

Schröters

Menu na wieczór
Меню ужина



Berghotel & Panoramarestaurant

BASTEI



Tradycja – Традиция

... Gościnność na przestrzeni lat –
... Гостеприимство вчера и сегодня

Сердечно witamy

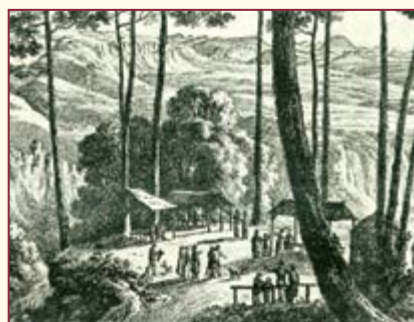
w hotelu Berghotel Bastei z niezwykłą restauracją panoramiczną Panoramarestaurant.

Od ponad 200 lat Szwajcaria Saksońska gości amatorów pieszych wędrówek oraz urlopowiczów i nic dziwnego, że co roku klejnot tego fantastycznego krajobrazu – formacja skalna Bastei (baszta) – jest celem tysięcy turystów. Od odkrycia Gór Połabskich jako celu podróży turystycznych (około roku 1780) nie ustają entuzjastyczne opinie o tym pełnym uroku regionie. Wciąż jeszcze można być świadkiem zachwytu turystów z dalekich stron, którzy po raz pierwszy spoglądają z Bastei w dal na majestatyczne góry stołowe, niezwykle iglice, romantyczne wąwozy i uroczą Dolinę Łaby.

Goście mają tu do dyspozycji górską gastronomię na wysokim poziomie – restaurację panoramiczną, odświętną salę, bar, restaurację z kominkiem, kawiarnię na tarasie i ogródek piwny!

Nasza rada: Warto obejrzeć fascynujący zachód słońca lub zrelaksować się przy ogniu buzującym w kominku w chłodny zimowy dzień.

Życzymy Państwu przyjemnego pobytu i dziękujemy za odwiziny.



Добро пожаловать

w górny oteľ «Бастай» с уникальным панорамным рестораном. На протяжении более чем 200 лет Саксонская Швейцария принимает любителей пеших прогулок и отдыхающих, и потому неудивительно, что жемчужина этого сказочного пейзажа – мост Бастай – ежегодно является местом паломничества тысяч туристов. С момента открытия этой формации из песчаных скал со смотровой площадкой на берегу Эльбы в качестве туристической достопримечательности (примерно в 1780 году) не утихают восторженные отзывы об этом волшебном регионе. И по сей день даже часто путешествующие гости испытывают изумление, впервые увидев со смотровой площадки Бастай открывающиеся взору просторы, величественные столовые горы, причудливые каменные обелиски, романтические ущелья и прекрасную долину реки Эльба. Панорамный ресторан, зал для венчаний Бастайклаузе, бар в холле, ресторан с камином, кафе на террасе и пивные на открытом воздухе предлагают посетителям знакомство с восхитительной горной кухней! Наш совет: предайтесь мечтам вечером на фоне живописного заката или насладитесь потрескивающим огнем в камине в морозный зимний день.

Желаем Вам приятного отдыха и благодарим за визит.



Dane z historii Bastei

1812	W Zielone Świątki rzeźnik Pletzsch z Lohmen po raz pierwszy częstuje gości Bastei potrawami i napojami w specjalnie do tego celu zbudowanych szalaszach.
1826	Fiskus zleca drezdeńskiemu nadwornemu budowniczemu Thormeyerowi zbudowanie masywnej gospody. Nad wąwozem Mardertelle zostaje zbudowany drewniany most.
1851	Budowa kamiennego mostu na Bastei.
1975/79	Budowa restauracji panoramicznej przez drezdeńskich architektów Wittera i Antelmana.
1990	Bastei zostaje częścią Parku Narodowego Szwajcarii Saksońskiej.
1991	Ukończenie budowy nowego hotelu.
2002	Klasyfikacja jako hotel 4-gwiazdkowy.
2004	Otwarcie strefy SPA.
od 2009	certyfikowany partner parku narodowego.
2010 + 2012 + 2015	Nagroda „Gastlichstes Hotel” (Najgościnniejszy hotel) w powiecie Sächsische Schweiz – Osterzgebirge.
2011	Przyznanie znaku jakości Service Qualität Deutschland, poziom 1.
2012	Jubileusz 200-lecia gastronomii na Bastei.
2016	Jubileusz 25-lecia hotelu Berghotel Bastei GmbH.
2019	40-lecie restauracji panoramicznej

Даты из истории Бастая

1812	В День Святой Троицы мясник из Ломена Питцш впервые угостил посетителей Бастая блюдами и напитками в берестяных хижинах, специально построенных для этой цели.
1826	За счет средств казны дрезденский придворный архитектор Тормейер построил большую гостиницу. Над ущельем Мардертелле был сооружен деревянный мост.
1851	Строительство каменного Бастайского моста
1975/79	Сооружение нового панорамного ресторана архитекторами из Дрездена Виттером и Антельманном
1990	Бастай становится частью национального парка Саксонская Швейцария
1991	Завершение строительства нового отеля
2002	Присвоение статуса 4-звездочного отеля
2004	Открытие оздоровительного центра
с 2009	года отель является сертифицированным партнером национального парка
2010 + 2012 + 2015	Награда в качестве «Самого гостеприимного отеля» в районе Саксонской Швейцарии – Остерцгебирге
2011	Награждение сертификатом «Качество обслуживания в Германии, ступень 1»
2012	200-летие кулинарного дела на Бастае
2016	25-летие компании «Бергхотель Бастай ГмбХ
2019	40-летие панорамного ресторана



Przystawki – Закуски

... pierwszy przysmak dla podniebienia –
... разогревающие аппетит

Przystawki – Закуски

101	Terrine z francuskiego sera koziego i buraka czerwonego z pesto z czosnku niedźwiedziego i regionalną wiejską szynką (Stolpen) Французский террин из козьего сыра и красной свеклы с соусом песто из черемши и штольпенской ветчины	 € 10,80
103	Delikatne ragout zapiekane z serem podane z paluszkiem z ciasta francuskiego Нежное рагу , запеченное под сыром, подается с хворостом из слоеного теста	€ 7,20
102	Carpaccio z łososia w domowej marynacie w sosie musztardowo-koperkowym udekorowane sałatką Карпаччо из лосося в фирменном маринаде с укропом и сладким горчичным соусом, украшенное листьями салата	€ 11,40
105	Filet z pstrąga tęczowego wędzonego dymem z jałowca podany na ciepło z chrzanem śmietankowym, masłem i bagietką Горячее филе радужной форели, копченое на можжевелевой стружке сливочный соус с хреном, сливочное масло и багет	 € 11,40
Salatki – Салаты		
136	Mała wariacja z sałat liściastych z winogronami, karmelizowanymi orzechami włoskimi i tartym serem Небольшая вариация из листьев салата с виноградом, карамелизованными грецкими орехами и тертым сыром	€ 8,90
104	Kolorowa sałata sezonowa z dressingiem pomarańczowo-miodowo-musztardowym, 107 z paskami pieczonej piersi z indyka lub zapiekany camembertem z żurawiną Сезонная салатная смесь с заправкой из апельсина, меда и горчицы, подается с ломтиками грудки индейки или запеченым камамбером с клюквой	€ 14,30
106	Sałata z dzikimi ziołami z pomidorkami czereszniowymi, francuskim kozim serem i orzeszkami piniowymi Салат из дикорастущих пряных трав с томатами черри, французским козьим сыром и кедровыми орешками	€ 13,80

*Do wszystkich sałatek podajemy świeżą bagietkę.
Все салаты подаются со свежим багетом.*

Zupy – Супы

108	Zupa pomidorowo-paprykowa z karmelizowanymi orzechami włoskimi Томатный суп с паприкой и карамелизованными грецкими орехами	€ 5,90
110	Zupa marchewkowo-waniliowa z chili z karmelizowanym bekonem Морковно-ванильный суп-чили с карамелизованным беконом	€ 5,90
109	Bulion z grzybami leśnymi z pistacjowymi klopsikami i paskami ziołowego omletu Бульон из лесных грибов с фисташковыми фрикадельками и полосками омлета с пряными травами	€ 6,30



Dania - Блюда

... ryby, drób i mięso –
... рыба, птица и мясо



Dania - Блюда

... sycące, pikantne lub słodkie –
... сытные, сладкие или несладкие

Ryby – Рыба

- 111 **Filet z okonia morskiego** € 17,60
smażony ze skórą, podawany na śródziemnomorskiej sałatce warzywno-ziemniaczanej
Филе сибаса поджаренное на коже, с гарниром из средиземноморских овощей и картофеля
- 112 **Smażony filet z halibuta czarnego** € 17,40
w panierce z twardego sera, na ragout pomidorowo-paprykowym i ziółowym dzikim ryżu
Жареное филе черного палтуса в панировке из сыра твердых сортов, с гарниром из припущенных томатов и паприки, подается с диким рисом под пряными травами
- 113 **Pstrąg tęczy z Rathmannsdorf po młynarsku** € 17,90
ze stopionym masłem, ziemniakami z pietruszką i sałatką
Саксонская радужная форель «от мельничихи»
с растопленным сливочным маслом, картофелем в петрушке и салатом-ассорти



Drób – Птица

- 114 **Stek z piersi z indyka** € 16,10
zapiekany z leśnymi grzybami i serem, podany z sosem pieprzowym na śmietanie i pieczonymi tódeczkami ziemniaczanymi
Стейк из грудки индейки, запеченный с лесными грибами и сыром, подается с перечно-сливочным соусом и запеченными дольками картофеля
- 116 **Pierś z perliczki Suprême** € 17,90
z bekonem i serkiem śmietankowym, podawana na śródziemnomorskiej sałatce warzywno-ziemniaczanej
Грудки цесарки «Суприм», с беконом и сливочным сыром, с гарниром из средиземноморских овощей и картофеля

Mięso – Мясо

- 120 **Rumsztyk**, waga surowego mięsa 200 g netto, € 22,90
z owocowym tzatziki, podany z pieczonymi tódeczkami ziemniaczanymi i sałatką
Ромштек, исходный вес порции 200 г, с фруктовой греческой закуской цацки (йогурт, свежий огурец и чеснок), с гарниром из запеченных долек картофеля и салатом
z1
- 121 **Filet z dzika** € 19,90
w chrupiącej panierce, z pieczarkami i cebulką, sosem pieprzowym na śmietanie i ziemniakami dauphine
Филе дикого кабана в панировке из хрустящих сухарей, с шампиньонами и луком, перечно-сливочным соусом и картофельными крокетами
z1
- 118 **Medaliony wieprzowe** € 18,50
smażone w słoninie, podane z sosem pieprzowym na śmietanie, kolorowymi warzywami i ziemniakami macaire
Медальоны из свинины, запеченные в беконе, в сливочно-перечном соусе, с гарниром из сезонных овощей и картофелем фри
- 123 **Sznyceł cielęcy po wiedeńsku** € 19,90
z sałatką ziemniaczaną z bekonem oraz małym bukietem sałat
Телячий шницель по-венски с салатом из картофеля и бекона и небольшим салатным букетом
z1
- 117 **Filet wołowy**, waga surowego mięsa 180 g netto, € 26,90
z masłem pomidorowym, purée ziemniaczano-marchewkowym, groszkiem cukrowym i pieczarkami z pieca
Филе из говядины, исходный вес порции 180 г, с томатным маслом, картофельно-морковным пюре, стручковым сахарным горошком и запеченными шампиньонами
z2

Dania wegetariańskie i wegańskie – Вегетарианская и веганская кухня

- 122 **Gnocchi zapiekane z warzywami** € 12,80
i z grillowanym pomidorem
гратен с итальянскими клецками ньокки и томатами, запеченными на гриле
- 119 **Tagliarini** (makaron wstążki) € 12,90
ze szpinakiem z pomidorami, tartym twardym serem i sosem gorgonzola
Тальярини (итальянская лапша) с томатами и листовым шпинатом, тертым твердым сыром и соусом из горгонзолы
- 137 **Kotlet z kaszy bulgur** € 12,30
podawany na pomidorowo-paprykowym ragout z pieczonymi tódeczkami ziemniaczanymi
фрикадельки из булгура с томатным рагу из паприки и запеченными дольками картофеля

Dania na zimno – Холодные блюда

- 125 **Półmisek z zimnymi zakąskami „Bastei”** € 15,50
z aromatycznym boczkiem, pieczenią z prosięcia, pikantnymi serdelkami, serem harceńskim i serem miękkim, garnirowany pikantnymi warzywami w occie i chrzanem śmietankowym, podany z masłem i chlebem wiejskim
Ассорти холодных закусок «Бастай»
с острым беконом, жареным мясом молочного поросенка, аппетитными копчеными колбасками, харцским и мягким сыром, дополненный пикантными маринованными овощами и сливками с хреном, к блюду подается сливочное масло и ржаной хлеб
- 126 **Kanapka górzysta** € 12,90
soczysta pieczeń z prosięcia z musztardą, ogórkiem i cebulą na wiejskim chlebie, garnirowana chrzanem śmietankowym i mieszanymi warzywami marynowanymi
Хлеб из пророщенной пшеницы
с сочным жареным мясом молочного поросенка, горчицей, огурцами и луком на ржаном хлебе, дополненный сливками с хреном и овощным ассорти
- 124 **Tatar z mięsa krów wypasanych na pastwiskach** € 15,90
z dodatkiem mieszanych warzyw marynowanych, anchois, cebuli oraz masła i chleba
Тартар из телятины
с овощным ассорти, филе анчоуса, луком, сливочным маслом и хлебом
- 127 **Półmisek z serami** – różne gatunki serów z Francji, Szwajcarii i Niemiec € 15,30
garnirowane kolorowymi owocami, podawane z pieczywem
Сырное ассорти с различными видами сыров из Франции, Швейцарии и Германии, с фруктовым ассорти и хлебом в ассортименте

Desery – Десерты

- 549 **Górnołużyckie placki z ciasta i twarogu** – nasza specjalność, podana z gorącymi wiśniami € 6,50
Оберлаузицкий твoroжник – наше фирменное блюдо с горячей вишней
- 548 **Dwa naleśniki z jagodami i gałką lodów z orzechami włoskimi** € 7,10
Два блина с черничной начинкой и шариком мороженого с грецким орехом
- 133 **Karmelizowany krem waniliowy** € 7,10
na sosie czekoladowym i lodach stracciatella
Карамелизованный ванильный крем
с шоколадным соусом и мороженым на основе сыра страчателла

Informacja dla gości naszego pensjonatu: Proszę zwrócić uwagę, że za dania główne oznaczone „z” naliczana jest dopłata w wysokości z1 = € 2,50 lub z2 = € 7,00.

Примечание для гостей, оплативших полупансион: обратите внимание, что для основных блюд, отмеченных буквой «z», применяется доплата в размере z1 = € 2,50 или z2 = € 7,00.

W razie pytań dotyczących nietolerancji i alergenów wg LMIV prosimy o kontakt z personelem obsługi klienta. Chętnie udzielimy Państwu informacji na ten temat.

С вопросами по поводу непереносимости и веществ-аллергенов в соответствии с Регламентом ЕС по информации, указываемой на продуктах питания (LMIV), обращайтесь к нашему обслуживающему персоналу. Мы с радостью предоставим Вам необходимую информацию.



Dania te są przyrządzane głównie z produktów regionalnych.

Współpracujemy między innymi z następującymi dostawcami:

- hodowla pstrągów Forellenzucht am Lachsbach z Rathmannsdorf
- producent mięsa i wędlin Dürröhrrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
- piekarnia Bäckerei Walther z Lohmen

Эти блюда приготовлены преимущественно из местных продуктов.

Мы сотрудничаем также со следующими поставщиками:

- Ферма по выращиванию форели в Лаксбах-аус-Ратманнсдорф
- Поставщик мяса и колбас Dürröhrrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
- Булочная «Вальтер» из Ломена





Napoje – Napitki

... gaszące pragnienie –
... утоляющие жажду



Napoje – Napitki

... od aperitifów po digestif –
... от аперитивов до дигестивов

Napoje bezalkoholowe – Безалкогольные напитки

Oppacher Premium – «Оппахер премиум» <i>woda mineralna gazowana – Минеральная вода – газированная</i>	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Medium – «Оппахер Медиум» <i>woda mineralna lekko gazowana – Минеральная вода – слабогазированная</i>	0,75 l	€ 6,80
Selters Naturell – Сельтерская натуральная <i>woda mineralna niegazowana – минеральная вода без газа</i>	0,25 l	€ 3,30
Selters Premium – Сельтерская премиум <i>woda mineralna naturalnie gazowana – минеральная вода с натуральным газом</i>	0,75 l	€ 6,80
Oppacher Still – «Оппахер Штиль» <i>naturalna woda mineralna bardzo lekko gazowana – природная минеральная вода с низким содержанием газа</i>	0,75 l	€ 6,80
Cola ^{1,4} – Кола ^{1,4}	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Coca Cola light/Zero ^{1,4} – «Кока-Кола» лайт / Zero ^{1,4}	0,20 l	€ 3,20
Grapos Lemoniada pomarańczowa ⁴ – Апельсиновый газир. напиток «Грапос» ⁴	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Grapos Lemoniada cytrynowa ² – Лимонный газированный напиток «Грапос» ²	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Spezi – Cola / lemoniada pomarańczowa ^{1,4} – «Шпеци» – кола/апельсиновый напиток ^{1,4}	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Grapos Lemoniada malinowa ⁴ – Малиновый газированный напиток «Грапос» ⁴	0,20 l	€ 3,20
Grapos Lemoniada z przytulii wonnej ⁴ – Газир. напиток «Грапос» из ясенника ⁴	0,20 l	€ 3,20
Oppacher Bitter Lemon ³ – «Оппахер Горький лимон» ³	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Ginger Ale ⁴ – Имбирный эль «Оппахер» ⁴	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Tonic Water ³ – Тоник «Оппахер» ³	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Woda gazowana z sokiem jabłkowym – Яблочное шорле «Оппахер»	€ 3,30 / 0,20 l	0,40 l / € 4,70
Bauer Woda mineralna z sokiem – Шорле с соком от «Бауэр»	0,40 l	€ 4,95
Bauer Woda gazowana z sokiem rabarbarowym (butelka) – Шорле с сок ревеня от «Бауэр» (бутылка)	0,33 l	€ 3,95
Bauer limonkowo-imbirowy – musujący (butelka) – Шорле «Бауэр» Лайм-имбирь – острый (бутылка)	0,33 l	€ 3,95

Soki Premium marki Bauer – Премиальные соки от компании «Бауэр»

Nektar z mango, Sok grejfrutowy, Nektar wiśniowy, Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy,	0,20 l	€ 3,30
Nektar z czarnych porzeczek, Multiwitamina, Nektar bananowy lub Sok pomidorowy		
Нектар из манго, Грейпфрутовый сок, Вишневый нектар, Апельсиновый сок, Яблочный сок,		
Нектар из черной смородины, Сок «Мультивитамин», Банановый нектар или Томатный сок		

Piwo – Piwo

Schwerter Pils z beczki – «Швертер Пильз» из бочки	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Radeberger Pilsner z beczki – «Радебергер Пильзнер» из бочки	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Köstritzer Schwarzbier ciemne piwo, z beczki – «Кёстрицер Шварцбир» черное, из бочки	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Schöffelhofer Hefeweizen (butelka) – «Шёфферхофер Хефевайцен» (бутылка)	0,50 l	€ 5,20
<i>pszeniczne jasne, ciemne lub kryształowe – дрожжевое пшеничное светлое пиво, темное пиво или Кристалл</i>		
Clausthaler extra herb bezalkoholowe (butelka) – «Клаусталер экстра херб» безалкогольное	0,33 l	€ 3,95
Schöffelhofer Hefeweizen <i>pszeniczne bezalkoholowe</i> – «Шёфферхофер Хефевайцен» безалкогольное	0,50 l	€ 5,20
Piwo słodowe Vitamalz (butelka) – «Мальцбир Витамальц» (бутылка)	0,33 l	€ 3,95
Radler – piwo / lemoniada cytrynowa ² – «Радлер» – пиво/лимоннад ²	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Berliner Weisse Himbeer malinowe ⁴ (butelka) – «Берлинер Вайссе Химбеер» малина ⁴ (бутылка)	0,33 l	€ 3,95

(dodatki: ¹ kofeina, ² kwas benzoesowy, ³ chinina, ⁴ barwniki)
(Добавки: ¹ кофеин, ² бензойная кислота, ³ хинин, ⁴ красители)

Aperitify – Аперитивы

Kóktajl-firmowy Bastei – Фирменный коктейль «Бастай» <i>wino musujące, gin, brandy brzoskwiniowa, sok ananasowy, grenadyna – игристое вино, джин, абрикосовый бренди, ананасовый сок, гренадин</i>	0,10 l	€ 6,90
Aperol Prosecco ⁴ – «Апероль Просекко» ⁴	15% 0,10 l	€ 4,95
Martini bianco/rosso ³ – Мартини бьянко (сухое) / rosso (красное) ³	5 cl	€ 4,95
Sandeman Sherry Medium, Dry Seco lub Rich Golden – «Сэндман Шерри» Медиум, сухое или «Рич Голден»	15% 5 cl	€ 4,95
Kieliszek Prosecco, Frizzante, Włochy – Бокал «Просекко - Фризанте», Италия	0,10 l	€ 4,95
Wino musujące Gräfin Cosel Rosé, fermentacja butelkowa, Saksonia, winnica Schloss Wackerbarth – Игристое вино «Грефин Козель Розе», бутылочное брожение, Саксония, Замок Вакербарт	0,10 l	€ 7,00
Wino musujące z likierem malinowym Proschwitz Prinz zur Lippe – Игристое вино и малиновый ликер «Прошвиц Принц цур Липпе»	0,10 l	€ 7,90
Campari Orange ⁴ – «Кампари Оранж» ⁴		€ 7,90
Sanbitter ⁴ , napój orzeźwiający – bezalkoholowy (butelka) – «Занбитер» ⁴ освежающий напиток – безалкогольный (бутылка)	0,098 l	€ 4,00
Napój musujący, Juicy in the Sky – bezalkoholowy, winnica Hammel, Palatynat – Белый виноградный игристый напиток «Джуси ин зе скай» - безалкогольный напиток, виноградное хозяйство Хаммель, Пфальц	0,10 l	€ 3,90

Likiery i gorzkie wódki – Ликеры и биттеры

Likier pigwowy – Айвовый ликер	25%	2 cl	€ 4,40
Likier malinowy – Малиновый ликер	25%	2 cl	€ 4,40
Müller Drei, saksoński likier kawowo-ziolowy – «Мюллер Драй», кофеино-травяной ликер из Саксонии	30%	2 cl	€ 3,50
Bastei Bitter, firmowy specjal ziolowy – «Бастай Биттер», фирменный травяной ликер заведения	33%	2 cl	€ 3,50
Königsteiner Berggeist – «Кёнигштайн Берггайст»	35%	2 cl	€ 3,50
Elbsandsteiner, więcej niż tylko likier ziolowy – «Эльбзандштайнер», больше чем травяной ликер	33%	2 cl	€ 3,30
Radeberger Bitter – «Радебергер Биттер»	35%	2 cl	€ 3,30
Dooley's Toffee Liqueur z lodem – сливочный ликер «Дулис Тоффи»	17%	2 cl	€ 3,00
Becherovka – «Бехеровка»	38%	2 cl	€ 3,20
Underberg, oryginalna butelka – «Ундерберг», оригинальная бутылка	44%	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca – «Фернет Бранка»	42%	2 cl	€ 3,20
Jägermeister, chłodzony lodem – «Егермайстер», охлажденный	35%	2 cl	€ 3,20
Ramazotti – «Рамазотти»	38%	2 cl	€ 3,20

Brandy i koniaki – Бренди и коньяк

Brandy o smaku gruszek Williamsa – «Уильямсбирненбранд»	42%	2 cl	€ 4,40
Brandy jabłkowa – Яблочный бренди	42%	2 cl	€ 4,40
Brandy malinowa – Малиновая водка	42%	2 cl	€ 4,40
Nordhäuser Doppelkorn – «Нордхойзер Doppелькорн»	38%	2 cl	€ 3,30
Grappa – Граппа	38%	2 cl	€ 3,20
Calvados Pâpidoux – Кальвадос «Папиду»	40%	2 cl	€ 3,20
Malteser Kreuz – «Мальтийский крест»	40%	2 cl	€ 3,20
Linie Aquavit – «Линье Аквавит»	41,5%	2 cl	€ 3,20
Wódka Moskovskaya – Водка «Московская»	40%	2 cl	€ 3,20
Asbach Uralt – «Асбах Уралт»	38%	2 cl	€ 3,20
Remy Martin V.S.O.P. – «Реми Мартан»	40%	2 cl	€ 4,20
Feiner Alter Wiithener Weinbrand X.O. – «Файнер Альтер Вильтнерер Вайнбранд»	38%	2 cl	€ 4,20
Hennessy Fine de Cognac – Коньяк «Хеннесси»	40%	2 cl	€ 4,60
Metaxa ***** – «Метакса» *****	38%	2 cl	€ 3,20

Whisky – Виски

Kartę whisky poda Państwu nasz personel. – Наш обслуживающий персонал предоставляет карту виски по запросу.	40%	2 cl	€ 3,40
---	-----	------	--------

Rum – Ром

Havana Club, 3-letni – «Гавана Клуб», 3-летний	40%	2 cl	€ 3,60
Havana Club, 7-letni – «Гавана Клуб», 7-летний	40%	2 cl	€ 3,60



★★★★
BERGHOTEL
PANORAMARESTAURANT
B A S T E I



Berghotel Bastei GmbH · D - 01847 Lohmen/Bastei
Telefon +49-35024-7790 · Fax +49-35024-779481
www.bastei-berghotel.com · info@bastei-berghotel.com

