

ЖУРНАЛ
ВЫПУСК №9
ВЕСНА 2026

ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР



МЫ В СЕТИ:



18+

ОЖИВИ
ОБЛОЖКУ



С МОБИЛЬНЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР

бонусная карта всегда под рукой в твоём телефоне!



ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ:

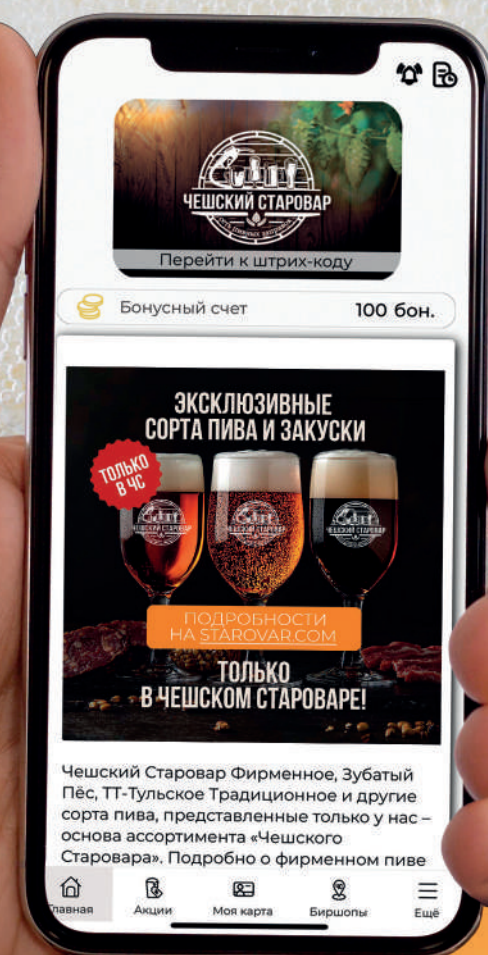
- | | |
|--|---|
| 2 ФИРМЕННЫЕ СИДРЫ ЧС: ЧИСТЫЙ ВКУС ЯБЛОКА В КАЖДОМ ГЛОТКЕ | 14 ВИКТОРИНА: ПРОВЕРЬ ЗНАНИЯ И ВЫИГРАЙ ПРИЗЫ ОТ ЧС |
| 3 БОЛЬШЕ КРАФТА: ГДЕ В ЧС НАЙТИ КРАФТОВОЕ ПИВО И СИДРЫ | 16 НАШИ ПАРТНЁРЫ: КРОПОТКИНСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД |
| 4 НОВИНКА: ПРЕМИУМ-ПРИПРАВЫ ЧС | 20 ОБЗОР СОРТОВ «КРОП-ПИВА» В ЧС |
| 5 ВМЕСТО ШАМПАНСКОГО: СИДР НА ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ | 24 НАШИ ПАРТНЁРЫ: РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ «КАНОН» |
| 6 НОВИНКА: ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСЫ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ОТ ЧС | 26 НАШИ ПАРТНЁРЫ: ТУЛЬСКАЯ НАЛИВОЧНАЯ «ЯГОДКА» |
| 8 КУЛИНАРНАЯ КНИГА «ЧЕШСКОГО СТАРОВАРА»: ГОТОВИМ С ПИВОМ И СИДРОМ | 28 ВОПРОС-ОТВЕТ: ИНТЕРВЬЮ С СОТРУДНИКОМ ЧС |
| 10 ФИНАЛ АКЦИИ «ГОД ПОДАРКОВ-2025»: ПОЗДРАВЛЯЕМ ПОБЕДИТЕЛЕЙ | 29 Я КАЛЕНДАРЬ ПЕРЕВЕРНУ: ЛИСТАЕМ ФИРМЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ ЧС |
| 12 «ГОД ПОДАРКОВ-2026»: ГЛАВНЫЙ ПРИЗ – ПУТЁВКА В ТАЙЛАНД | 30 ФОТОРЕПОРТАЖИ ИЗ БИРШОПОВ ЧС |
| 13 ГЖАНЕЦ: СОГРЕВАЮЩИЙ ГЛИНТВЕЙН НА ПИВЕ В ЧС | 36 АДРЕСА И КОНТАКТЫ БИРШОПОВ СЕТИ ЧС |

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ФИРМЕННЫЕ СИДРЫ ЧС:

Сидр «Чешский Старовар»
Я с утра облидовал!
И любил до вечера,
Любить ведь больше нечего!

ЧИСТЫЙ ВКУС ЯБЛОКА В КАЖДОМ ГЛОТКЕ

В партнёрстве с сидрерией Bullevie Cidre из Санкт-Петербурга мы впервые выпустили собственный сидр – 100% натуральный продукт из яблочного сока прямого отжима без воды, сахара и искусственных добавок. Для его производства использованы яблоки автохтонных (местных) сортов, выращенные в садах сидрерии в Ленинградской области. Качественное сырье в сочетании с авторской технологией и мастерством сидроделов позволяют сидрерии Bullevie создавать уникальные сидры – элегантные, сбалансированные, утонченно фруктовые. Оцените и вы их потрясающий вкус, попробовав сидры «Чешский Старовар»!

Сидр «Чешский Старовар» обладает необыкновенно сильным и насыщенным фруктовым ароматом, глубоким янтарным цветом, умеренной и приятно освежающей кислинкой. Идеальный компаньон к закускам и основным блюдам. Прекрасно сочетается с мясными нарезками, сырами, стейками, свиными рёбрами, блюдами из птицы и азиатской кухни.

● **EXTRA DRY**
«ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Традиционный, газированный, сухой.

● **SEMI DRY**
«ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Традиционный, газированный, полусухой, пастеризованный.

● **SEMI SWEET**
«ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Традиционный, газированный, полусладкий, пастеризованный.

▷ Алк. 5,5%,
▷ сахар 2г/гм3,
▷ объём 0,45л.

▷ Алк. 5,5%,
▷ сахар 18г/гм3,
▷ объём 0,45л.

▷ Алк. 5,5%,
▷ сахар 40г/гм3,
▷ объём 0,45л.

БОЛЬШЕ КРАФТА – ИНТЕРЕСНОГО И РАЗНОГО!

ГДЕ В ЧС НАЙТИ КРАФТОВОЕ ПИВО И СИДРЫ?

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



За последнее десятилетие российские пивовары преуспели и не отстают от европейских коллег в работе с хмелем, выдержкой, кислыми сортами и экспериментальными добавками. То же можно сказать и о сидре. Российское крафтовое пиво и сидры регулярно получают признание за пределами России. Тем интереснее знакомить вас не только с гигантами пивоваренной отрасли, но и с продуктом небольших производителей, который часто отличает дерзкая, необычная рецептура – от плотных имперских стаутов до ярких фруктовых сауэров.

Представлены сорта от Zagovor Brewery, Brewlok, Alaska Brewery, Bumble.Beer, 4Brewers, LaBEErInt Brewery, Brewmen и других российских производителей пива и сидра. Ассортимент будет меняться, следите за новинками!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НОВИНКА: ПРЕМИУМ-ПРИПРАВЫ «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Веками пиво было частью застолий, праздников и повседневных встреч за накрытым столом. Не средством для опьянения, а напитком, который объединяет: им можно не спеша наслаждаться за трапезой, общаясь с друзьями. «Чешский Старовар» чтит традиции! Помимо пенного мы создаём для вас всё, что нужно для тёплых встреч: мясные закуски, снеки, красивые бокалы, а теперь ещё и приправы. Готовьте в удовольствие и собирайте друзей.

*В приправе мяско обваляй
И сразу жарить начинай!
Пусть мясо аромат её впитает
И на зубках потом пусть нежно тает!*



*Эта смесь приправ для рыбы
Придаёт ей пряный вкус!
Наловил рысалою ты бы,
На жарёху перекус!*

СМЕСЬ ПРИПРАВ ДЛЯ ГРИЛЯ И ШАШЛЫКА:

Сочетание паприки, красного и чёрного перца, розмарина и майорана добавит вкусу блюд глубину, лёгкую остроту, ароматную древесную и цветочную ноты. Идеально подойдет для свинины, говядины, курицы, а также для жирной рыбы, овощей на гриле, картофеля, сырных соусов.

Примеры блюд, чтобы добавить приправы: ребрышки в тёмном эле, пивные крылышки баффало, тушёная говядина в портере, пивной сыр бри с клюквой – рецепты найдёте в фирменной кулинарной книге ЧС.

СМЕСЬ ПРИПРАВ ДЛЯ РЫБЫ:

В составе пастернак, паприка, пажитник, кориандр, черный перец, горчичное семя, куркума, цедра лимона, морковь, укроп и петрушка. Универсальный состав, который придаст блюдам насыщенный, слегка землистый, пряный вкус с цитрусовой нотой. Такая смесь приправ подходит не только к рыбе. Общий совет по использованию:

- Для маринадов: смешайте приправу с растительным маслом, пивом или сидром и чесноком.
- Для обжаривания/запекания: натрите продукт смесью с солью и дайте постоять 20-30 минут.
- В соусы и супы: добавляйте в начале приготовления (например, при пассеровке овощей) или в конце для сохранения свежего аромата трав.

Примеры блюд, чтобы добавить приправы: креветки в хрустящем пивном кляре, запеченные мидии в пивном соусе, пикша в кляре на пиве – рецепты найдёте в фирменной кулинарной книге ЧС.

О КУЛИНАРНОЙ КНИГЕ ЧС ЧИТАЙТЕ НА СТР. 8.

ВМЕСТО ШАМПАНСКОГО: СИДР НА ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Пара новинок этой весны в ЧС – крафтовые сидры Bullevie из Санкт-Петербурга, которые станут изысканной альтернативой игристому, и вот почему:

- бутылка сидра классического «праздничного» объема 0,75л отлично подходит для торжества или подарка
- сидр играет в бокале не хуже игристого вина, создавая атмосферу праздника!
- сидр легче по алкоголю, чем игристое вино, и не перебивает вкус закусок
- и, наконец, вкус – натуральный крафтовый сидр создают из яблочного сока первого отжима, без воды и сахара. Он передаёт все грани вкуса яблока: от свежей кислинки и лёгкой сладости до танинной глубины.

*Нее... Шампанского не надо,
Надоело сильно!
Мне бы сидр, тот что рядом!
Вкусно! Модно! Стильно!*

БЮЛЬВИ 1883 CIDER РОЗОВЫЙ

Традиционный, полусухой, газированный, нефilterованный осветлённый.

- ▷ Алк. 5,5%,
- ▷ сахар 20г/гм3,
- ▷ объём 0,75л



Неповторимый розовый цвет сидру дарят входящие в купаж плоды яблони Недзвецкого. Сидр обладает элегантным вкусом, отличается тонкой игрой пузырьков в бокале. Превосходный аперитив. Прекрасно сочетается с легкими закусками, птицей, телятиной, свининой, фруктами, сырами и десертами.

БЮЛЬВИ 1883 CIDER СУХОЙ

Традиционный, сухой, газированный, нефilterованный осветлённый, непастеризованный.

- ▷ Алк. 5,5%,
- ▷ сахар 2 г/гм3,
- ▷ объём 0,75л



Сидр обладает необыкновенно сильным и насыщенным фруктовым ароматом, умеренной сбалансированной сладостью и приятной освежающей кислинкой. Идеальный компаньон к закускам и основным блюдам. Прекрасно сочетается с мясными нарезками, сырами, стейками, свиными ребрами, блюдами из птицы и блюдами азиатской кухни.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Теперь в линейке собственной фирменной продукции ЧС появились колбасы и сосиски – из отборной свинины, говядины и птицы, с добавлением специй высокого качества и в натуральной оболочке. Однажды оказавшись на вашем столе, они точно полюбятся всей семье!

Теперь в линейке собственной фирменной продукции ЧС появились колбасы и сосиски – из отборной свинины, говядины и птицы, с добавлением специй высокого качества и в натуральной оболочке. Однажды оказавшись на вашем столе, они точно полюбятся всей семье!

Опираясь на собственные высокие требования к вкусу и качеству мясной продукции, мы выбрали в партнёры мясокомбинат «Парамонов» – семейное предприятие из Суворова района Тульской области, которое более 30 лет создаёт качественный продукт, оттачивая рецептуры, сохраняя традиции и используя мясо только надёжных поставщиков.



КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЁНЫЕ ПОЛУСУХИЕ «ПИКНИК»

В составе свинина, шпик, ароматные специи: мускатный орех, кориандр, базилик, перец. Свинина придаёт колбаскам сочность, а специи добавляют вкусу пикантную ноту. Название говорит само за себя – берите на пикник на природу, в компанию к любимому пиву.



КОЛБАСКИ «ПРЯНЫЕ С СЫРОМ» ПОЛУКОПЧЁНЫЕ

Сочетание свежего рубленого мяса, сыров твёрдых пород и специй. Нежный сливочный вкус и пряный, копчёный аромат. В составе свинина, говядина, шпик и сыр. Можно есть и в холодном, и в горячем виде. Гармонично сочетаются с овощными гарнирами, подходят для горячих бутербродов и пиццы. Рекомендуем дополнить бокалом пилзнера или янтарного лагера.



**КОЛБАСА «КРАКОВСКАЯ»
ПОЛУКОПЧЁНАЯ**

Вкус той самой «Краковской» колбасы из детства – насыщенный и копчёный, с чесноком, щедро дополненный яркими специями. В составе свинина, говядина и грудинка. Текстура нежная, но плотная. Отлично сочетается с классическим светлым лагером, который балансирует жирность закуски и подчёркивает её копчёность.



**СОСИСКИ СЛИВОЧНЫЕ
«ОРИГИНАЛЬНЫЕ»**

Без преувеличения любимое лакомство детей и взрослых! В составе куриное мясо, а также куриные яйца, специи и молоко, которое делает текстуру сосисок невероятно нежной. Идеальное сочетание на тарелке – сливочные сосиски, картофельное пюре и зелёный горошек.



КОЛБАСКИ «КНУТ» ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ

В составе свинина, мясо птицы, говядина и шпик. Свежая свинина придаёт колбаскам нежность и сочность, шпик и специи делают их вкус богатым и пикантным. Универсальная закуска к насыщенному лагеру, чешскому тёмному или классическому IPA. Для придания легкого аромата копчёностей колбаски можно добавить в самые разные блюда, например, в солянку или салат.



СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Их нежный мясной вкус не спутать ни с чем другим! В составе свинина, говядина, куриные яйца, коровье молоко и особый букет специй. Можно есть и в холодном, и в горячем виде. Гармонируют с любым гарниром, станут вкусным дополнением к начинке домашней пиццы. И непременно стоит попробовать сочетание в немецких традициях: горячие сосиски, сладкая горчица и пшеничное пиво.

Скоро ассортимент собственной мясной продукции в ЧС станет ещё больше – следите за новинками в витринах!

ГОТОВИМ С ПИВОМ И СИДРОМ: КУЛИНАРНАЯ КНИГА «ЧЕШСКОГО СТАРОВАРА»

Презентуем первую книгу рецептов от ЧС и приглашаем вас пойти дальше в своём увлечении пивом: освоить приготовление блюд, в которых пенное – главный ингредиент. Опробуйте наши рецепты и убедитесь, что пиво и сидр могут стать основой для всего: от воздушной выпечки и нежнейших соусов до изысканных десертов и горячих блюд с глубоким, сложным вкусом.

«Я обожаю экспериментировать на кухне, – делится автор сборника и сотрудница ЧС Анна Бунина, – работая над книгой, я проверила на практике большинство рецептов от быстрых закусок до многослойных десертов. Особенно горжусь авторскими рецептами с применением пива и разделами книги, посвящёнными сидру. Всем читателям желаю вдохновения на кухне!»

ПОЧЕМУ КНИГА РЕЦЕПТОВ БУДЕТ ПОЛЕЗНА КАЖДОЙ ХОЗЯЙКЕ?

- На её страницах микс лучших пивных традиций со всего мира, без привязки к конкретной кухне: самое вкусное от английского паб-фуда до американских крылышек баффало.
- В рецептах используются обычные продукты, которые легко найти в супермаркете.
- Есть рецепты с разным уровнем сложности: от «на скорую руку» до изысканных.
- Книга построена как полноценное меню от закусок до десертов.
- Это не просто сборник инструкций, а ключ к пониманию пива как ингредиента блюда. Разобравшись, как вкус пенного взаимодействует с продуктами, вы начнёте импровизировать на кухне.

Для знакомства с философией кулинарной книги, предлагаем освоить рецепт пивного сырного супа в хлебной буханке. Это идеальный баланс комфортной еды и эффектной подачи. Густой, сытный, с дымными нотами бекона, насыщенным вкусом эля и кремовой текстурой расплавленного сыра. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 буханка ржаного хлеба (для подачи)
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 луковица, мелко порезать
- 1 морковь, мелко порезать
- 2 стебля сельдерея, мелко порезать
- 3 ст. л. муки
- 500 мл светлого эля или пшеничного пива
- 500 мл куриного бульона
- 200 г копченого бекона, обжаренного и покрошенного
- 300 г тертого сыра Чеддер
- 100 г сливочного сыра
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- Соль, перец, паприка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Аккуратно выньте мякиш из буханки хлеба, оставив стенки толщиной 1,5-2 см. Саму буханку поставьте в духовку на 10 минут при 180°C, чтобы подсушить.
2. В кастрюле растопите масло, обжарьте лук, морковь и сельдерей до мягкости.
3. Добавьте муку, готовьте 1-2 минуты, помешивая.
4. Тонкой струйкой влейте пиво и бульон, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Доведите до кипения.
5. Уменьшите огонь, варите 10-15 минут, пока суп не загустеет, а овощи не станут мягкими.
6. Добавьте сыр Чеддер, сливочный сыр и горчицу. Мешайте, пока сыры не расплавятся.
7. Приправьте солью, перцем и паприкой. Вмешайте 2/3 бекона.
8. Разлейте суп в подготовленную хлебную буханку. Подавайте сразу, посыпав оставшимся беконом.

Кстати! «Чешский Старовар» производит фирменные премиальные смеси приправ для рыбы и мяса – с ними процесс готовки проще, а блюда вкуснее. О составе приправ читайте на стр. 4, а рекомендации по применению найдёте на страницах кулинарной книги.

ПИВНОЙ СЫРНЫЙ СУП В ХЛЕБНОЙ БУХАНКЕ

Густой, сытный и эффектный.
Идеален для холодного вечера.
Подается с тем же элем, что и внутри.



1 час



несложно



кастрюля



ФИНАЛ АКЦИИ «ГОД ПОДАРКОВ»-2025: ПОЗДРАВЛЯЕМ ПОБЕДИТЕЛЕЙ!



Счастливые номера вытянул из лототрона ведущий Евгений Ребров.

15 января состоялся грандиозный финал ежегодной акции Чешского Старовара «ГОД ПОДАРКОВ». В течение всего 2025 года ЧС дарил призы участникам розыгрышей, викторин, конкурсов и лотерей – были подарены десятки литров вкусного пива и фирменной продукции компании, разыграны билеты на фестиваль «Дикая Мята» и путевка в Санкт-Петербург. Но самым ожидаемым событием, конечно, стал финальный розыгрыш среди всех победителей акций 2025 года – шесть ценных суперпризов нашли своих обладателей. Давайте вместе за них порадуемся!



АННА ИЗ ТУЛЫ
Приз -
путёвка в Египет на двоих
с проживанием в отеле 5 звёзд

Поездку к теплому морю выиграла Анна, постоянная покупательница в ЧС на ул. Перекопской. Анна поделилась, что не так давно вернулась из отпуска – но отдых лишним не бывает, согласитесь. Главное, что загранпаспорт у нашей победительницы есть, и ничто не помешает отправиться в лето из тульских холодов. Классного путешествия!



АЛЕКСЕЙ ИЗ МОСКВЫ
Приз - Apple iPhone 16 Pro

Новеньким айфоном завершился «Год подарков» для частого гостя ЧС в Подольске Алексея. Наш победитель любит тёмное пиво с мясными чипсами и хоккей. Вручили Алексею приз, и в тот же день его любимый «Спартак» одержал победу на льду в Туле. С двойной удачей, получается?



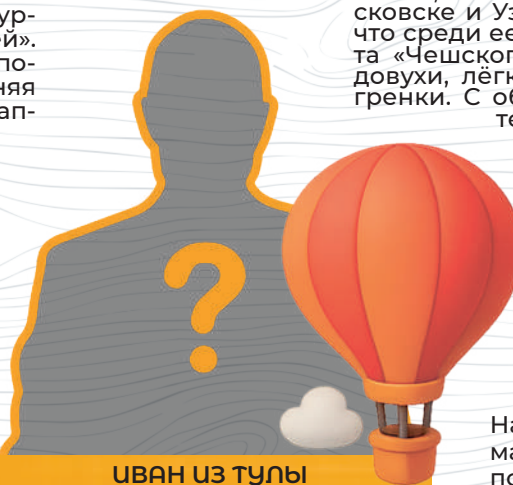
ВАДИМ ИЗ ТУЛЫ
Приз - игровая приставка Sony PlayStation 5

Знакомьтесь, Вадим – любит заглянуть к нам в «Чешский Старовар» на Металлургов за «Немецким» и тёмной «Баварией». Кстати, игровая приставка у нашего победителя уже есть, правда более ранняя версия, так что подарили Вадиму апгрейд любимого хобби.



ОЛЕСЯ ИЗ УЗЛОВОЙ
Приз - умная колонка Яндекс станция Duo Макс с AI-ассистентом Алисой и touch-экраном

Олеся, как частая гостья ЧС в Новомосковске и Узловой, поделилась с нами, что среди ее фаворитов из ассортимента «Чешского Старовара» - сидры, медовухи, лёгкое светлое пиво «СССР» и гренки. С обретением новой классной техники для дома!



ИВАН ИЗ ТУЛЫ
Приз -
полёт на воздушном шаре

Наш победитель в долгой командировке, но обещаем, что подарок его дожждётся!



ЮРИЙ ИЗ ТУЛЫ
Приз - отдых в парке-сауне «Сабай» с фирменным пивом ЧС

Наш победитель – из Скуратова, где любит заглянуть в ЧС за «Чешским» или «Немецким». Баню Юрий уважает, так что подарок пришелся по душе – четыре часа отдыха в компании друзей в одном из лучших банных комплексов Тулы с бассейном, жаркой парной, ледяной купелью и вкусным пивом. Ну сказка же, согласитесь.

Друзья, рады сообщить, что стартует акция «ГОД ПОДАРКОВ»-2026! Переверните страницу и узнаете о новых грандиозных призах. И главное – будьте в курсе наших новостей, чтобы не упустить свой шанс!



Мы в сети

«ГОД ПОДАРКОВ-2026»:

Внимание! Первый в этом году розыгрыш призов уже стартовал: подробности на стр. 14

Стартует новый марафон щедрых подарков от «Чешского Старовара»: весь нынешний год участвуйте в акциях ЧС и, возможно, именно вам улыбнётся удача в розыгрыше суперпризов в январе 2027 года:

ГЛАВНЫЙ ПРИЗ —ПУТЁВКА В ТАЙЛАНД!



Путёвка
на двоих в Тайланд



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 сообщество ЧС в «ВКонтакте» и телеграм-канал ЧС, следите за новостями в журнале и на сайте компании, участвуйте в ежемесячных розыгрышах призов. Среди победителей ежемесячных акций нынешнего года в январе будущего года случайным образом разыграем суперпризы.



Мы в сети

ГЖАНЕЦ: СОГРЕВАЮЩИЙ ГЛИНТВЕЙН НА ПИВЕ

Готовим в «Чешском Староваре» горячий ароматный гжанец – глнтвейн на светлом пиве с клюквой, апельсином и богатым букетом специй, в котором корица, душистый перец, бадьян и гвоздика. Забирайте в стаканчике с собой!

Гжанец или по-польски «grzaniec» – народный «ярмарочный» напиток родом из Польши, популярный в зимней кухне стран Восточной Европы.

Он теперь не иностранец,
Он глнтвейн, а проще – гжанец!
Пиво, клюква, апельсин!
Он пока такой один!

Адреса ЧС, где готовим гжанец:

ТУЛА

ул. Вильямса, д. 1А
ул. Восточная, д. 9А, мкр. Левобережный
п. Косая Гора, ул. Пушкина, д. 6
ул. Кутузова, д. 15
пр-т Ленина, д. 129А
ул. Металлургов, д. 86Б
ул. Московская, д. 34
п. Петровский, ул. И. Бунина, д. 3,
ул. Пузакова, д. 19А
ул. Пузакова, д. 72А
ул. Самоварная, д. 1, мкр. Баташи
ул. Седова, д. 7
ул. Фрунзе, д. 1Г

АЛЕКСИН ул. Баумана, д. 7А

ВЕНЁВ мкр. Южный, д. 20, пом. 1

КИРеевск ул. Ленина, д. 22Б

НОВОМОСКОВСК Трудовой проезд, д. 2Б

УЗЛОВАЯ ул. Мира, д. 9А

ЩЕКИНО ул. Юбилейная, д. 18Б

ПОДОЛЬСК ул. Б. Серпуховская, д. 14

СЕРПУХОВ ул. Ворошилова, д. 140



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВИКТОРИНА!

ПРОВЕРЬ СВОИ ЗНАНИЯ О ПИВЕ И СИДРЕ

И ВЫИГРАЙ ФИРМЕННЫЕ ПРИЗЫ

Немного эрудиции в вопросах пива и сидра, плюс знание ассортимента «Чешского Старовара», и правильные ответы у вас в кармане. Среди тех, кто верно ответит на все вопросы, разыграем 10 фирменных призов от ЧС. Удачи!

1 Кропоткинский пивзавод выпускает под маркой «Чешский Старовар» три сорта пива: «Чешский лагер», «Немецкий пилснер» и ...?

- А. «Ирландский эль»
- Б. «Баварский вайсбир»
- В. «Венский лагер»
- Г. «Английский стаут»

2 Что отличает вайсбир от большинства других стилей пива?

- А. Гвоздично-банановые ноты во вкусе
- Б. Добавление мёда при брожении
- В. Обязательная выдержка в дубовых бочках
- Г. Копчёный ячменный солод как основа рецепта

3 Какой из фактов о Ханинской пивоварне не соответствует действительности?

- А. Ханинская пивоварня работает с 2011 года
- Б. «Зубатый Пёс WeizAPA» Ханинской пивоварни участвовал в первом пивном фестивале российских крафтовых пивоварен «Big Craft Day»
- В. Пиво Ханинской пивоварни представлено только в сети «Чешский Старовар»
- Г. Ханинская пивоварня варит только лагеры

4 В партнерстве с каким мясокомбинатом мы наладили выпуск собственной мясной продукции премиального качества под маркой «Чешский Старовар»?

- А. Останкинский мясоперерабатывающий комбинат
- Б. «Парамонов» из Тульской области
- В. «Стародворские колбасы» из Владимирской области
- Г. Тульский мясокомбинат

5 Бутылка «магнум» используется для особых случаев. Какой объём сидра в такой бутылке?

- А. 0,75 л
- Б. 1 л
- В. 1,5 л
- Г. 3 л

6 В «Чешском Староваре» представлены сидры «Бюльви 1883» - чему посвящена дата в их названии?

- А. Году основания сидрерии Bullevie
- Б. Году начала культивации яблоневых садов, где компания собирает сырье
- В. Году проведения Первого международного конкурса сидра
- Г. Году открытия сорта яблок «Бюльви»

7 Родина хмеля Citra это:

- А. Чехия
- Б. Великобритания
- В. США
- Г. Россия

8 Как называется старинный бельгийский стиль пива спонтанного брожения, который традиционно производили в регионе вокруг Брюсселя и выдерживали в деревянных бочках?

- А. Трипель
- Б. Бок
- В. Портер
- Г. Ламбик

9 Почему для производства крафтовых сидров не подходят столовые яблоки из супермаркета?

- А. В них мало танинов, придающих сидру терпкость и глубину вкуса
- Б. У них слишком плотная кожура для получения достаточного выхода сока
- В. Они запрещены к использованию в алкогольном производстве международными стандартами
- Г. У них слишком выраженный аромат, перебивающий естественный вкус напитка

10 По какому из адресов ЧС можно увидеть эту работу художника?

- А. Узловая, ул. Мира, д. 9А
- Б. Тула, ул. Пузакова, д. 19А
- В. Тула, ул. Седова, д. 7
- Г. Шатск, ул. Ленина, д. 12А



оживи
картину

ОТПРАВИТЬ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ:



Ответы принимаются в срок до 25.04.2026г. Правильные ответы будут опубликованы 30.04.2026г. на starovar.com и в сообществе ЧС в «ВКонтакте» вместе с итогами розыгрыша призов среди всех, кто ответил правильно на вопросы викторины.

НАШИ ПАРТНЁРЫ: КРОПОТКИНСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



Как гласит слоган пивзавода из города Крототкин Краснодарского края, «сварено на Кубани, сварено с душой»! В сети «Чешский Старовар» представлены более десятка сортов знаменитого «Кроп-пива» с юга России – напитков с характером и настроением, у каждого из которых уже давно есть свои верные почитатели.



Новый виток в жизни завода начался в 2005 году, когда под управлением нового владельца Михаила Хоменкова совместно с датской компанией «Хольврик» началось строительство производства с использованием современного европейского оборудования. В последующие десятилетия завод наращивал мощности, совершенствуя процесс производства пива на каждом этапе: установлены новые ЦКТ (цилиндро-конические танки) с мощной системой охлаждения, построен новый варочный цех и новый фильтрационный цех.



История Крототкинского завода началась в 1908 году. Тогда он носил название «Восточная Бавария». За годы XX века предприятие пережило многое – остановку и восстановление после Великой Отечественной войны, небывалый подъём и рост производства в 70-80-е, кризис и смену собственников в 90-е.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Сегодня Кропоткинский пивзавод знают как бренд с давними традициями, производящий живое натуральное пиво без искусственных консервантов. Основу ассортимента составляют лёгкие и питкие светлые лагеры, сваренные в соответствии с ГОСТ советских времён на высококачественном сырье немецких, бельгийских и чешских производителей.



В 2014 году на Кропоткинском пивзаводе построена самая современная на юге России лаборатория, осуществляющая полный цикл контроля сырья, материалов и продукции завода.

С 2019 года предприятие расширяет ассортимент и в очередной раз увеличивает мощности, устанавливая новые современные цилиндрико-конические танки.



Среди флагманов «Кроп-пива» на протяжении многих лет держатся сорта «СССР», «Шумерское» и «Немецкое». Все они представлены в сети ЧС и пользуются большой популярностью у покупателей. С недавних пор специально для сети ЧС «Кроп-пиво» выпускает один из своих лучших сортов с этикеткой в эксклюзивном дизайне.

НЕМЕЦКИЙ ПИЛСНЕР «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Чистый хмелевой аромат с нотами цветов и свежей травы, умеренно выраженные солодовые оттенки, чистота и свежесть ощущаются сразу же. Лёгкий и освежающий вкус с приятным сухим послевкусием, балансирует горечь и сладость, мягкость и умеренная плотность делают напиток лёгким для питья. Средне-крепкая карбонизация создаёт приятное ощущение пузырьков на языке, поддерживая свежесть напиться. Стиль Международный светлый лагер.

Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

- ▷ АЛК. 4,5%,
- ▷ ЭНС 12%,
- ▷ объём 0,5л

ЧЕШСКИЙ ЛАГЕР «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Лёгкий солодовый аромат с нотами зерновых культур. Тонкая, деликатная хмелевая нота, придающая свежесть и лёгкую травянистость. Сбалансированный вкус, гармонично сочетающий мягкость солода и умеренную хмелевую горечь. Свежее, слегка горьковатое послевкусие с приятным оттенком хмеля. Среднее тело, лёгкое ощущение во рту благодаря умеренному содержанию алкоголя и низкой плотности. Стиль Чешский светлый премиум-лагер.

Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

- ▷ АЛК. 4,5%,
- ▷ ЭНС 12%,
- ▷ объём 0,5л

АНГЛИЙСКИЙ СТАУТ «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

Аромат выраженно кофейный с нотами шоколада и карамели, слегка ощущается дымность. Во вкусе преобладают горько-сладкие ноты кофе, какао и жареного солода. Тело плотное, шелковистое, алкоголь почти незаметен. Послевкусие длительное, приятное, оставляет ощущение сытости и комфорта. Стиль Ирландский стаут.

Тёмное, фильтрованное, пастеризованное.

- ▷ АЛК. 4,9%,
- ▷ ЭНС 15%,
- ▷ объём 0,5л

ЖИГУЛЁВСКОЕ

Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Светлое пиво, приготовленное по традиционному рецепту, популярному еще с советских времен. Стиль Международный светлый лагер.

- ▷ АЛК. 4,0%,
- ▷ ЭНС 11%,
- ▷ объём 0,5л

КЛАССИЧЕСКОЕ

Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Светлое пиво с изысканным тонким вкусом и приятным хмелевым ароматом. Для истинных ценителей классического пива. Стиль Международный светлый лагер.

- ▷ АЛК. 4,0%,
- ▷ ЭНС 11%,
- ▷ объём 0,5л

ЛЁГКОЕ

Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Светлый лагер с насыщенным вкусом и приятным, лёгким оттенком хмеля. Стиль Международный светлый лагер.

- ▷ АЛК. 3,6%,
- ▷ ЭНС 10%,
- ▷ объём 0,5л

НЕМЕЦКОЕ

Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Чистый мягкий вкус с изысканным ароматом. Стиль Международный светлый лагер.

- ▷ АЛК. 4,5%,
- ▷ ЭНС 12%,
- ▷ объём 0,5л

ШУМЕРСКОЕ



Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Уникальная рецептура. Светлое пиво из глубины веков. Чистый мягкий вкус с изысканным ароматом. Стиль Международный светлый лагер.

▷ АЛК. 4,5%,
▷ ЭНС 12%,
▷ объём 0,5л

СССР ФИЛЬТРОВАННОЕ



Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Светлое пиво с тонко выраженным хмелевым ароматом и приятным освежающим вкусом. Сварено по рецепту старой советской школы пивоваров. Стиль Международный светлый лагер.

▷ АЛК. 4,0%,
▷ ЭНС 11%,
▷ объём 0,5л

НЕМЕЦКОЕ



Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Лагер светло-золотистого цвета. Приготовлен из высококачественного солода с добавлением лучших ароматных сортов хмеля. Стиль Международный светлый лагер.

▷ АЛК. 4,5%,
▷ ЭНС 12%,

СССР



Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Пиво с тонко выраженным хмелевым ароматом и приятным освежающим вкусом. Сварено по рецепту старой школы советских пивоваров. Стиль Международный светлый лагер.

▷ АЛК. 4,0%,
▷ ЭНС 11%,

ЧЕШСКОЕ



Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Сварено по технологии, привезенной пивоваром из Праги, с использованием высококачественного чешского солода и хмеля. Пиво обладает солодовым вкусом с выраженной хмелевой горечью и ароматом. Стиль Чешский светлый премиум-лагер.

▷ АЛК. 4,5%,
▷ ЭНС 12%,
▷ объём 0,5л

БЕЛОЕ СОЛНЦЕ



Светлое, нефилтрованное осветлённое, напастеризованное.

Пиво с цитрусовым вкусом и ароматом, гастрономическая основа которого радует мягкостью и нежностью. Освежающее, с лёгким кисло-сладким вкусом и тонкими нотками хмеля, имеет туманно-золотистый цвет, завораживает своим богатым и красочным колоритом. Дополнительное холодное охмеление вносит вклад в цитрусовую часть аромата тонами грейпфрута. Стиль Витбир.

▷ АЛК. 4,5%,
▷ ЭНС 12%,
▷ объём 0,5л

ЧЕШСКОЕ



Светлое, фильтрованное, непастеризованное.

Сварено по технологии, привезенной пивоваром из Праги, с использованием высококачественного чешского солода и хмеля. Пиво обладает солодовым вкусом с выраженной хмелевой горечью и ароматом. Стиль Чешский светлый лагер.

▷ АЛК. 4,5%,
▷ ЭНС 12%

КРОП-ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ



Светлое, фильтрованное, пастеризованное.

Мягкое освежающее пиво с уникальным вкусом.

▷ АЛК. 0,5%,
▷ объём 0,5л

КАНОН

ресторан-пивоварня

ЛОКАЦИЯ:

Дом № 13 по улице Metallistov и внутренний двор – знакомое место, не так ли? «Чешский Старовар» не раз собирал здесь любителей пива и сидра. Грандиозные фестивали музыки и пенного, «Сидр&Рок-н-ролл», летние ярмарки, рок-концерты – всё проходило в этом пространстве с большой сценой, отстроенным звуком, атмосферой шумного бара вечером, а днём – уютного камерного дворика для отдыха. В новом сезоне место удивит новым событийным наполнением и обликом.

«Канон» предложит множество вариантов, чтобы комфортно разместиться: залы ресторана, где можно наблюдать за работой пивоварни, уличные веранды в два этажа, лаунж-пространство с мягкими пуфами, каминная комната, летний бар, гриль-столы под навесом – выбирайте место по душе.

«КАНОН» откроется этой весной.
Следите за новостями
в социальных сетях!

ЛЕТО ПО КАНОНУ:

ЖИВАЯ МУЗЫКА, КРАФТОВОЕ ПИВО, ГРИЛЬ

Ближе к лету в Туле откроет двери новый ресторан-пивоварня «КАНОН». Собственное крафтовое пиво, кухня с акцентом на мясные блюда, веранда на открытом воздухе и джаз на сцене тёплым летним вечером – идеальные составляющие отдыха, согласитесь. Всё будет по канону!

БАР И НАПИТКИ:

Здесь можно будет попробовать уникальный для Тулы местный продукт – пиво, сваренное на крафтовой мини-пивоварне, созданной по не имеющей аналогов в мире технологии «моновар». Представьте автоматизированный цикл варки с минимальным участием человека: пивоваренное оборудование собирается в единый варочный блок, выдавая готовое пенное. Заинтриговали? В барной карте помимо пива будут сидры, вина и крепкий алкоголь.

ЕДА:

Впечатляющий выбор мясных деликатесов – из собственной коптильни и с гриля, идеально сочетающийся с пивом местной пивоварни.

МУЗЫКА И РАЗВЛЕЧЕНИЯ:

Джаз, блюз, рок-н-ролл, рокабилли – в живом исполнении профессиональных команд с большой сцены, виниловые вечера с тёплым ламповым звучанием любимой музыки, диджей-сеты. Большие фестивали музыки с раннего лета до поздней осени. Театральные постановки на сцене и кинопоказы.



ХОТИТЕ УВИДЕТЬ, КАКИМ БУДЕТ РЕСТОРАН?
ПЕРЕХОДИТЕ ПО QR-КОДУ И ПОСМОТРИТЕ
ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ ДИЗАЙН ВНУТРИ И СНАРУЖИ!



НАШИ ПАРТНЁРЫ:

ТУЛЬСКИЕ НАЛИВКИ ЯГОДКА

В Туле открылась «Ягодка» — камерное пространство тульских наливок с историей. На главной пешеходной улице, среди купеческих фасадов и туристического шума, это место буд-то специально создано для паузы.

ИСТОРИЯ

В конце XIX века тульские и белёвские купцы варили ягодные наливки по семейным рецептам. Их везли на выставки, получали награды за вкус и качество исполнения. Наливки становились предметом гордости и показателем ремесла. «Ягодка» продолжает эту традицию сегодня.



МЕНЮ

В меню «Ягодки» — наливки и настойки собственного производства из локальных ягод и трав. Сейчас представлено шесть вкусов: вишня, брусника, красная смородина, малина, чёрная смородина, абрикос. В баре готовят глинтвейн: есть вариант «вишня на коньяке» и классический глинтвейн на красном вине. Также подают горячий кофе, в том числе самый тульский — с пряником.

ОСОБЫЕ ДЕТАЛИ

НАСТОЙКИ 27%	НАЛИВКИ 17%
50 мл 500 мл	100 мл 150 мл 250 мл 500 мл
Вишня	Вишня
Брусника	Брусника
Красная Смородина	Красная Смородина
Малина	Малина
Чёрная Смородина	Чёрная Смородина
Абрикос	Абрикос



Любую наливку или настойку здесь можно купить в бутылке с собой. Гостям точно запомнится этикетка, ведь на каждой из бутылок вручную указано точное количество ягод внутри. Не образно, а буквально: например, в вишнёвой настойке — целых 316 ягодок. Сразу понятно, из чего сделан напиток.



ИНТЕРЬЕР

Интерьер «Ягодки» вдохновлён купеческой культурой конца XIX — начала XX века. Это место не для шумных застолий, а для одного-двух напитков, спокойного разговора в уютном пространстве, где хочется задержаться.



Адрес «Ягодки» — улица Металлистов, дом 13 в историческом центре города.

Приглашаем заглянуть в «Ягодку» за вкусным локальным продуктом. Пробуйте и забирайте с собой уникальные местные наливки и настойки, которые станут отличным подарком и сувениром из Тулы.

ЛОКАЦИЯ



Гость рубрики – Анна, сотрудница «Чешского Старовара» в Туле. За четыре года в ЧС Аня проявила себя настоящим профессионалом и успела внести вклад в работу многих торговых точек сети – на Пузакова, Карпова и Литейной, в Молодежном и Петровском. Её труд отмечен множеством корпоративных наград как личных, так и в составе команды: за лучший новогодний декор, отличное знание продукта и выполнение плана, а также в номинациях «Самый опрятный магазин» и «Лучший новый магазин». Поговорили с Аней о работе и не только.

• Аня, как попали на работу в ЧС?

В какой-то момент впервые в жизни осталась без работы, и тогда решилась на кардинальные перемены – переехала из поселка Тёплое в Тулу ради того, чтобы устроиться в ЧС. Почему ЧС? Ходила в «Чешский Старовар» как клиент и давно задумывалась о том, чтобы попробовать себя в большой компании.

• Что в работе самое любимое и самое сложное?

Я продаю то, что люблю, и это классно. Сама с удовольствием пробую новое пиво и сидры и хорошо в них разбираюсь. Мне легко даётся находить общий язык с покупателями. Даже самые закрытые из них уже улыбаются мне в ответ, потому что день за днём я им радуюсь при встрече – ценю в работе такую отдачу от людей. Но человек я экспрессивный, местами вспыльчивый, работа с людьми учит меня контролировать эмоции – это, пожалуй, в работе сложное. И ещё

добавлю, что своего мужа я встретила в ЧС, так что работа стала для меня проводником в счастливую семейную жизнь.

• Как любите отдыхать?

Не пропускаю ни одного мероприятия «Чешского Старовара» – фестивали, концерты, ярмарки пива и сидра. Всегда классно в такой обстановке пообщаться с коллегами, которые уже стали друзьями, послушать музыку, потанцевать.

• О чём мечтаете?

Хочу доехать до Питера! Люблю пиво, поэтому хочу устроить себе тур по барам столицы российского крафта. Пусть мечта приземленная, но в остальном у меня всё есть: любимая семья и дом, а большего и не надо.



Если пиво, то.. хеллес
Если закуска, то.. куриные слайсы
Если отдых, то.. с семьёй

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 (4872) 288-388



На корпоративной конференции ЧС, декабрь 2023г.



На фестивале ЧС, сентябрь 2024г.



МАРТОВСКАЯ АПА



оживи картину



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



АПРЕЛЬСКИЙ ЭЛЬ



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			



МАЙСКИЙ ПИЛСНЕР



оживи картину



ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
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	31

Каждый год мы создаём особенный настенный календарь, посвящённый главному напитку «Чешского Старовара» – пиву. И нынешний год не стал исключением: перед вами весенние страницы нового календаря-2026. Из месяца в месяц с его страниц на вас будут томно смотреть изящные красавицы с бокалом пенного в руках: эльфийки, феи, ведьмы, супергероини и просто очаровательные девушки. А главная фишка календаря в том, что все его персонажи – живые. Достаточно навести камеру смартфона на специальный QR-код, и пивные феи с картинками «оживут»!

Кстати, календарь можно приобрести в бирюшках сети по предварительному заказу

КАЛЕНДАРЬ ПЕРЕВЕРНУ: ЛИСТАЕМ ФИРМЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ ЧС

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТУЛА, УЛ. ПУЗАКОВА, Д. 19А

В тульском Заречье вас ждёт один из флагманских биршопов сети, где помимо изобилия пива и закусок представлен большой выбор сидров, есть горячий пивной глинтвейн гжанец, живые раки. Есть что предложить не только взрослым, но и юным посетителям – для них работает большой «детский» отдел. Здесь встречают покупателей Катя, Оксана, Инна и Лена – обаятельные позитивные девушки, благодаря которым биршоп не раз получал корпоративные награды за стабильно результативную работу.



В биршопе представлены сидры и крупных российских производителей, и небольших крафтовых сидрерий. Десятки наименований, в том числе фирменные сидры «Чешский Старовар» (читайте о них на стр. 2)



Эффектная роспись профессиональным художником – давняя фирменная фишка интерьера ЧС. Любуйтесь сценой «пивного» родео на быке и «узорами» труб, котлов и чанов пивоварни, изображённой на стене.



Ул. Пузакова, 19А – один из адресов ЧС, где есть свежие раки. Закуску к пиву можете сварить дома сами или забирайте из биршопа уже готовых раков: наши девушки сварят их для вас по традиционному рецепту – с лавровым листом, укропом, душистым перцем и солью.



Гжанец (горячий глинтвейн на пиве) можно взять в стаканчике с собой – подробнее о напитке читайте на стр. 13

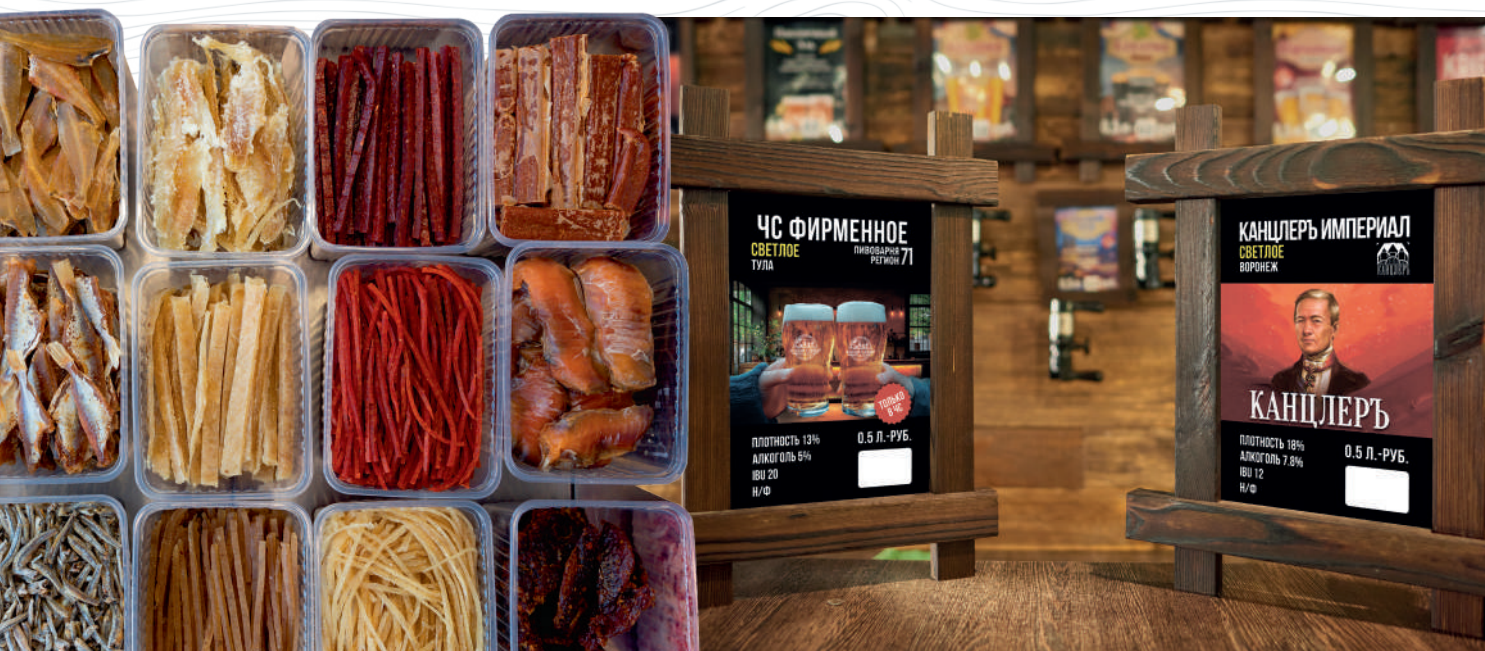


В «детском» отделе ЧС на ул. Пузакова, 19А вам приготовят горячий безалкогольный глинтвейн и ягодный пунш, предложат молочный коктейль как в детстве, попкорн, мягкое мороженое и другие сладости.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ШАТСК, УЛ. ЛЕНИНА, Д. 12А



Биршоп в Шатске – один из самых молодых в сети «Чешского Старовара». Открыл двери прошлым летом на самой оживлённой улице посёлка вблизи Дома культуры и уже стал точкой притяжения для любителей вкусно поесть и выпить пива. Стены биршопла украсила фантазия художника на ковбойскую тему – затерянный в пустыне Дикого Запада биртрак и ковбойши, готовые «заправить» пенным любого, кто страдает от жажды. Наши сотрудницы Вика и Роза заправят пивом ничуть не хуже, обращайтесь! Спросили у девчонок, какие напитки с закусками в топе у жителей Шатска:

- Часто спрашивают «Чешский Старовар Фирменное», «Канцлерь Империял», сидр «Чёрная Вишня», а из закусок предпочитают пикантные куриные слайсы и кальмара.



Здесь, в центре города, биршоп «Чешский Старовар» встречает покупателей уже на протяжении шести лет! Будете в гостях, непременно сделайте фото в интерьере: картина на стене перенесёт вас прямо в старинный погреб, полный деревянных бочек с пивом. Кстати, раньше только так, в холоде погребов и подвалов, удавалось сохранить свежесть пенного. Согласитесь, хорошо, что живём в эпоху холодильного оборудования, и далеки от подобных сложностей. Загляните в биршоп к Веронике и Лере, и в любое время года девушки нальют вам холодного свежайшего пива.



УЛ. СОЛОВОЦОВА, Д. 9

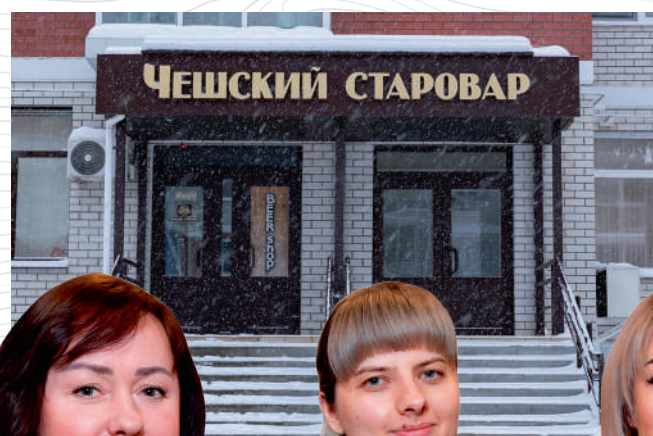
БОЛОХОВО

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

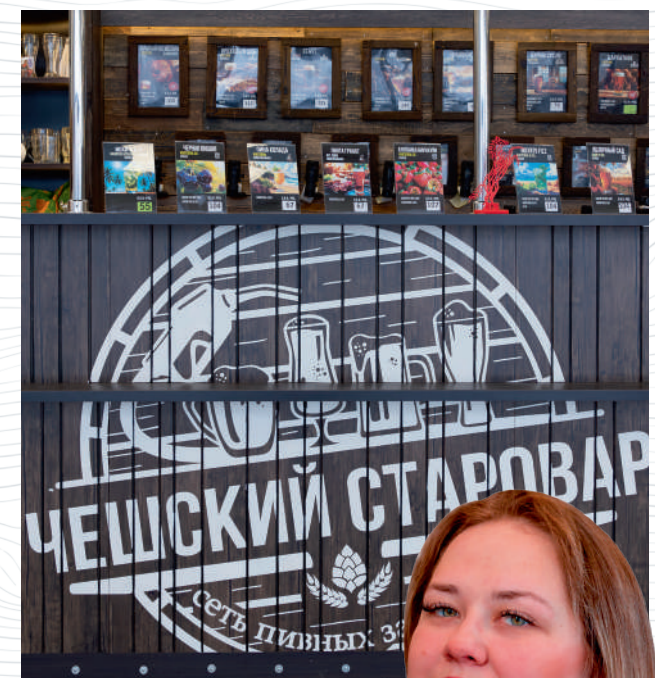
УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТУЛА, П. ПЕТРОВСКИЙ УЛИЦА И. БУНИНА, Д. 3

Если спросить у жителей Петровского, куда заглянуть за свежим пивом, вам почти наверняка ответят: «В ЧС на Бунина!». «Чешский Старовар» впервые открыл здесь двери 8 лет назад, и с тех пор неизменно пользуется популярностью и регулярно завоёвывает корпоративные награды. В биршопе вас приветливо встретят наши сотрудницы Юля, Ирина, Татьяна и Арина. И ещё одна «сотрудница», которая всегда на смене – красотка-ковбойша с бокалом пива. Она идеально вписалась в интерьер, всем своим видом приглашая сделать с ней совместное фото. Заглядывайте к девчонкам за атмосферными снимками, вкусным пивом и горячим пивным глинтвейном – гжанцем.



В поселке Михалково Привокзального района Тулы «Чешский Старовар» открылся не так давно – летом прошлого года, но уже успел стать одним из победителей корпоративного конкурса на лучшее новогоднее убранство. Биршоп принимает гостей в стильном фирменном оформлении, с художественной росписью на стенах. Сюжет – классика «Чешского Старовара»: лихой ковбой с кружкой наперевес спешит к пивной заправке за «топливом для души». Предлагаем последовать его примеру и поспешить к нам на Колхозную. Наливом пенного здесь заправляет обаятельная Полина.



ТУЛА
УЛ. КОЛХОЗНАЯ, Д. 47, СТР. 1

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



АДРЕСА И КОНТАКТЫ БИРШОПОВ СЕТИ «ЧЕШСКИЙ СТАРОВАР»

ТУЛА

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-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
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. Металлургов, д.47Д	+7 (920) 770-59-33	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Металлургов, 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
Паражютный 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 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
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-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
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-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
ул. Радбужская, д.3	+7 (920) 742-79-73	пн-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00

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

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-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
--	--------------------	---

ЗАОКСКИЙ ул. Поленова, д.37	+7 (920) 747-99-12	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
------------------------------------	--------------------	---

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-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00

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-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
-------------------------------	--------------------	---

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-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00

РАССВЕТ п. Рассвет, д.36	+7 (952) 017-21-41	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
---------------------------------	--------------------	---

УЗЛОВАЯ:

ул. Беклемищева, д.34А, стр.2	+7 (920) 756-82-67	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
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
---------------------------------	--------------------	---

ЩЁКИНО:

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-чт, вс 10:00-22:00 пт-сб 10:00-23:00
--------------------------------------	--------------------	---

ПОДОЛЬСК:

ул. Б.Серпуховская, д.14	+7 (952) 018-30-09	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Ленинградская, д.10/8	+7 (920) 747-78-34	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Ватутина, д.81	+7 (950) 922-17-67	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00
ул. Академика Доллежалея, д. 3, стр. 2	+7 (950) 911-08-66	пн-чт, вс 11:00-22:00 пт-сб 11:00-23:00

СЕРПУХОВ ул. Ворошилова, д.140	+7 (953) 956-42-27	пн-сб 11:00-23:00 вс 11:00-22:00
---------------------------------------	--------------------	----------------------------------

