

Старейшая
частная пивоварня
Ростова
Основана в 1995 г.



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

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

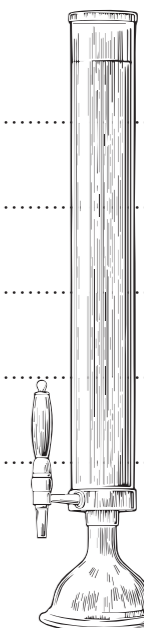


Tripadvisor

ТЕМЕРНИЦКОЕ ПИВО

РАЗЛИВНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ	алкоголь/ плотность, %	0,3 л	0,5 л	1 л	Метр пива 3 л
Оригинальное <i>светлое</i>	4,5 / 12	120-	180-	360-	1080-
Темное	4,7 / 13	120-	180-	360-	1080-
Пшеничное <i>светлое</i>	4,6 / 13	120-	180-	360-	1080-
Традиционное <i>светлое</i>	4,7 / 13	120-	180-	360-	1080-
Хмельное <i>полутемное</i>	4,7 / 13	120-	180-	360-	1080-
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 Jospet. 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

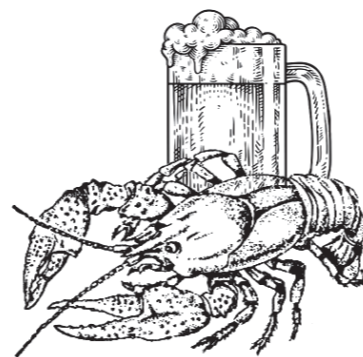
Закуска к водочке	280 г	300-
Закуска из сыров под вино	240 г	490-
Тарелка мясных деликатесов	180 г	650-
Набор вяленого мяса <i>говядина, свинина, утка, курица</i>	240 г	850-
Домашние колбасы с тушеной капустой <i>курица, свинина, мясной микс</i>	250 г	390-
Сет куриных крыльев	400 г / 800 г	700- / 1300-
Сет фирменных колбас с гарниром	1 кг	1600-
Мясной сет <i>ребра, крылья, колбасы</i>	1,2 кг	2000-
Вепрь Фест	2,4 кг	2700-

РЫБА, РАКИ, ГАДЫ

Мурманский ёрш	100 г	250-
<small>Один из самых необычных и редких деликатесов северной части России. Рыба, выловленная в Баренцевом море, вялится 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.</small>		
Мойва с копченым сыром	255 г	490-
Корюшка фри	280 г	580-
Тигровые креветки панко	220 г	590-
Жареные креветки <i>в сливках или с острым соусом</i>	150 г / 300 г	450- / 850- +50-
Кольца кальмара	150 г	340-
Лещ / тарань / рыбец	100 г	250-
Запеченные мидии	250 г	720-
Сельдь с картофелем	300 г	320-

ЗАКУСКИ

Большая закуска к пиву	600 г	670-
Самолепные пельмени с соусом BBQ	200 г	320-
Джерки, 50 г	<i>говядина</i> / <i>свинина</i>	320- / 260-
Луковые кольца	150 г	220-
Картофель фри	150 г	190-
Картофельные дольки	150 г	190-
Сырные крокеты	200 г	290-
Суджук	50 г	220-
Фисташки	50 г	200-
Гренки ржаные с сыром пармезан	150 г	160-
Куриные крылышки <i>в остром перце, в медово-горчичном соусе, в соусе терияки</i>	380 г	420-
Бургер с соусом и картофелем фри <i>с курицей, с говядиной</i>	550 г	620- / 720-
Брускетта <i>с говядиной, с уткой, с креветкой, с сельдью</i>	140 г	360- / 290- / 360- / 270-



СУПЫ

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

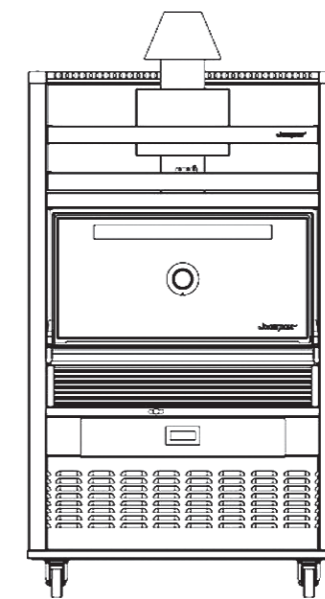
ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Пиццетта <i>с ветчиной, маринованными перцами, грибами и моцареллой</i>	370 г	490-
<i>деревенская с курицей, беконом и маринованным луком</i>	400 г	520-
<i>сырная с моцареллой, чеддером и сулугуни</i>	280 г	460-
<i>с креветками со сливками и пармезаном</i>	420 г	580-
Салат с уткой, цукини и беконом	240 г	450-
Пельмени в сливочном соусе	300 г	320-
Томленая телятина в пикантном соусе с пюре	330 г	590-
Котлеты из кролика под грибным соусом	330 г	550-
Медальоны с салатом и картофелем <i>свинина, говядина</i>	350 г	490- / 790-
Копченая свиная грудинка по-техасски с тартуфелем	400 г	620-
Филе утки с копченой грушей	320 г	690-
Скумбрия на гриле	за 100 г	190-

САЛАТЫ

С беконом, грибами и маринованным огурцом	220 г	320-
С острой курицей, кунжутном и соусом кимчи	220 г	320-
С вяленой говядиной	200 г	420-
Мексиканский	260 г	360-
Теплый салат из баклажанов	260 г	450-
Цезарь <i>с тигровыми креветками, с куриной грудкой</i>	190 г / 240 г	460- / 390-

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 нежный вкус и аромат.

Свинные ребрышки в медово-пряном соусе	550 г	720-
Фирменная рулька <small>РЕЦЕПТ 1999 Г.</small>	за 100 г	100-
Жаркое <i>из говядины с луком и томатами, из свинины с луком и грибами</i>	360 г	450- / 420-
Стейк Рибай Black Angus	за 100 г	390-
Шашлык из свиной шеи	за 100 г	250-
Мясо на углях, с хрустящей лепёшкой и кукурузой, 440 г	<i>говядина, свинина, курица</i>	690- / 560- / 490-

СОУСЫ

30 г	80-
<i>сырный, чесночный, кисло-сладкий, горчица, терияки, Цезарь, грузинский, хрен, BBQ</i>	

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
200 г **100-**

ДЕСЕРТЫ

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