

# Пивоварофф

## СТАРОНЕМЕЦКОЕ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбная палка 250гр.</b> . . . . .	4590
С семгой, копченым угрем, масляной рыбой. Блюдо сервируется лимонном и маслинами	
<b>Холодец 250гр.</b> . . . . .	1380
Сопровождается соусом "Хрен" и ядреной горчицей	
<b>Ассорти из конины 280гр.</b> . . . . .	3900
С отварными казы, жая, чужук и язык. Украшается зеленью и печатым луком	
<b>Домашний разносол 350гр.</b> . . . . .	1470
С домашней капусткой, малосольными огурчиками и помидорами, маринованными грибами и маринованным чесноком	
<b>Традиционная «Русская Закуска» 350гр.</b> . . . . .	1470
С селедочкой, отварным картофелем, малосольными огурчиками и маринованными грибами	
<b>Закуска «Старонемецкая» 600гр.</b> . . . . .	3150
С шпленком, бужениной, старонемецкими и печеночными колбасками, холоцом, с маринованными овощами и зеленью под соусным дуэтом	
<b>Сырная доска 250гр.</b> . . . . .	3700
С сыром «Пармезан», «Моцарелла», «Альпен-Блю» и «Сулугуни»	
<b>Овощи по-кавказски 400гр.</b> . . . . .	2100
Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, чили, кизил, базилик, лук зеленый, брынза	
<b>Деревенский смак 300гр.</b> . . . . .	1200
Шлик с черным перцем и паприкой, сало, беком. Подается с горчицей	
<b>Огурчики малосольные 200гр.</b> . . . . .	1120
<b>Моцарелла с томатами и медальонами из конины 400гр.</b> . . . . .	4950
<b>Печеночный дуэт 400гр.</b> . . . . .	2100
Нежный паштет из куриной и телячьей печени с хлебными тостами и сливочным маслом	

### ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Пивное плато 1,5кг.</b> . . . . .	16240
Горбуша, пелядь, скумбрия, рыба-плна, жерех, вобла	
<b>Плато из копченой рыбы 1,7кг.</b> . . . . .	12400
Горбуша, пелядь, скумбрия, рыба-плна, вобла, жерех	
<b>Креветки тигровые гриль 140гр.</b> . . . . .	4750
С апельсиновым соком, соусом «Табаско» фламбированные коньяком	
<b>Креветки тигровые с беконом 140гр.</b> . . . . .	3720
Очищенные креветки, жаренные на гриле с беконом корочкой	
<b>Креветки в панцире 170гр.</b> . . . . .	3150
Отварные или жареные по вашему желанию	
<b>Охотничьи колбаски 220гр.</b> . . . . .	2140
Запеченные с сыром «Гауда» и нежной беконом корочкой	
<b>Баранья печенка в сливочно-пивном соусе 250гр.</b> . . . . .	1700
Нежная баранья печень, обжаренная с золотистым лучком и копченым беконом	
<b>Куриные крылышки «Якитория» 250гр.</b> . . . . .	1450
Хрустящие куриные крылышки. Подается с соусом «Мари Роуз»	
<b>Жареная рыбка к пиву солененькая и хрустящая 200гр.</b> . . . . .	1300
<b>Карасики фри 250гр.</b> . . . . .	1310
<b>Сыр «Чечел» 100гр.</b> . . . . .	850
Копченый сыр «Сулугуни»	
<b>Пелядь копченая 100гр.</b> . . . . .	750
<b>Бастурма 100гр.</b> . . . . .	1700
<b>Сырокопченая конина 100гр.</b> . . . . .	1700
<b>Фисташки 1 порция.</b> . . . . .	840
<b>Чипсы «Pringles» 1 порция.</b> . . . . .	1000
<b>Вобла вяленая 100гр</b>	
Привезенная из Атырау. . . . .	670
Привезенная из Уральска. . . . .	470
<b>Свежие раки 1кг (живого веса)</b>	
Сваренные со специями с добавлением «Старонемецкого» пива	
<b>Боровские (озеро Имманта).</b> . . . . .	7500
<b>Бухтарминские (озеро Зайсан).</b> . . . . .	11500
<b>Кольца кальмаров фри 100гр.</b> . . . . .	1350
Кольца кальмара, жаренные в пивном кляре	
<b>Бараньи чипсы к пиву 300гр.</b> . . . . .	3250
Бараньи ребрышки, обжаренные во фритюре, с соусом «Чипл»	

### САЛАТЫ

<b>Теплый салат с кониной и языком «Вольфдорф» 300гр</b>	3100
Обжаренное филе конины, телячий язычок. Подается с рукколой, кедровыми орешками, под соусом «Айон»	
<b>Салат из утиной грудки 250гр.</b> . . . . .	2150
Подается с микс-салатом из рукколы и фризье под сыром «Пармезан»	
<b>Теплый салат с копченой форелью 350гр</b>	2300
С обжаренным картофелем и копченой форелью под двойным соусом	
<b>Салат из кальмара 250гр.</b> . . . . .	1700
Кольца кальмара в сочетании с огурчиками, зеленым горошком, яйцом, под майонезной заправкой	
<b>Салат из копченой семги 250гр.</b> . . . . .	2200
С копченой семгой, зеленым салатом и обжаренным картофелем под майонезным соусом	
<b>По-провански 350гр.</b> . . . . .	1700
Рулетики из лаваша, начиненные листом салата, брынзой и отварной курицей в сочетании с помидорами под ореховым соусом	
<b>Салат «Греческий» 300гр.</b> . . . . .	1600
<b>«Шеф-Салат» 250гр.</b> . . . . .	1600
На зеленой подушке, с копченой курицей и свежими помидорами, под сырной заливкой в сочетании с чесночными крутонами	
<b>Классический салат «Цезарь» 250гр.</b> . . . . .	1950
На выбор: с семгой х/к; с курицей; с тигровыми креветками	
<b>Моцарелла с томатами 250гр.</b> . . . . .	2410
<b>Салат по-Тайски 300гр.</b> . . . . .	1900
С огурцами, печатым лучком, сладким болгарским перчиком, в сочетании с нежной теплятиной, под восточным соусом	
<b>Зеленый салат с тигровыми креветками 250гр.</b> . . . . .	3120
<b>Зеленый салат с сыром «Моцарелла» и авокадо 300гр.</b> . . . . .	2710

### РАСКОЛБАСЫ

колбаски жаренные, запеченные на углях или отварные, по Вашему желанию

<b>Колбаски «Альпийские» 220гр.</b> . . . . .	2800	<b>Колбаски «Джигяр» 220гр.</b> . . . . .	2500
Отборная баранина с добавлением кулинарного масла и немецких специй		Печеночные колбаски с кудрячим жиром	
<b>Колбаски «Степные» 220гр.</b> . . . . .	2800	<b>Колбаски немецкие домашние 220гр.</b> . . . . .	2350
Любимое блюдо Чингиз Хана - мякоть молодого жеребенка, начиненная чесноком и специями		Мякоть теплятины в дуэте со свиной будет особенно сочными	
<b>Колбаски «Монастырские» 220гр.</b> . . . . .	2800	<b>Ассорти колбасок 260гр.</b> . . . . .	3610
Молодые говяжьи колбаски со специями		Все колбаски в одной сковородачке	
<b>Колбаски «Нюрнбергские» 220гр.</b> . . . . .	2150	<b>Чикенчиз 200гр.</b> . . . . .	1900
Свиные колбаски, приготовленные по старинному рецепту жителей города Нюрнберг		Куриные колбаски с сыром «Гауда»	
<b>Колбаска «Баварская» покопченнная 350гр.</b> . . . . .	2860	<b>Сардельки «Зальцбургские» 300гр.</b> . . . . .	2470
Конская колбаска с сыром, подается с кнеделями и кашеиной капусточкой		из теплятины с корнандром, подаются с кнеделями и капустой с тмином	
<b>Колбаски «Мюнхенские» 200гр.</b> . . . . .	1900	<b>Сардельки «ГанOVERские» 300гр.</b> . . . . .	2470
Куриные колбаски со специями		из теплятины со шпиком и чесночком, подаются с кнеделями и капустой с тмином	
<b>Колбаски «Старонемецкие» 300гр.</b> . . . . .	2960	<b>Сардельки «Краковские» 300гр.</b> . . . . .	2470
Сочные, чесночные, свиные колбаски на шкворчащей сковородачке		из конины с миксатым орехом, подаются с кнеделями и капустой с тмином	
		<b>Сардельки «Дрезденские» 300гр.</b> . . . . .	2470
		из теплятины со свиной и зеленью, подаются с кнеделями и капустой с тмином	

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Сырная трубочка в слоеной рубашке 300гр</b> . . . . .	2150	<b>Телячий язык, обжаренный на гриле 400гр.</b> . . . . .	3350
<b>Жульен с грибами 170гр</b> . . . . .	1750	Подается с тремя соусами и маринованными огурчиками	
<b>Крылышки «Буффало» 250гр</b> . . . . .	1450	<b>Запеченный молодой картофель с маслом 300гр.</b> . . . . .	1100
Острые куриные крылышки под соусом «Гризана»		Обжаренный на углях до золотистой корочки. Подается в слоеной корзинке со сливочным маслом трех видов	
<b>Сахарная косточка 600гр</b> . . . . .	2450	<b>Чесночный хлеб 150гр.</b> . . . . .	1150
томленая в прованских травах с каперсами, подается с рукколой и чесночными гренками			

### СТЕЙКИ ОТ «ПИВОВАРОФФ»

готовится в Хоспере на вишневых углях

<b>Pepper steak – Перечный стейк 300гр.</b> . . . . .	4360	<b>Ангус kz steak 400гр</b> . . . . .	8400
Стейк из теплятины, маринованный с перцем крупного помола, приготовленный на гриле. Подается с зеленой, чесночной фасолью		Приготовленный из нежного мяса теленка породы «Абердин-Ангус» выращенный на западе Казахстана. Подается с ананасом и карамельным соусом	
<b>Стейк с клюквенным соусом 250гр.</b> . . . . .	4360	<b>Меа T-bone steak 700гр</b> . . . . .	6620
Отборное филе теплятины обжаренное на гриле. Блюдо сопровождается соусом на основе красного вина и свежей клюквы		<b>Стейк из свинины 350гр</b> . . . . .	4940
<b>Стейк «Дьявол» 250гр.</b> . . . . .	4250	Подается с салатом из яблок и грецких орехов с двумя соусами	
Маринованное филе жарится с острым перцем и подается с соусом «Дьявол»		<b>Каре молочного теленка 350гр</b> . . . . .	12710
<b>T-bone steak из говядины 350гр.</b> . . . . .	4250	Сервируется салатом из рукколы и помидорами черри	
<b>Мраморный стейк «Шатобриан» 280гр.</b> . . . . .	13540	Подается с соусом «Ramaido» на основе поджаренных томатов	
+ любой гарнир на выбор		<b>Свиные ребрышки по-Венски 400гр</b> . . . . .	8750
<b>Нью-Йорк стейк 400гр.</b> . . . . .	10340	подается с картофельными чипсами и с 2-мя соусами	
<b>Ribeye steak – стейк из говядины 400гр.</b> . . . . .	4850	<b>Мясное плато 5кг</b> . . . . .	30200
Подается с соусом «Барбекью»		Баранья рубка шпиком, ребрышки молодого ягненка, бычьи хвосты, шашлыки: из конины и люля кебаб, колбаски «Альпийские», куриные крылышки «Буффало». Подается с чесночными гренками, капустой «Бигос», овощами гриль и картофелем по-домашнему	
<b>Ribeye Steak из конины 400гр</b> . . . . .	6100		
Подается с парными казы и карта, баклажанами, запеченными с сыром и томатами			

### БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Мясо по-мексикански 520гр.</b> . . . . .	4460	<b>Бараньи ребрышки «Гурман» 250гр.</b> . . . . .	3600
Ломтики нежной теплятины, обжаренная с печатым лучком, болгарским перцем, шампиньонами и пикантным соусом «Чипл»		Нежная корейка баранины, обжаренная под сливочно-вишневым соусом	
<b>Телячьи шечки по-Милански 270гр.</b> . . . . .	3100	<b>Ассорти мясное на сковородачке 340гр.</b> . . . . .	4940
подается с толченым картофелем и капустой с тмином		Кусочки говядины, баранины, куриного филе, охотничьи колбаски, обжаренные с грибами под сливочным соусом с добавлением красного вина	
<b>Каре молодого ягненка 300гр.</b> . . . . .	4940	<b>Бычьи хвосты 750гр.</b> . . . . .	3800
Подается с миксом овощей, обжаренных на сковородачке		Подается с золотым лучком	
<b>Телячье колено 4кг.</b> . . . . .	21000	<b>Рулочка свиная 700гр.</b> . . . . .	4830
Подается с дольками молодого картофеля, микс салатом и шампиньонами гриль		<b>Рулочка баранья 600гр.</b> . . . . .	5670

### ШАШЛЫКИ

<b>Деликатес из бараньей корейки 270гр.</b> . . . . .	2800	<b>Шашлык из свинины 210гр.</b> . . . . .	2400
<b>Шашлык из свиной корейки 300гр.</b> . . . . .	2400	<b>Шашлык-гриль по-старонемецки 400гр.</b> . . . . .	5400
<b>Шашлык из баранины 220гр.</b> . . . . .	2800	Утка, филе курицы, баранина с соусным дуэтом. Подается с овощами гриль и картофелем по-домашнему	
<b>Шашлык из конины 210гр.</b> . . . . .	2080	<b>Люля-кебаб 160гр.</b> . . . . .	2400
<b>Филе шпленка на костре 240гр.</b> . . . . .	1750	<b>Соус на выбор 50гр.</b> . . . . .	350
<b>Шашлык из семги 250гр.</b> . . . . .	2830	«Восточный», «Гар-гар», «Барбекью», «Горчица», «Хрен», «Табаско», «Ворчестер»	

# Пивоварофф

## СТАРОНЕМЕЦКОЕ

### Венское фирменное блюдо «PLACHUTTA»

Суп «Tafelspitz» . . . . . 5200  
К наваристому говяжьему бульону «Консоме» подаем филе теплятины, отварной язычок, моговое косточку. Сервируем шпикатом со сливками, кубиками жаренного картофеля, гренками бородинского хлеба, блинной папшой

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Суп «Острый» 300гр.</b> . . . . .	1300
Со свежими помидорами, сладким болгарским перцем, стебляной и яичной папшой, восточными специями. На говяжьем бульоне с кусочками теплятины	
<b>Кислый немецкий суп 300гр.</b> . . . . .	950
Густой суп на говяжьем "Консоме", из кислой капусты с добавлением болгарского перца	
<b>Солянка сборная мясная 300гр.</b> . . . . .	1350
<b>Суп - папша домашняя 300гр.</b> . . . . .	1150
На курином бульоне с кусочками домашней курицы и яичной папшой	
<b>Уха по-деревенски 300гр.</b> . . . . .	1350
<b>Суп-пюре грибной 300гр.</b> . . . . .	900
<b>Окрошка 300гр.</b> . . . . .	1350

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>Паптус на овощном гарнире «Рататуй» с соусом «Песто» 350гр</b> . . . . .	5600
<b>Радужная форель с карофельными бочонками 300гр.</b> . . . . .	4150
Подается с соусом «Блю-чиз»	
<b>Семга гриль с икорным соусом 220гр.</b> . . . . .	4410
Филе семги, обжаренное на гриле. Подается со сливочно-икорным соусом	
<b>«Ужин Бюргера» 220гр</b> . . . . .	3950
Быстрое блюдо из семги в лучших традициях старой германии	
<b>Рыбное ассорти на сковородачке 220гр</b> . . . . .	3910
Помидор, семга, судак, копченый семги, обжаренные с грибочками	
<b>Судак под польским соусом 250гр</b> . . . . .	3310
<b>Дорадо</b> . . . . .	5740
Подается на хрустящей подушке из зелени, обжаренной на оливковом масле с чесноком	
<b>Си-басс</b> . . . . .	5740
Подается на хрустящей подушке из зелени, обжаренной на оливковом масле с чесноком	

### ОХЛАЖДЕННАЯ МОРСКАЯ РЫБА

<b>Дорадо премиум 1шт. (вес от 1,2кг - до 1,4кг)</b> . . . . .	18000
<b>Корвина 1шт. (вес от 1,2кг - до 1,4кг)</b> . . . . .	18000
<b>Сибас премиум (вес от 1,2кг - до 2,3кг) цена указана за 1кг.</b> . . . . .	18000

### БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

<b>Молочное филе курицы с грибным соусом 250гр.</b> . . . . .	2850
<b>Цыпленок «Табак» 1 шт.</b> . . . . .	2620
Обжаренный в хоспере французский цыпленок	
<b>Утка на двоих 700гр.</b> . . . . .	6500

### ГАРНИРЫ

<b>Овощи гриль 200гр</b> . . . . .	1290
<b>Картофельные чипсы 150гр</b> . . . . .	870
<b>Картофель по-домашнему 200гр</b> . . . . .	900
Картофель, жаренный с грибами шампиньонами и домашними сливками	
<b>Картофель фри 150гр</b> . . . . .	550
<b>Дольки молодого картофеля 200гр</b> . . . . .	770
<b>Грибы-гриль 150гр</b> . . . . .	1370
<b>Картофельные крокеты 150гр</b> . . . . .	800
<b>Рис отварной 200гр</b> . . . . .	450
<b>Капуста тушеная «Бигос» 200гр</b> . . . . .	800

### ВЫПЕЧКА

<b>Немецкий луковый пирог по старинному рецепту</b> . . . . .	2700
<b>Капустный пирог с домашней сметаной</b> . . . . .	2420
<b>Хлебная палка</b> . . . . .	400
<b>Сухарики</b> . . . . .	400
<b>Крендель</b> . . . . .	500

### ДЕСЕРТЫ

<b>Мороженое в ассортименте 1 шарик</b> . . . . .	600
<b>Шоколадный фондан с фисташковым мороженым 200гр</b> . . . . .	1950
<b>Маковый пирог с грецкими орехами 200гр</b> . . . . .	1850
Подается с карамельным и ванильным соусом	
<b>Чиз кейк 200гр</b> . . . . .	1900
<b>Классический «Киевский» с миндалем 200гр</b> . . . . .	1350
<b>Панакота «Deutsch» 150гр</b> . . . . .	1740
<b>Парфе с грецкими орехами 200гр</b> . . . . .	1780
Мороженое от «Пивоварофф» собственного приготовления с карамелизированными грецкими орехами	
<b>Профитролли с ванильным мороженым 200гр</b> . . . . .	1400
Подается с теплым ванильным и шоколадным соусом	
<b>Фрукты сезона 1000гр</b> . . . . .	2850
<b>Яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого 200гр</b> . . . . .	1780
<b>Тирамису 200гр</b> . . . . .	1980
<b>Эстерхайзи 200гр</b> . . . . .	1780
Ореховые коржи, пропитанные молочным кремом	
<b>Дамские пальчики 200гр</b> . . . . .	1250
<b>Классический «Наполеон» 200гр</b> . . . . .	1450
<b>Восточные сладости 250гр</b> . . . . .	3000

Обслуживание VIP-зала 1 час - 5000тг.

Обслуживание 10%

# Пивоварофф

## СТАРОНЕМЕЦКОЕ

### Пивоварофф

#### Интересные факты о пиве

- \*В одной из мюнхенских пивных пиво подают в необычных пивных кружках. Как только поднимаешь такую кружку со стола - звучит баварская народная мелодия. Подобные музыкальные керамические кружки выпускает Чехия.
- \*В одной пивной японского города Матсуширо висит объявление, что при силе землетрясения до трех баллов (по японской шкале) клиент получает бесплатно кружку пива.
- \*В Грейт-Харвуде, в английском графстве Ланкашир, популярны соревнования по бегу с колясками. Дистанция 5 миль. Участвуют только мужчины. Их задача не только ни разу не опрокинуть коляску, толкая ее перед собой, но и выпить по кружке пива в каждом из 14 пабов, расположенных на дистанции.
- \*В польском городе Гданьске существует "пивной колокол". С его позволения разрешалось раньше открывать пивные заведения в городе.
- \*В американском городе Натчез в штате Миссури существует закон, запрещающий пить слона пивом.
- \*Своеобразный способ стимулирования труда и укрепления дисциплины существовал одно время в одном из вспомогательных цехов Пермского моторостроительного объединения. Ежедневно работникам выдавали по 6 бутылок пива. Прогульщики и другие нарушители дисциплины этого вознаграждения лишались. По мнению администрации, такое нововведение гораздо эффективнее повышения зарплаты.



### СТАРОНЕМЕЦКОЕ



Продавец, из мелких начинающих бизнесменов, подает посетителю неполную кружку пива. Почему его так мало? - возмущается покупатель.  
- Вам мало?  
Нет проблем - берите еще одну кружку и не морочьте мне голову!



Вечером жена говорит мужу:  
Милый, не ходи, пожалуйста, в пивную сегодня.  
Мне будет очень скучно одной...  
-Я сочувствую тебе, дорогая, но ведь если я останусь дома, мы будем скучать оба!



Если в слове "ХЛЕБ" сделать четыре ошибки, то получится "ПИВО".



Группа вооруженных людей захватила Бадаевский пивзавод. Террористы пятый день не могут сформулировать свои требования.



- Девушка, вас уже приглашали на следующий танец?  
- Ой, нет еще. Я свободна!  
- Подержите тогда мою кружечку пива...



Пиво - величайшее изобретение.  
Колесо, конечно, тоже ничего, но колесо с рыбой - все-таки не то...



#### Пиво - выбор королей!

Пиво, сваренное по классической немецкой технологии признается одним из лучших во всем мире. И это неудивительно, к разработке технологии пивоварения в Германии приложили руки сами короли. Другие великие люди не знали как его готовить, но очень любили попить пивка.

Гамбринус (Gambrius) - сказочный фламандский король, которому приписывают изобретение пива. Имя это произошло от Яна I, герцога Брабантского (1251 -1294), который принял почетное председательство в гильдии брюссельских пивоваров; в следствие этого в зале заседаний гильдии был помещен его портрет со стаканом пенящегося пива в руке.

23 апреля 1516 баварский герцог Вильгельм IV издал указ о чистоте пива, который с 1919 имеет силу во всей Германии. В указе говорится, что для приготовления пива разрешается использование только солода, хмеля и воды. Родился первый в мире закон о качестве пищевого продукта.

Папа Римский в свое время разрешил баварцам пить пиво во время поста, когда были запрещены другие алкогольные напитки. А баварский король Фридрих Барбаросса в своих законах 12-го века причислял этот "жидкий хлеб" к основным продуктам питания.

Жены таких великих людей, как Мартин Лютер, Гете, варили своим мужьям домашнее пиво.

#### А знаете ли вы...

Что первыми выращиванием хмеля занялись баварцы. С этого и началась великая слава баварского пива. До IX века в пиво клали: вереск, лавр, ракичник, полынь.

Что самая старая пивоварня это немецкая "Вейхенштефан" в Фрейзинге близ Мюнхена. Пивоварня основана в 1040 г.

Что самая большая коллекция пивных этикеток (350 тыс. экземпляров) принадлежит норвежцу Яну Солбергу.

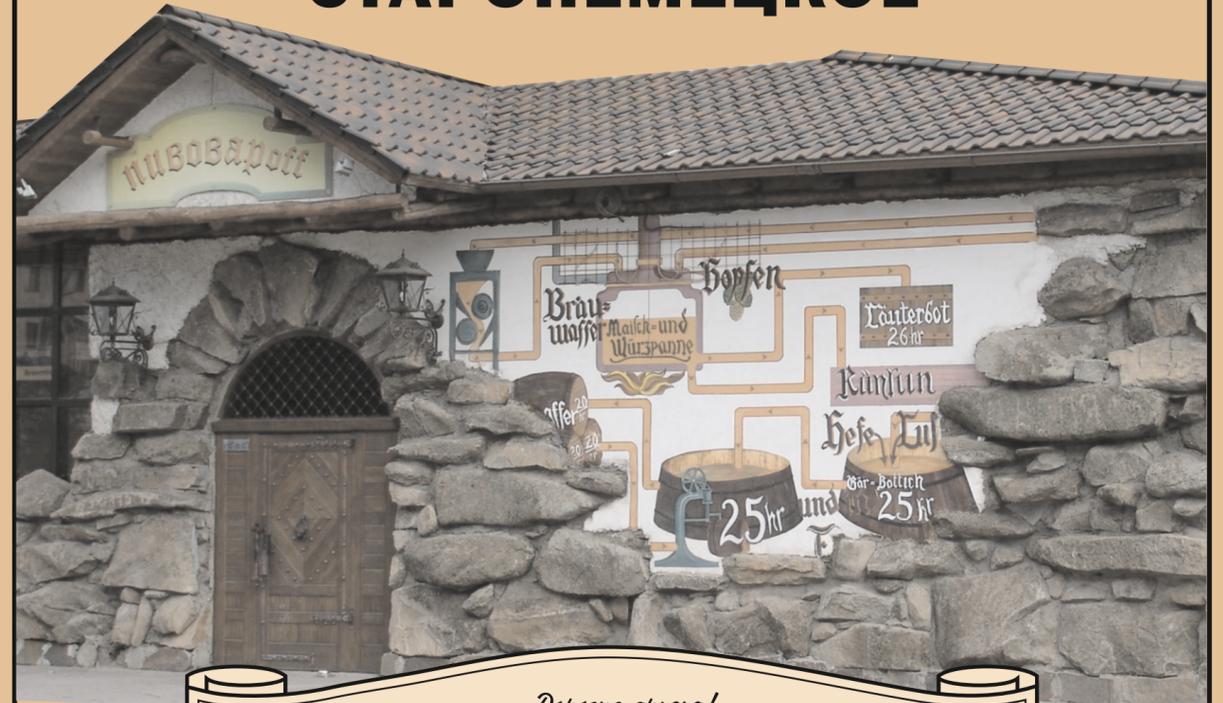
Что самая маленькая в мире пивная бутылочка изготавливается в швейцарской деревушке Ваденсвилл близ Цюриха. Она вмещает 40 миллилитров пива и стоит 9 франков.

Что древние римляне считали пиво даром богини плодородия Цереры и славили его в гимнах и одах.

НЕВАЖНО, ГДЕ РАБОТАЕШЬ,

# Пивоварофф

## СТАРОНЕМЕЦКОЕ



#### Дорогие друзья!

Придумав «Пивоварофф», мы хотели поделиться с Вами нашей страстью к пиву. Особое внимание было уделено сырью: солод, хмель, дрожжи мы приобретаем у лучших производителей, а пиво не подвержено фильтрации: так мы получаем живой, душевный, янтарный напиток.

Весь процесс производится вручную, позволяющий нам утверждать, что в наше пиво вложены мастерство и душа наших пивоваров.

Со всего мира мы собираем и доставляем для Вас лучшие продукты и пользуемся уникальными технологиями. Для колбасок все из Германии, мясо для стейков с австралийских пастбищ, даже водку и раков отбираем лучших.

Сегодня, когда «Пивоварофф» и пиво «Старонемецкое» являются известными и узнаваемыми брендами, мы понимаем, что нам удалось задуманное: Вы полюбили пиво также как и мы.

Наслаждайтесь!

ВАЖНО, ГДЕ ОТДЫХАЕШЬ!