

## Салаты

<b>Русский салат с говядиной</b> 250 г. ....	<b>720 руб.</b>
Традиционный салат оливье с говядиной в нашем домашнем исполнении.	
<b>Салат «Цезарь»</b>	
С курицей 210 г. ....	<b>780 руб.</b>
С креветками 210 г. ....	<b>1050 руб.</b>
Со слабосолённым лососем 210 г. ....	<b>1100 руб.</b>
<b>Томато моцарелла</b> 250 г. ....	<b>810 руб.</b>
Ломтики свежего помидора с сыром моцарелла под соусом песто.	
 <b>Овощной салат</b> 240 г. ....	<b>720 руб.</b>
Свежие овощи с салатным миксом и соусом песто.	
 <b>Салат с томатами и авокадо</b> 215 г. ....	<b>810 руб.</b>
Помидоры, авокадо, руккола, ореховая заправка, соус бальзамик.	
<b>Тёплый салат с уткой</b> 285 г. ....	<b>940 руб.</b>
Обжаренные на гриле кусочки утиной грудки, салатный микс, овощи, апельсиновый чатни.	
<b>Салат с ростбифом</b> 240 г. ....	<b>1100 руб.</b>
Ростбиф, салатный микс, помидоры, болгарский перец.	
<b>Салат с рукколой и тигровыми креветками</b> 150 г. ....	<b>1040 руб.</b>
Тигровые креветки, руккола, томаты черри, кедровые орешки, пармезан, соус бальзамик, оливковое масло.	

## Холодные закуски

<b>Ассорти вяленых и обжаренных на гриле оливок со специями.</b> 120 г. ....	<b>590 руб.</b>
Подаётся с сыром фета.	
<b>Паитет из куриной печени</b> 150 г. ....	<b>820 руб.</b>
Подаётся с брусничным джемом и тостами.	
<b>Карпаччо из говяжьей вырезки</b> 140 г. ....	<b>950 руб.</b>
Говядина, руккола, пармезан, соус бальзамик.	
<b>Сёмга слабосолёная, приготовленная по домашнему рецепту</b> 140 г. ....	<b>1160 руб.</b>
Подаётся с тёплыми ржаными тостами, сливочным маслом и салатным миксом.	
<b>Тартар из говядины</b> 160 г. ....	<b>860 руб.</b>
Вырезка из говядины, перепелиное яйцо, каперсы, крутоны, соус бальзамик.	
<b>Тартар из лосося</b> 130 г. ....	<b>920 руб.</b>
Лосось, рисовые чипсы, крем чиз, гуакамоле, соус терияки	
<b>Сырная тарелка</b> 250 г. ....	<b>1890 руб.</b>
Ассорти из сыров: пармезан, дор блю, грюйер, камамбер, таледжио. Подаётся с виноградом, клубникой, грецкими орехами и мёдом.	
<b>Ассорти из мясных деликатесов</b> 217 г. ....	<b>1800 руб.</b>
Утиная грудка, индейка, говядина, пармская ветчина.	
<b>Сельдь бочкового посола</b> 230 г. ....	<b>610 руб.</b>
Подаётся с отварным картофелем и кольцами маринованного лука.	
<b>Сандвич с ростбифом</b> 200 г. ....	<b>720 руб.</b>
Чнабатта, ростбиф, салат айсберг, халапенью, соус айоли с бальзамическим кремом.	
<b>Сандвич с ягнёнком</b> 240 г. ....	<b>740 руб.</b>
Чнабатта, томлёный ягнёнок, руккола, красный лук, кинза.	
<b>Вафли с лососем</b> 200 г. ....	<b>930 руб.</b>
Хрустящие картофельные вафли, подаются с лососем, яйцом пашот и соусом голландез.	
<b>Вафли с ростбифом</b> 200 г. ....	<b>820 руб.</b>
Хрустящие картофельные вафли, подаются с ростбифом, рукколой и вялеными томатами.	
 <b>Соления по-домашнему</b> 465 г. ....	<b>800 руб.</b>
Малосольные огурцы, помидоры, маринованная белокочанная и красная капуста, перец чили.	
 <b>Солёный жареный миндаль</b> 80 г. ....	<b>490 руб.</b>

Клуб-ресторан  
«Шестнадцать Тонн»  
г. Москва, ул. Пресненский Вал, д.6, стр.1  
Телефон: +7 499 253 5300  
www.16tons.ru

## Коктейли

### Классика

**Апероль Спритц** 320 мл ..... **890 руб.**  
Апероль, игристое вино, содовая.

**Аперитиво Спритц** 320 мл ..... **680 руб.**  
Ликёр Аперитиво, игристое вино, содовая.

**Мохито** 220 мл ..... **700 руб.**  
Ром, лайм, мята, сахар, содовая.

**Космополитен** 150 мл ..... **660 руб.**  
Водка, морс, сок лимона, апельсиновый ликёр.

**Дайкири** 120 мл ..... **600 руб.**  
Ром, сок лайма, сахар.

**Лонг Айленд Айс Ти** 220 мл ..... **890 руб.**  
Водка, ром, джин, текила, апельсиновый ликёр, сок лимона, кола.

**Кровавая Мэри** 200 мл ..... **730 руб.**  
Водка, томатный сок, специи, сельдерей, табаско, ворчестер.

**Маргарита** 150 мл ..... **680 руб.**  
Текила, апельсиновый ликёр, сок лайма.

**Пинья Колада** 250 мл ..... **790 руб.**  
Ром, кокосовый ликёр, банановый ликёр, ананасовый сок, сливки, кокосовое молоко.

**Май-Тай** 260 мл ..... **840 руб.**  
Светлый ром, тёмный ром, апельсиновый ликёр, сок лимона, ананасовый сок, миндальный сироп.

**Белый Русский** 120 мл ..... **650 руб.**  
Водка, кофейный ликёр, сливки, корица.

**Виски Сауэр** 125 мл ..... **760 руб.**  
Бурбон, сок лимона, белок, сахар, биттер.

**Нью-Йорк Сауэр** 145 мл ..... **790 руб.**  
Бурбон, портвейн, сок лимона, белок, сахар, биттер.

**Московский Мул** 300 мл ..... **820 руб.**  
Водка, имбирь, сок лайма, сахар, имбирный эль.

**Кловер Клуб** 150 мл ..... **680 руб.**  
Джин, малина, сок лимона, белок, сахар.

**Негрони** 120 мл ..... **730 руб.**  
Джин, красный вермут, биттер.

**Лавандовый Физз** 150 мл ..... **670 руб.**  
Джин, лаванда, сок лимона, тоник, розмарин.

**Том Коллинз** 220 мл ..... **720 руб.**  
Джин, сок лимона, сахар, содовая.

**Авиация** 110 мл ..... **710 руб.**  
Джин, ликёр мараскино, ликёр фиалка, сок лимона.

**Манхэттен** 85 мл ..... **780 руб.**  
Бурбон, красный вермут, биттер.

**Пенициллин** 135 мл ..... **760 руб.**  
Виски, сок лимона, медовый сироп, имбирь.

### Миксы 200 мл.

**Джин-Тоник** ..... **680 руб.**

**Виски-Кола** ..... **680 руб.**

**Куба Либре** ..... **680 руб.**

**Ред Булл-Водка** ..... **680 руб.**

**Ред Булл-Ягер** ..... **710 руб.**

### Горячие 200 мл.

**Глнтвейн** ..... **680 руб.**  
Красное вино, ликёр чёрной смородины, фрукты, специи.

**Грог** ..... **680 руб.**  
Ром, чай чёрный, фрукты, специи.

**Ягодный пунш** ..... **680 руб.**  
Портвейн, брусника, клюква, мёд, чёрный чай.

**Облепиховый пунш** ..... **730 руб.**  
Коньяк, облепиха, сок лимона, розмарин, сироп маракуйи.

### Шоты 40 мл.

**Б-52** ..... **510 руб.**  
Кофейный ликёр, сливочный ликёр апельсиновый ликёр.

**Б-53** ..... **510 руб.**  
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, абсент.

**Русско-Японский** ..... **510 руб.**  
Водка, сок лимона, дынный ликёр.

**Грейп** ..... **510 руб.**  
Ром, персиковый ликёр, виноград.

**Ред Дог** ..... **510 руб.**  
Самбука, текила, табаско.

**Камикадзе** ..... **510 руб.**  
Водка, апельсиновый ликёр, сок лимона.

**Зелёный Мексиканец** ..... **510 руб.**  
Текила, дынный ликёр, сок лимона.

## Супы

**Домашняя лапша с курицей** 320 г ..... **610 руб.**  
Подаётся с пирожками.

 **Том ям с морепродуктами** 520 г ..... **1030 руб.**  
Традиционный острый суп, готовится с мидиями, кальмарами, креветками и кинзой.

**Борщ** 320 г ..... **600 руб.**  
Подаётся с пирожками и сметаной.

**Крем-суп грибной** 320 г ..... **710 руб.**  
Подаётся с пшеничными гренками.

## Пицца 16 Тонн

**Маргарита** 230 г ..... **820 руб.**

**Мясная** 240 г ..... **990 руб.**

**4 сыра** 330 г ..... **990 руб.**

**Жульен** 280 г ..... **990 руб.**

## Горячие закуски

 **Сухарики «16 Тонн»** 150 г ..... **510 руб.**  
Ржаные ароматные сухарики, подаются со сметанно-чесночным соусом и маринованным перцем чили.

**Креветки «16 Тонн» обжаренные/отварные/на льду\*** 340 г ..... **1680 руб.**  
Обжаренные в соевом соусе и приправленные специями креветки. Подаются с соусом 1000 островов.

 **Крылышки «16 Тонн», 6 шт. (270 г.)/12 шт. (460 г.)** ..... **580/1150 руб.**  
Жаренные на углях острые куриные крылышки. Подаются с соусами блю чиз и фахита.

 **Хот чиз** 195 г ..... **670 руб.**  
Обжаренные ломтики сыра сулугуни в панировке. Подаются со сметанно-чесночным соусом.

**Грибной жульен** 110 г ..... **520 руб.**  
Жульен, приготовленный из свежих шампиньонов и сливок, под шапочкой из запечённого сыра.

 **Ассорти горячих закусок «16 Тонн»** 740 г ..... **1560 руб.**  
Куриные крылышки, луковые кольца, хот чиз, сухарики и соус блю чиз.

**Глазированные мидии** 165 г ..... **860 руб.**  
Мидии, запечённые в раковинах с сыром пармезан и чесночным маслом.

**Мини-кебабы на шпажках, 5 шт. (259 г.) / 10 шт. (385 г.)** ..... **840/1470 руб.**  
Кебабы, жаренные на огне, подаются с соусом ткемали и салатом из помидоров.

**Фиш & Чипс** 320 г ..... **880 руб.**  
Филе трески, обжаренное в нежном кляре с картофелем фри и соусом тартар.

**Сквид & Чипс** 230 г ..... **880 руб.**  
Кальмар во фритюре со специями, картофелем фри и соусом тартар.

**Яичница/Омлет из 3-х яиц** 150/20 г ..... **510 руб.**

## Паста

**Фетучини с лососем** 280 г ..... **1150 руб.**

**Ригатони 4 сыра** 340 г ..... **930 руб.**

**Болоньезе** 340 г ..... **930 руб.**

**Карбонара** 300 г ..... **940 руб.**

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Горячие блюда

<b>Бургер «16 Тонн Премиум»</b> 485 г. ....	<b>1150 руб.</b>
Котлета из мраморной говядины, сыр горгонзола, хрустящий лук, сладкие томаты, маринованные огурчики, салат айсберг, фирменная булочка. Сервируется с картофелем фри или по-деревенски, с сырным соусом или кетчупом на ваш выбор.	
<b>Бургер «16 Тонн»</b>	
С говядиной или бараниной 320 г. ....	<b>1050 руб.</b>
С курицей 320 г. ....	<b>800 руб.</b>
Дополнительно к бургеру: луковые кольца фри, сыр чеддер, халапеньо 15 г. ....	<b>190 руб.</b>
Сервируется с картофелем фри или по-деревенски, с сырным соусом или кетчупом на ваш выбор.	
<b>Бифитекс с мини-картофелем и перечным соусом</b> 180/140/40 г. ....	<b>1050 руб.</b>
<b>Стейк «16 Тонн»*</b> 350 г. ....	<b>2630 руб.</b>
Высокий стейк из говяжьей вырезки. Гарнируется яйцом пашот, картофелем пай и салатом из помидоров.	
<b>Стейк стриплойн*</b> 300 г. ....	<b>2200 руб.</b>
Подаётся с брюссельской капустой и перечным соусом	
<b>Стейк рибай*</b> 400 г. ....	<b>4000 руб.</b>
Знаменитый сочный мясной стейк из мраморной говядины, с картофелем пай и обжаренными овощами.	
<b>Каре ягнёнка*</b> 350 г. ....	<b>1900 руб.</b>
Подаётся с овощами, запечёнными на гриле, и соусом ткемали.	
<b>Мясное ассорти от Шефа*</b> 1100 г. ....	<b>5360 руб.</b>
Говяжья вырезка, каре ягнёнка, куриные крылья, мини-кебабы из баранины, свиные рёбра.	
<b>Гребешки, тигровые креветки и кальмары в сливочном соусе</b> 350 г. ....	<b>1440 руб.</b>
Сервируется рисом со шпинатом и каперсами.	
<b>Горячая морская сковорода</b> 380 г. ....	<b>1440 руб.</b>
Тигровые креветки, гребешки, кальмары на горячей сковороде с конкассе из томатов и рисом.	
<b>Телячьи щёчки</b> 300 г. ....	<b>1580 руб.</b>
Томлёные телячьи щёки с картофельным пюре.	
<b>Цыплёнок корнишон</b> 450/120 г. ....	<b>1430 руб.</b>
Приготовлен на огне. Обжаренный мини-картофель, розмарин.	
<b>Бефстроганов из мраморной говядины</b> 350 г. ....	<b>1430 руб.</b>
Подаётся с картофельным пюре.	
<b>Рёбрышки на гриле</b> 470 г. ....	<b>1160 руб.</b>
Свиные рёбра гриль с маринованной капустой и гранатовым соусом.	
<b>Шницель из телятины</b> 250/30 г. ....	<b>1030 руб.</b>
Классический шницель, подаётся с запечённым лимоном и грибным соусом.	
<b>Стейк из сёмги*</b> 300 г. ....	<b>1980 руб.</b>
Жаренное на углях филе сёмги, с овощами гриль под соусом песто.	
<b>Дары моря на гриле (на две персоны)</b> 670 г. ....	<b>4300 руб.</b>
Лангустины, кальмары, лосось, креветки, мидии киви.	
<b>Сибас приготовленный на огне</b> 370 г. ....	<b>1900 руб.</b>
Сибас, гратен из кабачков.	

## Дополнительные гарниры

 <b>Картофель с грибами</b> 350 г. ....	<b>640 руб.</b>
<b>Картофель по-деревенски / фри / пюре / отварной</b> 180 г. ....	<b>400 руб.</b>
 <b>Рис Басмати</b> 135 г. ....	<b>400 руб.</b>
 <b>Овощи запечённые на гриле</b> 100 г. ....	<b>580 руб.</b>

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Игристые вина / Шампанское\*

	150 мл. / 750 мл.
<b>Тинтонелли Просекко</b> .....	<b>900/4500 руб.</b>
Италия (Венето)	
<b>Фреттино Брют</b> .....	<b>900/4500 руб.</b>
Италия (Венето)	
<b>Мует &amp; Шандон Империял Брют</b> .....	<b>16000 руб.</b>
Франция (Шампань)	

## Белые вина

	150 мл. / 750 мл.
<b>Бруни Греканико Пино Гриджио</b> .....	<b>700/3500 руб.</b>
Италия (Сицилия)	
<b>Аррести Истейт Селекин Шардоне</b> .....	<b>780/3900 руб.</b>
Чили (Долина Курико)	
<b>Высокий Берег Рислинг</b> .....	<b>680/3400 руб.</b>
Россия (Краснодарский Край)	
<b>Скайуокер Совиньон Блан</b> .....	<b>1100/5500 руб.</b>
Новая Зеландия (Мальборо)	
<b>Калеу Шардоне</b> .....	<b>800/4000 руб.</b>
Аргентина (Мендоса)	

## Красные вина

	150 мл. / 750 мл.
<b>Конти Серрристори Кьянти</b> .....	<b>760/3800 руб.</b>
Италия (Тоскана)	
<b>Аррести Истейт Каберне Совиньон</b> .....	<b>780/3900 руб.</b>
Чили (Долина Курико)	
<b>Дафне Виньярдс Спиритс Темпранильо</b> .....	<b>870/4350 руб.</b>
Испания (Наварра)	
<b>Ле Гранд Нуар Пино Нуар</b> .....	<b>890/4450 руб.</b>
Франция (Лангедок-Руссильон)	
<b>Эссе Мерло</b> .....	<b>680/3400 руб.</b>
Россия (Крым)	

## Розовые вина

	150 мл. / 750 мл.
<b>Павао Винью Верде Розе</b> .....	<b>950/4750 руб.</b>
Португалия (Минью)	

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Коньяк и Бренди\* 40 мл.

Арапат 5*	580 руб.	Мартель VS	860 руб.
Торрес 10	550 руб.	Реми Мартан VSOP	1630 руб.
Торрес Смоук Баррел	570 руб.	Тессерон XO №90	2150 руб.

## Джин 40 мл.

Барристер Бартендер эдишн	400 руб.	Ботанист	720 руб.
Гордонс	440 руб.	Хендрикс	1150 руб.

## Ром 40 мл.

Барсело Бланко	550 руб.	Барсело Империял	710 руб.
Плантейшн Ориджинал Дарк	610 руб.	Закапа 23	1360 руб.

## Текила 40 мл.

Хосе Куэрво Сильвер	590 руб.	Ольмека Бланко	690 руб.
Хосе Куэрво Репосадо	590 руб.	Локита Бланко	860 руб.

## Ликёры и Настойки 40 мл.

Ягермейстер	580 руб.	Самбука	460 руб.
Бехеровка	520 руб.	Абсент	690 руб.
Фернет Бранка	690 руб.	Бранка Мента	690 руб.

## Домашние настойки 40 мл.

Пряная Вишня	350 руб.	Сливочный Лимончелло	350 руб.
Яблоко – Кардамон	350 руб.	Хреновуха	350 руб.
Сет настоек 4 x 40 мл.			1360 руб.

## Вермут и Портвейн 80 мл.

Перлино Бьянко	550 руб.	Вальдоро	630 руб.
Перлино Россо	550 руб.	Доуз Файн Уайт	840 руб.
Перлино Экстра Драй	550 руб.	Копке	820 руб.

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Десерты

Фирменный торт «16 тонн» 180 г.	700 руб.	Шоколадный торт 240 г.	690 руб.
Ореховый бисквит с прослойкой из сметанного крема с ананасом и вишней		Фруктовая тарелка по сезону 800 г.	1600 руб.
Лимонный курд с меренгой 180 г.	580 руб.	Яблочный тарт 180/40 г.	660 руб.
Мороженое (на выбор) 145 г.	570 руб.		

## Кофе и Какао

Эспрессо 30 мл.	260 руб.	Латте 250 мл.	390 руб.
Двойной эспрессо 60 мл.	420 руб.	Раф 250 мл.	500 руб.
Американо 150 мл.	260 руб.	Какао 300 мл.	380 руб.
Флэт Уайт 180 мл.	440 руб.	Бамбл-кофе 200 мл.	440 руб.
Капучино 180 мл.	380 руб.	Айс Латте 180 мл.	450 руб.

## Листовой чай Netoby 0,5 л.

Верхний Ассам / Зелёная Сенча / Эрл Грей / Цветы Жасмина	480 руб.
--	----------

## Авторские чаи 0,5 л.

Марокканский	790 руб.	Брусничный с клюквой	790 руб.
Облепиха с имбирём	790 руб.	Индийский чай Масала	790 руб.

## Домашние лимонады и Морс 0,4 л./1 л.

Имбирный	400/970 руб.	Кизил-Лайм	420/970 руб.
Малина-Маракуйя	400/970 руб.	Морс 0,25 л./1 л.	330/1320 руб.

## Свежевыжатые соки

Апельсиновый / Грейпфрутовый / Яблочный / Морковный / Сельдереевый 0,25 л.	440 руб.
--	----------

## Соки

Апельсиновый / Ананасовый / Вишнёвый / Яблочный / Томатный 0,2 л.	350 руб.
---	----------

## Газированные напитки и Минеральная вода

Кока-кола / Спрайт 0,33 л.	420 руб.
Эвервесс Тоник 0,25 л.	330 руб.
Ред Булл 0,25 л.	480 руб.
Аква Минерале сг/бг 0,26 л.	280 руб.
Вода минеральная Аква Дью сг/бг 0,5 л.	420 руб.
Рычал-Су 0,5 л.	420 руб.

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Бочковое пиво 0,33 л./0,5 л.

Крушовице Светлое .....	410/610 руб.	Блэк Шип Стаут .....	440/650 руб.
Эдельвейс Пшеничное .....	430/610 руб.		

## Бутылочное пиво и Сидр

Корона Экстра 0,333 л. ....	740 руб.
Сидр Ройал н/сух. 0,33 л. ....	680 руб.

## Водка 40 мл.

Царская .....	340 руб.	Чайковский* .....	390 руб.
Кизлярка (виноградная водка) .....	390 руб.	Белуга Нобл* .....	470 руб.

## Виски 40 мл.

Бушмилс .....	560 руб.	Гленгарри .....	500 руб.
Туллмор Дью .....	640 руб.	Манки Шолдер .....	1040 руб.
Джемесон .....	690 руб.	Чивас Ригал 12 лет .....	1150 руб.
Файербол .....	510 руб.	Джек Дэниелс Олд №7 .....	690 руб.

## Бурбон 40 мл.

Джим Бим .....	690 руб.	Вудфорд Резерв .....	1040 руб.
----------------	----------	----------------------	-----------

## Односолодовый виски\* 40 мл.

Синглтон 12 лет .....	1200 руб.	Гленфиддик 12 лет .....	1150 руб.
Глен Скоша 10 лет .....	1160 руб.	Гленфиддик 15 лет .....	1500 руб.
Балвэни Дабл Вуд 12 лет .....	1530 руб.	Акентошан 12 лет .....	1150 руб.

## Кальвадос\* 40 мл.

Пэр Маглуар V.S. ....	920 руб.	Пэр Маглуар V.S.O.P. ....	1310 руб.
-----------------------	----------	---------------------------	-----------

## Домашнее пиво «16 Тонн»

В пабе-ресторане «Шестнадцать Тонн» имеется собственная пивоварня, в которой мы варим пиво из натурального сырья: солода, хмеля, воды и дрожжей. Для варки используется лучший солод из знаменитого ячменя Maris Otter и ароматный английский хмель. Мы готовим пиво по классической технологии английских элей верхового брожения без применения сахара, консервантов, ароматизаторов и стабилизаторов. Мы не фильтруем и не пастеризуем наше пиво. Это сохраняет в нашем пиве все витамины и микроэлементы, оказывает благоприятное действие на пищеварение.

Пиво «16 Тонн» проверено временем, оно производится с 1996 года и является самым старым домашним пивом в Москве.

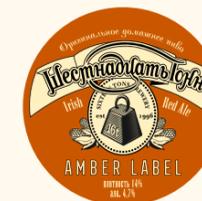


## Золотой лейбл / Gold Label

Английский пейл эль с умеренным солодовым ароматом и мягкой фруктово-сладостью. Цвет соломенный. Лёгкий, питкий, с приятным округлым телом. Вкус солодовый, слегка хмелевой. Карбонизация умеренная, без неприятной резкости. В послевкусии небольшая терпкая горчинка. Выдерживается около месяца.

## Янтарный лейбл / Amber Label

Пиво медного или янтарного цвета с заметными карамельными тонами во вкусе и аромате. Тело умеренно плотное. Во вкусе карамельная солодовая сладость. Карбонизация умеренная. Ароматика солодовая, хмелевая, фруктовая. В послевкусии приятная хмелевая горчинка. Эль сварен с использованием пяти сортов солода Maris Otter солодовни Simpsons.



## Чёрный лейбл / Black Label

Тёмное пиво с мощным вкусом и ароматом жжёного ячменя, с хлебными, кофейными, печёными нотками. Цвет чёрно-коричневый, непрозрачный. Тело плотное. Карбонизация умеренная. Легкая фруктово-сладкая горчинка от хмеля и дрожжей. Послевкусие горькое, терпкое. Классический английский стаут варится с использованием четырёх сортов солода Maris Otter.



## Кремовый лейбл / Cream Label

Это освежающее пиво с выраженным хмелевым и пряным характером из яровой пшеницы, является представителем Blond Ale. Цвет с легкой дымкой и большой стойкой белой шапкой, характерной для пшеничного пива. Вкус сбалансирован с легким перевесом в сторону горечи. Финишная кремовость создает мягкое послевкусие. Карбонизация высокая. В аромате специи, пряности, травы, мед. Сварен на пяти сортах солода и на трёх видах хмеля.



## Белый лейбл / White Label

С гордостью представляем наше безалкогольное пиво с ярким хмелевым шлейфом тропических фруктов, лёгкое и питкое со сбалансированным телом. Его приготовление требует от мастера особого искусства и знаний всех нюансов процесса, особенно на микропивоварнях. Сварено из отборного ячменного солода и ароматных хмелей. Обладает богатым вкусом с благородной горчинкой и характерным сладковатым послевкусием.



0,3 л. ....	390 руб.
0,5 л. ....	480 руб.
1,5 л. ....	1450 руб.

## Дегустационный сет «16 Тонн»

Пять сортов нашего фирменного пива на выбор. Отличная возможность определить своего фаворита.

5 x 0,15 л. ....	840 руб.
------------------	----------

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

\*На данную позицию максимальная скидка 10%