



мы в сети

ВЫПУСК №10
ЛЕТО 2026

ЖУРНАЛ

ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР



18+

ЛЕТО, ПИВО И МУЗЫКА — СОЗДАНЫ БЫТЬ ВМЕСТЕ!

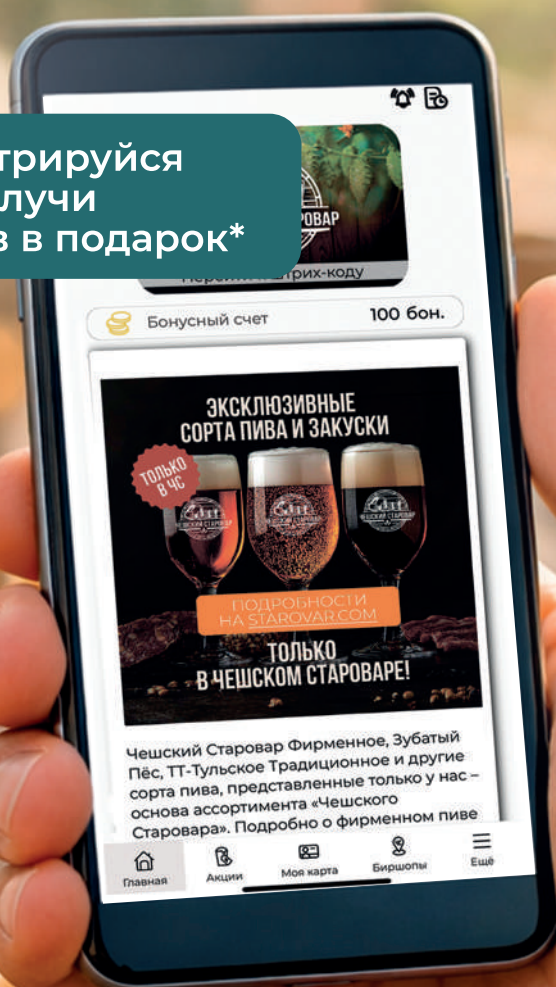
ОЖИВИ
ОБЛОЖКУ



С МОБИЛЬНЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР

бонусная карта всегда под рукой в твоём телефоне!

Зарегистрируйся
и получи
100 бонусов в подарок*



*Подробнее об акции на starovar.com. Пользователь регистрируется в системе всего один раз и один раз получает подарок.

При последующих входах в приложение, даже после его удаления и повторной установки подарок не начисляется.



служба технической поддержки
программы лояльности:
ch.starovar@mail.ru

СКАЧАЙ
в App Store и Google Play



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ:

- | | |
|---|--|
| 2 «ПРЕМИУМ СТАРОВАР»: НОВАЯ ЛОКАЦИЯ И НОВЫЙ ФОРМАТ | 20 НОВАЯ АКЦИЯ ЧС И ПАРКА-САУНЫ «САБАЙ» |
| 4 ВЕЧЕРИНКА DERESNE MODE PARTY В «ПРЕМИУМ СТАРОВАРЕ» | 21 АКЦИЯ «ГОД ПОДАРКОВ-2026»: ПОБЕДИТЕЛЬ ОТПРАВИТСЯ В ТАЙЛАНД |
| 5 «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР» – ТЕРРИТОРИЯ КРАФТА | 22 СПЕЦИАЛЬНО К ЛЕТУ: ПИВО ВИКИНГОВ И БОГАТЫРЕЙ |
| 6 ФОТОРЕПОРТАЖИ ИЗ МАГАЗИНОВ ЧС | 23 МЯСНЫЕ НОВИНКИ «ЧЕШСКОГО СТАРОВАРА» |
| 10 НАШИ ПАРТНЁРЫ: РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ «КАНОН» | 24 ОБЗОР ФРУКТОВОГО ПИВА В ЧС |
| 14 «ДЖАЗ И ВИНО»: ПЕРВЫЙ ЛЕТНИЙ ФЕСТИВАЛЬ | 28 НАШИ ПАРТНЁРЫ: СИДРЕРИЯ «BULLEVIE» |
| 18 ВОПРОС-ОТВЕТ: ИНТЕРВЬЮ С СОТРУДНИЦАМИ ЧС | 36 АДРЕСА И КОНТАКТЫ МАГАЗИНОВ СЕТИ ЧС |
| 19 ЖАРКОЕ ЛЕТО НА СТРАНИЦАХ КАЛЕНДАРЯ ЧС | |

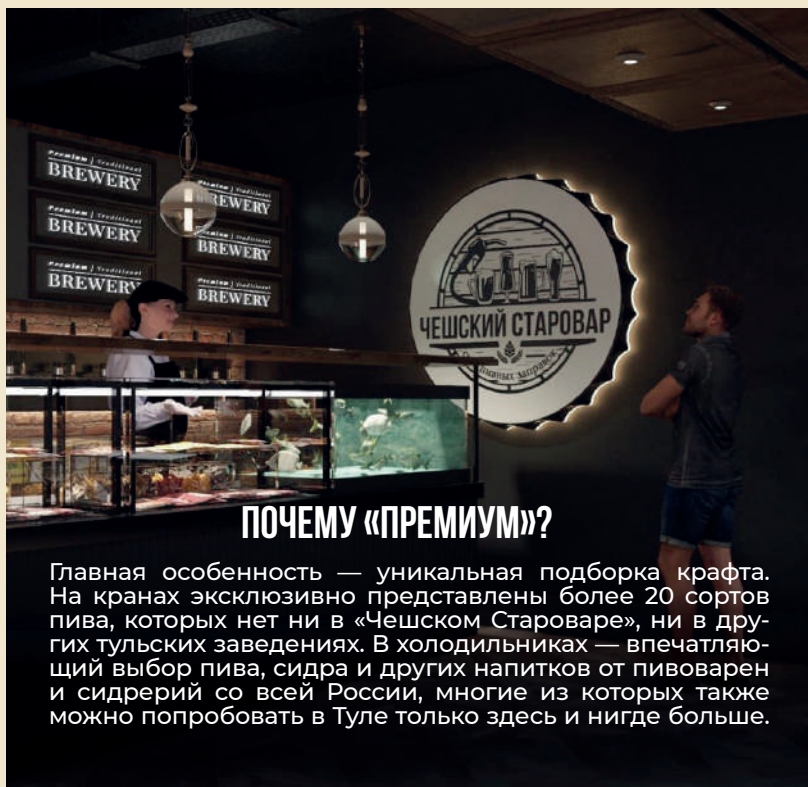
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПРЕМИУМ СТАРОВАР

В июне в тульском пространстве «Нуар Дом» (ул. Ф. Энгельса, 1) открылся наш первый магазин-бар «Премиум Старовар». Новая локация объединила сразу два формата: здесь можно приобрести крафтовые напитки и закуски с собой или провести вечер за полноценным ужином с отличным пивом. А в тёплое время года — расположиться на открытой веранде.

«ПРЕМИУМ СТАРОВАР»: НОВАЯ ЛОКАЦИЯ И НОВЫЙ ФОРМАТ



ПОЧЕМУ «ПРЕМИУМ»?

Главная особенность — уникальная подборка крафта. На кранах эксклюзивно представлены более 20 сортов пива, которых нет ни в «Чешском Староваре», ни в других тульских заведениях. В холодильниках — впечатляющий выбор пива, сидра и других напитков от пивоварен и сидрерий со всей России, многие из которых также можно попробовать в Туле только здесь и нигде больше.

АТМОСФЕРА.

Приглушённый свет, негромкая музыка, тёмное дерево, массивные столы и глубокие кресла создают ощущение камерного «секретного» бара для ценителей крафта. Место располагает к размеренному отдыху: здесь хочется растянуть вечер за бокалом ароматного IPA, насыщенного стаута или игристого сидра в хорошей компании. Подобрать напиток под настроение или блюдо всегда поможет команда, которая отлично разбирается в крафтовой культуре.



ЧТО КРОМЕ ПИВА?

В «Премиум Староваре» работает полноценная кухня. Можно быстро перекусить готовыми закусками или устроить ужин с блюдами, созданными специально для идеального сочетания с пивом. В меню — свежеприготовленные раки, вяленое мясо, домашний паштет, ароматные чесночные гренки, копчёная форель, сало. Среди горячих блюд — сочные домашние колбаски, копчёные рёбра, хрустящие крылышки, хот-доги, картофель фри. Всё готовится из свежих продуктов премиального качества, включая продукцию местных фермеров.

ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА.

Совсем скоро здесь откроется летняя веранда в два этажа. Цветы, тень, свежий воздух, диджей-сеты по выходным сделают её одним из самых приятных мест для отдыха в центре Тулы — будь то бокал крафта после работы или субботний ужин с друзьями.

«Премиум Старовар» предлагает гостям комфортный отдых, хорошую кухню и большой выбор крафтовых напитков. А тем, кто спешит — возможность взять любимое пиво с собой.

УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ДЕРЕСНЕ MODE PARTY

В «ПРЕМИУМ СТАРОВАРЕ»

Новый тульский магазин-бар «Премиум Старовар» на одну ночь стал эпицентром танцевальной жизни города: в майские праздники здесь отгремела ночная вечеринка Deresne Mode Party.

Каждый год Дмитрий Шевяков, он же легендарный DJ DESH, собирает поклонников клубной культуры 90-х и ставит любимые треки британской группы. На его вечеринку приходят за особой атмосферой и фирменным электронным звучанием «депешей», потанцевать, поностальгировать и побыть в кругу своих. Настоящая тульская музыкальная традиция, которой больше 25 лет. На этот раз её частью стала наша новая локация в «Нуар Доме».



Telegram-канал «Тула в ритме», фото: Анна Седых.



«ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР» — ТЕРРИТОРИЯ КРАФТА

дрожжами и сложными стилями вроде барливайна, гоузе или ламбика. Не менее активно развивается и культура сидра — от классических сухих вариантов до авторских релизов с ягодами, травами и выдержкой. ЧС предлагает покупателям знакомство не только с ассортиментом крупных брендов, но и с продукцией небольших независимых пивоварен и сидрерий, которые смело экспериментируют со вкусами и создают по-настоящему необычные напитки, от плотных стаутов до освежающих сидров с северными ягодами.

Начиная с 2010-х, когда в России случился настоящий бум крафтового пивоварения, ответственные пивовары продолжают расширять границы привычных вкусов. Они уверенно работают с выдержкой в бочках, локальными ингредиентами, дикими



ВЫБОР КРАФТОВОГО ПИВА В «ЧЕШСКОМ СТАРОВАРЕ» ПО АДРЕСАМ:

- ТУЛА, КАЛУЖСКОЕ ШОССЕ, Д. 2, ТЦ «ЮЖНЫЙ»
- ТУЛА, УЛ. ВИЛЬЯМСА, Д. 1А, РЫНОК «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»

Здесь представлены крафтовые пивоварни «Brew Balance», «Щишкун», «Любовцевъ», «Stamm Brewing», «Zagovor Brewery», «Brewlok», «Alaska Brewery», «Bumble.Beer», «4Brewers», «LaBEErInt Brewery», «Brewmen» и другие производители пива и сидра.

Ассортимент часто пополняется, заглядывайте, чтобы застать что-то новое.



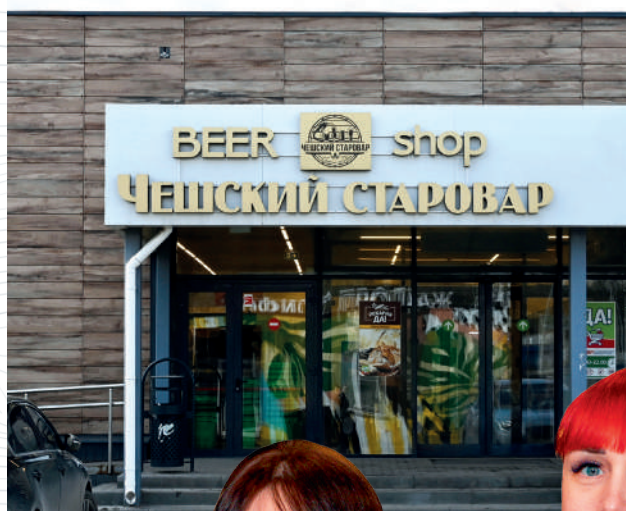
ЛЕНИНСКИЙ, УЛ. ЛЕНИНА, Д. 4, К. 2

Окрестности поселка Ленинский – одно из самых дачных направлений Тульского региона: здесь красивые места, недалеко живописный Барсуковский карьер. Чем ближе лето, тем чаще заглядывают в ЧС в Ленинский гости из Тулы, Москвы и других городов, приезжающие сюда за отдыхом на природе. «Чешский Старовар» на главной улице посёлка работает больше шести лет, поэтому адрес хорошо знаком всем, кто ищет лучших компаньонов для выходных на даче – свежее пиво и закуску. А за рекомендациями по напиткам смело обращайтесь к Татьяне и Вере.



МКР. БАТАШИ, УЛ. САМОВАРНАЯ, Д. 1 ТУЛА

«Чешский Старовар» в Баташах открылся чуть меньше двух лет назад. За это время новый микрорайон из жизнерадостных разноцветных многоэтажек успел обзавестись новыми жильцами, а ЧС – новыми постоянными гостями. Найти магазин на Самоварной легко: он расположился сразу слева от въезда в Баташи с Веневского шоссе. В лучших традициях «Чешского Старовара» на стенах здесь развернулся фантазийный сюжет из пустынных прерий – пивная заправка с ковбойшей-заправщицей и индейцы-всадники, спешащие утолить жажду холодным пивом. Если и вам нужно утолить жажду по пенному, заглядывайте сюда! На Самоварной вас встретят Настя, Карина, Вера и Вера.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

КОСАЯ ГОРА, УЛ. ПУШКИНА, Д. 6



ЧС на Пушкина – один из первых магазинов «Чешский Старовар», он работает с момента основания сети, то есть больше 13-ти лет! Конечно, за столь долгий срок биршоп обзавёлся множеством постоянных покупателей, вкусы которых хорошо изучили наши сотрудницы Женя и Надя. Расспросили девочек, что любят поесть и выпить на Косой Горе.

– Наши покупатели любят эксперименты, с удовольствием пробуют новое. Когда у нас появился пивной глинтвейн гжанец, без преувеличения вся Косая Гора ходила с нашими стаканчиками. Или когда мы только начали готовить куриные крылья гриль – тоже все целенаправленно шли к нам за новинкой. Сейчас из нового многим полюбились наша фирменная Краковская колбаса, разливной сидр «Рустик» от Bullevie и особенно квас. Говорят, что квас у нас лучший во всём районе.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

КОСАЯ ГОРА, УЛ. ГОРЬКОГО, Д. 15А



На центральной улице бывшего рабочего поселка, а ныне микрорайона Тулы Косая Гора «Чешский Старовар» работает третий год. Второй по счёту когорский биршоп вместил в себя весь привычный ассортимент ЧС и даже больше: стараниями художника на его стенах нашлось место для стильной минипивоварни. Здесь же портрет любителя пенного в тирольской шляпе с пинтой пива в руках, как напоминание о главном пивном празднике Октоберфесте. А чтобы устроить Октоберфест у себя дома, обращайтесь к Маше и Кире – девушки помогут с выбором традиционного немецкого пива и колбасок!



УПРЕЗМЕДНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

НАШИ ПАРТНЁРЫ: РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ



КАНОН

Особняк на пешеходной улице с уютным внутренним двором хорошо знаком всем, кто бывал на ярмарках пива или музыкальных фестивалях «Чешского Старовара». К летнему сезону пространство преобразилось: гостей ждёт знакомство с новым рестораном-пивоварней «Канон», акустический ресторан «Рафтерс», наливочная «Ягодка». У обновлённый двор – место для летних встреч на верандах, куда вам точно захочется пригласить друзей.



ЛОКАЦИЯ.

«Канон» — новый ресторан-пивоварня в центре Тулы от команды, создавшей акустический ресторан «Рафтерс». Он открылся на первом этаже старинного особняка на улице Металлистов, 13. Главной задачей здесь было соединить уважение к истории дома с новым содержанием: оставить всё ценное, что уже было в этом пространстве, и добавить то, чего ему не хватало — собственную пивоварню. В интерьере сохранены кирпичные стены и арки, а среди новых деталей — большая мозаика ручной работы тульской художницы Инги Савиной.

СВОЁ ПИВО ИЗ МОНОВАРА.

Собственное пиво появится в «Каноне» совсем скоро. Пивоварня представляет собой инновационную систему «моновар» — подробный рассказ о нём читайте на стр. 12-13. За варку пива будет отвечать Алексей Алексеев, пивовар с 25-летним опытом, специально приехавший в Тулу из Калининграда для этого проекта.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КУХНЯ.

Кухню «Канона» возглавил *Владимир Батов* – шеф-повар из Санкт-Петербурга с многолетним опытом и большой любовью к профессии, так же приехавший в Тулу специально для участия в новом проекте. Меню строится вокруг блюд, которые хорошо сочетаются с пивом: мяса, бургеров, крылышек и других насыщенных, понятных вкусов. Есть устрицы и раки. При этом кухня задумывается не как дополнение к пиву, а как самостоятельная сильная часть ресторана — с тем же вниманием к продукту и ремеслу, которое команда уже развивает в ресторане этажом выше – «Рафтерс».



ЛЕТНЯЯ ПЛОЩАДКА.

Рестораны «Канон» и «Рафтерс» объединяет общая большая площадка во дворе особняка — с верандой, сценой, фонтаном и самым большим в городе уличным экраном. Пространство рассчитано не только на ужины на открытом воздухе, но и на полноценную культурную программу.



ПЛАНЫ.

Лето во дворе будет особенным. В планах — большие фестивали, живая музыка, театральные события, кинопоказы, трансляции матчей чемпионата мира по футболу. С большой сцены всё лето будут звучать джаз, фанк, рокабилли и рок-н-ролл в исполнении музыкантов из Москвы, Санкт-Петербурга и других городов. Одним из первых крупных событий в этом сезоне стал фестиваль «Джаз и вино» в конце мая (репортаж о нём на стр. 14-17). Впереди продолжение:

4 ИЮЛЯ

ФЕСТИВАЛЬ СИДРА И РОКАБИЛЛИ

8 АВГУСТА

ФЕСТИВАЛЬ ПИВА И РОК-Н-РОЛЛА



Следите за новостями ресторана-пивоварни «Канон» и летней площадки на Металлистов, 13 в социальных сетях:



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КАНОН

РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ

СВОЁ ПИВО ИЗ МОНОВАРА.

Скоро в ресторане-пивоварне «Канон» будут варить пиво по технологии, которая заметно отличается от привычной схемы. Здесь готовится к запуску «моновар» — собственная запатентованная разработка Павла Рукавицына.

Павел Рукавицын — инженер-технолог, кандидат технических наук, доцент кафедры технологий броидильных производств Воронежского государственного университета инженерных технологий, основатель пивоварни «Рейвен-Крафт» и разработчик оборудования для пивоварения. Под его руководством спроектировано и запущено более 20 пивоварен в России и странах ближнего зарубежья.

ЧТО ТАКОЕ «МОНОВАР»?

Если совсем просто, то «моновар» — это большая герметичная вращающаяся капсула, внутри которой происходит весь процесс приготовления сусла от затирания до осветления.

В обычной пивоварне для этого используются несколько разных аппаратов. Между ними затор и сусло постоянно перемещаются: что-то нужно перемешивать, что-то перекачивать насосами, что-то фильтровать.

«Моновар» же объединяет в одном устройстве сразу несколько этапов. Работая, аппарат периодически меняет положение и вращается вокруг своей оси. Звучит немного как научная фантастика, правда? Но «моновар» — уже реальность.

ЗАЧЕМ ВСЁ ЭТО НУЖНО?

Одна из главных задач — максимально бережное обращение с будущим пивом.

В классическом производстве сусло приходится многократно перемещать насосами и перемешивать мешалками. Любое такое воздействие влияет на



УПРЕЖДЕНО: УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

продукт. Кроме того, при переходе между разными ёмкостями сусло контактирует с воздухом, а значит — и с кислородом.

Именно кислород считается одним из главных врагов свежести пива. Чем меньше его попадёт в продукт во время производства, тем дольше сохранятся вкус и аромат. Поэтому в «моноваре» решили убрать всё лишнее: процесс устроен без насосов, мешалок и с меньшим количеством перекачек.

Дополнительная защита пива от нежелательных внешних воздействий — розлив без кегов. В «Каноне» пиво будет поступать на бар напрямую из форфаса по стационарным трубопроводам из нержавеющей стали, размещённым внутри холодильной камеры. Никаких гибких шлангов, перепадов температур и контактов с кислородом.

ПОЧЕМУ «МОНОВАР» КРУТИТСЯ?

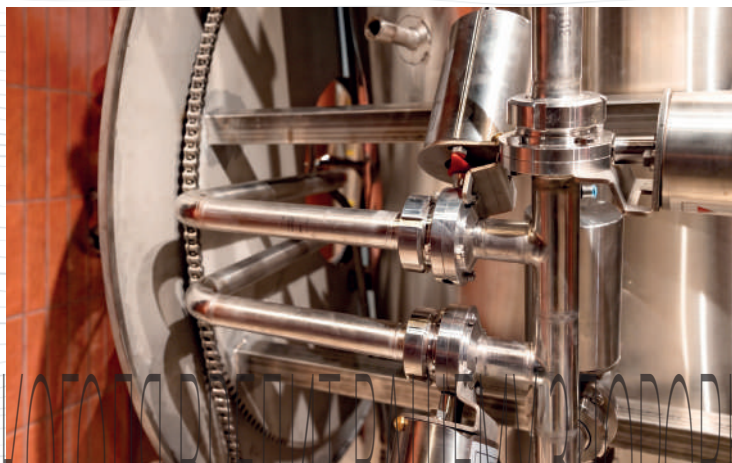
Самое заметное в конструкции — постоянное вращение аппарата. В обычной пивоварне содержимое перемешивают специальные мешалки. Здесь вместо этого движется сам аппарат. Благодаря вращению жидкость внутри перемешивается без привычных механических устройств. Кроме того, на некоторых этапах сусло перемещается между внутренними камерами просто под действием силы тяжести. Аппарат меняет положение, и жидкость перетекает туда, куда нужно. Именно эта особенность позволила отказаться от части оборудования, которое считается обязательным для классической пивоварни.

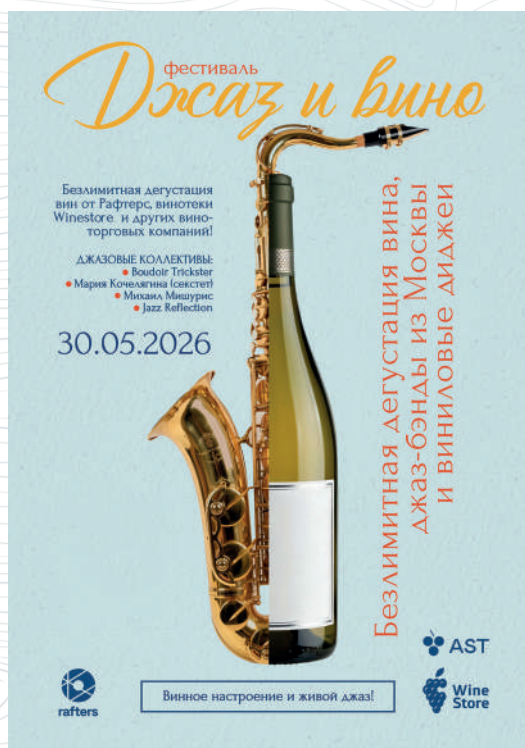


ЧЕМ ЭТО ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ОБЫЧНОГО КРАФТА?

Если коротко — подходом. Большинство современных крафтовых пивоварен используют проверенную классическую схему, которая существует десятилетиями. «Моновар» не меняет саму суть пивоварения, но предлагает по-другому организовать отдельные этапы производства. Это позволяет лучше сохранять свежесть и чистоту вкуса готового пива. Насколько заметна будет разница в бокале — вопрос, на который каждый гость «Канона» сможет ответить самостоятельно.

Тульский «моновар» станет вторым в России. Первый уже работает в Воронежской области. Версия для «Канона» компактнее и рассчитана на 200 литров. Начать варки здесь планируют с классического светлого лагеря, а позже в ассортименте будет до 8 собственных сортов. Весь процесс будет происходить буквально на глазах у гостей: пивоварня отделена от зала лишь прозрачной перегородкой. Так что, когда увидите в «Каноне» большую металлическую капсулу, которая неспешно вращается, знайте: это не эффектный аттракцион для посетителей. Это и есть тот самый «моновар», один из немногих инновационных проектов в пивоварении за последние десятилетия.





— Джаз и Вино —

ПЕРВЫЙ ЛЕТНИЙ ФЕСТИВАЛЬ

В последнюю субботу мая на летней площадке ресторанов «Рафтерс» и «Канон» прошёл фестиваль, объединивший джаз, винил, гастрономию, вино и живое общение. С самого открытия двора и до позднего вечера на сцене продолжались выступления музыкантов и виниловые сетсы, задавая ритм и атмосферу летнего городского фестиваля.

Ярким началом стало выступление «Jazz Reflection» — московской джаз-соул-группы с вокалисткой с глубоким, почти афроамериканским тембром. Со сцены звучали авторские джазовые версии современных композиций, которые запомнились энергичным и в то же время очень тёплым исполнением.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Совсем другую атмосферу создали **«Boudoir Trickster»**. Музыканты будто перенесли публику в Европу и Америку начала XX века: свинг, кабаре, аккордеон и нарочито рваный ритм, под который трудно было усидеть на месте, особенно после нескольких бокалов лёгкого летнего вина.



Одно из самых атмосферных выступлений фестиваля – **секстет Марии Кочелягиной**, обладательницы редкого для джаза контральто, самого низкого женского певческого голоса с глубоким бархатным тембром. Со сцены звучали авторские аранжировки классического джаза и блюза 1920–30-х годов.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Хедлайнером вечера стал **Михаил Мушурис** и его **Mishouris Blues Band** — один из главных российских коллективов, работающих с наследием чикагского и ново-орлеанского блюза. Глубокий баритон, плотный звук и настоящий блюз без стилизации. Их выступление стало мощной и живой кульминацией фестиваля.

Между выступлениями музыка не становилась на паузу: её продолжали виниловые **диджеи Антон Кирюхин, Chase и Алексей Бреславский**. Пока группы готовились к выходу, другая эпоха уже начинала звучать с пластинок, выдавая джаз, старый соул и винтажный ритм-н-блюз.



Винная программа фестиваля предлагала гостям безлимитную degustацию порядка 120 этикеток вин: белые, розовые, лёгкие красные, элегантные пино-нуары и шпетбургундеры. Неторопливая атмосфера и музыка располагали исследовать новые вкусы, выбирать вина-фавориты и обмениваться впечатлениями. Прохладный майский вечер, винил, старый джаз, смех и шум двора сложились в ощущение начала сезона — красивого, живого и очень долгожданного. Приятно осознавать, что совсем скоро мы снова соберёмся здесь — ради музыки и общения.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Гости рубрики – Елена и Светлана, сотрудницы «Чешского Старовара» в Левобережном. Обе устроились на работу в ЧС сразу после открытия магазина сети в новом микрорайоне Тулы. За прошедшие с того момента 6 лет ЧС в Левобережном стал популярной точкой притяжения любителей пива, а рабочие отношения девушек переросли в дружбу. Поговорили с ними о работе и не только:



Светлана:
Если пиво, то.. **ИПА**
Если закуска, то.. **куриные слайсы**
Если отдых, то.. **на даче**

Елена:
Если пиво, то.. **«Зубатый пёс»**
Если закуска, то.. **кета**
Если отдых, то.. **шашлыки на природе**

• **Лена, Света, как вышло, что одновременно пришли работать в ЧС?**

Лена: Случайно вышло! Я сама из Тёплого, работала там продавцом. Когда переехала в Тулу в Левобережный, сразу же начала искать работу здесь. И представляете, нашла в собственном доме, в новом на тот момент магазине «Чешский Старовар». Так что до работы добираться всегда на одном виде транспорта – на лифте.

Света: Со мной похожая история – перебралась в Левобережный из Пролетарского района, искала работу поближе к новому дому. Лена на тот момент уже работала здесь. Я долго присматривалась к «Чешскому Старовару», расспрашивала об условиях работы и Лену, и других продавцов. Девчонки говорили, что условия отличные, но я всё думала – где подвох? И вот прошло уже 6 с половиной лет, подвох не обнаружен, всё и правда отлично.

• **Что в своей работе любите?**

Лена: Я люблю торговать, сам процесс живого общения с покупателями – это моя стихия на 100%.

Света: И я себя в другой сфере вообще не вижу. У меня и образование профильное – продавец-консультант.

Лена: А я, кстати, товаровед. Тоже по специальности тружусь. Хочу добавить, что очень нравится наш рабочий график неделя через неделю.

ОТКРЫТЫ ВАКАНСИИ!

Если ищете стабильную работу с достойной оплатой, попробуйте себя в нашей компании.

Предлагаем трудоустройство в магазинах Тулы, Тульской области и Подмосковья.

НАБИРАЙТЕ +7 915 681-55-36

• **Корпоративные награды в ЧС завоёвывали?**

Света: А как же, в номинации «Самый опрятный магазин» побеждали. Самым креативным магазином становились дважды – это заслуга Лены. Ей фантазии не занимать, особенно, когда речь идёт о декоре к праздникам. Обычно на дворе лето, а Лена уже придумала, как к Новому году будем украшать магазин.

• **Лена, расскажите про самый особенный новогодний декор? И чего ждать от вас в следующий Новый год?**

Лена: Во времена ковида был у нас декор на злобу дня. Уложили Деда Мороза и подписали: «В этом году меня не ждите, я не привитый». Очень повеселили покупателей тогда. Следующей зимой есть задумка украсить магазин в стиле дискотеки 80-х, больше пока ничего не расскажу, а то не интересно будет.

• **Света, знаем, что вы ездили в составе команды ЧС в северную столицу на сидрерию «Бюльви». Поделитесь впечатлениями – как Питер, как сидры?**

Света: Да, чудесная была поездка. Тоже, кстати, корпоративная награда – для сотрудников, которые хорошо себя показали по результатам тестирования на знание продукции «Бюльви». Самые яркие моменты – это экскурсия на производство, дегустация сидров и водная прогулка на катере по каналам и рекам. Было вкусно и в целом просто потрясающе.

• **О чём мечтаете, на что копите?**

Света: Не коплю, у меня всё для счастья есть, только побольше здоровья близким людям могу пожелать.

Лена: А у меня мечта, чтобы жить и работать у моря. Вот бы «Чешский Старовар» открылся в Сочи!

ЖАРКОЕ ЛЕТО НА СТРАНИЦАХ КАЛЕНДАРЯ ЧС

По сложившейся традиции ежегодно выпускаем авторский настенный календарь, посвященный пиву, сидру и другим вкусным напиткам из арсенала «Чешского Старовара». В этом году на его страницах галерея ярких женских образов – от эльфик и фей до ведьм и супергероинь. Всех этих девушек объединяет одно: каждая из них держит в руках бокал пенного, словно приглашая присоединиться. Но самое интересное в том, что все персонажи календаря не просто иллюстрации. Наведите камеру смартфона на QR-код, и героини оживут у вас на глазах!

Кстати, календарь можно приобрести в биршопах сети по предварительному заказу



ИЮньСКОЕ МОХИТО



оживи картину



ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



ИЮльСКОЕ ГОЗЕ



оживи картину



ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



АВГУСтОВСКИЙ ЛАГЕР



оживи картину



ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Сабай
— SPA —

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ БАНЮ — 10 БУТЫЛОК ПИВА В ПОДАРОК

Баня летом – особое удовольствие! Мягко прогреться, вдыхая пар с ароматом дерева и трав, пройти по телу дубовым веником, взбодриться, окунувшись в ледяную купель, а после разжечь мангал, налить холодного пива и наслаждаться отдыхом на свежем воздухе. Ради таких летних моментов мы придумали для вас новую акцию с тульским парком-сауной «Сабай».



● летняя веранда

- 4 банных зала
- финские парные
- летние веранды с зоной барбекю
- бассейны с гидромассажем
- ледяные купели
- комнаты отдыха

ПАРК-САУНА «САБАЙ» В ТУЛЕ
УЛ. БУНКЕРНАЯ, 78
ЗВОНИТЕ, ЧТОБЫ
ЗАБРОНИРОВАТЬ ЧАСЫ ОТДЫХА:
ТЕЛ. +7 (4872) 58-17-17



Совершая покупки в тульских магазинах ЧС на сумму от 500 рублей, вы получаете подарочный сертификат, который при посещении парка-сауны «Сабай» можете обменять на 10 бесплатных бутылок фирменного пива «Чешский Старовар».*

*Акция действует с 23.04.2026г. до 30.09.2026г. Количество купонов ограничено. Обмен купона на пиво производится при условии аренды любого зала комплекса «Сабай» продолжительностью от 3-х часов в дни с понедельника по четверг, за исключением праздничных дней. Для лиц старше 18 лет. Больше подробностей акции на сайте starovar.com.



● зал «Япония»



● зал «Восток»



● зал «Шале»

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

АКЦИЯ «ГОД ПОДАРКОВ-2026»:

ПОБЕДИТЕЛЬ ОТПРАВИТСЯ В ТАЙЛАНД

Дарить подарки покупателям и подписчикам – уже традиция! Ежегодно ценные призы от «Чешского Старовара» находят своих счастливых обладателей. В январе этого года мы вручили победителю путёвку в солнечный Египет. А в январе года будущего узнаем, кто из участников акции «Год подарков» отправится в Тайланд – страну тёплого моря, живописных тропических островов и буддийских храмов. Помимо туристической путёвки будут и другие суперпризы:



Путёвка
на двоих в Тайланд



Смартфон
Apple iPhone 17



Игровая приставка
Sony PlayStation 5



Аэрогриль



Отдых в парке-сауне «Сабай»
с фирменным пивом ЧС

Как стать участником акции ГОД ПОДАРКОВ и розыгрыша суперпризов?
Подписывайтесь на «Чешский Старовар» в социальных сетях и участвуйте в ежемесячных розыгрышах призов. Среди победителей ежемесячных акций нынешнего года в январе будущего года случайным образом разыграем суперпризы.

Мы в сети



НОВИНКИ К ЛЕТУ: ПИВО ВИКИНГОВ И БОГАТЫРЕЙ

Летним вечером, когда тепло, воздух наполнен ароматами трав, костра и мяса с мангала, самое время открыть кое-что по-настоящему особенное!

Вместе с воронежской пивоварней «BierStadt» мы создали новое фирменное пиво «Чешский Старовар» – живое, насыщенное как само лето, в трехлитровой банке под сургучом. Не просто пиво, а настоящий ритуал для дачи, пикника и долгих тёплых встреч с друзьями. Остаётся лишь определить, кто вы сегодня – богатыри или викинги?

Оба сорта – классические светлые лагеры с цельными шишками хмеля. При их создании пивовары использовали современную технологию сухого охмеления шишковым хмелем. Получилось пиво с насыщенным солодовым вкусом, выразительным ароматом хмеля и мягкой горчинкой в послевкусии. Стиль согласно классификации BJCP Коммерческое (промышленное) особое пиво, 34А.

Чтобы частицы хмеля не попадали в бокал, к банке прилагается специальная крышка для удобного розлива.

ПИВО БОГАТЫРЕЙ

*Засушилось красное солнышко,
Замолчали в лесу глухари...
Это значит, что где-то во полюшке
Пиво пьют русские богатыри!*

Светлое,
фильтрованное,
пастеризованное.

- ▷ Алк. 4,5%
- ▷ ЭНС 12%
- ▷ объём 3л



ПИВО ВИКИНГОВ

*Викинг, оставь в покое топор,
Надо с другого начать разговор!
При литре пива под сургучом
Лучше, чем просто махать мечом!*

Светлое,
нефильтрованное
неосветленное,
непастеризованное.

- ▷ Алк. 4,5%
- ▷ ЭНС 12%
- ▷ объём 3л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МЯСНЫЕ НОВИНКИ

«ЧЕШСКОГО СТАРОВАРА»

На витринах магазинов сети стало ещё больше аппетитных мясных закусок под брендом «Чешский Старовар» – это колбасы и деликатесы из отборной свинины, говядины и мяса птицы, дополненные тщательно подобранными специями. Они точно станут фаворитами семейного стола!

Продукцию бренда выпускает мясокомбинат «Парамонов» — семейное предприятие из Суворовского района Тульской области с более чем 30-летней историей. Здесь бережно сохраняют традиции мясного производства, совершенствуют рецептуры и используют сырьё только от проверенных поставщиков, чтобы каждый продукт сочетал насыщенный вкус и высокое качество.



СЫРОКОПЧЁНАЯ КОЛБАСА «ЭЛИТНАЯ»:

готовится из отборной свинины с добавлением натуральных специй — чёрного и белого перца, мускатного ореха и сельдерея. Особый метод сырого копчения придаёт колбасе мягкость текстуры и выразительный пряный вкус с лёгкой пикантностью.

КАРПАЧЕЛЛО ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ:

нежное мясо с лёгкой солоноватостью и пряными нотами чёрного перца, чеснока и мускатного ореха.

СЫРОКОПЧЁНАЯ КОЛБАСА «МИЛАНО»:

деликатес из куриного филе и шпика с плотной текстурой и выразительным пряно-копчёным вкусом. Насыщенный аромат специй и мелкозернистая структура делают её отличным выбором для мясных нарезок и закусок.

СВИНЫЕ УШИ С СОЛЬЮ И СПЕЦИЯМИ:

пикантная закуска с плотной хрустящей текстурой и насыщенным пряным вкусом.

ФРУКТОВОЕ ПИВО: ГАРМОНИЧНЫЙ СОЮЗ ХМЕЛЯ, СОЛОДА И СОЧНЫХ ПЛОДОВ

Фруктовое пиво — идеальный вариант для тех, кто «не любит пиво»: оно открывает дверь в мир крафта через понятные и любимые вкусы. Вопреки заблуждениям, фруктовое пиво — не обязательно сладкий напиток. Оно может быть лёгким и освежающим, сухим и терпким, мягким пшеничным или плотным тёмным. Все зависит от того, какой пивной стиль взят за основу и какие фрукты или ягоды добавлены.

За основу напитка берётся именно пиво — из солода, хмеля и дрожжей. Пивной стиль основы может быть любым: эль, лагер, пшеничное, IPA. Фрукты попадают в пиво в виде свежих плодов, сока, пюре, цедры или натуральных добавок. Главная цель — не «замаскировать» с их помощью вкус пива, а гармонично дополнить сочными фруктами вкусы солода и хмеля.

Говоря о фруктовом пиве, под термином «фрукт» подразумеваются любые сладкие и ароматные плоды независимо от их ботанического определения, в том числе ягоды, овощи, сухофрукты и даже травы.

КАК ВЫБРАТЬ ФРУКТОВОЕ ПИВО? ПО НАСТРОЕНИЮ! ПРОСТО ОПРЕДЕЛИТЕСЬ, ЧЕГО ЖДЁТЕ ОТ НАПИТКА:

✓ Плотность и десертная сладость

портеры и стауты с вишней, чёрной смородиной или кокосом, в них фруктовый вкус встречается с оттенками шоколада, кофе и карамели

✓ Сладость и мягкий вкус

пшеничное пиво с малиной или клубникой, оно будет мутным, мягким и с лёгкой кислинкой

✓ Яркий вкус и горчинка

IPA с грейпфрутом, манго или маракуйей, в нём хмелевая горечь сбалансирована сладостью фрукта

✓ Свежесть и кислинка

кислые эли с вишней или малиной



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛАМБИК КРИК / ЗАВОД «ТРЕХСОСЕНСКИЙ», Г. УЛЬЯНОВСК



Вишнёвый эль, приготовленный с добавлением натурального вишнёвого сока по традиционному бельгийскому рецепту. Именно сок придает элю насыщенный рубиново-вишнёвый цвет и раскрывает богатый пивной вкус с нотами вишнёвой косточки и едва уловимой кислинкой. Согласно таблице стилей пива ВЖСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

Пивной напиток
нефильтрованный,
осветлённый,
пастеризованный.

▷ АЛК. 5%
▷ ЭНС 13%

*В кружке пенное искрится,
Вишней сладко отдаёт!
По глотку – и веселиться!
Ламбик жару задаёт!*

ЧЕРНИЧНЫЙ СТАУТ / ПИВОВАРНЯ «ТЭЛМАН», Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Пивной напиток
нефильтрованный
осветлённый,
непастеризованный.

АЛК. 5,5% ◀
ЭНС 17% ◀
ГОРЕЧЬ 17 ◀

Молочный стаут с черничным соком. Непроницаемо чёрное пиво с тёмной стойкой пеной и яркой черникой во вкусе и аромате. Горечь жжёного солода сбалансирована молочной сладостью лактозы и мощным черничным аккордом. Согласно таблице стилей пива ВЖСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

*- Скажите, а мы можем стать друзьями?
- Со мной без повода вы сблизиться удумали?
- А повод есть! Секретный! Между нами!
Черничный стаут лишь для этого придумали!*



ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР «ЦИТРУС ЭЛЬ СКРИПКА» / ПИВОВАРНЯ «ТЭЛМАН», Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Сорт, изящный как звучание скрипки! Эль с глубоким цитрусовым вкусом и интенсивной апельсиновой ароматикой. Идеальный напиток для лета, а зимой он станет ярким напоминанием о знойном, полном солнца и фруктов времени года. Согласно таблице стилей пива ВЖСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

Пивной напиток
нефильтрованный
осветлённый,
непастеризованный.

▷ АЛК. 4,5%
▷ ЭНС 14,5%
▷ ГОРЕЧЬ 5
▷ объём 0,45л

*Скрипка играла, стонала и пела,
Как будто бы сам я на скрипке играл!
И каждую ноту неспешно, умело
Элем фруктовым я запивал!*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

DOUBLE CHERRY / ДУБЛЬ ВИШНЯ / ПИВОВАРНЯ «ТАРКОС», Г. ВОРОНЕЖ



Лёгкий фруктовый напиток с ярким насыщенным вишнёвым вкусом и ароматом. Приятная освежающая кислинка продолжает тему сладкой вишни. Согласно таблице стилей пива ВЭСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

Пивной напиток светлый, фильтрованный, пастеризованный.

▷ АЛК. 4%
▷ ОБЪЁМ 0,45л

*Вишнёвый отблеск в янтаре,
Хмель с фруктовой теплотой!
Пей неспешно, в тишине...
Счастье — в простоте живой!*

SORBET MALINA / СОРБЕТ МАЛИНА / ПИВОВАРНЯ «ТАРКОС», Г. ВОРОНЕЖ

Пивной напиток светлый, фильтрованный, пастеризованный.

АЛК. 4,5% ◀
ОБЪЁМ 0,45л ◀

Идеальное сочетание классического эля с натуральными ягодами малины и ежевики. Лёгкий освежающий напиток с мощным ягодным вкусом и тонкой элевой эфирностью. Согласно таблице стилей пива ВЭСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

*Как будто пиво в огороде
Росло в малиновых кустах!
Пеперь оно в каком-то роде
Малиной тает на устах!*



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ / ПИВОВАРНЯ «ТАРКОС», Г. ВОРОНЕЖ

Напиток на основе ячменного и пшеничного солода, концентрированного яблочного сока и хмеля. Освежающий, со вкусом сочного яблока и нотой свежеспечённого яблочного штруделя. Согласно таблице стилей пива ВЭСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

Пивной напиток нефильтранный, осветлённый, пастеризованный.

▷ АЛК. 4,5%
▷ ОБЪЁМ 0,45л

*Жена за штруделем послала?
Ну так бери, пока дают!
Она, наивная, не знала,
Что не едят его, а пьют!*

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТОМАТО МОТАТО / ПИВОВАРНЯ «ТАРКОС», Г. ВОРОНЕЖ



Пшеничное пиво с ярким томатным вкусом и ароматом. Томатный сок прекрасно ложится на пиво с морской солью и кориандром, а в послевкусии аппетит разжигает кайенский перец. Согласно таблице стилей пива ВЖСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

Пивной напиток
нефильтрованный
неосветлённый,
пастеризованный.

▷ АЛК. 4%
▷ ОБЪЁМ 0,45л

*Пиво, лето и томаты
В банку поместили!
Вот такие ароматы
Мы себе налили!*

ТОМАТО BASILICO / ПИВОВАРНЯ «ТАРКОС», Г. ВОРОНЕЖ

Пивной напиток
нефильтрованный
неосветлённый,
пастеризованный.

АЛК. 4% <
ОБЪЁМ 0,45л <

Томатное гозе, густое, яркое и пряное. Вкус томата дополнен нотами базилика и кориандра. Освежающая кислинка продолжает приятную солёность и подчёркивается вкусом красного перца, хрена и чеснока. Согласно таблице стилей пива ВЖСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

*В пиве помидоры утопили,
Кориандр с базиликом здесь при деле!
Мы такую вкусность наварили,
Что и сами чуть не обфигели!*



ТОМАТО РОТАТО / ПИВОВАРНЯ «ТАРКОС», Г. ВОРОНЕЖ



Пшеничное пиво с ярким томатным вкусом и ароматом молодого картофеля с укропом. С этими узнаваемыми летними нотами гармонируют лёгкая освежающая кислинка, ненавязчивая солёность и вкусовые акценты красного перца и чеснока. Согласно таблице стилей пива ВЖСР классифицируется как Фруктовое пиво, 29А.

Пивной напиток
нефильтрованный
неосветлённый,
пастеризованный.

▷ АЛК. 4%
▷ ОБЪЁМ 0,45л

*Шомамо Ротато на вкусы богато:
Картошка, чеснок, и укропчик!
Вы пива такого не пили, ребята!
По вкусу сейчас это топчик!*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НАШИ ПАРТНЁРЫ: СИДРЕРИЯ BULLEVIE


BULLEVIE
CIDRE

Bullevie – одно из крупнейших производств натурального сидра в России. Более 10 лет компания культивирует сорта сидровых яблок в собственных садах, создаёт напитки из свежавыжатого сока без воды, сахара и химии, следуя традиционным рецептурам. Сегодня игристые, крафтовые и безалкогольные сидры Bullevie представлены в «Чешском Староваре», и это не всё: специально для сети ЧС сидрерия выпускает эксклюзивную серию сидров под брендом «Чешский Старовар»

ИСТОРИЯ компании началась в 2016 году. Именно тогда будущий основатель Bullevie Дмитрий Тихомиров, попробовав сидры во французской Нормандии, загорелся созданием сидров в родном Санкт-Петербурге. Подготовка к этому шагу была серьёзной: Дмитрий прошёл обучение в Английской Академии сидра и пуаре, став первым в России дипломированным сидроделом. К разработке рецептур для собственного бренда Дмитрий привлёк всемирно известного французского сидродела Этьена Дюпона, что сразу задало проекту высокую планку. Последующие несколько лет были посвящены экспериментам и созданию тестовых партий сидра.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПУЗЫРЬКИ ЖИЗНИ.

Название «Bullevie» родилось из французского bulles de vie, что означает «пузырьки жизни». Потому что сидр – игристый напиток. И, как гласит философия бренда, сидр – это про искусство наслаждения жизнью.



ВСЁ НАЧИНАЕТСЯ С ЯБЛОКА.

Вокруг марки выстроено полноценное хозяйство: это 12 гектаров собственных яблонево-грушевых садов в Лужском районе и производство в Тосненском районе Ленинградской области. В своих садах Bullevie культивирует первые в России автохтонные сорта сидровых яблок, причём три таких сорта специалисты компании вывели самостоятельно. Из сока выращенных кислых, сладких и терпких сортов яблок создаются уникальные купажи. Так достигается сбалансированный изысканный вкус сидров Bullevie.

Сидровые яблоки — специальные сорта яблок, которые выращивают для производства сидра. От обычных столовых яблок их отличает высокая кислотность, терпкость и повышенное содержание танинов. Они обладают сложным ароматом и вкусом, придавая напитку «тело», при этом они часто меньше по размеру и содержат меньше влаги, что концентрирует полученный из них сок.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ НАТУРАЛЬНОСТЬ.

Сидры Bullevie производятся только из свежего яблочного сока прямого отжима. Никаких концентратов, воды, сахара, ароматизаторов, отдушек или красителей. Для создания необычных фруктовых, ягодных и ботанических комбинаций вкусов могут использоваться натуральные добавки, такие как хмель, специи, ягоды или фрукты. В противовес водянистым и плоским напиткам из концентрата натуральный продукт Bullevie порадует богатым тонким вкусом и ароматом.

АВТОРСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА.

Сидры Bullevie изготавливаются по традиционной технологии **методом сбраживания** яблочного сока прямого отжима. Зрелые яблоки тщательно сортируются, промываются и отправляются на переработку в соковыжималку. Полученный сок ферментируется (сбраживается) при температуре около 10 °С, фильтруется и разливается по бутылкам.

Для части игристой линейки сидров используется **традиционный французский метод шампедуа** – со вторичным брожением прямо в бутылке. Для вторичного брожения в бутылку с тихим сидром добавляют смесь сахара и дрожжей, после чего герметично закрывают на срок до нескольких недель или месяцев. Так сидр обретает более изысканный и сложный, «винный» аромат и вкус. Кроме того, такой сидр отличается тонкая игра пузырьков в бокале, свойственная шампанским винам.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



BULLEVIE СЕГОДНЯ.

За несколько лет Bullevie вышла далеко за пределы небольшого локального проекта. Сидрерия производит около миллиона бутылок в год. И это более 30 наименований напитков, среди которых есть игристые и крафтовые позиции, безалкогольная линейка сидров и яблочный шорли. Сидры Bullevie получили признание не только в России, но и на международной арене, о чем свидетельствуют номинации престижного американского конкурса сидра и пьюре GLINTCAP 2018 и 2019 годов.

А вы знали, что натуральный яблочный сидр нормализует микрофлору и повышает уровень эндорфинов? В прошлом сидр даже считался «эликсиром здоровья» и назначался врачами в качестве лекарства от хандры и упадка сил.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КРАФТОВАЯ ЛИНЕЙКА СИДРОВ.

В «Чешском Староваре» представлено всё многообразие крафтовых органических сидров Bullevie, произведенных традиционным методом брожения. Сидры линейки объединяет аромат кислых северных яблок, яркий вкус, идеальный баланс сладости, кислотности, тонизирующей горчинки и яблочных танинов. В палитре вкусов – сочетания яблока с манго, гранатом, кокосом, хмелем, карамелью. Кроме того, есть пуаре из локальных сортов груш, выращенных в собственных садах компании.



ИГРИСТЫЕ СИДРЫ.

Игристые сидры Bullevie, созданные по классической французской технологии шампёнуа, сочетают в себе утончённый свежий аромат и изысканный сложный вкус, добавляющий напиткам сходства с вином. Это делает их отличной альтернативой игристому на праздничном столе: они хорошо сочетаются с закусками, менее крепкие (около 6%), а по вкусовым качествам и игре пузырьков в бокале ничуть не уступают шампанскому вину. Кроме того, игристые сидры Bullevie представлены в привычном винном объёме 0,75л и в эффектном объёме магнум – такая бутылка сидра станет украшением любого стола.

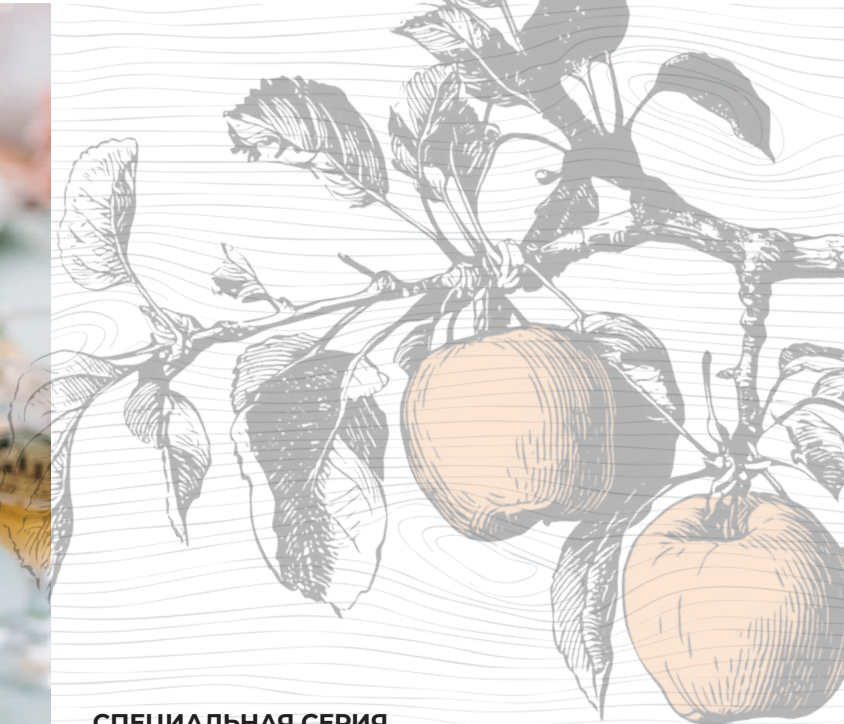
Из линейки игристых сидров в «Чешском Староваре» представлен Artisan Brut – полусухой сидр с элегантным вкусом, кристально чистого золотистого цвета. Кстати, artisan в переводе с французского означает «мастер-ремесленник».

Магнум (от латинского *magnus* - «большой») – бутылка объёмом 1,5 литра, это классический формат для премиальных напитков, обеспечивающий медленное созревание и лучшую сохранность за счёт относительно меньшего объёма воздуха.



Среди крафтовых сидров есть сидр с названием «1883» – это историческая отсылка к дате основания яблоневых садов вблизи деревни Олешно в Лужском районе, где сейчас компания Bullevie выращивает сидровые яблоки.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

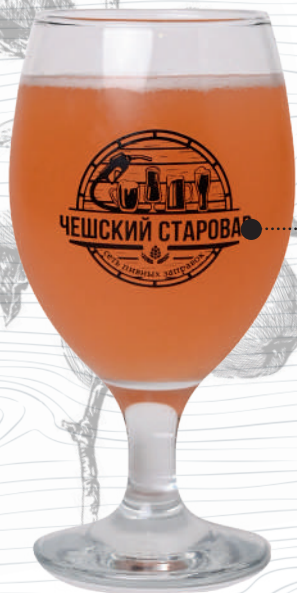


СПЕЦИАЛЬНАЯ СЕРИЯ ДЛЯ «ЧЕШСКОГО СТАРОВАРА».

Под маркой сети ЧС сидрерия выпускает сухой, полусухой и полусладкий варианты сидра. Понятная градация вкусов позволяет легко сориентироваться с выбором напитка даже тем, кто только начинает знакомство с сидром.

НА КРАНАХ «ЧЕШСКОГО СТАРОВАРА» ТАКЖЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ КРАФТОВЫЕ СИДРЫ ОТ BULLEVIE:

BULLEVIE RUSTIQ / БЮЛЬВИ РУСТИК



Сидр яблочный, полусухой, газированный, нефильтрованный, неосветлённый, пастеризованный.

▷ Алкоголь: 5,5%
▷ Сахар: 20 г/гм3

Сидр в русском стиле с текстурой бархатистого смузи с приятным плотным вкусом с лёгкой сладостью и гармоничной кислинкой. В аромате ноты запечённого десертного яблока.

BULLEVIE MANGO / БЮЛЬВИ МАНГО



Сидр фруктовый, полусладкий, газированный, нефильтрованный, неосветлённый.

▷ Алкоголь: 5,5%
▷ Сахар: 45 г/гм3

Изготовлен из яблок с добавлением сока тропического манго. Обладает душистым ароматом тропического манго, легким освежающим вкусом, идеальным балансом и умеренной сладостью.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЭКСКУРСИЯ КАК ПРОДОЛЖЕНИЕ ЗНАКОМСТВА.

Не просто формальная прогулка по цеху, а насыщенная программа с посещением производства, дегустацией с закусками и знакомством с техникой сабража. Такой формат визита на сидрерию Bullevie доступен всем желающим.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Кстати, команда «Чешского Старовара» уже успела побывать в гостях у партнёров: увидели все этапы производства своими глазами и попробовали сидры там, где они сделаны. Так что теперь в ЧС вам со знанием дела расскажут о сидрах и помогут выбрать напиток по вкусу.



Сабраж (в переводе с французского – сабля) — это эффектный гусарский метод открытия бутылки игристого, при котором горлышко с пробкой отсекается ударом сабли или ножа. Техника основана на ударе по шву бутылки, из-за чего стекло ломается, а давление внутри бутылки выбрасывает пробку. Метод ассоциируется с французскими гусарами Наполеона, которые открывали на скаку шампанское.



УМЕРЕННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



АДРЕСА И КОНТАКТЫ БИРШОПОВ СЕТИ «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

ТУЛА

Магазин-бар «Премиум Старовар»	+7 (4872) 280-777	пн-чт 12:00-23:00 пт-сб 12:00-00:00 вс 12:00-22:00
Ул. Ф. Энгельса, д. 1, «Нуар Дом»		
ул. Ак.Павлова, д.2Б	+7 (920) 747-79-61	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Вильямса, д.24	+7 (930) 795-26-20	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Вильямса, д.32А	+7 (950) 915-23-63	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Вильямса, д.1А, рынок «Четыре сезона»	+7 (952) 189-91-32	10:00-22:00
мкр. Левобережный, ул. Восточная, д.9А	+7 (920) 747-81-99	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Калинина, д.79Г	+7 (902) 900-77-25	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
Калужское шоссе, д. 2, ТЦ «Южный»	+7 (953) 969-85-90	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Карпова, д.100	+7 (920) 747-70-85	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Кауля, д.20Б	+7 (920) 770-59-00	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Колхозная, д. 47, стр. 1	+7 (952) 186-96-36	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
п. Косая Гора, ул. М.Горького, д.15А	+7 (902) 907-03-34	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
п. Косая Гора, ул. Пушкина, д.6	+7 (920) 781-73-50	11:00-22:00
ул. Кутузова, д.15	+7 (920) 742-81-09	11:00-22:00
пр-т Ленина, д.129А	+7 (920) 781-73-65	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
пр-т Ленина, д.136	+7 (920) 775-74-33	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Литейная, д.28	+7 (902) 843-58-89	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Марата, д.24А	+7 (920) 781-73-18	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Metallургов, д.47Д	+7 (920) 770-59-33	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Metallургов, д.86Б	+7 (953) 955-98-90	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Московская, д.34	+7 (950) 921-63-26	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
Парашютный проезд, д.34А	+7 (953) 186-70-55	пн-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
ул. Перекопская, д.5Б	+7 (920) 747-76-95	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
п. Петровский, ул. И. Бунина, д.3	+7 (930) 894-10-76	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Пузакова, д.19А	+7 (953) 184-92-44	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Пузакова, д.72А	+7 (920) 756-75-98	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
мкр. Баташи, ул. Самоварная, д.1	+7 (950) 922-81-93	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Седова, д.7	+7 (920) 756-81-95	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
п. Молодёжный, ул. Центральная, д.15А	+7 (953) 181-37-17	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
пос. Скуратово, ул. Шахтерская, д.3	+7 (920) 756-87-12	11:00-22:00
ул. Токарева, д.78	+7 (920) 747-84-57	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
Театральный переулок, д.1	+7 (953) 182 16 96	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Фрунзе, д.1Г	+7 (953) 184-63-64	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Халтурина, д.6А	+7 (920) 747-78-59	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00

АЛЕКСИН:

ул. Баумана, д.7А	+7 (920) 747-77-23	пн-сб 10:00-23:00 вс 10:00-22:00
ул. Радбужская, д.3	+7 (920) 742-79-73	пн-сб 10:00-23:00 вс 10:00-22:00

БОЛОХОВО ул. Соловцова, д.9	+7 (953) 187-20-45	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
------------------------------------	--------------------	----------------------------------

ВЕНЁВ мкр. Южный, д.20, пом.1	+7 (953) 956-10-99	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
--------------------------------------	--------------------	---

ДОНСКОЙ мкр. Новоугольный, ул. Кирова, д.25	+7 (930) 895-70-12	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
---	--------------------	----------------------------------

ЗАОКСКИЙ ул. Поленова, д.37	+7 (920) 747-99-12	пн-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
------------------------------------	--------------------	---

ИНШИНСКИЙ п. Иншинский, д.23	+7 (953) 435-84-24	пн-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
-------------------------------------	--------------------	---

КИМОВСК ул. Ленина, д.39	+7 (920) 764-15-91	11:00-22:00
КИРеевск		
ул. Горняков, д.26Б	+7 (952) 185-21-23	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Ленина, д.22Б	+7 (920) 756-64-49	пн-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
ул. Чехова, д.7	+7 (953) 199-58-48	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ЛЕНИНСКИЙ ул. Ленина, д.4, корп.2	+7 (953) 186-99-70	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ЛИПКИ ул. Гоголя, д.1В	+7 (930) 790-31-26	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
НОВОМОСКОВСК		
ул. Генерала Белова, д.15Б	+7 (920) 767-02-49	пн-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
Трудовой проезд, д.2Б	+7 (920) 747-80-91	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
РАССВЕТ п. Рассвет, д.36	+7 (952) 017-21-41	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
УЗЛОВАЯ:		
ул. Беклемищева, д.34А, стр.2	+7 (920) 756-82-67	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Мира, д.9А	+7 (953) 185-00-98	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ШАТСК ул. Ленина, д. 12а	+7 (950) 926-30-92	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ЩЕКИНО:		
ул. Советская, д.12Г	+7 (920) 756-76-02	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Спортивная, д.1Б	+7 (920) 742-78-48	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Юбилейная, д.18Б	+7 (950) 916-51-47	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ЯСНОГОРСК ул. Советская, д.6А	+7 (920) 756-81-90	пн-сб 10:00-23:00 вс 10:00-22:00
ПОДОЛЬСК:		
ул. Б.Серпуховская, д.14	+7 (952) 018-30-09	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Ленинградская, д.10/8	+7 (920) 747-78-34	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Ватутина, д.81	+7 (950) 922-17-67	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
ул. Академика Доллежала, д. 3, стр. 2	+7 (950) 911-08-66	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
СЕРПУХОВ ул. Ворошилова, д.140	+7 (953) 956-42-27	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00

