

Старейшая
частная пивоварня
Ростова
Основана в 1995 г.



www.beerhof.ru
(8 863) 2-625-623
Служба контроля качества
8 928 198-54-08

СПОРТИВНЫЕ ТРАНСЛЯЦИИ

КОНЦЕРТЫ
по выходным

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ
ежедневно с 12:00 до 15:00

ДОСТАВКА БЛЮД

БАНКЕТЫ И КОРПОРАТИВЫ



Яндекс



Tripadvisor

Старейшая
частная пивоварня
Ростова
Основана в 1995 г.

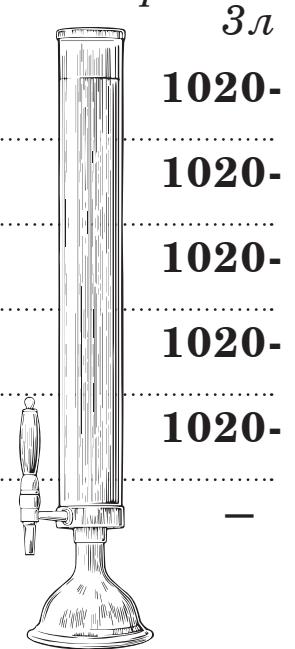


www.beerhof.ru
(8 863) 2-625-623
Служба контроля качества
8 928 198-54-08

ТЕМЕРНИЦКОЕ ПИВО

РАЗЛИВНОЕ НЕФИЛЬРОВАННОЕ	алкоголь / плотность, %	0,3 л	0,5 л	1 л	Метр пива 3 л
Оригинальное <i>светлое</i>	4,5 / 12	100-	175-	340-	1020-
Темное	4,7 / 13	100-	175-	340-	1020-
Пшеничное <i>светлое</i>	4,6 / 13	100-	175-	340-	1020-
Традиционное <i>светлое</i>	4,7 / 13	100-	175-	340-	1020-
Хмельное <i>полутемное</i>	4,7 / 13	100-	175-	340-	1020-
Крафт	4,5 / 12	150-	250-	-	-

Дегустационный сет 150-



Когда-то в далеком 1995 году команда энтузиастов, вдохновленная атмосферой традиционных пивных Германии и Чехии, решила варить настоящее свежее пиво в Ростове. Обучение в Европе и России, современное оборудование, уникальная система подготовки воды и качественное сырье обеспечили успех и признание напитку. Так появился пивной бар «Виктория», ставший местом притяжения для ростовчан и гостей города.

В 2008 году ресторан был реконструирован и получил новое имя «БирХоф». Открылся новый большой зал со сценой, быстро ставший вторым домом для талантливых ростовских музыкантов — как молодых, так и легендарных.

Сегодня «БирХоф» — это место с особой атмосферой и давней историей в самом сердце старого Ростова. Традиционные фирменные блюда из мяса, рецепты которых хранятся в тайне, приготовлены в испанской дровяной печи Josper. Пять сортов фирменного пива сварены из импортного сырья с уважением к традициям. Яркие концертные мероприятия и, конечно же, спортивные трансляции. После чемпионата мира по футболу в 2014 году «БирХоф» стал неофициальным местом встречи фанатов ФК «Ростов».

Ресторан «БирХоф» — прекрасное место и для шумной встречи друзей, и для делового обеда, и для семейного выхода.

ДЛЯ ДРУЖНЫХ КОМПАНИЙ

Закуска к водочке	280 г	300-
Закуска из сыров под вино	240 г	490-
Тарелка мясных деликатесов	180 г	550-
Набор вяленого мяса говядина, свинина, утка, курица	240 г	690-
Домашние колбасы с тушеной капустой 250 г	> курица > свинина > мясной микс	370-
Сет куриных крыльев	400 г	650-
	800 г	1200-
Сет фирменных колбас с гарниром	1 кг	1400-
Мясной сет ребра, крылья, колбасы	1,2 кг	1800-
Вепрь Фест	2,4 кг	2600-

РЫБА, РАКИ, ГАДЫ

Мурманский ёрш	100 г	250-
Один из самых необычных и редких деликатесов северной части России. Рыба, выловленная в Баренцевом море, вялятся по специальной технологии и доставляется в Ростов специальной посылкой раз в два месяца.		
Из всех пивных баров Ростова настоящий мурманский ёрш есть только у нас.		
Мойва с копченным сыром	255 г	490-
Корюшка фри	280 г	560-
Тигровые креветки панко	220 г	590-
Жареные креветки в сливках или с острым соусом	150 г 300 г +50-	450- 850- +50-
Кольца кальмара	150 г	320-
Лещ / тарань / рыбец	100 г	220-
Запеченные мидии	250 г	680-
Сельдь с картофелем	300 г	320-

ЗАКУСКИ

Большая закуска к пиву	600 г	650-
Самолепные пельмени с соусом BBQ	200 г	270-
> говядина	290-	
> свинина	260-	
Джерки, 50 г		
Луковые кольца	150 г	200-
Картофель фри	150 г	180-
Картофельные дольки	150 г	180-
Сырные крокеты	200 г	290-
Суджук	50 г	200-
Фисташки	50 г	150-
Гренки ржаные с сыром пармезан	150 г	150-
Куриные крылышки 380 г	> в остром перце > в медово-горчичном соусе > в соусе терияки	380-
Бургер с соусом и картофелем фри, 550 г	> с курицей > с говядиной	590- 680-
	> с говядиной	360-
Брускетта	> с уткой > с креветкой > с сельдию	290- 360- 270-

СУПЫ

Борщ	450 г	380-
Лагман с говядиной	350 г	420-
Сырный суп с креветками	300 г	350-

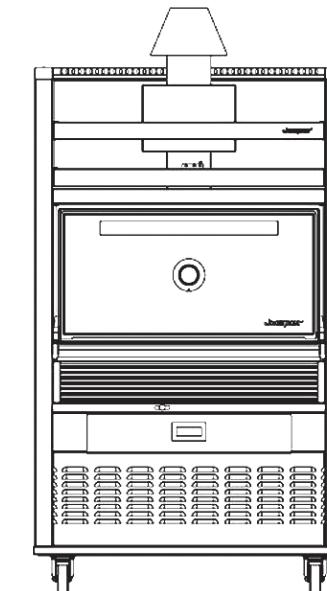
ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Пиццетта с ветчиной, маринованными перцами, грибами и моцареллой	370 г	490-	
деревенская с курицей, беконом и маринованным луком	400 г	520-	
сырная с моцареллой, чеддером и сулугуни	280 г	460-	
с креветками со сливками и пармезаном	420 г	580-	
Салат с уткой, цукини и беконом	240 г	420-	
Пельмени в сливочном соусе	300 г	320-	
Томленая телятина в пикантном соусе с пюре	330 г	560-	
Котлеты из кролика под грибным соусом	330 г	550-	
Медальоны с салатом и картофелем	> свинина > говядина	350 г 350 г	490- 790-
Копченая свиная грудинка по-техасски с тартуфелем	400 г	590-	
Филе утки с копчёной грушей	320 г	690-	
Скумбрия на гриле	за 100 г	160-	

САЛАТЫ

С беконом, грибами и маринованным огурцом	220 г	320-	
С острой курицей, кунжутом и соусом кимчи	220 г	320-	
С вяленой говядиной	200 г	390-	
Мексиканский	260 г	360-	
Теплый салат из баклажанов	260 г	450-	
Цезарь	> с тигровыми креветками > с куриной грудкой	190 г 240 г	450- 380-

МЯСО И ПТИЦА НА ГРИЛЕ



Печь-гриль **Josper** на древесном угле – уникальный инструмент в руках профессиональных поваров. История компании началась в Испании в 1969 году с идеи объединить старинные традиции приготовления пищи на угле, инновационные сплавы стали и передовые варианты конструкций. За 50 лет бренд Josper стал синонимом лучшего гриля.

Мы используем эту печь уже десять лет, благодаря чему блюда из мяса, приготовленные в нашем ресторане, имеют необычайно нежкий вкус и аромат.

Свиные ребрышки в медово-пряном соусе 550 г 690-

Фирменная рулька РЕЦЕПТ 1999 Г. за 100 г 100-

Жаркое > из говядины с луком и томатами 450-
> из свинины с луком и грибами 400-

Стейк Рибай Black Angus за 100 г 390-

Шашлык из свиной шеи за 100 г 220-

Мясо на углях, с хрустящей лепешкой и кукурузой, 440 г 690-
> говядина 560-
> свинина 460-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 200 г 100-

СОУСЫ

30 г 80-

- > сырный
- > чесночный
- > кисло-сладкий
- > горчица
- > терияки
- > Цезарь
- > грузинский
- > хрен
- > BBQ

ДЕСЕРТЫ

- Пирог с заварным кремом и яблоками 400 г 270-
- Чизкейк > Нью-Йорк 100 г 220-
> малиновый