

ZIEGEL WIRTSCHAFT

EAT AND MEET

БЛЮДА И НАПИТКИ

ВТОРНИК - СУББОТА: С 11 УТРА ДО 7 ВЕЧЕРА

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Заказы принимаются на кассе!

МОРОЖЕНОЕ И БОУЛЫ АСАИ

ДЛЯ ЛЕДЯНОЙ СВЕЖЕСТИ!

МОРОЖЕНОЕ В КРЕМАНКАХ
8,95 евро ЗА ПОРЦИЮ

» Все десерты подаются с нежным ванильным мороженым, шоколадным мороженым и взбитыми сливками.

КОФЕЙНЫЙ БОДРЯЩИЙ МИКС
Печенье амареттини, свежесваренный эспрессо и карамельный соус

ЧЕРНИКА И ОРЕХИ
Свежая черника, фисташковый крем и обжаренные орехи

БАНАНОВЫЙ СПЛИТ
Банан, шоколадный соус и шоколадная посыпка

СТАРЫЙ ШВЕД
Яблочное пюре, яичный ликёр в вафельном стаканчике и фундуковый грильяж

ШАРИК МОРОЖЕНОГО (ШОКОЛАДНЫЙ ИЛИ ВАНИЛЬНЫЙ) **1,50 евро**

» Дополнительный соус или посыпка **+ 0,50 евро**
» Дополнительные взбитые сливки **+ 1,00 евро**

БОУЛ АСАИ **9,95 евро**
– ЛЕДЯНАЯ ФРУКТОВАЯ БОМБА
Банан, клубника, голубика, асаи и финиковое пюре со свежими сезонными фруктами и домашней гранолой.

» С безглютеновой гранолой **+ 1,50 евро**



МИСКА СЧАСТЬЯ

СУП ДНЯ **11,90 евро**
с небольшой порцией хрустящего салата в стеклянной банке и хлебом

МЯСО С ПРИПРАВАМИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ **14,90 евро**
курица, запеченная с шампиньонами и сыром, подается с небольшой порцией хрустящего салата и хлебом

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ РАЗНОЦВЕТНОГО САЛАТА **9,95 евро**
листья разноцветного салата с огурцами, помидорами, редисом, кольраби, луком, сыром фета, йогуртовой заправкой и хлебом

- … или с оливковым маслом высокого качества от фермера из Словении **+1,00 евро**
- с полосками куриной грудки **+7,00 евро**

ОВОЩИ НА СКОВОРОДЕ
свежеобжаренные, со стручковой фасолью, цукини, паприкой, шампиньонми, луком и средиземноморскими специями, подается с рисом

- маленькая порция **8,95 евро**
- большая порция **11,95 евро**

- с полосками куриной грудки **+7,00 евро**

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО MORGAN

Мы закупаем наше превосходное органическое оливковое масло на семейной ферме Morgan. Эта ферма расположена посреди нетронутой природы словенской Истрии, на высоте 219 м над уровнем моря. Там растет примерно 1000 оливковых деревьев, и когда оливки достигают оптимальной зрелости, их собирают вручную. Затем их подвергают холодному отжиму и перерабатывают в оливковое масло высочайшего качества.

Подробнее об этом можно узнать здесь:



ХОТИТЕ ЕЩЕ БОЛЬШЕ СЧАСТЬЯ В МИСКЕ?

Наши меняющиеся РАГУ, БЛЮДА ИЗ ПАСТЫ и РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ доступны по запросу!



НАШ ДОМАШНИЙ ШНИЦЕЛЬ

НА ВЫБОР – КУРИНЫЙ ИЛИ СВИНОЙ

... с настоящим домашним **КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ** из картофеля в мундире	**14,95 евро**
.. с листьями **РАЗНОЦВЕТНОГО САЛАТА**, огурцами, помидорами, редисом и кольраби, луком и сыром фета	**15,95 евро**
... с сытным **ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** и хрустящим салатом	**15,95 евро**
... с **ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ** и хрустящим салатом	**15,95 евро**

ВКУСНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ

» Дополнительно яичница-глазунья из одного яйца **+1,50 евро**
» Дополнительная порция шампиньонов в сливочном соусе **+4,95 евро**

РЕКОМЕНДУЕМ!

ПАСТУШЕСКИЙ ШНИЦЕЛЬ **19,95 евро**
в хрустящей панировке, запеченный с сыром фета, чесноком, оливками, сушеными томатами, чили и оливковым маслом высокого качества, подается с салатом, хрустящим картофелем фри и чесночным соусом



Кстати, свиней для наших шницелей выращивают в Германии, здесь же их забивают и разделывают.

НАШИ КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ **9,95 евро**
и яичница-глазунья из двух яиц с небольшой порцией салата на гарнир

ЗАВТРАК ФЕРМЕРА
сытный омлет из жареного картофеля и взбитых яиц с беконом и луком, подается с небольшой порцией салата на гарнир

» маленькая порция **9,95 евро**
» большая порция **12,95 евро**

КАРРИВУРСТ **11,95 евро**
с домашним соусом и хрустящим картофелем фри, с майонезом и небольшой порцией салата на гарнир

СВИНАЯ РУЛЬКА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
с сытным жареным картофелем, домашним соусом ремулад, луком и корнишонами, подается с небольшой порцией салата на гарнир

» маленькая порция **11,95 евро**
» большая порция **14,95 евро**

ФИЛЕ СКАНДИНАВСКОЙ СЕЛЬДИ МАТЬЕ
с сытным жареным картофелем, домашним соусом ремулад, луком и корнишонами, подается с небольшой порцией салата на гарнир

» маленькая порция **11,95 евро**
» большая порция **14,95 евро**

ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ **16,95 евро**
запеченное с грушей и сыром камамбер, лесной клюквой, подается с запеченными крокетами и небольшой порцией салата на гарнир

СТЕЙК ЗАПЕЧЕННЫЙ **18,95 евро**
на выбор — запеченный свиной стейк **либо** филе куриной грудки домашней курицы со специями, шампиньонами и сыром, подается с жареными крокетами и небольшой порцией салата на гарнир

СПИРЕЛЛИ
с нашим томатным соусом, кубиками охотничьей колбасы и сыром

» маленькая порция **6,95 евро**
» большая порция **8,95 евро**

Большая, вкусная колбаса **11,95 евро**
БРАТВУРСТ
с квашеной капустой, картофельным пюре и соусом

» дополнительно горчица **+0,50 евро**

ШНИЦЕЛЬ САКСОНСКОГО ОХОТНИКА
по желанию со спирелли, томатным соусом и тертым сыром тертый сыр или картофельное пюре и салат на гарнир

» маленькая порция **11,95 евро**
» большая порция **14,95 евро**

БУРГЕРЫ

НАШИ БУРГЕРЫ СОДЕРЖАТ 180 Г ЧИСТОЙ ГОВЯДИНЫ И ПОДАЮТСЯ В ВОСХИТИТЕЛЬНОЙ БУЛОЧКЕ БРИОШЬ!

БУРГЕР «КИРПИЧНЫЙ ДВОР» 12,95 евро
Домашний соус для бургера, салат, помидор, лук, соленый огурец и сыр

ФЕШЕР ПО-ФРАНЦУЗСКИ 14,95 евро
Лесная клюква, груша, жареный бекон, камамбер и хрустящие листья салата с черным перцем

АМЕРИКАНСКИЙ ЧИЗБУРГЕР 14,95 евро
Сырный крем с халапеньо, домашний соус для бургеров, салат, помидор, жареный лук, соленый огурец, бекон и чеддер

ВЕГАНСКИЙ БУРГЕР 14,95 евро
Котлета из батата и амаранта из свеклы и нута, авокадо, с хрустящим салатом, томатом, морской солью и черным кунжутом





ГАРНИРЫ

ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ **4,95 евро**
» включая соус по вашему выбору

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ **5,95 евро**
» включая соус по вашему выбору

САЛАТ В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА **4,95 евро**
» разноцветные листья салата, огурцы, помидоры, редис и кольраби

БОЛЬШЕ СОУСОВ:

» Кетчуп или майонез **+0,50 евро**
» Ремулад, чесночный соус, крем из свеклы и нута **+1,00 евро**

