

# Kauflandova *piwnica*



*Ponuda specijalnog i craft piva*



Biraj najbolje za sebe.



# Što se piće?

Brzi vodič kroz zanimljivi svijet piva i pivskih okusa



**ABA ili American Blond Ale** blaža je i laganija varijanta američkog ale piva, koja sadrži manju količinu hmelja i malo manje aromu.



**DUBBEL** je izvorno belgijsko pivo obično tamnije boje i jačeg okusa kojim dominira suho voće.



**PORTER** je tamno pivo koje svoje podrijetlo vuče iz glavnog grada Engleske. Lako je bojom slično stoutu, u proizvodnji se koristi više slada što se odražava na okus ovog piva.



**AMBER** piva su moderna piva srednje gorčine, punog okusa i karakteristične crvenkaste boje.



**IPA** je pivo jantarne boje i izražene gorčine koje odlikuje uravnoteženi odnos slada i hmelja.



**PŠENIČNO** pivo je ono proizvedeno od pšeničnog slada. Vrlo je popularno u Bavarskoj, gdje ga zovu Weissbier, a u Belgiji Witbier. Imo specifičan miris i slatkasti okus koji potječe od pšeničnog slada.



**BELGIAN ALE** je pivo prepuno aroma i prilično dobro uravnoteženog okusa. Karakterizira ga lijepa zlatna boja.



**LAGER** je kod nas najrasprostranjenije pivo, a dobiva se procesom hladne fermentacije. U odnosu na ale piva, lageri su čišćeg i postojanjeg okusa.



**RED ALE** je pivo lagane slatkoće, crvene boje, ugodne gorčine i pomalo slatkastog, karamelastog okusa.



**BLONDE ALE** je svijetlo i suho pivo koje karakterizira blaga slatkoća slada i niška razina gorčine.



**PILSNER** je tip pale lager piva, aromatičan i hmeljast, a karakterizira ga lagan i ugodan okus te svijetla i jasna boja - od zlatne do zagasito žute.



**STOUT** je crno pivo od karameliziranog ječma. Okus stouta je gorkast i pun, s izraženom notom čokolade i kave.



**DOPPEL BOCK** je aromatično pivo tamne boje i punog, sladnog okusa, karakteristično za Njemačku i Austriju.



**PALE ALE** je pivo puno aroma, vrlo pitko i osvježavajuće te zato i sve popularnije u našim krajevima.



**TAMNO** pivo prepoznaće se po intenzivnoj crnoj boji i blagoj gorčini – već pri prvom gutljaju. Boja mu varira od jantarne do smeđe, a glavna mu je karakteristika pitki sladni okus.



# *Hrvatska piwa: od lagera do crafta*

Hrvati vole pivo i tradicionalno ga rado piju. Dok su do sada u kućnim hladnjacima i kafićima dominirali lageri, u posljednih pet godina sve je više craft piva. Danas kod nas pivo proizvodi četrdesetak craft pivovara. Većina ih se razvila iz male ali jake zajednice tzv. "homebrewera", koji su počeli kuhati pivo

kod kuće da bi kasnije prešli na proizvodnju većih serija. No i prije nego se izraz "craft" udomačio i postao dio svakodnevnog jezika, u nas su postojale pivovare koje su kuhale manje serije piva. Možemo slobodno reći da smo pili craft, samo nismo znali da se tako zove.

# *Homebrewer domesticus*

## **BRADA**

Brada je opcionalna odnosno nije obavezna. Istinskim ljubiteljima craft piva služi zato da je mogu pogladiti nakon kušanja piva dok gledaju u daljinu i razmišljaju jesu li u okusu osjetili notu citrusa ili je to ipak bila malina.

## **FRIZURA**

Istinski connoisseuri posjeduju frizuru koja kao da govori: "Hej, ja znam sve o pivu i bez Kauflandova kataloga."

## **BRKOVI**

Osim na svoje znanje, svaki ljubitelj craft piva ponosan je i na svoj brk, a upravo je brk ono što ćemo prvo umocići u pivo prilikom ispijanja.

## **KARIRANA KOŠULJA**

Ova košulja pokazuje da se pivu, kao i životu, pristupa krajnje opušteno.





### 5th Element Bonner 0,5 l

Bohemian pilsner



Alkohol 4,20%

**PIVOVARA DARUVAR**  
**Hrvatska**

Meso i povrće s roštilja, čokoladni deserti, sirevi s plemenitom pljesni



### 5th Element IPA 0,5 l

India Pale Ale



Alkohol 7,50%

**PIVOVARA DARUVAR**  
**Hrvatska**

Meso i ribe s roštilja, voćni deserti, tvrdi sirevi intenzivnog okusa

### 5th Element Gerweiss 0,5 l

Pšenično svijetlo



Alkohol 4,50%

**PIVOVARA DARUVAR**  
**Hrvatska**

Plodovi mora, lagani deserti i aromatični tvrdi sirevi



### 5th Element LeLa 0,5 l

Ale/Lager



Alkohol 4,50%

**PIVOVARA DARUVAR**  
**Hrvatska**

Meso i povrće s roštilja, čokoladni deserti, sirevi s plemenitom pljesni



### 5th Element ABA 0,5 l

American Blond Ale



Alkohol 5,30%

**PIVOVARA DARUVAR**  
**Hrvatska**

Sve vrste tjestenine, sve vrste deserta, pljesnivi sirevi

### Specifičnosti u proizvodnji

Spravljen u stilu piva koje karakterizira iznimna pitkost s intenzivnom voćnom aromom specijalnih američkih hmeljeva sorti CENTENNIAL, CASCADE i CHINOOK. Zbog upotrebe posebne vrste kvasca gornjeg vrenja (ALE kvasac), simbolizira ga element VATRA.

### Specifične arome u pivu

Lagano slatke sladne arome s notama karamela te blagom hmeljnom aromom cvijeća i citrusa.



### Bura RedSand Amber Ale 0,33 l

Crveno/  
amber



Alkohol 5,80%

**BURA BREW**  
Hrvatska

Mesna jela

### Specifičnosti u proizvodnji

Jantarne boje, pivo gornjega vrenja u stilu irskog Red Ale piva. Zavodljiva okusa, vareno od četiri vrste ječmenoga slada, s malim udjelom pšeničnoga slada, mješavine slovenskog i američkog hmelja te kvasca.

### Specifične aromе u pivu

Pitko, ali istaknute punoće tijela, lagane gorčine na prvi dojam, no prema završetku postaje slatko. S osobitim okusom slada, osjeća se nota egzotičnog voća i pri završetku jako diskretna i ugodna nota sladiča. Srednje gazirano i kremastoga okusa u ustima.



### Bura Optimist Golding Ale 0,33 l

Golden  
Ale



Alkohol 5,50%

**BURA BREW**  
Hrvatska

Sir, pizza, tjestenine,  
predjela

### Varionica Pale Ale 0,33 l

Pale  
Ale



Alkohol 5,20%

**VARIONICA**  
Hrvatska

Burger, pečeno meso,  
roštilj



### Varionica Siesta Session IPA 0,33 l

Session  
IPA



Alkohol 4,40%

**VARIONICA**  
Hrvatska

Burger, pečeno meso,  
ljuta hrana, kobasicice

### Varionica Stout 0,33 l

Oatmeal  
Stout



Alkohol 6,20%

**VARIONICA**  
Hrvatska

Čokolada, voćni kolač,  
riba





**Zlatni medvjed**  
0,5 l

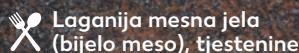


Pilsner

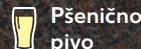


Alkohol 4,40%

**PIVOVARA  
MEDVEDGRAD**  
**Hrvatska**

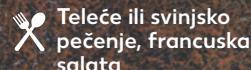
Laganija mesna jela  
(bijelo meso), tjestenine

**Dva klasa**  
0,5 l

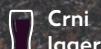
Pšenično  
pivo

Alkohol 4,60%

**PIVOVARA  
MEDVEDGRAD**  
**Hrvatska**

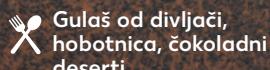
Teleće ili svinjsko  
pečenje, francuska  
salata

**Crna kraljica**  
0,5 l

Crni  
lager

Alkohol 4,80%

**PIVOVARA  
MEDVEDGRAD**  
**Hrvatska**

Gulaš od divljaci,  
hobotnica, čokoladni  
deserti

**Grička vještica**  
0,33 l



Doppelbock



Alkohol 7,50%

**PIVOVARA  
MEDVEDGRAD**  
**Hrvatska**

Roštaj, burgeri i  
kobasice

**Fakin IPA**  
0,33 l

India Pale  
Ale

Alkohol 7%

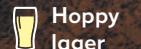
**PIVOVARA  
MEDVEDGRAD**  
**Hrvatska**



Rižoto, lignje

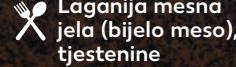


**Medvedgrad Baltazar**  
0,33 l

Hoppy  
lager

Alkohol 5,60%

**PIVOVARA  
MEDVEDGRAD**  
**Hrvatska**

Laganija mesna  
jela (bijelo meso),  
tjestenine



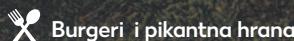
**Grif Pale Ale**  
0,5 l



Alkohol 5%



K PIVOVARI  
Hrvatska



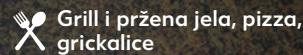
**Vukovarsko lager**  
0,33 l



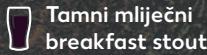
Alkohol 4,50%



K PIVOVARI  
Hrvatska



**Garden stout**  
0,33 l



Alkohol 5,70%



THE GARDEN BREWERY  
Hrvatska

Ćokoladne torte,  
kamenice začinjene  
s malo limuna, meso  
s roštilja u laganim  
marinadama, divljač i  
deserti sa smokvama

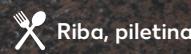


**Garden Pilsner**  
0,33 l



Alkohol 4,50%

THE GARDEN  
BREWERY  
Hrvatska



**Garden India Pale Ale**  
0,33 l



Alkohol 6,50%



THE GARDEN  
BREWERY  
Hrvatska



**Garden Pale Ale**  
0,33 l



Alkohol 5,10%

THE GARDEN  
BREWERY  
Hrvatska



**San Servolo Svijetlo  
0,33 l**



Lager



Alkohol 5,10%

**BUJSKA PIVOVARA  
Hrvatska**

Hladna predjela, tvrdi  
sirevi, salate, kobasice

**San Servolo Premium crveno  
0,33 l**



Lager, crveni



Alkohol 5,40%

**BUJSKA PIVOVARA  
Hrvatska**

Začinjena hrana,  
meksička kuhinja, blagi  
sirevi

**San Servolo Tamno  
0,33 l**



Ale



Alkohol 5,60%

**BUJSKA PIVOVARA  
Hrvatska**

Variva s mesom,  
deserti, odresci

**San Servolo APA  
0,33 l**



American  
Pale Ale



Alkohol 6%

**BUJSKA PIVOVARA  
Hrvatska**

Burgeri

**San Servolo IPA  
0,33 l**



India  
Pale Ale



Alkohol 6%

**BUJSKA PIVOVARA  
Hrvatska**

Burgeri

**DA-1840-EU Lager  
0,5 l**



Lager



Alkohol 4,90%

**PIVOVARA DARUVAR  
Hrvatska**

Sve vrste mesa, roštilja  
i tvrdi sirevi

### Houblon Blond Ale 0,33 l



Alkohol 6%

**HOUBLON**  
**Hrvatska**

Kremasti, blagi i sirevi s biljnim dodacima, jela poput piletine, mozzarele ili rajčice

### Pale Ale 0,33 l



Alkohol 5,30%

**ZMAJSKA PIVOVARA**  
**Hrvatska**

Roštilj i laganija mesna jela te comfort food

### Houblon Pale Ale 0,33 l



Alkohol 6,30%

**HOUBLON**  
**Hrvatska**

Meksicka hrana, tajlandska i vijetnamska jela, začinjena jela poput fiša, čobanca ili slavonskih gulaša

### Porter 0,33 l



Alkohol 6,50%

**ZMAJSKA PIVOVARA**  
**Hrvatska**

Jela od crvenog mesa poput gulaša ili divljači, čokoladni deserti

Kada se pivo preračuna u olimpijske bazene, ispada da hrvatski ljubitelji craft piva godišnje popiju više od dva, a ljubitelji ostalih piva čak 136 olimpijskih bazena piva svake godine.

**2 x**
*craft  
pivo*
**136 x**
*ostala  
piva*

# *Njemačka piva: izvrsnost u svakom gutljaju*

Najveća zanimljivost vezana uz njemačka piva svakako je Zakon o čistoći piva, Reinheitsgebot, kojega je vojvoda Wilhelm IV. 1516. proglašio u Bavarskoj, a koji se kasnije proširio na ostatak Njemačke. Ovaj zakon kaže kako se pivo smije proizvoditi samo od tri osnovna sastojka: vode, ječma i hmelja pa su njemačka piva do danas ostala poznata po svojoj čistoći i kvaliteti.

Njemačka su piva uistinu raznolika, pa možeš pronaći sve nijanse ove omiljene osvježavajuće tekućine: od 'hell' piva, što je njemački naziv za svjetla piva preko mutnih pšeničnih piva (Weissbier) pa sve do tamnih lagera (Schwarzbier).

Izbor ostavljamo tebi, a u našoj će bogatoj ponudi sigurno pronaći njemačko pivo po svom ukusu.

# *Homo pivicus germanicus*

Zajedno sa svojim češkim kolegom, njemački je pivopija preteča i uzor pivopijama diljem svijeta. Najveće stanište njemačkih ljubitelja piva je poznati Oktoberfest. Ako te put nanese tamo, evo kratkog vodiča kako se odjenuti kako bi u tren oka postao *Homo pivicus germanicus*.





### Augustiner Lagerbier Hell 0,5 l

Augustiner Helles



Alkohol 5,20%

AUGUSTINER-BRÄU  
Njemačka



### Augustiner Edelstoff 0,5 l

Dortmunder/ Helles



Alkohol 5,60%

AUGUSTINER-BRÄU  
Njemačka



### Augustiner Weissbier 0,5 l

Pšenično svijetlo



Alkohol 5,40%

AUGUSTINER-BRÄU  
Njemačka



### Ayinger Munnich lager 0,5 l

Much helles lager



Alkohol 4,90%

BRAUEREI AYING  
F. INSELKAMMER  
Njemačka



### Erdinger poklon paket 2 x 0,5l + čaša

Pšenično tamno i Pšenično svijetlo



Alkohol 5,30%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka



### Ayinger kellerbier lager 0,5 l

Kellerbier lager



Alkohol 4,90%

BRAUEREI AYING  
F. INSELKAMMER  
Njemačka

### Erdinger Weissbier 0,5 l



Pšenično svijetlo



Alkohol 5,30%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka

### Erdinger Weissbier 0,5 l

Pšenično svijetlo



Alkohol 5,30%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka



### Erdinger Urweisse 0,5 l

Pšenično svijetlo



Alkohol 4,90%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka



### Erdinger Dunkel 0,5 l

Pšenično tamno



Alkohol 5,30%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka



### Erdinger Pikantus 0,5 l

Bock



Alkohol 7,30%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka



### Erdinger Alkoholfrei 0,33 l

Pšenično bezalkoholno



Alkohol 0,00%

ERDINGER WEISSBRÄU  
Njemačka

### Paulaner Hefe-Weissbier 0,5 l

Pšenično svijetlo



Alkohol 5,50%



PAULANER BRAUEREI GRUPPE  
Njemačka

### Paulaner Hefe-Weissbier 0,5 l

Pšenično svijetlo



Alkohol 5,50%



PAULANER BRAUEREI GRUPPE  
Njemačka

### Paulaner Münchener Hell 0,5 l

Premium lager



Alkohol 4,90%



PAULANER BRAUEREI  
GRUPPE  
Njemačka

### Paulaner Münchener Hell 0,5 l

Premium lager



Alkohol 4,90%



PAULANER BRAUEREI GRUPPE  
Njemačka



### Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel 0,5 l

Pšenično tamno



Alkohol 5,30%



PAULANER BRAUEREI GRUPPE  
Njemačka

### Paulaner Salvator 0,33 l

Bock



Alkohol 7,90%



PAULANER BRAUEREI  
GRUPPE  
Njemačka



### Paulaner Hefe-Weissbier 5 l



Pšenično  
svijetlo



Alkohol 5,50%



PAULANER  
BRAUEREI GRUPPE  
Njemačka

### Flensburger Pilsener 0,33 l



Pilsner



Alkohol 4,80%



FLENSBURGER  
BRAUEREI  
Njemačka

### Flensburger Gold 0,33 l



Lager



Alkohol 4,80%



FLENSBURGER  
BRAUEREI  
Njemačka

### Flensburger Dunkel 0,33 l



Dunkel / tamni  
lager



Alkohol 4,80%



FLENSBURGER  
BRAUEREI  
Njemačka

### Flensburger Weizen 0,33 l



Pšenično  
svijetlo



Alkohol 5,10%



FLENSBURGER  
BRAUEREI  
Njemačka

#### Specifičnosti u proizvodnji

Upotrebljavaju se samo najbolji sastojci u procesu proizvodnje piva. Osim odabralih sastojaka, ovo pivo čini posebnim i karakteristični „swing“ čep i tipični „plop“ zvuk, koji su postali integralni dijelovi identiteta Flensburgera.

#### Specifične aromе u pivu

Zlatne boje, svježe, pjenušavo i prirodno mutno, posebno pivo, kojeg karakterizira osvježavajući i voćni okus, napravljeno od posebno biranog pšeničnog i ječmenog slada.



### Franziskaner Weissbier 0,5 l



Pšenično



Alkohol 5%

**SPATEN-FRANZISKANER-  
BRÄU**  
**Njemačka**

Riječna riba, jela sa  
umacima i gulaš

### Hacker Pschorr Münchner Gold 0,5 l

Münchner  
Gold

Alkohol 5,50%

**HACKER-PSCHORR BRÄU**  
**Njemačka**



### Hacker-Pschorr Kellerbier 0,5 l

Münchner  
Kellerbier

Alkohol 5,50%

**HACKER-PSCHORR BRÄU**  
**Njemačka**



### Hacker-Pschorr Weissbier 0,5 l

Pšenično  
svijetlo

Alkohol 5,50%

**HACKER-PSCHORR BRÄU**  
**Njemačka**



### Bitburger Pilsner 0,5 l



Pilsner



Alkohol 4,80%

**BITBURGER  
BRAUGRUPPE**  
**Njemačka**



### Kostritzer crno pivo 0,5 l



Tamni lager



Alkohol 4,80%

**BITBURGER  
BRAUGRUPPE**  
**Njemačka**

## Köstritzer 0,5 l



Schwarzbier /  
 tamni lager



Alkohol 4,80%

**KÖSTRITZER**  
**SCHWARZBIERBRAUEREI**  
**Njemačka**

## Benediktiner hell 0,5 l



Lager



Alkohol 5%

**BITBURGER**  
**BRAUGRUPPE**  
**Njemačka**

## Benediktiner hell 0,5 l



Lager



Alkohol 5%

**BITBURGER**  
**BRAUGRUPPE**  
**Njemačka**

## Benediktiner Weissbier Dunkel 0,5 l



Pšenično  
tamno



Alkohol 5,40%

**BENEDIKTINER**  
**WEISSBRÄU**  
**Njemačka**

## Benediktiner Weissbier 0,5 l



Pšenično  
svijetlo



Alkohol 5,40%

**BENEDIKTINER**  
**WEISSBRÄU**  
**Njemačka**

## Benediktiner Weissbier 0,5 l



Pšenično  
svijetlo



Alkohol 5,40%

**BENEDIKTINER**  
**WEISSBRÄU**  
**Njemačka**



**Benediktiner Weissbier  
5 l**
 Pšenično svijetlo


Alkohol 5,40%

**BENEDIKTINER WEISSBRÄU**  
**Njemačka**
**Schneider hefeweizen  
0,5 l**
 Hefeweizen


Alkohol 5,20%

**SCHNEIDER WEISSE**  
**Njemačka**
**Schöfferhofer Hefeweizen Naturtrüb  
0,5 l**
 Pšenično svijetlo


Alkohol 5%

**SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER**  
**Njemačka**
 Finger food, ukisljeno povrće, pećeno meso, jela s roštilja i sve dimljene namirnice
**Specifičnosti u proizvodnji**

Schöfferhofer u Njemačkoj je poznat kao "šampanjac pšeničnih piva" i među vodećim je brandovima u kategoriji. To je samosvjesna i nekonvencionalna marka pšeničnog piva za sve poznavatelje piva i istodobno predstavlja karakteristike poput mladosti, senzualnosti, kao i modernog i urbanog stila. Brend je prepoznatljiv po svojoj narančastoj boji, ekskluzivnoj prezentaciji brenda koja prenosi pjenušavu inspiraciju. Neophodno je da se Schöfferhofer strogo proizvodi u skladu s njemačkim Zakonom o čistoći piva iz 1516. godine čime se čuvaju najviši standardi kvalitete. Tijekom proizvodnje dodaju se samo voda, slad, hmelj i kvasac.

**Specifične aromе u pivu**

Svojim glatkim, voćnim i suhim okusom razlikuje se od tradicionalnih bavarskih pšeničnih brendova. Zbog višeg sadržaja CO<sub>2</sub> ima blistav i osjećajavajući karakter. Prirodno zamućena jantarna boja Schöfferhofera zadržava malu količinu kvasca u boćici, dajući joj okus punoće i dodatne profinjenosti.



# Posluženo na pravi način

Pivo, kao i vino, razvija svoj okus kada se natoči u odgovarajuću čašu. Zato ti donosimo kratki pregled nekoliko osnovnih vrsta pivskih čaša, kao i preporuke koje pivo poslužiti u kojoj čaši.



## PINTA

Ako pišeš lager ili pale ale, ovo je čaša koja ti treba. Vrh čaše je širok pa se prilikom točenja stvara dosta pjene. Pivo se "opušta" te se ističe njegova aroma.



## KRIGLA

Krigla je čaša u koju se toče lageri, pilsneri, a možeš natočiti i tamna piva pa čak i pale ale. Ovo je čaša opće namjene, pogodna za razne pivske zadatke. Kod krigle je važno da je stijenka optimalne debljine kako bi se očuvala temperatura piva, a tu je i drška koja sprječava da se toplinom dlana zagrije pivo.



## PILSNER ČAŠA

U ovu čašu najbolje je natočiti pilsner pivo, a može i neki svjetli lager. Prepoznat ćeš je po tome što se čaša postojano širi prema vrhu, bez krivulja i udubljenja.



## SNIFTER

Od raznih vrsta čaša s nožicom predstavljamo ti snifter u koji se može točiti razne vrste piva, od pale ale piva do stout-a. Bitno je zapamtiti da se u ovu čašu toče piva jakih aroma. Kada pišeš iz ove čaše, slobodno je položi na dlan kako bi se pivo ugrijalo te oslobođilo svoj miris i okus.



**VISOKA PIVSKA ČAŠA**  
Ovo je čaša koja najbolje naglašava aromu pšeničnih piva. Kada točiš u ovu čašu, na početku je malo nagni kako se ne bi stvaralo puno pjene. Kasnije kada pivo natočiš do proširenja, ispravi čašu i toči izravno u sredinu. Rezultat će biti postojana pjena na vrhu čaše.



## RAVNA ČAŠA

Može li pivo u ravnu čašu? Naravno da može. Posebno ako točiš osjetljiva piva kod kojih je potrebno jače istaknuti aromu hmelja i slada.

# *Pivo iz ostalih krajeva svijeta: probaj nešto novo!*

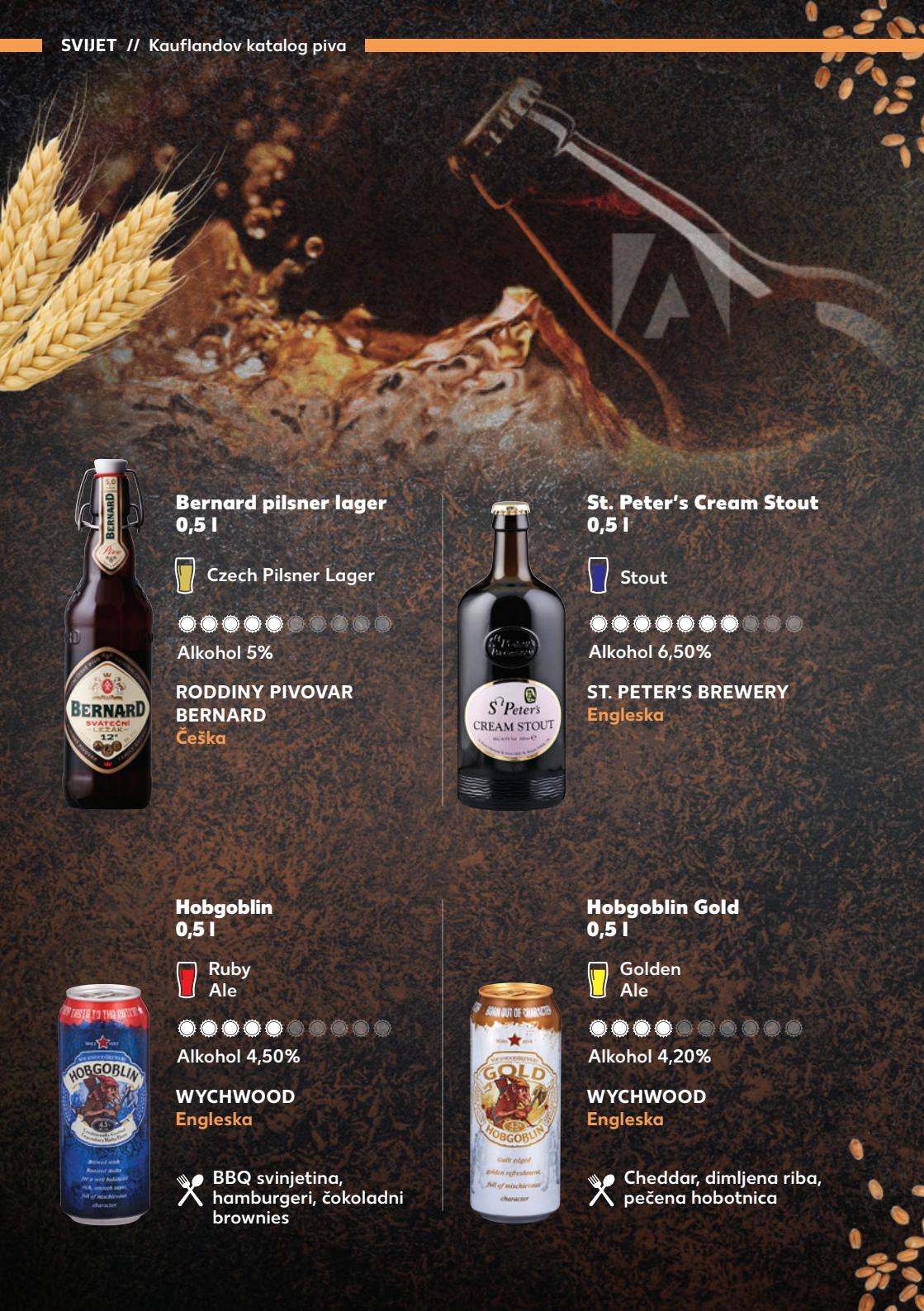
Osim odličnih domaćih craftova, svjetski poznatih njemačkih i belgijskih samostanskih zlatnih mjeđurića, sjajnih otočkih stoutova i portera, u našoj ponudi možeš naći i neka manje uobičajena, ali izvrsna piva.

Na primjer, piva koja su nam stigla iz hladnih skandinavskih krajeva poput danskog FAXE premium lagera ili finskog Polar Monkey Amber Lager. Ako te zanimaju egzotičniji izbori, možeš odabrati zanimljiv azijski lager, poput japanskog Sappora ili tajlandskog Singha.

Čeka te cijeli svijet pivskih okusa - kreni na uzbudljivo pivsko putovanje s Kauflandom!







**Bernard pilsner lager  
0,5 l**



Czech Pilsner Lager



Alkohol 5%

**RODDINY PIVOVAR  
BERNARD  
Česka**



**St. Peter's Cream Stout  
0,5 l**



Stout



Alkohol 6,50%

**ST. PETER'S BREWERY  
Engleska**



**Hobgoblin  
0,5 l**



Ruby  
Ale



Alkohol 4,50%

**WYCHWOOD  
Engleska**

 BBQ svinetinja,  
hamburgeri, čokoladni  
brownies



**Hobgoblin Gold  
0,5 l**



Golden  
Ale



Alkohol 4,20%

**WYCHWOOD  
Engleska**

 Cheddar, dimljena riba,  
pečena hobotnica



**O'Hara's Irish Pale Ale  
0,5 l**

Pale Ale



Alkohol 5,20%

CARLOW  
Irška



**O'Hara's Irish Red  
0,5 l**

Irish ale



Alkohol 4,30%

CARLOW  
Irška



**Brewdog punk IPA  
0,33l**

India Pale Ale



Alkohol 5,40%

BREWDODG  
Škotska

Burgeri, roštijl,  
pikantna jela i umaci



**Guinness  
0,44 l**

Alkohol 4,20%

**GUINNESS  
Irska****Guinness  
0,33 l**

Alkohol 5%

**GUINNESS  
Irska****Affligem Ale  
0,33 l**

Alkohol 6,70%

**N.V. BR. ALKEN-MAES S.A.  
Belgija**

Affligem je jedno od najstarijih belgijskih piva, čija povijest seže u davnu 1074. godinu. Te je godine šest vitezova postalo redovnicima te su osnovali opatiju. S obzirom da voda u to vrijeme nije bila najzdravija za piće, počeli su pripremati pivo za svoje goste.

Pivovara je uništena u Drugom svjetskom ratu, ali Belgijanci nikada ne odustaju kada je u pitanju pivo. Stoga su pronašli rješenje i započeli suradnju s pivovarom Opwijk koja se nalazi u blizini opatije. Zajedno su prilagodili drevni recept kako bi odgovarao modernim tehnikama proizvodnje, uz očuvanje kvalitete i odličnog okusa ovoga piva.

**Leffe Blond  
0,33 l**

Alkohol 6,60%

**INBEV BELGIUM  
Belgija**

Crveno meso, sirevi i bijela riba sa žara

**Leffe Bruin  
0,33 L**

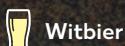
Alkohol 6,50%

**INBEV BELGIUM  
Belgija**

Začinjena, kisela jela, ali i čokolada



### Grimbergen Blanche 0,33 l



Witbier

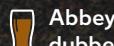


Alkohol 6%

CARLSBERG GROUP  
Belgija



### Grimbergen Double Ambree 0,33 l

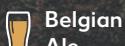
Abbey  
dubbel

Alkohol 6,50%

CARLSBERG GROUP  
Belgija



### Grimbergen Blonde 0,33 l

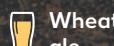
Belgian  
Ale

Alkohol 6,70%

CARLSBERG GROUP  
Belgija



### Blue Moon 0,33 l

Wheat  
ale

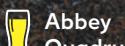
Alkohol 5,40%

MOLSON COORS  
Kanada



Marinirana piletina,  
azijska i riblja jela

### La Trappe Quadrupel 0,33 l

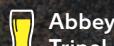
Abbey  
Quadrupel

Alkohol 10%

BIERBROUWERIJ DE  
KONINGSHOEVEN  
Nizozemska



### La Trappe Tripel 0,33 l

Abbey  
Tripel

Alkohol 8%

BIERBROUWERIJ DE  
KONINGSHOEVEN  
Nizozemska





**Estrella Damm**  
**0,33 l**

Pale lager



Alkohol 4,60%

**SOCIEDAD  
ANÓNIMA DAMM**  
Španjolska



**Estrella Damm**  
**0,5 l**

Pale lager



Alkohol 4,60%

**SOCIEDAD  
ANÓNIMA DAMM**  
Španjolska



**Daura Damm**  
**0,33 l**

Bezglutenski  
Pale lager



Alkohol 5,40%

**SOCIEDAD ANÓNIMA  
DAMM**  
Španjolska



**Estrella Lemon**  
**0,33 l**

Radler  
lager



Alkohol 3,20%

**SOCIEDAD  
ANÓNIMA DAMM**  
Španjolska





**Sapporo**  
0,33 l



Lager



Alkohol 4,70%

**SAPPORO**  
BREWERIES  
Japan

Japanska jela  
poput sushija

**Singha**  
0,33 l



Lager



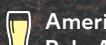
Alkohol 5%

**SINGHA**  
CORPORATION  
Tajland

Tradicionalna hrvatska kuhinja s domaćim tjestom: veliki valjušći, knedle, krpice sa zeljem, mlinci

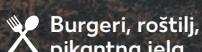


**Sierra Nevada Pale Ale**  
0,355 l

American  
Pale Ale

Alkohol 5,60%

**SIERRA NEVADA**  
BREWING  
SAD

Burgeri, roštilj,  
pikantna jela

**FAXE Premium Lager**  
1 l



Lager

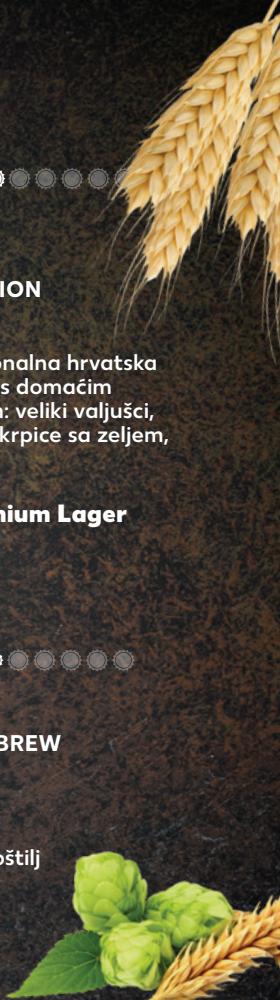


Alkohol 5%

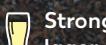
**ROYAL UNIBREW**  
Danska



Meso, roštilj



**FAXE Strong**  
1 l

Strong  
lager

Alkohol 10%

**ROYAL UNIBREW**  
Danska



Meso, roštilj

**Specifičnosti u proizvodnji**

Sadrži samo najfiniji slad, hmelj i vlastitu prirodnu izvorsku vodu koja potječe iz podzemnih koraljnih grebena, sve u svrhu zadovoljenja i najzahtjevnijih znalaca piva diljem svijeta. Danska tradicija prezentirana na najbolji način.

**Zanimljivosti**

FAXE je izvorno dansko pivo s tradicijom od 1901. godine. Prisutno je u više od 70 zemalja diljem svijeta što govori o kvaliteti i okusu danskog načina pripreme piva.

# Meso i pivo vole se javno

Nije tajna da je mesne specijalitete najbolje zaliti kvalitetnim pivom. Sigurno se pitaš koje pivo pitи uz koju mesnu deliciju. Kako bismo ti odgovorili na pitanje i pojačali užitak, donosimo pregled mesnih jela i pivskih vrsta koji su stvoreni da se konzumiraju u paru.



## LAGANI LAGER

Jače začinjeni mesni specijaliteti / Burgeri

Kada jedeš jače začinjenu i okusom bogatu hranu, doživljaj će biti još jači, ako je spojiš s laksim pivom. Ono će isprati tvoju paletu i pojačati okus svakog idućeg zalogaja.

## PŠENIČNO PIVO

Začinjena mesna jela

Pšenična piva su po svojoj naravi blažeg okusa pa će izvrsno nadopuniti malo jača mesna jela poput kobasica s roštilja ili gustih gulaša.

## DARK LAGER

Burgeri

Burgeri su po svojoj naravi jelo bogatijeg okusa koji mogu zasjeti ako ih spojiš s pivom koje nudi jednako bogate aromе.

### Naša preporuka

San Servolo Svetjetlo 0,33 l

San Servolo je hit pivo iz Istre koje odlikuju sladne note ječma i lagana gorčina.

### Naša preporuka

Paulaner Weissbier 0,5 l

Paulaner spada u najpoznatija njemačka piva. Spravljen je od visokokvalitetne vode prema njemačkom Zakonu o čistoći piva od samo tri sastojka. U okusu se osjeti nota banane, uz finoču manga i ananasa.

### Naša preporuka

Krombacher Dark 0,5 l

Krombacher je njemački pivski brend broj jedan. Proizvodi se od planinske vode iz vlastitih izvora, najkvalitetnijeg domaćeg slada, hmelja i posebno kultiviranog kvasca. Njihov tamni lager je tamno pivo punog okusa i umjerene gorčine s notom prženog slada i intenzivnog završetka.



## PALE ALE

Odresci, roštilj i meksički specijaliteti, kobasice i naresci

Pale ale je pivo bogatijeg, ali ne previše intenzivnog okusa pa će idealno nadopuniti čevapčiće s roštilja ili ukusne tortilje. Kobasice mogu biti blaže i ljuće, slanije i manje slane, a osnovna karakteristika pale ale piva je određena voćna slatkoča u okusu. Ako voliš ovakve, pomalo drugačije, ali zanimljive kombinacije, svakako uz sljedeću platu koja ti se nađe na stolu, popij čašu kvalitetnog pale ale piva.

### 👉 Naša preporuka

#### Fakin IPA 0,33 l

Ovaj adulat naše najstarije craft pivovare, Pivovare Medvedgrad, je svijetli ale bogatog okusa, prekrasne boje i pripitomljene gorčine. Kuha se od tri vrste slada i tri vrste hmelja, a neodoljiva aroma i ugodna gorčina postižu se suhim hmeljenjem.



## PORTER I STOUT PIVA

Divljač, burgeri, odresci

Porteri i stouti su tamna piva bogatijeg okusa u kojima se često osjeti nota kave. Ovakvo bogatstvo okusa ponekad je dobro spojiti s mesom koje također obiluje okusom. Puno različitih okusa koji se miješaju.



### 👉 Naše preporuke

#### Zmajsko Porter 0,33 l

Arome čokolade, kave i sušenog voća, koje ćeš osjetiti u ovom pivu, potječu od čak šest vrsta slada, a ugodna gorčina od plemenite sorte hmelja.

#### Guinness 0,33 l

Najpoznatiji irski izvozni proizvod blago je pivo s okusom prženog ječma, nadaleko poznato po svojoj tamnoj boji i kremastoj pjeni.

# Pivo i sir - par iz snova

Kažu da sreću čine male stvari i VELIKO PIVO :)

Da su sir i vino stvorenji jedno za drugo, nije ništa novo. No da spoj sira i piva može biti jednak savršen, mnogi otkriju potpuno slučajno... .

## Tajna je u sličnosti

Pivo i sir proizvodi sličnog su podrijetla i sličnog načina proizvodnje. Pivo se radi od žitarica - ječma, pšenice i hmelja, a mlijeko proizvode krave koje se vrlo često hrane upravo žitaricama i hmeljom. I pivo i sir prolaze proces fermentacije te je upravo njihovo podrijetlo i način proizvodnje rezultat komplementarnosti okusa i mirisa.



## NAŠA PREPORUKA



### 5. Element ABA svijetlo pivo 0,5 l

- lagano slatkog sladne aromе s notama karamela i blagom aromom cvijeća i citrusa.



**Poslužiti uz** sireve s plamenitom pljesni (Brie, Camembert, Gran Cantorel)

### 5. Element LeLa svijetlo pivo 0,5 l

- sladki karakter lagera s ugodnom aromom ester i hmelja.

**Poslužiti uz** sireve s plamenitom pljesni (Bovizola, Roquefort, Bleu D'Auvergne)



### 5. Element IPA svijetlo pivo 0,5 l

- smolasta, citrusna, hmeljna aroma u čijoj se pozadini osjeti slatkasta aroma karamela. Unatoč većem sadržaju alkohola, vrlo je pitko.

**Poslužiti uz** tvrde sireve i intenzivnog okusa (Grana Padano, Parmigiano, Reggiano, Pecorino, Paški Livanjski sir)



### 5. Element Gerweiss pivo 0,5 l

sladka, gotovo krušna aroma s prepoznatljivim okusom banane koji potječe od kvasca.



**Poslužiti uz** aromatične tvrde sireve (Capodur, Kolan trapist, Dalmatinac, Žigljan, Comte')



## **Sve je dopušteno**

Kod sljubljivanju sira i piva dopušteno je sve što odgovara nepcu, no kao i kod spajanja sira i vina, važan je sklad i uravnoteženost okusa.

### **Kombiniraj:**

- svijetlijе pivo uz manje aromatične sireve
- tamnije pivo uz sireve jačeg okusa
- pivo bogate pjene uz sireve punije tekture
- lagano svijetlo pivo s blagom voćnom aromom uz meki bijeli sir poput mozzarelle
- blago ohmelynje svijetlo pivo uz masniji sir
- pivo i sir istog geografskog podrijetla





# Neka morski plodovi zaplivaju u - piwu!

S porastom popularnosti crafta i sve većim izborom najrazličitijih piva, klasična kombinacija bijelog vina i morskih plodova dobila je ozbiljnu konkureniju. Pivo i morska hrana? Da, da i da! Osim kao izvrstan izbor uz omiljeno riblje jelo, pivo možeš iskoristiti i kao sastojak u kulinarstvu. Riblji fileti u pivskom tjestu ili pečena riba uz pivski umak delicije su vrijedne kušanja!

## LAGER PIVA

Prvi izbor uz riblja jela svakako su lager piva, koja svojom gorčinom sjajno upotpunjaju riblje okuse, posebno ribu sa žara kao i riječne rive.

### 👉 Naša preporuka

Crafters Glider Pilsner, Estrella Damm te Sapporo japanski lager (posebno uz sushi)

## ALE PIVA

Indian Pale Ale, kao i Golden Ale piva, odlično će se složiti s jelima od rive i morskih plodova, sve od pečene hobotnice do finog rižota od liganja.

### 👉 Naša preporuka

Hobgoblin Golden Ale, Fakin IPA, Plavuša Golden Ale



# Slažu li se piva i deserti?



Možda se na prvi pogled piva i deserti ne čine kao idealna kombinacija, ali dobro spojeno pivo i desert oduševit će nepce svakog pravog pivoljupca. Za kombiniranje piva i deserta dobro se prisjetiti nekih pravila.

## OBRATI PAŽNJU NA SLATKOĆU PIVA

Slatkoća deserta utjecat će na okus piva. Zato biraj piva s manje gorčine i otprilike jednakе slatkoće ali i intenziteta deserta s kojim ih kombiniraš.

## KOLIČINA

Kako bi desert bio 'točka na i' tvog obroka, ne treba pretjerivati s količinom. Manja količina piva, a nikako cijela boca, fino će zaokružiti desert i biti mu savršen partner.

# Da, samo naprijed!



## ČOKOLADNI DESERTI

Vole se s komplementarnim okusima bogatog stout piva. Ne možeš pogriješiti ni s porter pivom, a ni s tamnjijim aleom. Umjesto komplementarnih okusa, možeš kušati i kontrastne, poput piva s voćnim i karamelastim okusom.

### Naša preporuka

San Servolo Tamno, Medvedgrad Crna kraljica, Zmajsko Porter, Leffe Tamno

## VOĆNI DESERTI

U kombinaciji s desertima voćnih okusa, dobro je izabrati manje intenzivna, lakša piva poput svijetlog alea ili pšeničnih piva, posebno ona koja imaju istaknutiju voćnu aromu. Naravno, sva voćna piva dodatno će podcrtati voćne okuse deserta, pa su i ona odličan izbor.

### Naša preporuka

5th element ABA, Crafters Hopper Session IPA, Houblon pivo svijetlo



Biraj najbolje za sebe.