шпинат, огурец, помидоры черри, ореховый соус, кунжут | |
| Винная доска - 485г.- | 1350р. |
| пармезан, чеддер, дор-блю, гауда, камамбер, моцарелла, инжир и хурма сушеные, мед, орех грецкий, хлебные палочки | |
| Соленья от шеф повара -600 г.- | 360р. |
| Лимон с сахаром -150 г.- | 150р. |
| Маслины/оливки -95 г.- | 290р. |

САЛАТЫ

| | |
|--|-------|
| Теплый салат с телятиной под соусом блю чиз -175 г.- ростбиф, редис, вяленые томаты, микс салата, цукини, луковое варенье | 490р. |
| Салат с сыровяленой свиной и орешками -220 г.- сыровяленая свинина, лист салата, огурец, слив. сыр, кедровый орех, кисло-сладкая заправка | 660р. |
| Теплый салат с картофелем и грибами -220 г.- картофель, грудинка, шампиньоны, вешенка, микс салата, красный лук, соус кимчи | 350р. |
| Мужской Салат с бычьим сердцем -225 г.- свежим огурцом и вялеными томатами, заправленный соусом спайси | 360р. |
| Теплый салат из морепродуктов -210 г.- помидоров черри и лука фри | 710р. |
| Цезарь с курицей -200 г.- | 370р. |
| Цезарь с тигровыми креветками -200 г.- | 510р. |
| Салат из куриного филе -200 г.- приготовленного на гриле, с овощами и соусом барбекю | 370р. |
| Салат из куриной печени -200 г.- обжаренной с овощами, миксом салата и хлопьями миндаля, под медово-горчичной заправкой | 370р. |
| Салат из свежих овощей с сыром Фетакса -200 г.- | 330р. |
| Салат с авокадо -195 г.- авокадо, огурец, помидор, шпинат, микс салата, семечки подсолнечника, под гранатовым соусом | 390р. |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-------|
| Креветки тигровые, с запечённым перцем в белом вине -180- креветки, шпинат, перец, сливочный соус | 750р. |
| Мидии в сливочном соусе -170 г.- мидии, лук фри, зеленый лук, сливки, блю-чиз | 690р. |
| Камамбер жаренный с ягодным соусом -300 г.- | 890р. |
| Сыр адыгейский жаренный -270 г.- сыр, курага, изюм, ягодный соус, орехи | 790р. |
| ^{New} Камчатский краб с угольными сливками -100 г.- со шпинатом и зеленым маслом, под угольными сливками | 960р. |
| ^{New} Соте из морепродуктов -380 г.- кальмар, мидии, тигровые креветки, вонголе клеммы, осьминоги, соус сальса | 920р. |

❖ СУПЫ ❖

| | |
|--|-------|
| Том ям с креветками и семгой -350 г.- | 580р. |
| креветки тигровые, семга, вешенка сливки кокосовые, помидоры черри, кинза, лемонграсс, рис | |
| Борщ копченый -350 г.- | 290р. |
| подаётся с домашней сметаной и салом собственного посола | |
| Суп лапша -270 г.- | 270р. |
| с перепелиными яйцами и домашней лапшой | |
| Уха финская из семги -370 г.- | 580р. |
| Семга, картофель, морковь, лук порей, запечённые овощи, вино, сливки | |
| Уха донская из семги и судака -370 г.- | 450р. |
| Семга, судак, лук, морковь, перец, томат | |

❖ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ❖

| | |
|---|-------|
| Говяжьи ребра в устричной глазури -400 г.- | 690р. |
| подаются с гарниром из капусты | |
| Колбаска свино-говяжья с капустой -420 г.- | 490р. |
| Сковорода охотника со свиной -450 г.- | 530р. |
| Сковорода с курицей -300 г.- | 470р. |
| ^{New} Стейк из вырезки говядины с хрустящими грибами -310 г.- | 880р. |
| картофельным пюре с белым шоколадом | |
| ^{New} Свинина в глазури -250 г.- | 680р. |
| с обжаренными помидорами черри и перцем, с чесночным маслом и кунжутным соусом | |
| ^{New} Ньокки с тигровыми креветками -260 г.- | 550р. |
| запеченными томатами, оливками и муссом фета | |
| ^{New} Паста с крабом -270 г.- | 950р. |
| ^{New} Паста с томатами -270 г.- | 290р. |
| Можно добавить: тигровые креветки, семга, запеченное куриное филе, сыр пармезан | |
| Обжаренное филе судака -295 г.- | 590р. |
| с картофельным пюре и трюфельным маслом | |
| Судак, запечённый в пергаменте -370 г.- | 620р. |
| с вешенками, томатом, сыром и картофелем | |
| ^{New} Филе палтуса в соусе том ям -260 г.- | 760р. |

❖ **Вамок** ❖

✦ МАНГАЛ ✦

| | |
|--|--------|
| Телятина на кости с печеным чесноком -270 г.- рекомендуемая прожарка Medium | 650р. |
| Шашлык из свиной шеи в яблочном маринаде -180 г.- | 460р. |
| Шашлык из куриного филе -180 г.- | 380р. |
| Свиная корейка на гриле -180 г.- маринованная в розмарине и чесноке в пикантной яблочно-горчичной глазури | 440р. |
| Шашлык из говядины с запечёнными овощами -250 г.- болгарский перец, помидор черри, рекомендуемая прожарка Medium | 830р. |
| Виселица -2750 г.- Стейк шеи, стейк гов.вырезки, колбаска кур-гов, отбивная с сыром, цыпленок, ребра, картофель, сало, капуста квашеная, аджапсанда, соусы: грузинский, чесночный, чили | 4300р. |
| Люля свино-гов с базиликом и перцем в жировой сетке -235 г.- | 370р. |
| Люля куриные с зеленью и томатами в жировой сетке -235 г.- | 320р. |
| Стейк из свинины -265г.- | 480р. |
| Полустейк из филе семги -170 г.- | 870р. |
| Стейк из осетра -100 г.- | 750р. |
| Дорада -325 г.- | 840р. |
| Стейк «Рибай» зернового откорма -100 г. сырого веса - | 650р. |
| Каре ягненка -100 г.- | 900р. |
| Каре молодого барашка -100 г.- | 750р. |

✦ ГАРНИРЫ ✦

| | |
|---|-------|
| Картофель жареный по-домашнему с грибами -150 г.- | 190р. |
| Картофель запечённый с чесноком и розмарином -150 г.- | 170р. |
| Картофель фри -120 г.- | 190р. |
| Свежие овощи на гриле -200 г.- помидор, болгарский перец, цукини, баклажан | 290р. |
| Рис Жасмин -150 г.- | 130р. |
| Картофельное пюре -150 г.- | 160р. |
| Обжаренная спаржа -100 г.- | 360р. |
| Брокколи/цветная капуста припущенная -150 г.- | 250р. |

✦ ДОБАВКИ ✦ К ПАСТЕ С ТОМАТАМИ

| | | | | | |
|-------------------|----------|-------|-----------------------|----------|-------|
| Креветки тигровые | - 50 г.- | 120р. | Филе куриное запечен. | - 50 г.- | 90р. |
| Семга | - 50 г.- | 190р. | Сыр пармезан | - 50 г.- | 100р. |

✦ СОУСЫ ✦

| | | | | | |
|----------------|----------|------|----------|----------|------|
| Хрен сливочный | - 30 г.- | 90р. | Горчица | - 50 г.- | 90р. |
| Чили сладкий | - 50 г.- | 90р. | Тартар | - 50 г.- | 90р. |
| Грузинский | - 50 г.- | 90р. | Сырный | - 50 г.- | 90р. |
| Чесночный | - 50 г.- | 90р. | Наршараб | - 50 г.- | 90р. |

✦ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ✦

| | | |
|---------------------|---------|------|
| Булочка сырная | -1 шт.- | 45р. |
| Булочка кукурузная | -1 шт.- | 35р. |
| Булочка бородинская | -1 шт.- | 35р. |

✦ ДЕСЕРТЫ ✦

| | | |
|--|-----------|-------|
| Домашнее арахисовое мороженое с ягодной гранолой | -160 г.- | 250р. |
| Штрудель с яблоками и черносливом | -170 г.- | 290р. |
| подается с мороженым | | |
| Меренговый шоколадный рулет с вишневым соусом | -160 г.- | 290р. |
| Меренговый рулет | -160 г.- | 290р. |
| киви, соус маракуя, миндаль | | |
| Фруктовое ассорти | - 500 г.- | 450р. |
| ^{New} Десерт «с сусальным золотом» | -180 г.- | 470р. |

✦ НАПИТКИ ✦

| | |
|---|-------|
| Сок -1л.- (в ассортименте) | 280р. |
| Сок свежевыжатый морковный/яблочный -200 г.- | 250р. |
| апельсиновый/грейпфрутовый -200 г.- | 250р. |
| Берн -0,25 л.- | 180р. |
| Боржоми -0,5 л.- | 190р. |
| Кока-кола/фанта -0,2 л.- | 200р. |
| Швепс -0,25 л.- | 250р. |
| TASSAY газ/негаз -0,5 л.- | 180р. |

✦ НАПИТКИ ✦ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

| | | |
|---|-----------------|------------|
| Морс клюквенный -0,2 л.- | 120р. | /1л. 450р. |
| Лимонады (тропик/ малина/ мохито/ вишня - базилик/ пряный острый) | -0,45 л.- 250р. | /1л. 450р. |

✦ КОФЕ ✦

| | |
|-------------------------|-------|
| Эспрессо -60 г.- | 100р. |
| Эспрессо допио -120 г.- | 200р. |
| Капучино -150 г.- | 180р. |
| Американо -150 г.- | 150р. |
| Латте Макиато -200 г.- | 200р. |

✦ ЧАЙ ✦

на 2 чел. на 4 чел.

Ассам Хармутти 180р. 360р.

(классический чёрный чай, выращенный в предгорьях восточных Гималаев, отличается тонким, уникальным ароматом и терпким, вяжущим вкусом)

Эрл Грэй 180р. 360р.

(классический английский напиток - изысканное сочетание цейлонского чая с освежающим ароматом цитрусового плода бергамота)

Сенча Сэнпай 180р. 360р.

(тонизирующий зелёный чай из Японии с изысканным вкусом и ароматом)

Жасминовая жемчужина 180р. 360р.

(зелёный китайский чай. Его лист скручен вживую в форме жемчужины с молодыми цветками жасмина)

Наглый фрукт 180р. 360р.

(обилие фруктов в составе чая обеспечивает приятный, мягкий вкус с естественной фруктовой сладостью, а кусочки папайи и изюм придают свою изысканность, которая слегка отбрасывает нотки кислинки)

Анчан 250р. 500р.

(чай изготавливается из цветков бобового растения Тайской орхидеи, богат микроэлементами и витаминами. Имеет насыщенный синий цвет. Чай обладает неповторимым послевкусием и ароматом, напоминающим жареные семечки)

Молочный улун 200р. 400р.

(зелёный чай средней ферментации, имеет карамельно-сливочное послевкусие, светло-лимонный оттенок. Отличается лёгкими, трудноуловимыми нотками свежих сливок)

Таежный сбор 200р. 400р.

(чёрный индийский чай с добавлением ягод и листьев брусники, можжевельника, лепестков календулы, цветов мальвы и чабреца)

Гандпаудер с соусепом 180р. 360р.

(зелёный чай с добавлением мякоти экзотического фрукта-саусепа. Аромат и вкус чая неповторим и оригинален, богат витаминами и минералами)

**ВКУСОВОЙ ВИСКИ США /
TASTE WHISKEY USA**

| | |
|---|-------|
| Фрэнкс Фидл Ананас / Franks Fiddle pineapple -50 мл.- | 260р. |
| Фрэнкс Фидл Пекан / Franks Fiddle Pecan -50 мл.- | 260р. |
| Фрэнкс Фидл Блэкбери / Franks Fiddle Blackberry -50 мл.- | 260р. |

**ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ /
SCOTCH WHISKY**

| | |
|------------------------------------|-------|
| Баллантайнс / Ballantines -50 мл.- | 260р. |
| Бонкерс / Bonkers -50 мл.- | 160р. |

**ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ /
IRISH WHISKEY**

| | |
|--|-------|
| Куррах вакамэ / Currach Wakame (СОЛОДОВЫЙ) -50 мл.- | 450р. |
| Нетерджек Каск 59% / Natterjack cask 59% -50 мл.- | 480р. |
| Нетерджек / Natterjack -50 мл.- | 280р. |
| Джемесон / Jameson -50 мл.- | 380р. |

БРЕНДИ / BRANDY

| | |
|---|-------|
| Матис 3 года / Matisse Aged 3 years -50 мл.- | 200р. |
| Матис 5 лет / Matisse Aged 3 years -50 мл.- | 230р. |

ДЖИН / GIN

| | |
|---|-------|
| Цитадель / Citadel -50 мл.- | 390р. |
| Малфи Розе / Аранча / Кон Лимоне / Malfy Rosa / Con Arancha / Con Limone -50 мл.- | 370р. |

БУРБОН / BOURBON

| | |
|------------------------------|-------|
| Джим Бим / Jim Beam -50 мл.- | 310р. |
|------------------------------|-------|

**ТЕННЕССИ ВИСКИ /
TENNESSEE WHISKEY**

| | |
|---|-------|
| Джек Дениел'с Теннесси / Jack Daniel's Tennessee Whiskey -50 мл.- | 380р. |
|---|-------|

КОНЬЯК / COGNAC

| | |
|---|-------|
| Мерле ВС / Merlet VS -50 мл.- | 380р. |
| Мерле ВСОП / Merlet VSOP -50 мл.- | 430р. |
| Мартель ВСОП / Martell VSOP -50 мл.- | 620р. |
| Мартель ВС / Martell VS -50 мл.- | 520р. |

**РЕДКИЕ КОНЬЯКИ АРМЕНИИ /
RARE COGNACS OF ARMENIA**

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Бодуэн ВСОП / Boduen VSOP -50 мл.- | 320р. |
| Бодуэн ВС / Boduen VS -50 мл.- | 280р. |

ЛИКЕРЫ / LIQUEURS

| | |
|---|-------|
| Бионика / Bionica -50 мл.- | 180р. |
| Люксардо трипл сек / Luxardo triple sec -50 мл.- | 280р. |
| Фруко Шульц / Fruko Schulz -50 мл.- | 220р. |
| Самбука Де ливис / Sambuka de livis -50 мл.- | 220р. |

ВЕРМУТЫ/VERMOUTH

Мартини Бьянко / 200р.
Martini Bianco -50 мл.-

**БИТТЕР и АПЕРИТИВ/
BITTER and APERITIF**

Егермейстер / 350р.
Jagermeister -50 мл.-

Абсент Абсолвент / 330р.
Absinthe ABSOLVENT -50 мл.-

Кампари / Campari -50 мл.- 310р.

Апероль / Aperol -50 мл.- 280р.

**РУССКАЯ ВОДКА/
RUSSIAN VODKA**

ОНЕГИН / ONEGIN -50 мл.- 320р.

Белуга / Beluga -50 мл.- 360р.

Чистые Росы / Pure dew -50 мл.- 260р.

Мамонт / Mamont -50 мл.- 210р.

Органик / Organic -50 мл.- 180р.

Царская оригинальная / 170р.
ZAR'S original -50 мл.-

Зерно (Натуральная зерновая) / 150р.
Grain (Natural Grain) -50 мл.-

Романов / Romanov -50 мл.- 170р.

**НАСТОЙКИ ОНЕГИН /
ONEGIN TINCTURES**

Онегин Вишня -50 мл.- 240р.

Онегин Курага -50 мл.- 240р.

Онегин Черноплодка -50 мл.- 240р.

Онегин Смородина -50 мл.- 240р.

**ИМПОРТНАЯ ВОДКА /
IMPORTED VODKA**

Абсолют Смородина / Absolute 240р.
Currant -50 мл.-

Абсолют оригинал / 220р.
Absolut original -50 мл.-

**ИСТОРИЧЕСКАЯ ВОДКА /
HISTORICAL VODKA**

Хлебное вино Чемерисов и 260р.
Партнеры. Классическое 19 века /
Chemerisov Bread Wine
and Partners. Classic 19th century -50 мл.-

ДИСТИЛЯТЫ / DISTILLATE

Самовар Сливовый -50 мл.- 230р.

Самовар Купеческий -50 мл.- 180р.

Самовар Пшеничный -50 мл.- 180р.

Самовар Ржаной -50 мл.- 180р.

ТЕКИЛА / TEQUILA

Курадо Купреата / 390р.
Curado Cupreata -50 мл.-

Диего и Мария Голд / 210р.
Diego and Maria Gold -50 мл.-

РОМ / RUM

Бич Хаус Белый / 330р.
Beach House White -50 мл.-

Бич Хаус Пряный / 330р.
Beach House Spiced -50 мл.-

Ботафого Чёрный Ром / 230р.
BOTAFOGO black rum -50 мл.-



Мастерская «Замка»

Мастерская Замка

– это место, где творческие идеи оживают в реальности. Мы своими руками создаем уникальные предметы интерьера, такие как торшеры, подсвечники, консоли, этажерки и многие другие декоративные элементы.

Мастерская Замка имеет неповторимый винтажный стиль, а главная особенность - необычайное буйство красок в каждом предмете интерьера.

Вы можете купить любой понравившийся экспонат, или заказать индивидуальный дизайн и размеры наших изделий, чтобы они идеально соответствовали вашему интерьеру.



☎ 8-928-115-90-99

🌐 zamok-vip.ru

📷 @zamokvip