

Живое пиво и сезонное меню: традиции в ногу с современностью

Не найдете вы здесь «Цезаря» и «Греческого», коктейлей типа «Маргариты» или «Секса на пляже». Здесь год за годом хранят традиции пивоварения и приготовления вкуснейших съестных дополнений к нему. Словом, пиво здесь немыслимо без богатой палитры меню, как и все разнообразие блюд – без пива. Наверное, поэтому многие минские якобы элитарные заведения сменяют друг друга в геометрической прогрессии, а «ХХХ» комфортно располагается теперь уже в трех двухэтажных зданиях по всему Минску.

Культ еды. Культ пива. Культ гостя

Невозможно не заказать пиво, когда в меню красуется запеченная на ольховых опилках пряная колбаса или пикантные сырны шарики, которые подают с гренками и сырным соусом. А под венгерский суп-гуляш или традиционный борщ со вторым блюдом из микса драников под сливочно-грибным соусом и филе говядины не грех и чего покрепче заказать.

В каждом из трех заведений можно попробовать внушительных размеров блюда на решетке (от свиной шеи до говядины и индейки), бельгийские / вайвурстские / домашние колбаски, целые подносы закусок для компании и многое другое. Гастрономические традиции повара чтят и бережно хранят годами. Но не забывают про сезонное обновление. Поэтому завсегдатаям и впервые пришедшим уже предлагают новые блюда:

- **Крылья барбекю.** Ну что может быть прекраснее аромата пряных специй? Верно. Если в этом аромате спрятались румяные куриные крылья, а весь этот овощно-куриный натюрморт украшает крупный картофель фри и соленые огурчики по домашнему рецепту от бабушки.
- **Утка в сене.** Сено? Да, вы не ошиблись. Просто в «ХХХ» его заменили обжаренным луком-пореем: и красиво, и вкусно. Когда к утке добавлено картофельное пюре, краснокочанная капуста, а все это заправлено карамелью из клюквы и соусом Демиглас (между прочим, легенда французских кулинаров эпохи средневековья) – невольно задаешься вопросом, а утка ли здесь главное и за что взяться в первую очередь?
- **Салат с ростбифом.** Для любителей чего полегче, но не менее изысканного, заправленный домашним майонезом микс из говядины в стиле ростбиф и свежайших листьев салата.

И так каждый сезон легендарная сеть ресторанов радует гостей новыми блюдами вдобавок к традиционным старым.

Неизменным остается одно – Закон о пивоварении Германии от 1516 года! Это нерушимое правило, без которого в ресторане не варится ни один стакан излюбленного всеми напитка. Что все это значит?

Факт о нашем пиве 1. В составе пенного нет ничего, кроме хмеля, ячменя, воды и дрожжей.

Факт о нашем пиве 2. Никакого ускоренного способа производства. Здесь за качество, а не за объемы, поэтому наше пиво вместо 14 суток изготовления проходит классические стадии брожения до 1 недели и стадии дображивания – от 21 суток. Аромат, натуральность, разливающийся и согревающий тело и душу эффект – вот что получает каждый гость с первым глотком светлого, темного или рубинового.

Факт о нашем пиве 3. Живое пиво. А это источник витаминов группы В, макро- и микроэлементов. Гастрономическая культура не терпит искусственности, а потому наши пивовары – противники пастеризованного и лишенного жизненной силы напитка.

Факт о нашем пиве 4. Пивоварня ресторанов – это австрийское оборудование SALM. Старейший изготовитель (19 век!) такой продукции для пивоваренных европейских заводов в 2007 году разработал оборудование по индивидуальному заказу для «XXX».

Факт о нашем пиве 5. Ни одна стадия приготовления не завершается без контроля и одобрения лаборатории. Поэтому в пивоварне есть свои «технические пивные сомелье».

Факт о нашем пиве 6. Создать богатую пивную палитру пенного заводу помогает немецкое сырье в виде разных специальных солодов.

Многовековые традиции, дополненные мастерски приготовленными блюдами, приправленными уютной обстановкой в стиле классических пабов, приятной музыкой и высокой культурой потребления еды и напитков – универсальная и не знающая поры года формула отдыха или просто хорошего времяпрепровождения. Результат этого – нерушимость уровня обслуживания и всегда сытые и умиротворенные гости.