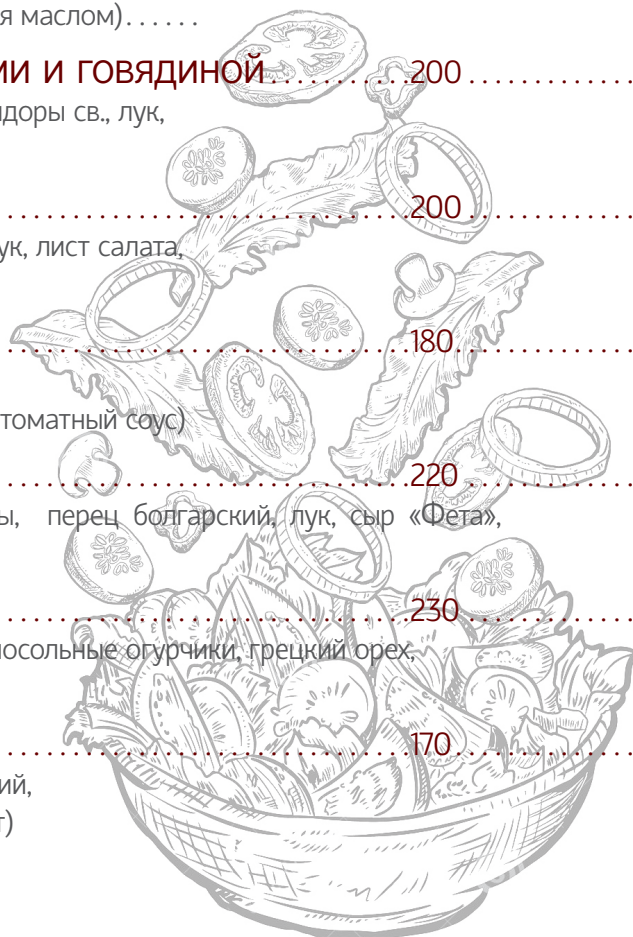


<b>«Греческий»</b> .....	190.....	<b>320</b> ₺
(свежие помидоры и огурцы ,перец болгарский, красный лук, сыр «Фета» и маслины, заправляется маслом )		
<b>Салат из морепродуктов с устричным соусом</b> .....	210.....	<b>470</b> ₺
(осьминожки, мидии, креветки, кальмары, чеснок, свежие огурцы, устричный соус, маслины, лимон)		
<b>«Цезарь»</b> .....	тигровыми креветками.....	270.....
	лососем .....	270.....
	курицей .....	270.....
		<b>520</b> ₺
		<b>370</b> ₺
		<b>370</b> ₺
<b>«Буржуй»</b> .....	200.....	<b>370</b> ₺
(уши свиные, огурец св., лук маринованный, чеснок, кунжут, кориандр, заправляется маслом)		
<b>«Пикадор»</b> теплый салат.....	210.....	<b>390</b> ₺
(свиная вырезка, перец болгарский, лук репчатый, огурец св., аджика, соевый соус, заправляется маслом)		
<b>«Оливье для буржуев»</b> .....	220.....	<b>410</b> ₺
(говяжий язык, говядина, овощи, яйцо, майонез, сметана)		
<b>«Татарский»</b> .....	210.....	<b>410</b> ₺
(говядина, св. помидоры, св. огурцы, болгарский перец, перец острый стручковый, чеснок, заправляется маслом).....		
<b>Салат с жареными баклажанами и говядиной</b> .....	200.....	<b>420</b> ₺
(говядина, баклажаны, перец болгарский, помидоры св., лук, чеснок,заправляется бальзамическим соусом)		
<b>«Гусарский»</b> .....	200.....	<b>380</b> ₺
(говядина, свежие помидоры, маринованный лук, лист салата, масло растительное)		
<b>«Восточный»</b> .....	180.....	<b>380</b> ₺
(говядина, перец болгарский, огурцы соленые, помидоры свежие, лук маринованный, острый томатный соус)		
<b>«Греческая смоковница»</b> .....	220.....	<b>370</b> ₺
(курица жареная, свежие помидоры и огурцы, перец болгарский, лук, сыр «Фета», маслины, масло раст.)		
<b>«Малиновка»</b> .....	230.....	<b>370</b> ₺
(куриное филе - гриль, свежие помидоры, малосольные огурчики, грецкий орех, масло раст.)		
<b>Салат с языком по-китайски</b> .....	170.....	<b>450</b> ₺
(говяжий язык, свежий огурец, перец болгарский, чеснок, лук, соевый соус, острый перец, кунжут)		



## Строганина из свежемороженой рыбы

сёмга .....	100/20/20.....	530 ₺
кета .....	100/20/20.....	350 ₺
муksун .....	100/20/20.....	530 ₺

## Закуска из малосольной рыбки с огурчиком домашнего посола

сёмга .....	100/100/20.....	610 ₺
кета .....	100/100/20.....	370 ₺
омуль .....	100/100/20.....	430 ₺

## Рыбное ассорти «Рыбный гурман» .....

520/30..... 1950 ₺  
(сёмга и балык кеты х/к, масляная рыба х/к, угорь горячего копчения, рулетики из малосольного лосося с творожным сыром, рулет из балыка кеты с зеленым маслом)

## Рыбное ассорти «Капитан» .....

520/30..... 1950 ₺  
(сёмга х/к, омуль х/к, кета малосольная, рулет «Зебра», рулетики «Люкс», креветки тигровые, лимон, маслины)

## «Рыбное трио» .....

240/20..... 1150 ₺  
(сёмга и омуль малосольные, рулетики «Зебра», лимон, маслины)

## Филе сёмги холодного копчения .....

100/20..... 620 ₺

## Угорь копченый .....

100/20..... 580 ₺

## Рулетики «Люкс» .....

140/20..... 390 ₺

(из малосольного лосося со творожным сыром)

## Сельдь «по-русски» .....

100/75/25..... 320 ₺

(домашнего посола с маринованным лучком и отварным картофелем)

## «Овощной хоровод» .....

240..... 350 ₺

(свежие огурцы и помидоры, болгарский перчик)

## Капуста «Коронная» .....

300..... 170 ₺

(фирменной засолки)

## Грузди солёные .....

120/30..... 350 ₺

(подаются с луком, сметаной или маслом на ваш выбор)

## Грибы белые маринованные .....

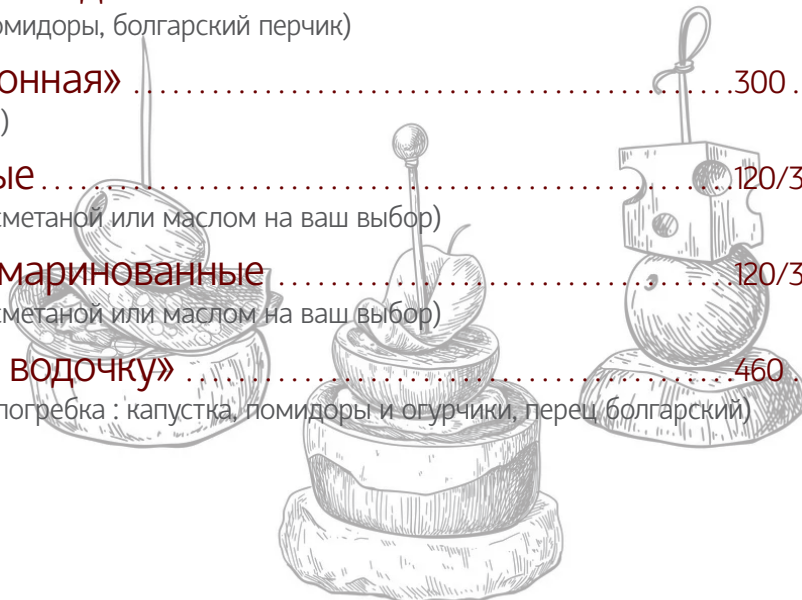
120/30..... 350 ₺

(подаются с луком, сметаной или маслом на ваш выбор)

## Закуска «Под водочку» .....

460..... 470 ₺

(соленья из нашего погребка : капуста, помидоры и огурчики, перец болгарский)



# Холодные закуски

🕒 15-20 мин.

Ассорти «Мясная поляна».....480/30.....1850 ₺

(рулет из говядины, рулет куриный, буженина, грудинка копчёная, язык отварной)

Ассорти «Для друзей – приятелей».....450/30.....1670 ₺

(буженина, пастрома, рулет куриный, язык отварной, сало солёное, сыр твердый)

«Мясная тарелка» (блюдо для двоих).....240/30.....1050 ₺

(язык, рулет куриный, пастрома, грудинка копченая)

Ростбиф маринованный .....150/30 .....850 ₺

(готовится из говяжьей вырезки, средней прожарки)

РЕКОМЕНДУЕТ ШЕФ-ПОВАР

Ассорти из закусок в русском стиле.....700/30.....950 ₺

(капуста «Коронная», огурцы и помидоры домашнего посола, сало солёное и копчёное, сельдь солёная, лук маринованный, грибы солёные, гренки ржаные чесночные, хрен)

Ассорти – сало.....340/50.....650 ₺

(сало солёное, сало копчёное, грудинка копчёная, «Поленица», горчица)

Сало солёное .....120.....250 ₺

Рулетики из языка.....190.....550 ₺

Язык с хреном.....100/30.....390 ₺

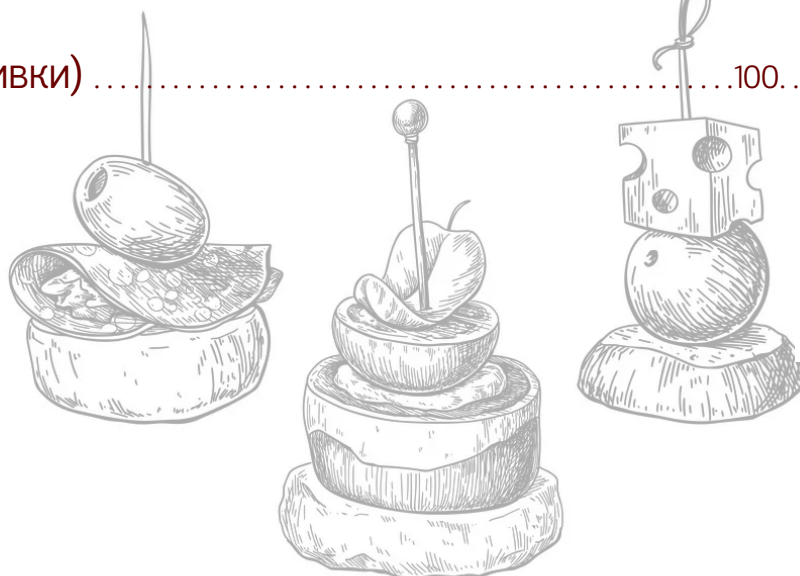
Сырная тарелка «6 сыров».....240/170.....850 ₺

(пармезан, песто, ореховый, ламбер, фета, сыр с плесенью, мёд, грецкий орех, чипсы, виноград)

Рулетики из баклажанов.....230/50.....420 ₺

с острым сыром и свежими помидорами (по предзаказу)

Маслины (оливки) .....100.....300 ₺



## Горячие блюда

🕒 30-50 мин.

Судак на картофельной подушке .....	300/70/50 .....	570 ₺	
(жареное филе судака в хрустящей корочке, подаётся на картофельном дранике с соусом «Тар-тар»)			
Лосось запечённый с грибами.....	140/70 .....	450 ₺	
Рыба в сырной корочке .....	сёмга .....	140/70 .....	750 ₺
	судак .....	140/70 .....	490 ₺
Говядина по-славянски .....	150/70 .....	490 ₺	
(запечённая с белыми грибами)			
Куриное филе запечённое с овощами .....	220/70.....	430 ₺	
Мясо по-испански .....	350 .....	530 ₺	
(говядина запечённая с луком, сыром и картофелем, подаётся на сковороде)			
Свинина «Богатырская» .....	280/70.....	530 ₺	
(отбивная из свиной шеи, запечённая под сыром с пастромой, шампиньонами и помидорами)			
Мясо жареное с картофелем (подаётся на сковороде)			
	говядиной .....	360 .....	570 ₺
	со свиной .....	360 .....	490 ₺
Картофель жареный с белыми грибами.....	300 .....	420 ₺	



Шницель по-венски .....180/150/30 .....470 ₽

(тонко отбитая свинина в хрустящей корочке, подается с лимоном и жареными картофельными дольками)

Свинина «Таёжная» .....45/70 .....570 ₽

(свиная шея фаршированная грибами с кедровыми орешками и клюквой)

Свинина «Боровичок» .....170/30 .....490 ₽

(отбивная из свинины запечённая с белыми грибами, луком, свежими помидорами и кедровым орехом)

«Мясной сундучок» .....280/30 .....470 ₽

(отбивная из свинины запечённая в слоёном тесте с белыми грибами и копчёным мясом)

«Толстячок» .....320/30 .....470 ₽

(отбивные из свинины и курицы, с грибным жульеном, обжаренные в картофельной корочке)

Филе индейки жареное с овощами .....170/30 .....470 ₽

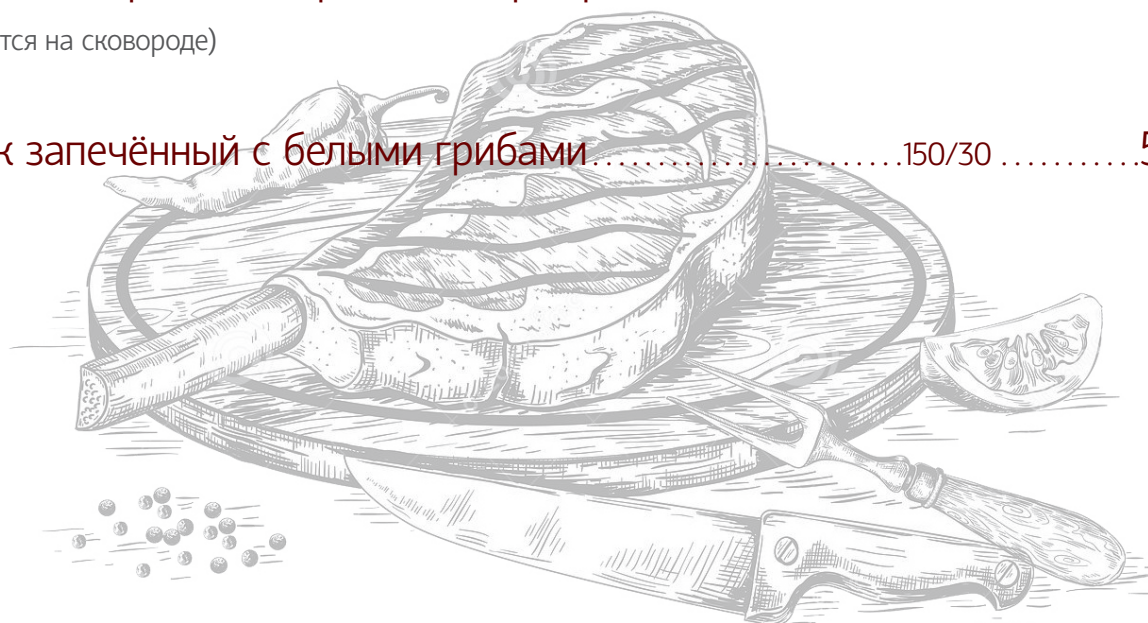
Курочка «Деликатес» .....180/30 .....430 ₽

(отбивная запечённая с ломтиками языка и свежими помидорами)

Куриные сердечки жареные с картофелем .....350 .....430 ₽

(подается на сковороде)

Язык запечённый с белыми грибами .....150/30 .....590 ₽





## Гарниры

Гарнир из свежих овощей.....	160.....	120 ₺
Картофель отварной с маслом.....	170.....	100 ₺
Картофель отварной обжаренный.....	150.....	100 ₺
Картофель запечённый под сыром.....	150.....	100 ₺
Картофель «фри».....	120.....	180 ₺
Фасоль стручковая с помидорами.....	150.....	120 ₺
Рис отварной с маслом.....	150.....	90 ₺
Цветная капуста запечённая.....	160.....	150 ₺
(с шампиньонами и свежими помидорами)		

## Соусы

Масло сливочное.....	20.....	50 ₺
Майонез, Кетчуп.....	50.....	70 ₺
Сметана.....	50.....	70 ₺
Сырный, соевый, хрен столовый.....	30.....	50 ₺
«Южный», «Тар-тар», «Барбекю».....	50.....	70 ₺
Гранатовый.....	30.....	70 ₺
Аджика корейская.....	30.....	70 ₺
Хлеб (домашний).....	25.....	7 ₺
Хлебная булочка (пшеничная, ржаная).....	40.....	12 ₺



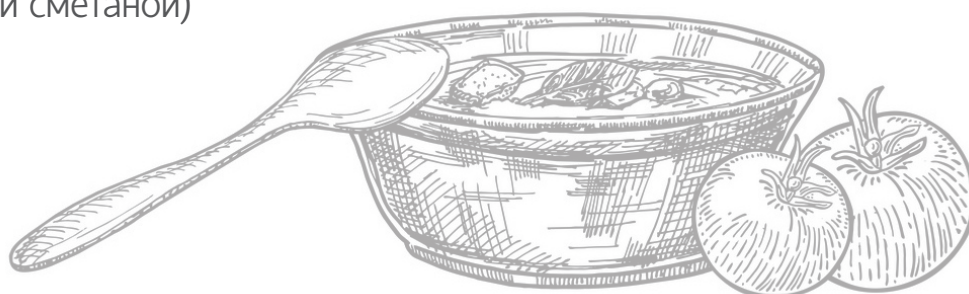
Шашлычки из тигровых креветок (подаются с соусом)	70/50/30	750 ₺
Жюльен из креветок	130	350 ₺
Жюльен из белых грибов	130	320 ₺
Жюльен из курицы с грибами	130	320 ₺
Драники с мясом (подаются со сметаной)	280/50	450 ₺
Драники с лососем (подаются со сметаной)	280/50	420 ₺
Драники со сметаной	150/50	350 ₺

## Супы

🕒 30-50 мин.

Подаются в горшочке

Уха «Двойная» (из семги и судака)	300	350 ₺
Солянка сборная мясная	300/20/20	350 ₺
Суп-гуляш «Мужской» (ОСТРЫЙ ГУСТОЙ СУП из обжаренной свинины, с помидорами и болгарским перцем)	400	350 ₺
Пельмени «Домашние» (собственного приготовления, подаются в горшочке, с грибным бульоном и сметаной)	220/100/50	350 ₺



## Блюда для большой компании

🕒 50-60 мин.

**«Барские забавы»** .....1400/100 .....2800 ₽

(стейки из лосося, горка жареных тигровых креветок, острые шашлычки из кальмаров, филе судака жареное, подаётся с дольками лимона, свежими помидорами, маринованным луком и соусом «Тар-тар»)

**«Настоящий полковник»** .....2300/150/90 ...2500 ₽

(свиная рулька запечённая под острым соусом, ароматная домашняя буженина, острый тёплый салат из свиных ушек, фирменные колбаски из свинины в натуральной оболочке, подаётся с маринованными овощами из нашего погребка, картофелем «Фри», острым перчиком и соусами: «Южный», кетчуп, горчица)

**«Большой расколбас»** .....1000/150/90...2400 ₽

целый килограмм наших «Фирменных» колбасок (жареных на открытом огне, подаются с картофелем «Фри» и соусами: «Барбекю», «Южный», «Чили»)

**«Мачо-гриль»** .....1000/300 .....2200 ₽

(шашлычки из свинины, курицы, куриных сердечек, рубленого мяса, рёбрышки-гриль, крылышки-гриль, овощи-гриль, подается с маринованным луком и острым соусом)

**Ребра свиные жареные с луком** .....1000/150/50...2400 ₽

(целый килограмм жаренных ребрышек, подаются с салатом из свежей капусты и соусом «Южным»)

**Крылышки «Взлётные»** .....1000/150/100... 1700 ₽

(крылышки маринованные в остром соусе, обжаренные на мангале, подаются с картофелем «фри» и соусом «Барбекю»)

**«Серьёзное предложение»** .....650/350/60 .... 1500 ₽

(свинина-барбекю, колбаски-гриль, ребрышки свиные, крылышки-гриль, подаются с картофелем, запеченным в фольге с овощами )

**«На двоих»** .....530/100/50 .... 1200 ₽

(шашлычки из свинины с овощами и наши «Фирменные» куриные колбаски, подаются с овощами и соусом «Барбекю».)

**Свиная шея** .....цена за 100 гр .....320 ₽

(блюдо на заказ, вес блюда от 1 до 1,5 кг)

(свиная шея запекается с ароматными специями и травами, подается с 1 кг запеченного картофеля)



Стейк из говядины средней прожарки .....	200/100 .....	750 ₺
подаётся со свежими овощами		
Стейк из свинины вырезка или шея .....	200/100 .....	470 ₺
подаётся со свежими овощами		
Стейк из индейки .....	150/100 .....	420 ₺
(филе индейки маринованное в масле с прованскими травами)		
подаётся со свежими овощами		
Стейк из курицы .....	150/100 .....	370 ₺
(куриное филе, маринованное в масле с прованскими травами)		
подаётся со свежими овощами		
Стейк из рыбы .....	сёмга .....	180/20 .....
	кета .....	180/20 .....
		950 ₺
		550 ₺
Рыба-гриль (филе).....	кета .....	150/20 .....
	судак .....	150/20 .....
		520 ₺
		520 ₺
Рёбрышки-гриль со свежими овощами.....	250/100.....	550 ₺
Крылышки-гриль .....	300.....	390 ₺
Шашлык из кальмаров со свежими овощами .....	130/100 .....	420 ₺
Шашлык из свинины вырезка или шея со свежими овощами ...	130/100 .....	350 ₺
Шашлык из курицы со свежими овощами.....	130/100 .....	320 ₺
Язык гриль со свежими овощами .....	150/100 .....	670 ₺
Овощи - гриль: .....	цена за 100гр.	
на ваш выбор .....	баклажан .....	150 ₺
	цукини .....	120 ₺
	грибы шампиньоны .....	150 ₺
	помидор .....	120 ₺
	сладкий перец .....	120 ₺
	лук .....	50 ₺

Креветки королевские в панцире отварные.....	180/20	490	₽
Рыбка вяленая (щука, минтай, на ваш выбор).....	100	320	₽
Мясное ассорти к пиву.....	200/130/130	750	₽
(куриные крылышки, говядина фри, куриные наггетсы, подается с соусом «Тар-тар»)			
«Пивное раздолье».....	360	870	₽
(рыбка вяленая, кальмары копчёные, свинина копчёная, фисташки, сыр копчёный, сухарики фирменные, чипсы «Лэйс»)			
Копчёная хижина.....	350/30	920	₽
(свинина копчёная, колбаса сырокопченая, колбаски копчёные, 2 вида копчёного сыра, сырные крекеры, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар»)			
«Пивная горка».....	360/30	890	₽
(филе кеты, рыбка вяленая, свинина копчёная, колбаса сырокопченая, сыр копчёный, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар»)			
Ассорти из копчёных колбасок и сыра.....	280	630	₽
(4 вида колбасок и сыр копчёный «Хрустящий бочонок», чипсы)			
Копченая свинина к пиву.....	70	250	₽
Казы (конина по-домашнему).....	70	350	₽
Креветки тигровые в темпуре.....	110/30	750	₽
(подаются с соусом)			
Хрустящие кальмары к пиву.....	120/30	470	₽
(кальмары в сухарной корочке, жареные во фритюре, подаются с соусом «Тар-тар»)			
Говядина фри.....	130	350	₽
(кусочки говядины в панировке, обжаренные во фритюре)			
Крылышки острые к пиву.....	6 шт/400 гр	540	₽
Куриный «Хворост» к пиву (наггетсы).....	200/30	370	₽
(подаются с соусом «Южный»)			
Сырные шарики (подаются с соусом «Тар-тар»).....	100/30	350	₽
Сырные палочки (подаются с соусом «Барбекю»).....	100/30	320	₽
Поленница (чесночные гренки).....	100	250	₽
Сыр копчёный «Косичка».....	70	220	₽
Сыр копчёный «Хрустящий бочонок».....	70	220	₽
Хлебный хворост к пиву (собственное производство).....	60	100	₽
Сухарики фирменные (пшеничные, ржаные).....	60	100	₽

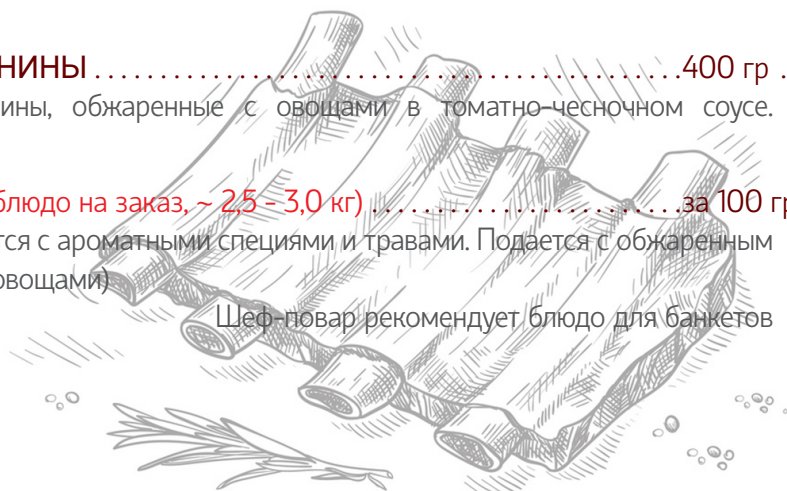
Креветки королевские в панцире отварные.....	180/20	490	₽
Рыбка вяленая (щука, минтай, на ваш выбор).....	100	320	₽
«Пивное раздолье».....	360	870	₽
(рыбка вяленая, кальмары копчёные, свинина копчёная, фисташки, сыр копчёный, сухарики фирменные, чипсы «Лэйс»)			
Копчёная хижина .....	350/30	920	₽
(свинина копчёная, колбаса сырокопченая, колбаски копчёные, 2 вида копчёного сыра, сырные крекеры, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар»)			
«Пивная горка» .....	360/30	890	₽
(филе кеты, рыбка вяленая, свинина копчёная, колбаса сырокопченая, сыр твёрдый, сыр копчёный, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар»)			
Ассорти из копчёных колбасок и сыра.....	250	630	₽
(4 вида колбасок и сыр копчёный «Хрустящий бочонок», чипсы)			
Копченая свинина к пиву.....	70	250	₽
Казы (конина по-домашнему) .....	70	350	₽
Креветки тигровые в темпуре .....	110/30	750	₽
(подаются с соусом)			
Хрустящие кальмары к пиву .....	120/30	470	₽
(кальмары в сухой корочке, жареные во фритюре, подаются с соусом «Тар-тар»)			
Крылышки острые к пиву .....	6 шт/400 гр	540	₽
Куриный «Хворост» к пиву (наггетсы) .....	200/30	370	₽
(подаются с соусом «Южный»)			
Сырные шарики (подаются с соусом «Тар-тар») .....	100/30	350	₽
Сырные палочки (подаются с соусом «Барбекю») .....	100/30	320	₽
Поленница (чесночные гренки).....	100	250	₽
Сыр копчёный «Косичка».....	70	220	₽
Сыр копчёный «Хрустящий бочонок» .....	70	220	₽
Хлебный хворост к пиву (собственное производство) .....	60	100	₽
Сухарики фирменные (пшеничные, ржаные).....	60	100	₽



- Свиная рулька (по весу)** .....100/100/30..... **130 ₺**  
 (запечённая до золотистой корочки, подается с салатом из свежей капусты и соусом «Южным»)
- Свинные уши (по весу)** .....100/100/30..... **150 ₺**  
 (запечённые под острым соусом, подаются с салатом из свежей капусты и соусом «Южным»)
- «Кухтеринский двор»** .....150/150/30 ..... **550 ₺**  
 (стейк из свиной шеи, маринованный в специях, со свежими овощами на сковороде)
- «Лукоморье»** .....320 ..... **550 ₺**  
 (кусочки лосося, обжаренные с морепродуктами и овощами в чесночном масле, подаются на сковороде)
- Колбаски-гриль из свинины** .....200/100/50/30 .... **570 ₺**  
 (наши фирменные колбаски в натуральной оболочке, подаются с картофелем фри и салатом из свежей капусты, соусом «Барбекю»)
- Колбаски-гриль из курицы** .....200/100/50/30 .... **570 ₺**  
 (наши фирменные колбаски в натуральной оболочке, подаются с картофелем фри и салатом из свежей капусты, соусом «Барбекю»)
- Шашлык из рубленой говядины** .....150/80/30 гр ..... **470 ₺**  
 (Сочное рубленое мясо молодого бычка, приправленное ароматными специями, обжаренное на углях. Подается со свежими помидорами, маринованным лучком и соусом «Барбекю»)

## Блюда из баранины

- Шашлык из рубленой баранины** .....150/80/30 гр ..... **550 ₺**  
 (Сочное рубленое мясо молодого барашка, приправленное ароматными специями, обжаренное на углях. Подается со свежими помидорами, маринованным лучком и соусом «Барбекю»)
- Жаркое из баранины** .....400 гр ..... **470 ₺**  
 (Кусочки сочной баранины, обжаренные с овощами в томатно-чесночном соусе. Подается в горшочке.)
- Баранья ножка (блюдо на заказ, ~ 2,5 - 3,0 кг)** ..... за 100 гр ..... **250 ₺**  
 (Баранья ножка запекается с ароматными специями и травами. Подается с обжаренным картофелем и свежими овощами)



Шеф-повар рекомендует блюдо для банкетов



## Десерты

Ассорти фруктовое..... (яблоки, апельсин, киви, виноград)	600	750	₽
Мороженое сливочное..... (добавки на ваш выбор)	150	250	₽
Мороженое «Осенний поцелуй»..... (с брусникой, сгущённым молоком, кедровым орехом и апельсинами)	190	320	₽
Мороженое «День и ночь»..... (с шоколадным соусом и грецком орехом)	200	320	₽
Ягода с сахаром / мёдом..... (клюква или брусника)	120/30	150/ 200	₽
Лимон с сахаром.....	35/10	50	₽

### Добавки к десертам

Орех грецкий.....	10	50	₽
Орех кедровый.....	10	80	₽
Шоколад.....	10	50	₽
Мёд.....	50	80	₽
Шоколадный соус.....	30	70	₽
Сгущённое молоко.....	50	70	₽

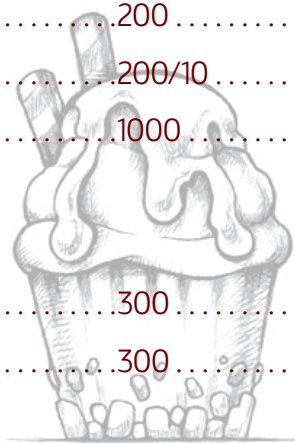
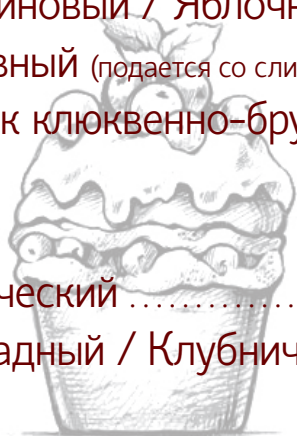
### Фрукты

Апельсины, Яблоки, Лимон.....	100	70	₽
Виноград.....	100	120	₽
Киви.....	1шт.	70	₽

### Свежевыжатые соки

Апельсиновый / Яблочный.....	200	300	₽
Морковный (подаётся со сливками).....	200/10	200	₽
Напиток клюквенно-брусничный.....	1000	300	₽

Молочные коктейли			
Классический.....	300	150	₽
Шоколадный / Клубничный / Карамельный.....	300	180	₽





# Чайная карта

## Чай в чайнике «Черный» 500 мл

«Golden Ceylon» (Голден Цейлон).....	250 р
(классический цейлонский чай с ярким благородным ароматом и изысканным вкусом, подается с молоком)	
Чай в чайнике с чабрецом.....	250 р
Чай в чайнике «Эрл Грей» с бергамотом.....	250 р

## Чай в чайнике «Зелёный» 500 мл

«Flying Dragon» (Флаинг Драгон).....	250 р
(освежающий китайский зеленый чай)	
«Jasmine Dream» (Жасмин Дрим).....	250 р
(благородный вкус зеленого чая с ароматом лепестков жасмина)	
«Milky Oolong» (Милки Олонг).....	250 р
(нежный вкус зеленого чая с молочно-сливочными нотами)	
Чай в чайнике «Красный» (Каркаде).....	250 р
Чай в чайнике «Наглый фрукт» (фруктовый).....	250 р

## Кофе приготовленный из зёрен высшего сорта

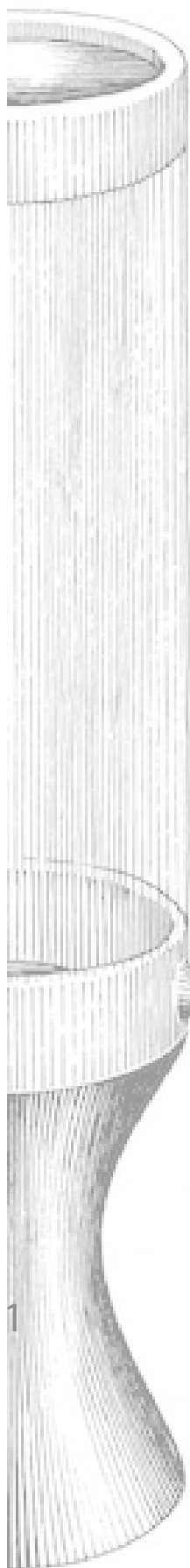
Американо.....	11/120/10.....	120 р
Эспрессо.....	11/60/10.....	120 р
Двойной американо.....	16/120/10.....	150 р
Капучино.....	11/60/100/10.....	150 р
Латте.....	11/60/200/10.....	180 р

## Чай пакетированный 1/200/20

«Premium Assam» (Премиум Ассам).....	50 р
(черный классический чай)	
«Flying Dragon» (Флаинг Драгон).....	50 р
(зеленый классический чай)	
Лимон к чаю.....	10 р
Сливки.....	20 р
Сахар.....	5 р

3.5 литра

20 сортов разливного пива



	Штигль Голдбрау светлое (Австрия).....2940 р Плотность: 12% Алкоголь: 4,9% об.
	Эстрелла Дамм светлое (Испания).....2660 р плотность 11,8%, крепость 4,6% об
	Шпатен светлое (Россия).....2660 р плотность 12,6%, крепость 5,3% об
	Бакалар светлое (Чехия).....2660 р Плотность: 12,7% Алкоголь: 5,2% об.
	Черновар темное (Чехия).....2660 р плотность 11,4%, крепость 4,5% об.
	Черновар светлое (Чехия).....2660 р плотность 11,7%, крепость 4,9% об.
	Крушовице темное (Россия).....1960 р плотность 10%, крепость 3,8% об
	Крушовице светлое (Россия).....1960 р плотность 11,7%, крепость 5,0% об.
	Амстел светлое (С-Петербург).....1750 р плотность 11%, крепость 4,8% об.
	Балтика «Hella» светлое (Россия).....1750 р плотность 11%, крепость 4,8% об
	Жигули барное светлое (Россия).....1750 р плотность 11,5%, крепость 4,8% об.
	Сибирская корона светлое (г. Клин).....1750 р плотность 12%, крепость 4,8% об.
	Черниговское (Россия).....1750 р белое, нефiltroванное, пшеничное плотность 12%, крепость 4,6% об
	Бланш Бир (Россия).....1750 р белое, нефiltroванное. пшеничное плотность 12%, крепость 4,8% об.
	Нефiltroфф (г. Томск).....1540 р плотность 12%, крепость 4,2% об.
	Крюгер светлое, фiltroванное (г. Томск).....1400 р плотность 12%, крепость 5% об.
	Богемское полутемное (г. Томск).....1400 р плотность 12%, крепость 5% об
	Чешский джбанек светлое, фiltroванное (г. Томск).....1400 р плотность 12%, крепость 5% об