

• Пивные рестораны •



• МЕНЮ •



Содержание

Пивные закуски	3
Фирменные блюда	8
Колбаски	11
Холодные закуски.	12
Горячие закуски	16
Салаты	18
Сковородки	24
Супы	27
Блюда из рыбы.	28
Блюда из птицы	30
Блюда из говядины.	32
Блюда из баранины	34
Блюда из свинины.	36
Гриль	38
Гарниры - Соусы - Блюда из теста.	39
Блюда из теста	39
Десерты	40
Правила посещения ресторана.	44



Куриные крылья
500/50 гр

750

пивные закуски



Жареный халуми
120 гр

750



Сигары

Баранина в хрустящем тесте «Фило», с марокканским соусом, 170/50 гр

650



Уши жареные свиные

150 гр

300



Гренки 170/50 гр

250



Корн-дог

сосиски в темпуре,
120/30 гр

350



Крабс-Чиз

Крабовое мясо, крем-чиз,
авокадо, лаваш, 200 гр

400



Сырные палочки

200 гр

350



Креветки тигровые
100 гр

850



Креветки жареные
150 гр

700

Скумбрия

собственного горячего копчения,
100/100 гр

350



Килька фри
140 гр

250



Вобла
1 шт

150

фирменные блюда



Гессельшафт

два вида рульки, ассорти из колбас, соленая и маринованная капуста, картофельный салат, маринованные грибы, 2640/100 гр

4500



Свинные ребра

острые
100 гр

270



Брудершафт

свиная рулька с горчицей, зажаренная до хрустящей корочки, 100 гр

300



Брудершафт премиум

свиная рулька в меду, зажаренная до хрустящей корочки, 100 гр

300



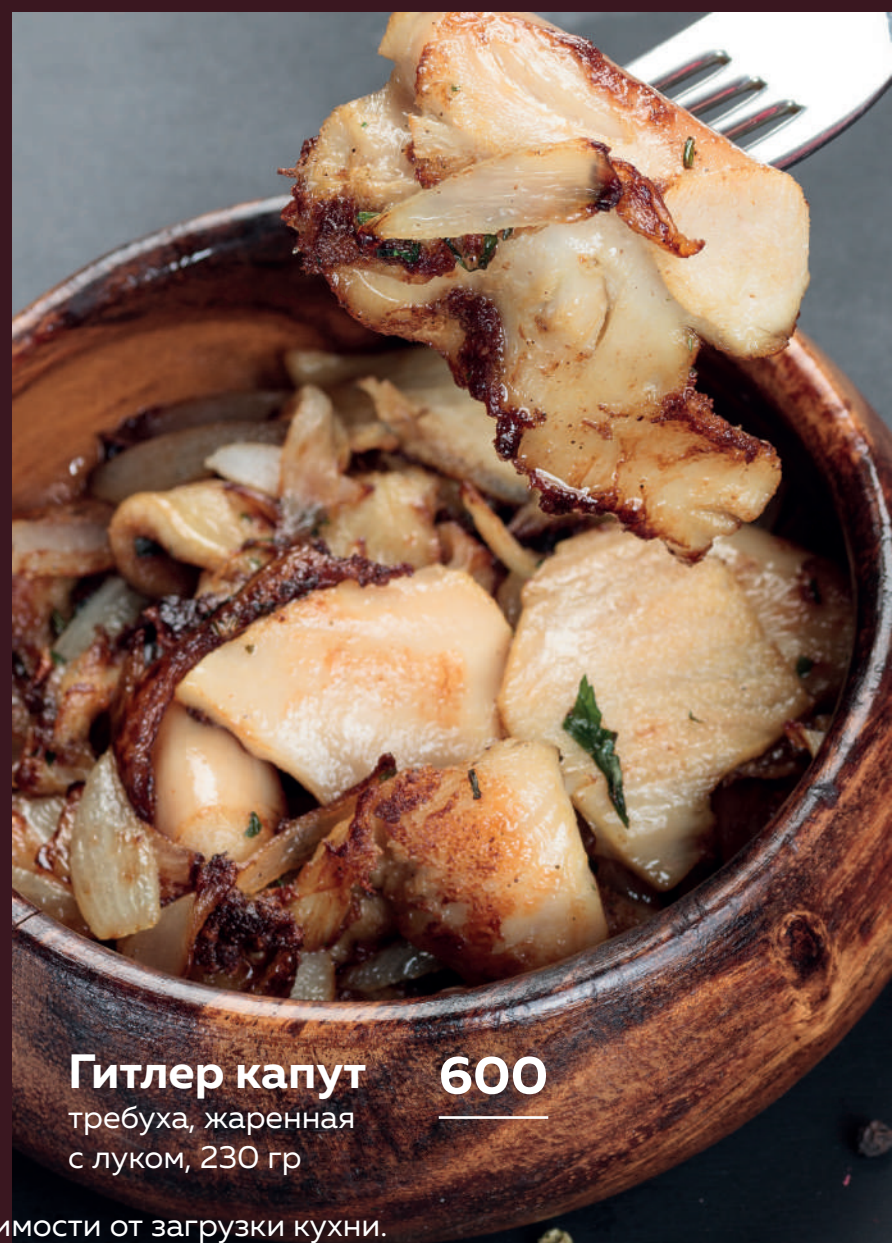
**Ребра мраморная
говядина** | **900**

Томленое 16 часов говяжье ребро, подается с соусом «Блэк пепер» и салатом «Коул Слоу». Примерный вес 350гр. 100/75 гр



Лакомство Фрау **700**

требуха с грибами
в сливках, 350 гр



Гитлер капут **600**

требуха, жаренная
с луком, 230 гр

колбаски



**Колбаски из баранины с
тимьяном** 100 гр

500

**Колбаски куриные с
беконом** 100 гр

300

**Колбаски говяжьи с сыром и
яблоком** 100 гр

350

**Колбаски свиные с
паприкой** 100 гр

300

Бюргер

колбаски собственного приготовления,
подаются с тушеной капустой, острой
капустой и картофельным салатом,
900/440 гр

3000



холодные закуски



Мясное ассорти
800 гр

2000



Рыбная тарелка

слабосоленая семга, балык из масляной рыбы, копченый угорь, 390 гр

2800



Сырное ассорти

Качотта с вином, Качотта с чесноком и тмином, Чеддер, Шропшир блю, Сыр с пажитником, Виноград, малина, мед, грецкий орех, 430 гр

2300



Водочный сет

винегрет, соленые огурцы, соленый помидор, соленые грибы, сельдь, соленое сало, копченое сало, 600 гр

750



Разносолы

солёный помидор, маринованные грибы, квашеная капуста, острая капуста, солёный огурец, лук порей, 550 гр

650



Овощное ассорти

500 гр

500



Буратта

Мешочек наполненный сливочным сыром с томатами черри, рукколой, под соусом песто, 280 гр

980



Сало солёное / копчёное

100 гр

180



Холодец

100 гр

только осень, зима

350



Мюллер Рулеты из омлета с малосоленной семгой собственного посола, свежим огурцом, сыром «Креметте» и красной икрой, 170 гр

900



Брудершафт • Холодные закуски

Оскар Собственного горячего копчения кальмар, фаршированный сливочным сыром и печеным болгарским перцем с добавлением соуса «Песто», 100 гр

430



Строганина из скумбрии 430
200/100 гр



Сельдь с картофелем 280
100/100/80 гр



Форшмак 280 гр

400



Рулетики из баклажанов
Баклажаны, обжаренные на гриле и фаршированные малосоленной семгой и сливочным сыром, 180 гр

700

горячие закуски



Мидии Гигант

запеченные в сыре, 150 гр

750



Жан Руа Нежнейший говяжий язык под шубкой из картофельного пюре и сыра «Гауда с добавлением сливок, 160 гр

400



Печень говяжья с карамелизированным луком, 250 гр

480



Кармашки с сыром

Сулугуни и зеленым луком в омлете, 140 гр

350



Шакшука
320 гр

600



Хекен

рубленные котлеты из судака, семги, тигровых креветок с добавлением сливок, моркови, лука, 160/60 гр

800



Тихая заводь

Нежнейшая запеканка с сёмгой, креветками, брокколи, стручковой фасолью, черри, болгарским перцем и сырно-сливочным соусом, 200 г.

750



Морской гребешок и креветки

Сливочный соус, лук порей, белое вино, пармезан, 150 гр

900

салаты



Маса-Бармаса

Морские гребешки, обжаренные в сливках, авокадо, черри, руккола, соус песто, крем бальзамик, 170 г.

900



Аквамэн

Мясо камчатского краба, руккола, авокадо, свежий огурец, черри, соус манго-чили, 220 гр

900



Куртуазный роман

креветки, копченый угорь, черри, микс салат, кедровый орех, заправляется соусом на основе оливкового масла с добавлением чеснока, лимонного сока и соевого соуса, 170 гр

900

Галлюцинация

тигровые креветки, осьминоги, мидии, черри, киви, фирменная заправка, 270 гр

900



Цезарь с креветками
креветки, салат Айсберг, сухарики, сыр Пармезан, соус Коктейль, 240 гр

650



Цезарь с курицей
запеченная куриная грудка, салат Айсберг, сухарики, сыр Пармезан, соус Цезарь, 260 гр

500



Купер
Куриное филе обжаренное, айсберг, черри, свежий огурец, болгарский перец, авокадо, масло кунжутное, 240 гр

460



Атташе

Теплый, сытный салат из языка, шампиньонов, черри, сельдерея, картофеля, яйца «Пашот», с добавлением соуса «Песто» и зернистой горчицы.
250 гр

630



Гектор

Ростбиф из говяжьей вырезки, копченая свекла, черри, огурец соленый, красный лук, горчица зернистая, заправка оливковое масло, соус песто, соус бальзамический, 260 гр

680



Коррида

Говяжьи щечки, черри, соленый огурец, перец болгарский, айсберг, горчичная заправка, 210 гр

560

Дорф - Маль

Ростбиф с овощным миксом, заправляется майонезом с добавлением пасты «Кочудян», 240 гр

800



Даст ист фанташиш

Обжаренная свиная вырезка, бекон, картофель пай, шампиньоны, свежий огурец. Заправка горчично-соевая, 300 гр

650



Перепелиное гнездо

куриная грудка, перепелиные яички, болгарский перец, красный лук, на подушке из картофеля Пай, заправка - фирменный соус Перепелиное гнездо, 280 гр

550



Елисейский

Баклажаны фрито в кисло-сладком соусе, моцарелла, черри, листья салата, оливковое масло., 270 гр

600



Греческий

Классический салат из свежих овощей, заправленный оливковым маслом и соевым соусом. Подается с «Тосканскими» маслинами и греческим сыром «Фетакса» с добавлением соуса песто, 330 гр

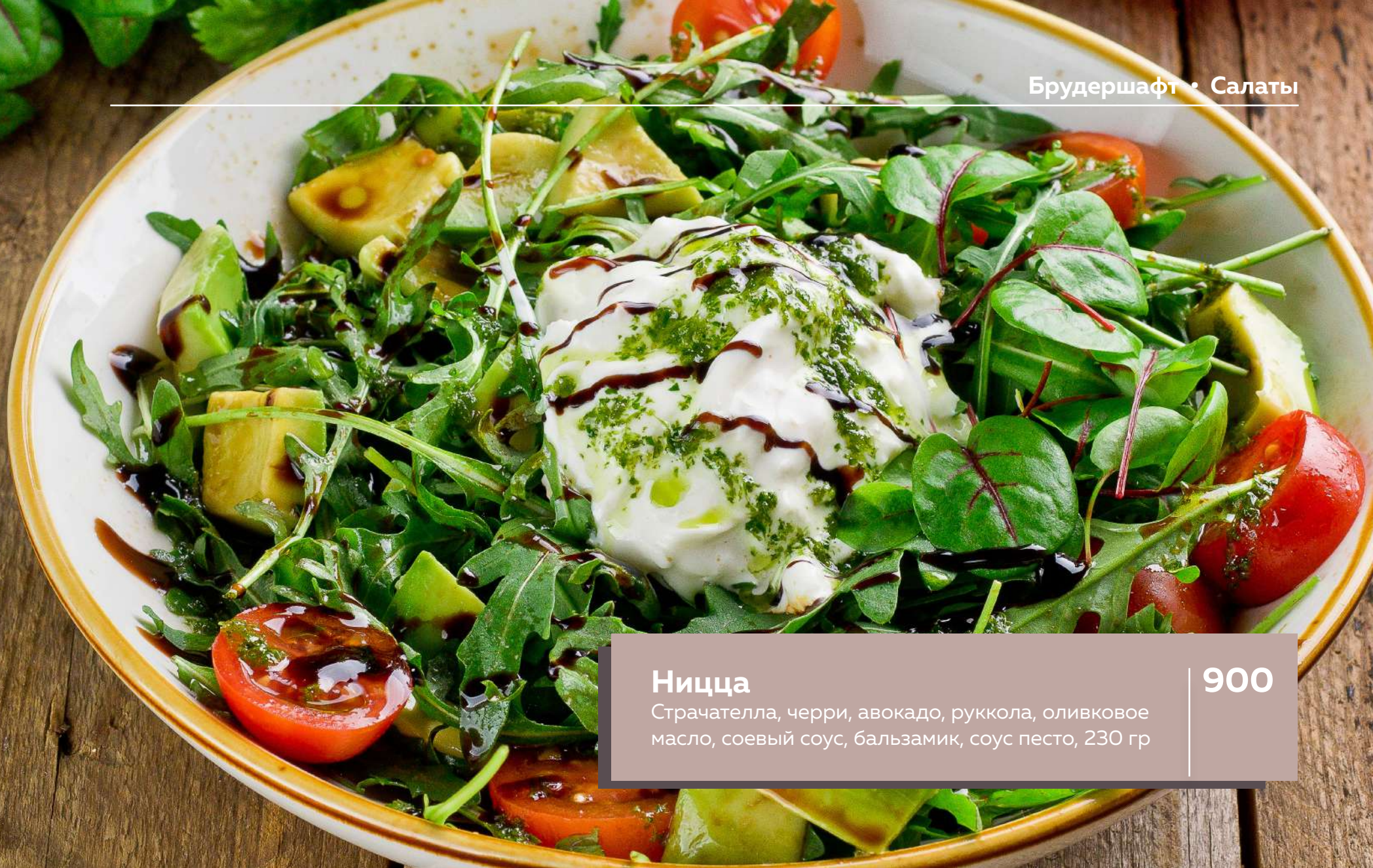
500



Я - Русский

Сельдь малосольная, картофель, бекон, яблоко, соленый огурец, айсберг, соус Цезарь, 330 гр

500



Ницца

Страчателла, черри, авокадо, руккола, оливковое масло, соевый соус, бальзамик, соус песто, 230 гр

900



Эльзасский

Говяжий язык, запеченная куриная грудка, говядина, морковь, соленый огурец, перепелиное яйцо, 240 гр

480



Мадагаскар

Питательный и сочный салат с кальмаром, с обжаренными болгарским перцем и репчатым луком, свежим огурцом, сыром «Гауда» и яйцом. Заправляется майонезом, 250 гр

500

сковородки

Родство бродяжьей души

Свинина, зажаренная с молодым картофелем, луком, сладким перцем, шампиньонами, перепелиными яйцами и зеленью, для большой компании, 1150/150 гр

3000



Чили кон карне

Говяжья вырезка, перец чили, фасоль, перец болгарский, кинза, чеснок. Подается с чипсами из тортильи натуральным йогуртом, 370/30 гр

900



Айн. Цвай. Драй.

биточки из мяса барашка с овощами, картофелем, пряной зеленью, 370 гр

800



Фермерская

Свиная шея, картофель беби, Брокколи, шампиньоны, печенный болгарский перец, сливочный соус, 400 гр

650



Жареха

жареный картофель с грибами на огромной сковороде, подается с солеными огурцами и помидором, 1300/300 гр

1100

Адмирал Нельсон

жареное филе сома с картофелем под сыром, с луком и маринованными огурцами, 330 гр

700



Дружище Шульц

рагу из языка, грибов и картофеля под сливочно-сырным соусом, 300 гр

600



Ужин рыцаря Обжаренная говяжья вырезка с луком и баклажанами, болгарским перцем и картофелем с добавлением белого вина и сливок, 400 гр

900



Гутен морген

обжаренная свиная вырезка с луком и баклажанами, болгарским перцем и картофелем с добавлением белого вина и сливок, 400 гр

680

супы

Сборная уха 600

из семги и судака, 400 гр

Лапша куриная. 300

400 гр

Борщ. 450

подается с пампушками, 400 гр

Шурпа. 550

Насыщенный мясной бульон из баранины, с добавлением картофеля, моркови, лука, масла топленого, чеснока и кинзы, 400 гр



Креветочный крем суп 500

Сливочный крем суп с тигровыми креветками является изысканным блюдом, которое сочетает в себе богатый аромат и нежный вкус., 350 гр



Суп с белыми грибами и Маскарпоне

300 гр

500



Том –Ям
300гр

700

блюда из рыбы



Жеральдин

Филе сибаса с пюре из зеленого яблока и базилика, с апельсиновым соусом, 270 гр

1200

Морской бриз

Филе камбалы, черри, микс салат и пюре из сельдерея, 360 гр

1100



Олдман

Нежное филе сома в соусе карри с овощами, 280 гр

850



Девятый вал

Сочное и нежное филе судака на коже в кокосовом молоке с шафраном, подается на подушке из обжаренных овощей с добавлением морских водорослей и зеленого масла, 135/100/80 гр

850



Волжанин

Филе судака в омлете, запеченное с сыром, луком и свежими помидорами. Подается с микс салатом, черри, болгарским перцем, 230/50 гр

800

блюда из птицы



Каталония

Утиная ножка с карамелизированным яблоком, черносливом и облепиховым соусом, подается с пастой птитим, 370 гр

1200



Цыпленок жареный

Для приготовления этого блюда, используется желтый цыпленок, который чуть промаринован в меде, соевом соусе, черном перце и зажарен до готовности. Ну а в качестве гарнира к цыпленку идет салат из помидоров с чесночным соусом, 400 гр

970

Кустурица-Кебаб

рубленные люля из куриного филе, слоеное тесто с брынзой и черри в маринаде из чеснока и кинзы. Подаются с шашлычным соусом, 370/50 гр

650**Фюссен**

куриная грудка со сливочным соусом из белых грибов, подается с картофельным пюре, 380 гр

650**Котлета «Братская»**

Самая известная котлета из куриного филе со сливочным маслом и рубленой петрушкой. Подается с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом, 340 гр

600**Оливия**

Филе индейки на гриле в апельсиновом маринаде, со свежей малиной и со сливочно-ванильным соусом, 240 гр

900

блюда из говядины

Волчий аппетит

нежный ростбиф из молочной телятины с грибами, картофельным пюре и соусом, степень прожарки мяса по вашему желанию, 150/300 гр

1400



Оссобуко с соусом "Гремалата"

Оссобуко – блюдо итальянской кухни. Безумно вкусное мясо с ароматным, умопомрачительным соусом! 100 гр

600



Пирушка Ганса

Медальоны из говяжьей вырезки с соусом Терияки, подаются с овощами альденте, 140/110 гр

1200



Язык с овощами гриль | 1200
150/150 гр



Соло на гармони

Томленые говяжьи щечки, подаются с соусом «Демигласс» и пюре из картофеля и брокколи, 100/75 гр

600



Дипломат Слюне выделительный Кусок
Мяса для Настоящих Мужчин. Стейк перечный
на кости. Примерный вес 300гр. 100/10 гр

700

блюда из баранины



Оссобуко из баранины

Нежнейшая баранина, приготовленная по методу СУ-Вид, с невероятно вкусным соусом из сладкого болгарского перца, томатов, чеснока, перца чили и репчатого лука, 100/60 гр.

600



Банхоф

Тушеные в собственном соку
бараньи ребра с овощным сое,
100/65 гр

400



Чевапчичи

мини-люля из баранины с картофелем
фри, шашлычным соусом и маринованным
луком, 120/180 гр

800



Ножка «Барбаросса»

Томленая 10 часов баранья голяшка в специях,
подается на гарнир: красная, белая фасоль с
добавлением сельдерея, чеснока и лука порей.
Примерный вес 500 гр. 100/30 гр

500

блюда из свинины



Натюрлих

Свинная шея гриль, с мангал-салатом и картофелем «Беби», 330 гр

680



Семейная трапеза

Стейк из свиной шеи, со сливочно-грибным соусом и чипсами из бекона. Подается с картофельными дольками, 210/60 гр

600



Двойная игра

Свиной край н кости, с запеченным в сливках картофелем беби, с добавлением шпината. Подается с соусом из кинзы, кедрового ореха, пармезана и чеснока. Примерный вес 300гр. 100/100 гр

500



Коста — Bravo

медальоны из свиной вырезки в беконе, с нежным сливочным соусом из белых грибов, шампиньонов и цукини, 125/150 гр

750



Медвежья лапа

Сочная отбивная из свинины в картофельной шубке, 270/90 гр

500

гриль

Овоци гриль
300 гр

450

Стейк из семги | 800
100 гр

гарниры

Картофельное пюре160
200 гр

Картофель фри. 280
150 гр

**Картофель жареный со сметаной
и грибами 350**
350 гр

Картофель отварной 80
150 гр

Капуста соленая жареная180
200 гр

Рис отварной120
150 гр

Хлеб10
30 гр

соусы

Сырный. 150
50 гр

Шашлычный50
50 гр

Чесночный майонез.90
50 гр

Горчина20
20 гр



блюда из теста

Паста Карбонара 500
280 гр

Пельмени с курицей350
270 гр

Пельмени со свиной350
270 гр

Вареники350
с вишней, 270 гр

Вареники390
с сыром сулугуни, 270 гр

десерты



Меренговый рулет
100 гр

500



Шоколадный фондан
220 гр

500

Крем-брюле | 350
120 гр



Мини штрудель | 250
яблочный / грушевый /
вишневый, 90/50 гр





ПАНАКОТА "Тропический рай" 450

170/20 гр

Тирамису

100 гр

400



Чизкейк
100 гр

350



Фруктовая тарелка 1200

Апельсин, яблоко, груша, киви,
виноград, 1000 г.

Варенье 470
160 гр



Мороженое 250
100 гр



ПРАВИЛА ПОСЕЩЕНИЯ РЕСТОРАНА «Брудершафт»

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Мы делаем все возможное, чтобы наши гости чувствовали себя комфортно. С этой целью, а также в интересах безопасности, просим Вас соблюдать правила поведения в ресторане «Брудершафт». Ресторан является частным заведением. Установленные нами Правила разработаны с учётом положений законодательства РФ о частной собственности и не могут быть оспорены гостями ресторана.

Находясь на территории ресторана, Вы соглашаетесь с нашими условиями и принимаете правила, описанные ниже. Мы гарантируем своим гостям приятное и безопасное пребывание у нас при их соблюдении.

АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ПРАВИЛА

1. Время работы ресторана:

11-00 до 23-00

пт – сб с 11-00 до 00-00

пт- сб с 17:00 столы с видом на Волгу (бронируются по депозитной системе)

2. В ресторане действует система «FACE CONTROL» и «DRESS CODE», в соответствии с которой предъявляются требования к одежде и обуви гостей.

В ресторан не допускаются лица в пляжной, спортивной, специализированной, верхней, рабочей одежде

и служебной форме (за исключением форменной одежды сотрудников правоохранительных органов, военнослужащих, государственных гражданских служащих), в неопрятной, рваной или грязной одежде и обуви, а также в головных уборах и открытой обуви (для мужчин).

3. Администрация вправе отказать в доступе в ресторан без объяснения причин.

4. В целях Вашей безопасности в ресторане ведётся видеонаблюдение.

5. Администрация ресторана не несет ответственности за целостность и сохранность, личных вещей посетителей, оставленных без присмотра (в том числе – за транспортные средства, оставленные на неохраняемой парковке).

Пожалуйста, будьте внимательны и не оставляйте свои личные вещи без присмотра.

6. Гости ресторана несут материальную ответственность за утерю или порчу используемого оборудования, посуды, предметов интерьера, мебели, отделки (сознательную или по неосторожности) и обязаны возместить причинённый ресторану ущерб в денежной форме из расчёта стоимости, указанной в прайс-листе.

7. При бронировании столов по телефону, без внесения предоплаты, бронь сохраняется в течение 15-ти минут от назначенного времени. Гость вправе предупредить Администрацию об опоздании. По окончании 15-ти бронь аннулируется.

8. Администрация вправе прекратить отдых и нахождение гостя в ресторане в случае, если его поведение или состояние мешает отдыху других людей или его дальнейшему обслуживанию.

9. Запрещена продажа алкогольной продукции, пива и табачных изделий лицам, не достигшим 18-ти лет.

Во избежание недоразумений – при себе иметь любой документ, подтверждающий возраст.

10. В случае нарушения любого из пунктов настоящих правил, Администрацией ресторана могут быть применены такие меры, как удаление нарушителя из ресторана и отказ в дальнейшем обслуживании.

ПРАВИЛА ОГРАНИЧЕНИЯ ДОСТУПА В РЕСТОРАН

В ресторан не допускаются лица:

- в алкогольном, токсическом или наркотическом опьянении, а также склонные к употреблению и/или распространению наркотических или токсических веществ (по мнению Администрации);
- употребляющие алкогольные напитки на территории ресторана;
- с домашними животными;
- ведущие себя агрессивно по отношению к гостям или персоналу ресторана, а также склонные к совершению агрессивных или противоправных действий в отношении гостей и персонала;

Степень опьянения либо агрессивности поведения Администрация определяет по собственному усмотрению.

- лица, не достигшие 18 лет, могут находиться в ресторане до 22-00; после 22-00 - только в сопровождении родителей или лиц их заменяющих. При себе иметь любой документ, подтверждающий возраст и степень родства.

НА ТЕРРИТОРИЮ РЕСТОРАНА ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОНОСИТЬ:

- любые виды напитков и продуктов питания независимо от типа их упаковки;
- наркотические, ядовитые, токсичные, сильнодействующие медицинские, взрывчатые и воспламеняющиеся вещества;
- средства личной защиты и любые виды оружия - холодное оружие, колющие, режущие предметы, оружие ударно-дробящего действия, огнестрельное оружие и оружие самообороны (электрошоковое, травматическое, газовое);

Сотрудники, работающие на территории ресторана, представляют интересы администрации и имеют право:

- досмотреть посетителей ресторана и их личные вещи при входе, на предмет наличия запрещенных к проносу вещей (предметов, веществ). Посетители обязаны представить свои вещи сотрудникам по их требованию для осмотра.
- в случае обнаружения вышеуказанных предметов и веществ Администрация вправе отказать в посещении ресторана.

НА ТЕРРИТОРИИ РЕСТОРАНА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- нарушать общественный порядок и спокойствие других посетителей;
- наносить материальный ущерб имуществу, персоналу и гостям ресторана;
- выносить из помещения ресторана посуду и любое другое имущество;
- употреблять наркотические и токсичные вещества;
- употреблять алкогольные напитки на территории ресторанного комплекса;
- грубить сотрудникам и гостям ресторана, проявлять любые виды агрессии (в том числе - ненормативная лексика, угрозы, повышенный тон);
- преграждать дорогу или любым другим способом мешать перемещению гостей и сотрудников ресторана;
- мешать выступлению артистов во время шоу-программ, заходить на сцену;
- занимать свободные столики без разрешения Администрации;
- подсаживаться за столики к другим гостям без приглашения;
- находиться и заходить в служебные помещения, без разрешения Администрации;
- находиться в помещении в верхней одежде и с крупногабаритными вещами;

- торговать любыми ценностями (сувениры, цветы и т.д.);
- курить в ресторане, выходить на улицу/танцпол с посудой/столовыми приборами;
- танцевать на барной стойке, столах, стульях, диванах;
- сажать людей на плечи, подкидывать, сильно крутить;
- использовать помещение ресторана для сна;
- лежать на диванах, закидывать ноги на столы;
- сидеть на столах подоконниках;
- снимать обувь, одежду, бельё;
- танцевать эротические танцы, стриптиз, совершать действия сексуального и интимного характера;
- вступать в любой физический контакт с сотрудниками ресторана, делать им предложения невыполнимого или непристойного характера;
- играть в азартные игры (карты, нарды и т.д.);
- осуществлять фото- и видеосъёмку, не согласованную с Администрацией.

УВЕДОМЛЯЕМ ВАС О ТОМ, ЧТО:

- сотрудники, работающие на территории ресторанного комплекса, представляют интересы Администрации. Просим Вас выполнять их требования и следовать их рекомендациям;
- в случае возникновения конфликтов и чрезвычайных ситуаций, Вы можете обратиться к сотрудникам ресторана;
- ресторан не несёт ответственности за вред, причинённый Вашему здоровью или имуществу, противоправными действиями третьих лиц;
- для получения первой медицинской помощи в ресторане находится аптечка;
- книга отзывов и предложений может быть представлена Администрацией по Вашему требованию;
- находясь на территории ресторана, вы можете стать участником любительской или профессиональной фото, видеозаписи и даёте свое согласие на использование данных материалов для внутренних нужд ресторана (публикации на сайте ресторана/в соц. сетях) или публикации в прессе.

За 15 минут до окончания работы ресторана в залах выключается музыка, включается полное освещение, персонал имеет право попросить Вас расплатиться по счёту.

Пожалуйста, помните, что соблюдение правил необходимо для того, чтобы поддерживать уютную и доброжелательную атмосферу в ресторане и безопасность присутствующих.

Желаем Вам приятного отдыха!

С Уважением, директор
ресторана «Брудершафт»

Руденко Г. А. _____

банкетный зал

Банкетный зал ресторана «Брудершафт» находится на самом берегу Волги. Вы сможете любоваться видом из окна или выходя на террасу. Одновременно, ресторан расположен в центре города. Сюда удобно добраться как на общественном транспорте, так и на личном автомобиле. Зал вместительностью до 150 человек, оборудованный кондиционерами, гарантирует комфортное проведение мероприятий. Грамотные и опытные сотрудники с удовольствием помогут организовать не только банкетную часть, но и продумать до мелочей ваш праздник. Мы имеем опыт проведения мероприятий высокого уровня. На волжском берегу, перед рестораном, на просторной площадке одного из самых красивых и символических мест Саратова можно провести выездную регистрацию брака или другую торжественную церемонию. Меню будет составлено, учитывая все предпочтения и пожелания, исходя из концепции вашего мероприятия. Virtuозное приготовление и оформление выбранных вами блюд несомненно порадует ваших гостей. В книге отзывов и предложений ресторана больше всего благодарностей поварам именно за прекрасное приготовление блюд. Доброжелательный персонал окружит вас пониманием и заботой. Мы любим вас и очень ждём!



   # брудершафтсаратов

44-16-40

Данная брошюра является рекламной. Все цены указаны в рублях.
Оригинал меню, заверенный подписью руководителя и печатью, находится на информационной доске потребителя.