



## Beer House

"Me tarjoamme asiakkaillemme ainutlaatuisista pastöroimatonta ja suodattamatonta elävää olutta", sanoo Beer Housen panimomestari Eve Toomela. Sen seitsemän sortin olutlaatuja valmistetaan perinteisillä resepteillä omassa pienpanimossa. Jokaisella oluella on oma värinsä ja ainutlaatuiset makuominaisuutensa. Voit maistella Beer Housen mainioita oluita paikan päällä tai ostaa niitä mukaan itselle tai lahjaksi Saksassa valmistetuissa erikoispulloissa.

Beer House on itävaltalais- ja saksalaistyyppinen ravintola, jonka saleista yksi on tyylitelty muistuttamaan itävaltalaisista olutkatua. Olutta voi nauttia elävän musiikin saattamana muissakin saleissa, joihin mahtuu kaikkiaan jopa 500 ihmistä. Kesällä on tietenkin hienointa juoda oluensa Tallinnan pisimmällä terassilla. Silloin sopii lasiin vaikka raikas Medovar Honey – mieto, miellyttävästi hunajanmakuinen lager tai humalanmakuinen ja täyteläisen tuoksuinen Pilsner Gold. Kuumiin kesäpäiviin tarjolla on erinomainen, vaalea Helles Light -oluen, joka on samalla Beer Housen keyyin olut.

"We offer our customers unique unpasteurized and unfiltered

living beer", says Beer House's Master Brewer Eve Toomela. Seven different sorts of beer are brewed following traditional recipes in Beer House's own small brewery. Each beer has its own colour and unique flavour. You may taste the excellent Beer House beers at the restaurant or purchase them to go or as a gift in special bottles made in Germany.

Beer House is an Austrian and German type restaurant with one of their halls decorated into resembling an Austrian beer street. You can enjoy your beer, accompanied by live music, in all of the halls that together can seat up to 500 people. At summer it is of course optimal to drink your beer on Tallinn's longest terrace. For this occasion a fresh Medovar Honey – a mild, pleasantly honey-flavoured lager – is suitable, or maybe you would prefer Helles Light, Beer House's lightest beer.

"Наши клиенты наслаждаются живым не пастеризованным и не фильтрованным пивом" говорит главный пивовар дома Beer House Эве Тоомела. Семь сортов пива варятся в собственной пивоварне по старинным рецептам. Каждый сорт пива имеет свой

цвет и уникальные вкусовые качества. В

Beer House можно не только попробовать пиво на месте, но и купить его с собой, в специально изготовленных в Германии бутылках, это может быть и прекрасным подарком.

Интерьер ресторана выдержан в стиле лучших пивных домов Австрии и Германии, а один из залов ресторана напоминает австрийскую пивную улочку со стилизованными домиками, где по вечерам играет живая музыка. Несколько залов ресторана вмещают 500 человек, а летом гости могут разместиться на самой длинной в городе трассе. Мы предлагаем Вам попробовать Medovar Honey – свежее, с мягким вкусом меда пиво или ароматное и хмельное Pilsner Gold. Helles Light – светлое пиво и одновременно самый легкий сорт пива Beer House, отличный выбор в жаркий сезон.

"Meie pakume oma klientidele clusat õlut, mis on pastöriseerimata ja filtreerimata", ütleb Beer House õllemeister Eve Toomela. Siin pruulitakse oma mikro-õlletehases 7 sorti õlut väga vanade retseptide järgi. Igal õllesordil on oma värvus ja

unikaalsed maitseomadused. Beer House õllesid võite mekkida kohapeal, kuid võite Saksamaal spetsiaalselt valmistatud pudelites märkejulist ka endaga kaasa osta või viia kingituseks.

Beer House on sisustatud Austria ja Saksamaa õlletubade stiilis. Üks restorani saalidest stiliseeritud väikemajadega on kujundatud kui austria õlletänav. Õllet võite nautida 500 inimest mahutavates saalides elava muusika saatel. Suvisel ajal võite end mõnusal tunda linna kõige pikemal terassil.

Soovitame Teile Medovar Honey – meeldiva mee maitse ja aroomiga lagerõlut või rõhutatud humalamaitsega ja rikkaliku aroomiga Pilsner Goldi. Suurepäraseks suvejoogiks sobib hästi Helles Light – see on hele ja kõige kergem Beer House õllesort.

### Beer House

Dunkri 5  
+372 644 2222  
info@beerhouse.ee

su-to 1100-0000  
pe-la 1100-0200

www.beerhouse.ee