# МЕНЮ
# MENU

Mata

Креветки в панировке с соусом «Минтайка» подается со свежим миксом салата
*Breaded shrimp with pollock sauce served with a fresh salad mix*

# Закуски
# *Appetizers*

| | |
|---|---|
| **Тартар из нежнейшей говядины с грибным соусом и хрустящим круассаном**<br>Tartare of the most tender beef with mushroom sauce and crispy croissant | 780.-<br>*170 г* |
| **Тартар из лосося с маринованными огурцами**<br>Salmon tartare with pickled cucumbers | 680.-<br>*120/40 г* |
| **Ростбиф с грибным соусом и хрустящими картофельными чипсами**<br>Roast beef with mushroom sauce and crispy potato chips | 980.-<br>*160 г* |
| **Креветки в панировке с соусом «Минтайка» подается со свежим миксом салата**<br>Breaded shrimp with pollock sauce served with a fresh salad | 1200.-<br>*150/50/30 г* |
| **Брускетта с крабом и соусом гуакамоле**<br>Bruschetta with crab and guacamole sauce | 980.-<br>*150 г* |
| **Брускетта с лососем конфи и соусом терияки**<br>Bruschetta with salmon confit and teriyaki sauce | 750.-<br>*190 г* |
| **Брускетта с ростбифом с творожным муссом дор блю**<br>Bruschetta with roast beef and blue cheese mousse | 950.-<br>*190 г* |
| **Гренки с трюфельным муссом**<br>Toasts with truffle mousse | 480.-<br>*150/20 г* |
| **Сырная тарелка (сыр «Камамбер», сыр «Трюфель», сыр «Чеддер», сыр «Монте Грана», сыр с лисичками, кешью, мед, клубника, голубика)**<br>Cheese platter (Camembert, Truffle, Cheddar, Monte Grana, chanterelle cheese, cashews, honey, strawberries, blueberries) | 1490.-<br>*150/50/40 г* |
| **Тарелка пивная (охотничьи колбаски, чесночные гренки, луковые кольца, жареные креветки, соус тартар, соус барбекю)**<br>Beer plate (hunter sausages, garlic croutons, onion rings, fried shrimp, tartar sauce, barbecue sauce) | 1600.-<br>*460 г* |

Салат с уткой в кляре и творожно-фисташковыми шариками

*Salad with battered duck and cottage cheese-pistachio balls*

# Салаты
# *Salads*

**Салат зелёный со свежим огурцом, авокадо и оливковым маслом**
Green salad with fresh cucumber, avocado and olive oil
680.-
*130 г*

**Салат из цукини с креветками, свежими огурцами и гуакомоле**
Zucchini salad with shrimp, fresh cucumbers and guacamole
740.-
*300 г*

**Салат с лососем, картофелем бэби и зеленой заправкой**
Salmon salad with baby potatoes and green dressing
690.-
*200 г*

**Салат с ростбифом, цукини и грушей**
Salad with roast beef, zucchini and pear
950.-
*210 г*

**Салат с уткой в кляре и творожно-фисташковыми шариками**
Salad with battered duck and cottage cheese-pistachio balls
780.-
*230 г*

Фирменый
холодный суп-
пюре с клубникой,
креветками и мятой

*Signature cold cream soup with strawberries, shrimp and mint*

# Супы
# *Soups*

**Фирменый холодный суп-пюре с клубникой, креветками и мятой**
Signature cold cream soup with strawberries, shrimp and mint
990.-
*300 г*

**Крем-суп с креветками**
Cream soup with shrimps
710.-
*300 г*

**Крем-суп сырный с охотничьими колбасками**
Creamy cheese soup with hunter's sausages
750.-
*300 г*

**Суп-гуляш «Венгерский»**
Hungarian goulash soup
800.-
*300 г*

# Горячие блюда
*Main dishes*

Цыпленок-корнишон с кремом
из картофельного пюре
Cornish chicken with creamed potato purée — 790.- / 300 г

Шницель куриный с луково-рыбным соусом
и салатом «Коул слоу»
Chicken schnitzel with onion-fish sauce and coleslaw salad — 600.- / 350 г

Голубцы с морепродуктами
с тартаром из гребешка
Seafood cabbage rolls with scallop tartare — 1100.- / 230 г

Спинка лосося с лапшой из цукини
Salmon back with zucchini noodles — 1100.- / 220 г

Бургер с говяжьей котлетой и картофелем
бэби с салатом «Коул слоу» и соусом тартар
Beef burger with baby potatoes, coleslaw salad and tartar sauce — 1100.- / 410 г

Бургер с куриной котлетой и картофелем
бэби с салатом «Коул слоу» и соусом тартар
Chicken burger with baby potatoes, coleslaw salad and tartar sauce — 900.- / 480 г

## Гарниры
*Side dishes*

Овощи-гриль
Grilled vegetables — 380.- / 150 г

Картофель бэби
Baby potatoes — 280.- / 150 г

Шампиньоны-гриль
Grilled champignons — 280.- / 150 г

Опалённое картофельное пюре
Scorched mashed potatoes — 280.- / 150 г

Цветная капуста на пару
Steamed cauliflower — 260.- / 150 г

Паста с ростбифом с
сосновыми шишками
и взрывной карамелью

*Nero with roast beef and
black pepper*

**Паста с ростбифом с сосновыми шишками и взрывной карамелью**
Roast beef pasta with pine cones and explosive caramel
1100.-
*250 г*

**Ризони с крабом и цукини**
Risoni with shrimp in cheese sauce
950.-
*260 г*

**Ризони с морепродуктами и пармезаном (морской гребешок, креветки, кальмары)**
Risoni with seafood and parmesan (scallop, shrimp, squid)
850.-
*270 г*

# Паста
*Pasta*

Пицца с ростбифом и грибами (32см)

*Pizza with roast beef and mushrooms (32 cm)*

# Пицца *Pizza*

| | |
|---|---|
| **Пицца «Четыре сыра» (32см)**<br>Four cheese pizza (32cm) | 1150.-<br>*630 г* |
| **Пицца «Пепперони» (32см)**<br>Pepperoni pizza (32cm) | 950.-<br>*700 г* |
| **Пицца с беконом и соусом барбекю (32см)**<br>Pizza with bacon and barbecue sauce (32cm) | 950.-<br>*700 г* |
| **Пицца с ростбифом и грибами (32см)**<br>Pizza with roast beef and mushrooms (32 cm) | 1300.-<br>*750 г* |

# Гриль
# *Grill*

**Ребра свиные с салатом «Коул слоу»**
Pork ribs with coleslaw
900.-
*430 г*

**Стейк из свинины с гратеном из цукини и свежим салатом**
Pork steak with zucchini gratin and fresh salad
850.-
*300 г*

**Сибас-гриль с конкассе из томатов**
Grilled sea bass with tomato concasse
1500.-
*395 г*

**Стейк из угольной трески на гриле, подается со свежим салатом**
Grilled charcoal cod steak served with fresh salad
800.-
*цена за 100 г*
*price per 100 grams*

**Стейк Рибай**
Ribeye steak
900.-
*цена за 100 г*
*price per 100 grams*

**Стейк Ти-бон**
T-bone steak
1300.-
*цена за 100 г*
*price per 100 grams*

## Соусы
## *Sauce*

**Рыбный мусс**
Fish mousse
100.-
*40 г*

**Соус барбекю-имбирь**
Ginger BBQ Sauce
100.-
*40 г*

**Соус острый красный**
Hot red sauce
100.-
*40 г*

**Соус перечный**
Pepper sauce
120.-
*40 г*

**Соус сырный**
Cheese sauce
100.-
*40 г*

**Соус тартар**
Tartar sauce
100.-
*40 г*

**Соус томатный**
Tomato sauce
100.-
*40 г*

# Десерты
# *Desserts*

Фисташковый наполеон
с малиной
*Pistachio Napoleon with raspberries*

**Медовик черемуха-шоколад**
Honey cake with bird cherry and chocolate
490.-
*110 г*

**Освежающая клубника**
Refreshing strawberry
450.-
*90 г*

**Сочный манго**
Juicy mango
480.-
*130 г*

**Фисташковый наполеон с малиной**
Pistachio Napoleon with raspberries
650.-
*140 г*

**Ромашковый десерт**
Chamomile dessert
560.-
*125 г*

# Карта бара

# Bar menu

# Безалкогольные напитки

## Soft drinks

### Лимонады
*Lemonades*

**Лимонад манго-маракуйя**
Mango and passion fruit lemonade — *300 мл* 350.-

**Лимонад гранат-смородина**
Pomegranate and blackcurrant lemonade — *300 мл* 350.-

**Лимонад дюшес**
Duchess lemonade — *300 мл* 350.-

**Лимонад персик-жасмииновый чай**
Peach and jasmine tea lemonade — *300 мл* 350.-

**Лимонад киви-яблоко**
Kiwi and apple lemonade — *300 мл* 350.-

### Морсы
*Homemade juice*

**Морс клюквенно-брусничный**
Cranberry & lingonberry juice — *250 мл* 110.- / *1000 мл* 400.-

**Морс облепиховый**
Sea-buckthorn juice — *250 мл* 110.- / *1000 мл* 400.-

### Сок
*Juice*

**Соки RICH**
RICH juices — *200 мл* 250.-

**Апельсиновый фреш**
Fresh orange juice — *200 мл* 370.-

**Морковный фреш**
Fresh carrot juice — *200 мл* 370.-

**Грейпфрутовый фреш**
Fresh grapefruit juice — *200 мл* 370.-

**Яблочный фреш**
Fresh apple juice — *200 мл* 370.-

### Газированные напитки
*Sparkling drinks*

**РИЧ кола**
RICH cola — *330 мл* 230.-

**РИЧ тоник**
RICH tonic — *330 мл* 230.-

**Ред бул с сахаром/без сахара**
Red Bull (classic / sugar-free) — *250 мл* 300.-

# Кофе

*Coffee*

**Эспрессо**
Espresso — *30 мл* — 160.-

**Доппио**
Doppio — *60 мл* — 320.-

**Американо**
Americano — *160 мл* — 210.-

**Капучино**
Cappuccino — *160 мл* — 250.-

**Латте**
Latte — *200 мл* — 300.-

**Флэт уайт**
Flat white — *200 мл* — 320.-

**Раф классический**
Classic raf — *250 мл* — 400.-

**Эспрессо-тоник**
Espresso-tonic — *250 мл* — 260.-

**Бамбл-кофе**
Bumble coffee — *250 мл* — 350.-

**Айс кофе**
Ice coffee — *250 мл* — 350.-

**Матча зеленая на кокосовом молоке**
Green matcha latte with coconut milk — *250 мл* — 300.-

**Айс матча зеленая**
Iced green matcha — *250 мл* — 300.-

**Альтернативное молоко**
Plant-based milk — *150 мл* — 120.-

**Сиропы**
Syrups — *20 мл* — 50.-

# Чайная классика

*Tea*

**Ассам**
Assam
*Черный чай насыщенного янтарного цвета с медовым оттенком и легким послевкусием сладости.*
*Black tea with a rich amber color with a hint of honey and a slight aftertaste of sweetness.* — *700 мл* — 350.-

**Таежный микс**
Taiga mix
*Чай черный цейлонский с чабрецом, листьями мяты, мелиссы, брусники и ягодами можжевельника.*
*Black Ceylon tea with thyme, mint leaves, lemon balm, lingonberries and juniper berries.* — *700 мл* — 350.-

**Сенча**
Sencha
*Классический зеленый чай.*
*Classic green tea.* — *700 мл* — 350.-

**Зеленый чай с жасмином**
Green jasmine tea
*Китайский чай с древесно-цветочным вкусом.*
*Chinese tea with a woody-floral taste.* — *700 мл* — 350.-

**Молочный Улун**
Milk Oolong
*Зеленый чай с молочно-сливочным ароматом.*
*Green tea with a milky-creamy aroma.* — *700 мл* — 350.-

**Эрл Грей**
Earl Grey
*Черный чай с бергамотом.*
*Black tea with bergamot.* — *700 мл* — 350.-

**Дыня с клубникой**
Melon with strawberries
*Чай черный с кусочками ягод клубники и сушеной мякоти дыни.*
*Black tea with pieces of strawberries and dried melon pulp.* — *700 мл* — 350.-

# Китайский чай от Колокольникова

*Chinese cold brew tea*

**Зелёный Ранневесенний «Мао Фэн»**
Green Early Spring «Mao Feng» — *700 мл* — 450.-

**Улун Тегуанинь Гаошань» Высокогорный**
Oolong «Tieguanin Gaoshan» High Mountain — *700 мл* — 450.-

**Юньнаньский классический (чёрный)**
Yunnan classic (black) — *700 мл* — 450.-

**Улун «Да Хун Пао» (большой красный халат)**
Oolong «Da Hong Pao» (big red robe) — *700 мл* — 450.-

**Сяо Чжун Высший (чёрный) провинция Фуцзянь**
Xiao Zhong Supreme (black) Fujian Province — *700 мл* — 450.-

**Шу пуэр «Гунтин»**
Shu Puer «Gongting» — *700 мл* — 450.-

# Нечайный чай

*Tea*

**«Северный бриз»**
Northern Breeze
*Облепиха, имбирь, мед, апельсин.*
*Sea buckthorn, ginger, honey, orange.* — *700 мл* — 560.-

**«Лесная ягода»**
Wild berry
*Клюква, мед, корица, лимон.*
*Cranberry, honey, cinnamon, lemon.* — *700 мл* — 560.-

**«Сибирский лес»**
Siberian Forest
*Варенье из сосновых шишек, апельсин, розмарин.*
*Pine cone jam, orange, rosemary.* — *700 мл* — 560.-

# Вода

*Water*

**Жемчужина Байкала негазированная**
Baikal pearl still — *530 мл* — 350.-

**Байкал Резерв газированная**
Baikal Reserve sparkling — *530 мл* — 350.-

# Алкогольные коктейли
*Alcoholic Coktails*

## Фирменные коктейли
*Signature coctails*

**Фирменный коктель «Мята»** (водка, бейлис, сливки, ваниль, мята)
Signature Cocktail «Mint» (Vodka, Baileys, Cream, Vanilla, Mint) — 100 мл — 450.-

**Тропик Сауер** (виски, манго-маракуйя, грейпфрукт, лимон)
Tropic Sour (Whiskey, Mango-Passion Fruit, Grapefruit, Lemon) — 110 мл — 690.-

**Пич сприц** (игристое вино, апельсин, персик, лайм, содовая)
Peach Spritz (Sparkling Wine, Orange, Peach, Lime, Soda Water) — 180 мл — 490.-

**Велвет Берри** (вермут, гранат-смородина, джин, лайм, содовая)
Velvet Berry (Vermouth, Pomegranate-Currant, Gin, Lime, Soda) — 210 мл — 490.-

**Асид Палома** (текила, грейпфрукт, лайм, содовая)
Acid Paloma (Tequila, Grapefruit, Lime, Soda Water) — 200 мл — 550.-

**Банана Панч** (текила, банан, лимон, арахис)
Banana Punch (Tequila, Banana, Lemon, Peanut) — 100 мл — 490.-

**Манго Физ** (джин, игристое вино, манго)
Mango Fizz Gin, Sparkling Wine, Mango) — 150 мл — 490.-

## Классические коктейли
*Classic coctails*

**Апероль Шприц** (апероль, вино игристое, апельсин)
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, orange) — 200 мл — 690.-

**Ром-кола**
Rum and Coke — 200 мл — 490.-

**Джин-тоник**
Gin and Tonic — 200 мл — 490.-

**Виски-кола**
Whiskey and Coke — 200 мл — 500.-

**Маргаритта** (текила, апельсин, лайм)
Margarita (liqueur, tequila, lime) — 110 мл — 550.-

**Негрони** (биттер, джин, вермут)
Negroni (Bitter, Gin, Vermouth) — 100 мл — 490.-

**Мартини Фиеро/тоник** (вермут, тоник)
Martini Fiero&Tonic — 200 мл — 650.-

# Игристые вина
*Sparkling wines*

**Макитра Брют**
(Россия, сухое)
Makitra Brut (Russia)
125 мл 360.-
750 мл 1800.-

**Аристов Анима Миллезимато Брют**
(Краснодарский Край, Россия)
Aristov Anima Millesimato Brut (Russia)
750 мл 2300.-

**Кава Винарт**
(Каталония, Испания, брют)
Cava Vinart (Spain)
750 мл 2900.-

**Луи Валлон Креман де Бордо** (Бордо, Франция, сухое)
Louis Vallon Crémant de Bordeaux (France)
750 мл 3800.-

**Тости Асти**
(Пьемонт, Италия, сладкое)
Tosti Asti (Italy)
750 мл 3800.-

**Ла Буона Вита Просекко экстра драй** (Венето, Италия, брют)
La Buona Vita Prosecco Extra Dry (Italy)
750 мл 3800.-

# Шампань
*Champagne*

**Моэт и Шандон Империаль**
(Франция)
Moët & Chandon Impérial (France)
750 мл 15000.-

# Белые вина
*White wines*

**Анима Аристов Пино Гриджио**
(Краснодарский Край, Россия, брют)
Aristov, «Anima» Pinot Grigio (Russia)
125 мл 380.-
750 мл 2100.-

**Высокий Берег Рислинг**
(Краснодарский Край, Россия, брют)
Vysokiy Bereg Riesling (Russia)
125 мл 380.-
750 мл 2100.-

**Рита М**
(Винью Верде, Португалия полусухое)
Rita M (Portugal)
125 мл 490.-
750 мл 2800.-

**Курикано Совиньон Блан**
(Чили, полусладкое)
Curicano Sauvignon Blanc (Chile)
125 мл 490.-
750 мл 2800.-

**Баллоро Пино Гриджио**
(Апулия, Италия)
Balloro Pinot Grigio (Italy)
125 мл 550.-
750 мл 3100.-

**Ханс Баер Рислинг**
(Германия, полусухое)
Hans Baer Riesling (Germany)
750 мл 3100.-

**Левитейшн Совиньон Блан Мальборо**
(Мальборо, Новая Зеландия, сухое)
Levitation Sauvignon Blanc, Marlborough (New Zealand)
750 мл 3600.-

**Медуса Вердехо Руэда**
(Испания, сухое)
Medusa Verdejo, Rueda (Spain)
750 мл 5300.-

# Розовые вина
*Rose wines*

**Высокий берег Цвайгельт**
(Россия, сухое)
Vysokij Bereg Zweigelt (Russia)
125 мл 390.-
750 мл 2200.-

**Рита М Розе**
(Винью Верде, Португалия полусухое)
Rita M Rosé (Portugal)
125 мл 490.-
750 мл 2800.-

# Красные вина
*Red wines*

**Анима Аристов Мисчела** (Краснодарский Край, Россия, брют)
Anima Aristov Mischela (Russia)
125 мл 380.-
750 мл 2100.-

**Курикано Каберне Совиньон**
(Чили, полусладкое)
Curicano Cabernet Sauvignon (Chile)
125 мл 490.-
750 мл 2800.-

**Мальбек Валле де Тулум Инсьенсо**
(Валле де Тулум, Аргентина, сухое)
Malbec Valle de Tulum Incienzo (Argentina)
125 мл 550.-
750 мл 3100.-

**Голубицкое Мерло**
(Россия, сухое)
Golubitskoe Merlot (Russia)
750 мл 2700.-

**Жарден де ла Тор Гренаш Сира** (Франция, полусухое)
Jardin de la Taur Grenache-Syrah (France)
750 мл 3600.-

**Кьянти, Тоскана**
(Италия, сухое)
Chianti, Banfi (Italy)
750 мл 4100.-

**Матсу «Эль Пикаро»**
(Испания, сухое)
Matsu El Picaro (Spain)
750 мл 4100.-

# Безалкогольные вина
*Non-alcoholic wine*

**Ува Брава! Фризз Розе**
(Испания, розовое)
Uva Brava! Frizz Rose (Spain)
125 мл 490.-
750 мл 2700.-

**Винья Албали Каберне Темпранильо**
(Испания, красное, сухое)
Wine desalcoholized red Vina Albali Cabernet Tempranillo (Spain)
125 мл 490.-
750 мл 2700.-

**Ханс Баер Рислинг**
(Германия, белое, сухое)
Hans Baer Riesling (Germany)
125 мл 490.-
750 мл 2800.-

# Вермут
*Vermouth*

**Мартини Фиеро**
Martini Fiero
50 мл 300.-

**Ганча Россо**
Gancia Rosso
50 мл 250.-

**Ганча Бьянко**
Gancia Bianco
50 мл 250.-

# Водка
*Vodka*

**Платиновая линия**
(Тюмень)
Platinum Line (Tyumen)
50 мл 250.-
500 мл 2500.-

**Белуга Нобл**
Beluga Noble
50 мл 300.-
500 мл 3000.-

**Онегин**
Onegin
50 мл 450.-
500 мл 4500.-

**Монблан**
Mont Blanc
50 мл 500.-
500 мл 5000.-

# Виски
*Whiskey*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Джим Бим<br>Jim Beam | 50 мл | 400.- | Чивас Ригал 12 лет<br>Chivas Regal 12 y.o | 50 мл | 900.- |
| Джемесон<br>Jameson | 50 мл | 550.- | Гленфиддик 12 лет<br>Glenfiddich 12 y.o | 50 мл | 1300.- |
| Баллантайс Файнест<br>Ballantine's Finest | 50 мл | 650.- | Макаллан 12 лет<br>Macallan 12 y.o | 50 мл | 1500.- |

# Бренди/Коньяк
*Brandy/ Cognac*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Торрес 10 лет Гран Резерва<br>Torres 10 Gran Reserva | 50 мл | 450.- | Мартель ВСОП<br>Martell VSOP | 50 мл | 850.- |
| Мартель ВС<br>Martell VS | 50 мл | 700.- | Реми Мартен ВСОП<br>Rémy Martin VSOP | 50 мл | 1250.- |

# Ром
*Rum*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Барсело Бланко<br>Barcelo Blanco | 50 мл | 400.- | Барсело Аньехо<br>Barcelo Anejo | 50 мл | 450.- |

# Текила
*Tequila*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ранчо Алегре Бланко<br>Rancho Alegre Blanco | 50 мл | 400.- | Ранчо Алегре Голд<br>Rancho Alegre Gold | 50 мл | 500.- |

# Джин
*Gin*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Барристер Органик<br>Barrister Organic | 50 мл | 350.- | Бифитер Лондон Драй<br>Beefeater London Dry Gin | 50 мл | 550.- |
| Гордонс<br>Gordon's | 50 мл | 450.- | | | |

# Ликеры и Биттеры
*Liquors and Bitters*

| | | |
|---|---|---|
| Апероль<br>Aperol | *50 мл* | 450.- |
| Ягермайстер<br>Jagermeister | *50 мл* | 500.- |
| Мартини Ризерва Биттер<br>Martini Riserva Bitter | *50 мл* | 450.- |

# Фирменные шоты
*Infusions*

| | | |
|---|---|---|
| Смородина-ментол<br>Currant-Menthol | *50 мл* | 300.- |
| Брусника-мед<br>Lingonberry-honey | *50 мл* | 300.- |
| Облепиха/Корица<br>Sea buckthorn-cinnamon | *50 мл* | 300.- |
| Клюква/Иван-чай<br>Cranberry-Ivan-tea | *50 мл* | 300.- |

# Пиво
*Beer*

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО
*Bottled beer*

| | | |
|---|---|---|
| Эстрелла Дамм (светлое)<br>Estrella Damn | *330 мл* | 400.- |
| Аусвайс (нефильтрованное)<br>Ausweis | *500 мл* | 450.- |
| Хофброй Дункель (темное)<br>Hofbrau Dunke | *500 мл* | 560.- |
| Сидр «Дача»<br>на выбор полусухой/сухой/полусладкий<br>«Dacha» Cider | *500 мл* | 500.- |
| Бакалар безалкогольное (светлое)<br>Bakalár | *500 мл* | 350.- |

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО
*Draft beer*

| | | |
|---|---|---|
| Шпатен разливное светлое<br>Spaten Munchen | *300 мл*<br>*500 мл* | 380.-<br>500.- |
| Пльзенское разливное светлое (Тюменское)<br>Pilsen bottling plant (Tyumen) | *300 мл*<br>*500 мл* | 280.-<br>380.- |

*Сорт пива привезенный из города Пльзень, Немецким пивоваром Дюмлер в 1867году в Тюмень. Пльзенское стало любимым напитком и прославило отечественное пивоварение на международной арене, завоевывая призовые места на престижных европейских выставках к концу XIX века.*

*A type of beer brought from the city of Pilsen by the German brewer Dumler in 1867 to Tyumen. Pilsen became a favorite drink and glorified Russian brewing on the international stage, winning prizes at prestigious European exhibitions by the end of the 19th century.*