



Специальное предложение / Special Offer

"ВАН ХОНЗЕБРУК "Сен-Луи Крик" (вишневое)" / "St. Louis" Kriek

Традиционный бельгийский Ламбик, который изготавливается из светлого пшеничного пива, в составе которого — ячменный солод, непорощенные зерна пшеницы и хмель, с добавлением 25% свежего натурального сока черной вишни сорта "Oblacinska", выращиваемой только в окрестностях Брюсселя. Пиво производится методом спонтанного брожения, после чего выдерживается в дубовых бочках в течение 6 месяцев.

250мл 300р

Гастрономические сочетания: Пиво прекрасно в качестве самостоятельного напитка, а также в сочетании с острыми сырами, маринованными блюдами, мидиями.

ВАН ХОНЗЕБРУК "Сен-Луи Framбуа" (малиновое) / "St. Louis" Frambois

Бельгийский Ламбик, который изготавливается из светлого пшеничного пива, в составе которого — ячменный солод, пшеница и не горький хмель, с добавлением 25% свежей малины сорта Willamette. Природная сладость ягоды позволяет не добавлять сахар в процессе производства этого пива.

250мл 350р

Гастрономические сочетания: Пиво прекрасно в качестве джестива, с десертами и в составе коктейлей.

ШТЕРГЕБЕКЕР "Рогген Вайцен" / "Roggen-Weizen"

Полутемное пиво "Roggen-Weizen" создано из трех видов солода с лучших солодовен Германии: ячменного, ржаного и пшеничного. Это экологически чистое пиво обладает полным вкусом с богатыми фруктовыми нотами и интересным сочетанием горьких и сладких оттенков.

500мл 370р

Гастрономические сочетания: Пиво хорошо сочетается с жареным мясом, пряными твердыми сырами, десертами, хлебом, испеченным в дровяной печи.

ХАРВИСТОН "Олд Энжин Оил" / Harviestoun

Богатый портер с бархатистым вкусом и невероятным ароматом с шоколадными и кофейными нотами.

330мл 400р

Гастрономические сочетания: Пивовары Harviestoun рекомендуют попробовать пиво с мороженым. Сочетается с сосисками.

ВИЧВУД "Гоблин" (Хобгoblin) / "Hobgoblin"

Темный эль "Hobgoblin" ("Гоблин") обладает красивым рубиново-коричневым цветом и ярким вкусом с нотками прожаренного солода и легкой горчинкой, а также неповторимым фруктовым послевкусием.

500мл 450р

Гастрономические сочетания: Пиво можно употреблять со снеками, мясными блюдами, закусками, овощами гриль, бургерами.

Заседательный клуб «Скандинавия» и СПА

Санкт-Петербург, Сестротрени, Парковая ул. 16



