

18+



КАЧЕСТВО ВЫШЕ ЦЕНЫ!

ООО Лаборатория живого пива тел. +7 (351) 267-33-55

Copyright © 2011-2012 При копировании материалов, ссылка на pivzavod74.ru обязательна


[Главная](#)
[Новости](#)
[О компании](#)
[Клуб "Лаборатория пива"](#)
[Союз пивоваров](#)
[Контакты](#)

[Главная](#) ❖ [Клуб "Лаборатория пива"](#) ❖ [Дегустационный зал](#) ❖ [Меню дегустационного зала](#)

Меню дегустационного зала

А у вас покушать-то можно? Конечно можно и очень даже вкусно! Но прежде хотелось бы напомнить, что у нас зал для дегустаций пива, а значит основа основ в этом зале - ПИВО. Не стоит спрашивать у нас кофе, его лучше пить в кофейнях, не требуйте от нас блюд японской, итальянской, тайской, французской кухни - ищите их в специализированных ресторанах. Наши повара стремятся подобрать и приготовить блюда, максимально сочетающиеся именно с нашими сортами пива, ну а фирменные закуски - это то, что можно попробовать только в данном дегустационном зале.

ПИВО

Всё пиво которое мы готовим - это частичка нашей жизни. Мы рады, если наше пиво подходит вам по вкусу и переживаем, если вы не находите в нём ничего интересного.

Кроме основных сортов приготовленных по ГОСТу на минипивоварне (солод, хмель, дрожжи, вода), периодически готовятся авторские экспериментальные сорта на микропивоварне - это гордость и полёт фантазии пивовара (не более 30 л).

Бокал 0,5 л - 150 руб.

Кружка 1 л - 280 руб.



Главное меню

[Главная](#)
[Новости](#)
[О компании](#)

Клуб "Лаборатория пива"

[❖ Дегустационный зал](#)
[❖ Вечера культуры и отдыха](#)
[❖ Пивные SPA-процедуры](#)
[❖ Экскурсионная программа](#)
[❖ Консалтинговые услуги](#)
[❖ Дегустационные новости](#)
[❖ Пиво и Здоровье](#)
[❖ Регистрация на сайте](#)
[Союз пивоваров](#)
[Контакты](#)


18+ Даже по цене фирменного пива мы предлагаем девушкам и любителям сладкого разнообразные пивные коктейли (бирмиксы): анисовый, ванильный, вишнёвый, гранатовый, имбирный, карамельный, клубничный, мятный, шоколадный...

Если вы являетесь счастливым обладателем "Дегустационной карты", не забудьте воспользоваться правом первого бокала!

По определённым дням недели, в дегустационном зале действуют акции "Пивной безлимит" и пивная вечеринка "All inclusive", о вашем возможном участии поинтересуйтесь у наших барменов-официантов.

Пивной безлимит - 500 руб. для девушек, 1000 руб. для мужчин.

Вечеринка "All inclusive" - 600 руб. для девушек, 1200 для мужчин.

На вынос пиво из дегустационного зала отпускается только в 3-х литровых банках и в сетке-авоське.

Банка пива 3 л - 1000 руб

Данный набор является надёжным оберегом системы распознавания "свой-чужой". Мы чтим "колупаевские" традиции и ценим ваше здоровье.

ФИРМЕННЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Калейдоскоп из рыбных закусок 250 г - 300 руб.

Состоит из 4-х видов закусок: 1. Семга слабосоленая собственного приготовления (50 г), 2. Сельдь (50 г), 3. Форшмак из сельди (50 г), 4. Картофельный салат (50 г). Подается с гренками из бородинского хлеба (4 шт.), маринованным луком, маслинами, лимоном и листьями салата.



Плато из мясных деликатесов 240 г/50 г/50 г - 520 руб.

Домашний куриный рулет, куриный паштет, говяжий язык, тосты и брусничный соус



Мясная тарелка 300 г - 600 руб.

Домашний мясной хлеб, состоящий из нескольких видов мяса и изысканного набора 6-ти пряностей, сало украинское по секретному рецепту, колбаса пивная. Данную закуску можно попробовать только у нас.



Сырная тарелка 300 г - 500 руб.



Ростбиф с салатом из овощей - 190 г - 370 руб.

Маринованная говяжья вырезка, овощной салат микс, кисло - сладкий соус на основе бальзамического уксуса.



Строганина из лосося собственного приготовления 160 г - 320 руб.

Подаётся с ломтиком лимона, перцем, солью, соевым соусом и маринованным лучком.



Куриный паштет с тостами 100 г/50 г/100 г - 300 руб.

Нежнейший паштет с мягким вкусом



Сёмга слабосолёная собственного приготовления 100 г - 300 руб.

Подаётся с лимоном, маслинами и листьями салата.



Сельдь собственного приготовления с лучком 200 г - 120 руб.



ФИРМЕННЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фирменный пивной сет 600 г/60 г - 750 руб.

Крылышки острые, гренки чесночные, кольца кальмаров, кольца луковые, сырные шарики, соус



Крылышки гриль фирменные 300 г - 250 руб.

Подаются с соусом и зеленью



Креветки тигровые 140 г/30 г - 600 руб.

Жареные тигровые креветки с чесноком и соусом томатная сальса.



Креветки жареные 300 г - 650 руб.



Креветки отварные 300 г. - 600 руб.



Раки "волжские" отварные 1000 г - 1500 руб.

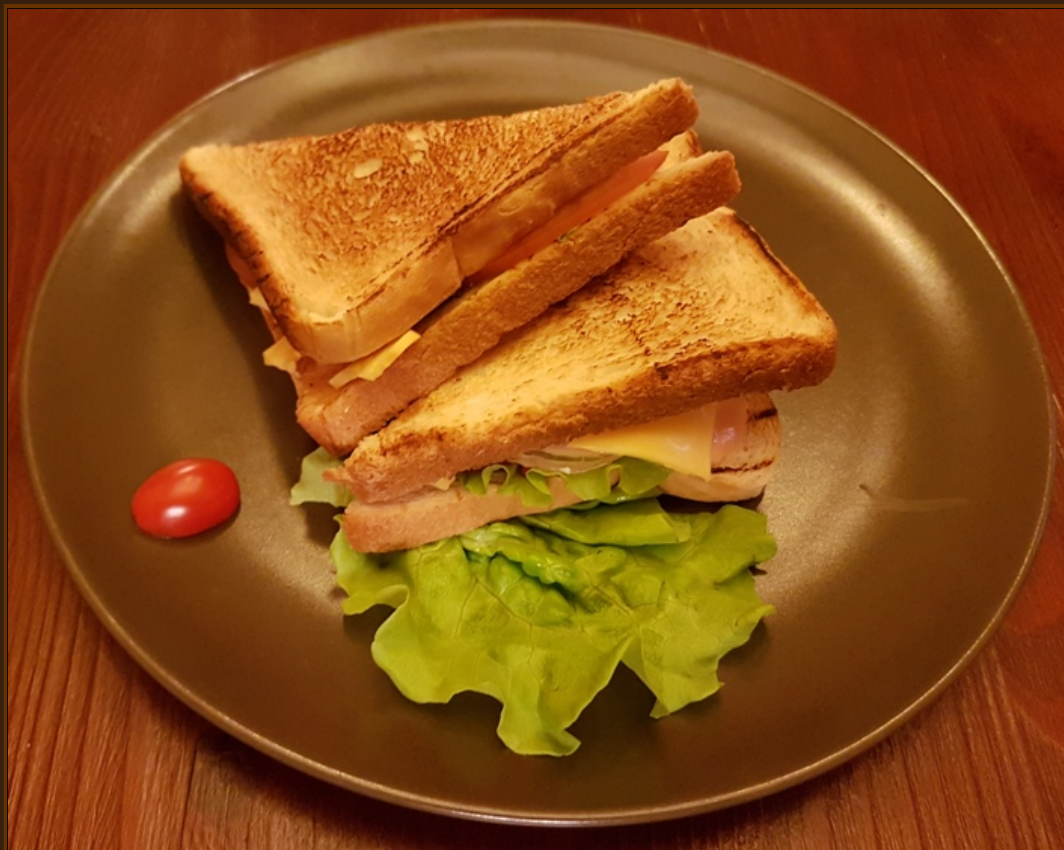


Сырные шарики - 200 руб.



Луковые кольца с соусом 135 г/60 г - 200 руб.

Большой традиционный английский сэндвич "Герой" 200 г - 200 руб.



Сырный сэндвич на гриле 150 г - 150 руб.



Чесночные гренки 150 г - 100 руб.



ФИРМЕННАЯ ЗАКУСОЧНАЯ ВЫПЕЧКА

Пивной закусочный торт - за 100 г - 100 руб.

Тесто приготовлено на пиве и сливочном масле, без использования маргарина. Прослойка из рыбы (лосось), яично-луковой и сырной начинки. Нежный, изысканный вкус. Примерная порция от 320 г до 360 г.



Завитки сырные 150 г - 230 руб.

Палочки из слоёного теста, приготовленного с добавлением пива, начинённые сыром и луком, с маковой присыпкой и тмином.



Чипсы домашние 1 порция - 100 руб.

Фирменный рецепт приготовления чипсов без использования картофеля.



Брецель 85 г - 60 руб.

Традиционная закуска к пиву на народных гуляниях.



САЛАТЫ

Салат "Los - ось" 190 г - 340 руб.



Салат "Цезарь" с курицей 250 г - 320 руб.



Салат "Греческий" 200 г - 230 руб.

Классический греческий салат, заправленный оливковым маслом и соком лимона.



ФИРМЕННЫЕ СУПЫ

Гуляшевка 250 г/30 г - 350 руб.

Острый чешский суп из говядины с овощами. Подаётся в ржаном хлебе со сметаной.



18+ ем суп из белых грибов 250 г - 350 руб.



Уха фирменная из сёмги 250 г - 200 руб., 140 г - 110 руб.

К ухе подаётся сметанно-перечный соус.



ФИРМЕННЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Морские гребешки - 1 порц. - 650 руб.

Морские гребешки и отварной рис под фирменным сливочно-коньячным соусом.



Стейк сёмги жареный 250 г/25 г - 430 руб.

Сёмга жаренная в специях. Подаётся с изысканным гарниром из шпината и нежным сливочно-винным соусом.



Вареники с сёмгой 250 г - 330 руб.

Домашние вареники из сёмги. Тесто приготовлено с добавлением шпината.



Ножка молодого ягнёнка с печёными овощами и соусом демиглас - 1 порц. - 950 руб.



Корейка на кости 100 г - 180 руб.

Мясо, замаринованное в пряных травах и фирменном пиве.



Бифштекс с горячим соусом и яйцом "Пашот" - 400 руб.

Подаётся с нежнейшим картофелем пюре и тостами из пшеничного хлеба



Говядина с соусом кари и картофелем фри 200 г/70 г - 400 руб.



Гуляш из говяжьего сердца с кускусом 250 г - 320 руб.

Говяжье сердце с овощами томлёное в пиве.



Люля - кебаб фирменный из говядины 250 г - 350 руб.



Пельмени сибирские 200 г - 170 руб.



Утка по-пекински 1 порц. - 500 руб.

Утка с брусничным соусом и мякотью апельсина.



Цыплёнок с овощным гарниром и соусом 300 г/50 г/30 г - 270 руб.



Курочка с грибами в сметанном соусе 200 г - 250 руб.

Кусочки куриного филе, обжаренные с грибочками в сливочно-сметанном соусе. Любимое блюдо нашего директора.



Фаршированный окорочок по-домашнему 350 г - 300 руб.

Окорочок фаршированный куриным мясом, грибами и луком, подаётся с отварным рисом, двумя видами соуса и зеленью.



Колбаски "Нюрнбергские" 370 г/60 г - 350 руб.

Фирменные колбаски с тушёной капустой и тмином. Подаются с горчицей и сливочным хреном.



Колбаски тонкие из баранины приготовленные на гриле 100 г/100 г/30 г/60 г - 450 руб.



Колбаски пивные с гарниром 600 г - 400 руб.

Две вкуснейшие колбаски, приготовленные по фирменному рецепту, печёный картофель фри, хрустящая капуста, солёный помидор и два вида соусов.

Колбаска пивная с гарниром 465 г - 250 руб.

Одна вкуснейшая колбаска, приготовленная по фирменному рецепту, печёный картофель фри, хрустящая капуста, солёный помидор и два вида соусов.



ГАРНИРЫ

Овощной блюз 150 г - 150 руб.

Великолепное лёгкое блюдо из свежих овощей (цукини, болгарского перца, моркови, лука и чеснока), обжаренных в пряных травах, с добавлением соевого и устричного соусов. К гарниру, как к отдельному блюду, рекомендуется сливочно-чесночный соус.



Шпинат сливочный 150 г - 140 руб.

Шпинат томлёный в сливках.



Картофель фри 190 г - 70 руб.

Печёный картофель фри и два вида соуса.



Рис отварной 100 г - 50 руб.



Капуста квашеная 100 г - 40 руб.



Помидоры солёные 100 г - 40 руб.



СНЭКИ

Миндаль 100 г - 200 руб.

Фисташки 100 г - 150 руб.

Арахис 100 г - 80 руб.

Ореховая смесь: фисташки, арахис, миндаль 300 г - 300 руб.



Сухарики домашние 80 г - 50 руб.

"Бородинские с чесноком и луком", "Бородинские с беконом", "Пшеничные с чесноком и луком" - сухарики трёх видов, приготовленные специально для нас челябинскими производителями.



Чипсы кукурузные 100 г - 80 руб.



Хлеб "Бородинский" 200 г - 30 руб.

СОУСЫ

Фирменный сливочно-чесночный 25 г - 45 руб.

Соус "Тар-тар" 80 г - 50 руб.

Фирменный белый или красный 80 г - 30 руб.

Сметана 80 г - 30 руб.

Кетчуп, майонез, горчица французская 20 г - 20 руб.



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

18+ Пивное мороженое 1 шарик - 100 руб.

Приготовлено из фирменного пива и натуральных продуктов, без использования химических добавок.

Пшеничный пломбир (сливочный пломбир, приготовленный на пшеничном пиве)

Стаут-пломбир (сливочный пломбир, приготовленный на тёмном пиве (стауте))

Бархатное медовое (мороженое на сливках и тёмном (или красном) пиве, с добавлением натурального мёда)

Периодически готовим разовые уникальные сорта мороженого, которого нет в основном меню, используя для этого авторские экспериментальные сорта пива, созданные на микро-пивоварне. [Видеосюжет о нашем мороженом смотрите ЗДЕСЬ.](#)



Штрудель



Десертный пивной кекс 65 г - 50 руб.

Сладкий десертный кекс, приготовленный с добавлением нашего пива, в начинке присутствуют изюм и грецкий орех.



НАПИТКИ ДЛЯ ТЕХ, КОМУ НЕЛЬЗЯ

Чай пакетированный - 30 руб.

Минеральная вода 0,3 л - 70 руб.

Сок 0,25 л - 50 руб.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Блюда из данного раздела заказываются заранее с предоплатой 50%. Ниже приведены примеры далеко не всех блюд, которыми мы можем украсить ваш стол.

Осетр фаршированный сёмгой, белыми грибами и сезонными овощами 1000 г - 2000 руб.



Буженина Фламбэ 1000 г - 2000 руб.



Баранья нога томлёная в пиве с добавлением прованских трав 1000 г. - 1400 руб.



Свиная рулька 1000 г - 1100 руб.



Колбасный набор по индивидуальному заказу



Уши свиные в сметано-чесночном соусе 250 г - 170 руб.



Пивной торт закусочный от 1700 г до 2000 г - 1700 руб.

16 порций. Тесто приготовлено на пиве и сливочном масле, без использования маргарина. Прослойка из рыбы (лосось), ячно-луковой и сырной начинки. Нежный изысканный вкус.



Пивной пирог с рыбой от 1500 г - 1200 руб.

16 порций. Тесто приготовлено на пиве и сливочном масле, маргарин принципиально не используется. Начинка рыбная (лосось), яичная с сыром и луком, специи. Домашнее приготовление.



Профитроли с печенью 15 шт. - 600 руб.

Заварное тесто на пиве и сливочном масле с начинкой из нежного паштета из куриной печени и других пикантных составляющих.



Уши Ван Гога 30 шт. - 1200 руб.

Запечённые пивные оладьи с начинкой из мяса, ветчины, копчёной грудинки, брокколи, цукини, специй и сыра.



Набор закусочных рулетиков приготовим по индивидуальному заказу

Рулетики из баклажанов - 100 г. - 90 руб.

Блины с сёмгой - 100 г. - 210 руб.

Франкфурдская закуска - 100 г. - 90 руб.



По предварительному заказу можно обговорить с поваром блюда любой сложности и рецептуры, если техническая возможность позволяет, мы их обязательно для вас сделаем.

