

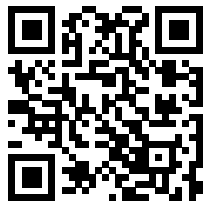


MAJSTOR ZA
PIVO

Download the App:



MAJSTOR ZA
PIVO



www.majstorzapivo.ba

SAD JE TAMAN VRIJEME

ZA

PRVO? HLADNO?
DRUGO? PETO?
DEVETO? VOLJENO.

PIVO



I KAFU.

I ZA DORUČAK .

I KOBAJE .

I BURGERE .



PIVO

Da je i u starom Egiptu pivo bilo voljeno piće svjedoče i zidne slike koje prikazuju ljude kako ga ispijaju. U ovoj zemlji piramida i faraona pivo su pila i djeca kao užinu, a prema starom običaju, ukoliko bi Egipćanin djevojci ponudio gutljaj piva, njeno prihvatanje značilo bi vjeridbu. Pivo se spominje i u jednom od najstarijih djela svjetske književnosti, „Epu o Gilgamešu“: „Jedi hljeb, Enkidu, to priliči životu. I pij pivo, kao što je običaj na Zemlji.“ Kasnije je pivo prenijeto u Evropu, gdje su germanska plemena (pretežno žene) pravila ovaj napitak, kako to potvrđuju amfore za pivo koje potiču iz 800. godine p.n.e. Tokom srednjeg vijeka pivo je opstalo zahvaljujući monasima koji su u manastirima pokušavali da poboljšaju njegov kvalitet. Bilo im je važno da naprave što hranljivije i jače pivo kako bi što lakše podnijeli oskudne dane posta. Pravilo je, naime, bilo: „Ono što je tečno, ne prekida post“. Jedno predanje kaže da su monasi preko Alpa poslali papi u Rim posebno pivo, kako bi ga uvjerali da može da se uzima tokom posta. Međutim, dok je stiglo pred vrhovnog sveštenika, pretvorilo se u kiselu čorbu. Papa je u toj sumnjivoj čorbi vidio, umjesto uživanja pokajanje i dao svoj blagoslov. Pivo je u to vrijeme proglašeno „hrišćanskim ljekovitim napitkom“, a posao manastirskih pivara doživio je procvat, što ih je činilo imućnim i poznatim širom svijeta.

Prve pivare

Nakon što su rimski legionari donijeli pivo u Evropu 55. godine p.n.e, njega su sve do početka srednjeg vijeka pravile žene. Pivo se tada smatralo hranom i pićem posebno korištenim na svetkovinama. Bavarski manastiri posebno su se isticali u visokom kvalitetu ove slavne „tečne hrane“, te je upravo u Bavarskoj, u gradu Frajzingu, i nastala prva pivara „Vajenš Stefan“, koja ga od 1040. godine do danas proizvodi. Tek u XIII vijeku počela je njegova komercijalna proizvodnja i u drugim zemljama. Da je Njemačka bila jedan od najvećih proizvođača piva, govori i podatak da je samo u Hamburgu u XVI vijeku postojalo 600 pivara.

Od kada postoje čaše i krigle

Staklene čaše postojale su još u starom Egiptu, Mesopotamiji i Siriji, a zahvaljujući Rimljanima proizvodnja je krenula i u Evropi. Oni su koristili staklene čaše za vino, ali nije poznato od kada su u upotrebi one za pivo. Preteče krigli bili su bokali od kalaja, porcelana i srebra. Današnje staklene krigle vrlo su omiljene, jer su napravljene od debelog stakla, te tako održavaju pravu temperaturu ovog pića. Odabrali pravu čašu znači i puno uživanje u pivu, iako na to mnogi ne obraćaju pažnju. No, u svijetu je uobičajeno da svako pivo ima svoju čašu, a one se, prema vrstama, potpuno razlikuju.

Priča o ovom pjenušavom piću počinje prije 6000 godina kada je jedan pekar iz oblasti oko Eufrata i Tigra nehotice ostavio tijesto predugo na suncu. Proces varenja je počeo, a ishod je bila ljepljiva, tečna masa s opijajućim dejstvom, preteča današnjeg piva.

Čaša za „Pilsner“, recimo, uža je pri vrhu kako bi se bolje osjetila aroma i sa stalkom, kako ne bismo grijali čašu držeći je po sredini cijelom šakom. Svjetlo pivo na Oktoberfestu u Minhenu služi se u velikoj bavarskoj krigli, takozvanoj „mas“ krigli. Napravljena je od keramike, teška oko kilogram i u nju staje nešto više od litar piva.

Čaše za pšenično pivo su visoke i šire pri vrhu, pa ta vrsta piva mora sporo da se sipa zbog velikog udjela ugljen-dioksida. Za tamna piva pogodna je čaša u obliku pehara, jer takav oblik čuva ugljen-dioksid i podstiče da se pivo uzima u malom broju gutljaja. Postoje i neobične čaše, poput onih u obliku čizme, nastale nakon obećanja jednog pruskog generala da će, ukoliko vojnici ispune zadatak, popiti pivo iz sopstvene čizme. Zadato obećanje nije ispunio, ali je naredio da se izradi čaša u obliku čizme, u koju može da stane i dva litra piva.

Od čega se pravi

Proizvodnja piva je složen postupak. Poznato je da osnovu svakog piva čine žitarice, pa se tako u Evropi najviše koriste ječam i pšenica, a u Americi, Aziji i Africi i kukuruz, pirinač, raž, ovas i šećerna trska. Konačni proizvod dobija se miješanjem slada, hmelja, kvasca i vode koja čini oko 90 odsto sastava. Slad je vrlo važan sastavni dio piva jer određuje boju, jačinu i gustinu. Slad može da se dobije od pšenice, zobi ili raži, ali se ipak najčešće koristi ječam, jer stvara najviše šećera, pa ga pivare zbog toga najčešće upotrebljavaju. Tokom Drugog svjetskog rata, usljed nedostatka ječma, najčešće je korišćena zob.

Hmelj su u proizvodnji piva koristili još srednjovjekovni sveštenici. On pivu daje aromu i znatno utiče na njegov ukus ostrim gorkim dodatkom. Pivski kvasac ranije se nije koristio u proizvodnji, ali on danas određuje vrstu piva i omogućava dobijanje standardizovanog kvaliteta. Ulogu kvasca u proizvodnji piva prvi je otkrio francuski mikrobiolog i hemičar Luj Paster 1873. godine koji je izumio (po njemu nazvan) postupak pasterizacije koja produžava rok flaširanom i konzerviranom pivu. Na kraju, voda, odnosno njena tvrdoća, utiče na kvalitet piva. Voda češkog „Plzenskog“ piva, primjera radi, veoma je meka što utiče na njegov vrhunski kvalitet.

Preuzeto iz „Politikinog Zabavnika“

broj: 3274 iz 2014. godine

Autor: Aleksandar Živković

PIVO

Spasovdanska 31G



PIVO

Istočno Sarajevo



TOČENO PIVO

(GER) **Maisel's Weisse Original** (Hefeweizen 5,2% Alc)
0,33/ **3,20KM** 0,5/ **3,70KM**

(GER) **Bayreuther Hell** (Helles Lager 4,9% Alc)
0,33/ **3,20KM** 0,5/ **3,70KM**

NOVO:

(GER) **Maisel's and Friends Pale Ale** (American, 5,2% Alc)
0,33/ **4,20KM** 0,5/ **5,40KM**

(GER) **Maisel's and Friends IPA** (IPA 7,3 % Alc)
0,33/ **4,20KM** 0,5/ **5,40KM**

(GER) **Krombacher Dark** (Dark lager 4,3% Alc)
0,33/ **3,50KM** 0,5/ **4,00KM**

(SCO) **Brewdog Punk IPA** (IPA 5,6% Alc)
0,33/ **5,50KM** 0,5/ **6,90KM**

(SCO) **Brewdog Elvis Juice** (IPA 6,5% Alc)
0,33/ **6,20KM** 0,5/ **8,20KM**

(SRB) **Borka** (IPA 5,4% Alc)
0,33/ **4,50KM** 0,5/ **5,90KM**

(SRB) **Brrkaaa** (APA 5% Alc)
0,33/ **4,20KM** 0,5/ **5,40KM**

(SRB) **Supernova** (IPA 6.8% Alc)
0,33/ **4,50KM** 0,5/ **5,80KM**

(SRB) **To the Moon and Back** (DIPA 7,6% Alc)
0,33/ **4,90KM** 0,5/ **6,50KM**

(SRB) **Gvint** (Craft lager 5.1% Alc)
0,33/ **3,90KM** 0,5/ **4,70KM**

(BiH) **Gelender Rasta** (American Pale Ale 4,9% Alc)
0,33/ **3,50KM** 0,5/ **4,50KM**

(BiH) **Gorštak Pale Ale** (Pale Ale 6,0% Alc)
0,33/ **4,00KM** 0,5/ **5,00KM**

(BiH) **Master Craft Brewery IPA** (IPA, 6,2% Alc)
0,33/ **4,50KM** 0,5/ **5,50KM**

(BiH) **Master Craft Brewery Pilsner** (Pilsner 4,5% Alc)
0,33/ **3,50KM** 0,5/ **4,20KM**

(BiH) **Raft Don Wito** (WIT 4,5% Alc)
0,33/ **4,00KM** 0,5/ **5,00KM**



NJEMAČKA

Činjenica je da je Njemačka zemlja piva. Njemačke pivare uspijevaju da od samo četiri sastojka naprave više od 5.500 vrsta piva. Pri tome se na tržištu svake nedjelje pojavi bar jedna nova vrsta tog pića. Nije riječ samo o kvalitetu, već i o kvantitetu: nijedna druga zemlja Evrope ne proizvodi više piva. 2015. je ovdje proizvedeno 95 miliona hektolitara.

Maisel's Weisse Original

0,5l **4,80KM**

/ HEFEWEIZEN 5,2% Alc: tradicionalni weizen, napravljen po staroj bavarskoj recepturi. Boje marmelade od kajsija i ukusa banane, karanfilića i klementine. Srednja punoća i blaga gaziranost doprinose izuzetnoj pitkosti ovog piva. Napravljeno sa najfinijim kulturama kvasca, koje se generacijama čuvaju u tajnosti.

Maisel's Weisse Kristall

0,5l **4,80KM**

/ KRISTALLWEIZEN 5.1% Alc: kristalno čisto pjenušavo pivo, izuzetno osježavajuće. Napravljeno od pšenice i kukuruza, fermentisano posebnim bijelim kvascem, sa laganom citrusnom notom.

Maisel's Weisse Dunkel

0,5l **4,80KM**

/ DUNKELWEIZEN 5.0% Alc: tipično pšenično pivo, pravljeno po starom bavarskom receptu s karakterom finog kvasca.

Maisels Weisse Alkoholfrei

0,5l **4,80KM**

/ ALCOHOLFREE HEFEWEIZEN - bezalkoholno pšenično pivo jarko crvenkaste jantarne boje i začinjeno-voćnog ukusa. Alkoholfrei proglašen je dva puta kao najbolje bezalkoholno pšenično pivo 2018. i 2019. godine na takmičenju „World Beer Award“.

Bayreuther Hell

0,5l **4,80KM**

/ HELLES LAGER 4,9% Alc: jedan sasvim originalni bavarski lager. Lagan, iskren, osvježavajući i začinjen. Prava poslastica za sve ljubitelje piva.



Maisel&Friends Stefan's Indian Ale

0,75l **15,00KM**

/ IPA 7.3% Alc: prijatna doza gorčine i svjež, voćni ukus. Inspirativno i egzotično. Probudiće vam čula citrusnom notom i cvijetnim nijansama, prelivajući se u ukus divljeg meda i karamelizovanog slada. Putovanje u svijet ukusa.

Maisel&Friends Marc's Chocolate Bock

0,75l **15,00KM**

/ DUNKLER 7.5% Alc: snažno pivo duboko tamne boje sa aromom pečenog slada u kombinaciji sa ukusima slatke karamele, izvrsne tamne čokolade i nagovještajem divljeg bobičastog voća. Pravi vatromet ukusa i mirisa.

Maisel & Friends Jeff's Bavarian Ale

0,75l **15,00KM**

/ BOCK - WEIZENBOCK 7.1% Alc: tipično bavarsko pivo oplemenjeno dodatnom količinom hmelja i intenzivnom aromom originalnog kvasca za pšenična piva. Smjelo i iznenađujuće. Note crne ribizle se odlično slažu sa nagovještajem orijentalnih začina.

Maisel's and Friends IPA

0,33l **5,40KM**

/ IPA 7,3 % Alc: Eksplozija hmelja prevazilazi sva očekivanja. Svježe hmeljno pivo koje se može pohvaliti impresivnom, klasičnom IPA gorčinom. Bakarne boja i arome crvenih bobica, citrusa i daškom šljive osvojiće sva čula.



Maisel's and Friends Pale Ale 0,33l 5,10KM

/ PALE ALE AMERICAN 5,2% Alc: Pale Ale složeno je i istovremeno super pitko pivo koje se kuvalo u stilu američkog pale ale-a. Zlatnožute boje, svježeg i voćnog ukusa, sa jasnom notom citrusa i marakuje, blago karamelizovanim sladnim profilom i naravno beskrajnim hmeljem!

Maisel's and Friends Hoppy Hell 0,33l 5,10KM

/ INDIAN PALE LAGER 5,3% Alc: Hoppy Hell ima svijetlu, slamnato žutu boju, dok suptilne arome košičavog voća, limuna i malo breskve daju ovom pivu blago neobičnu voćnu aromu. Voćno osvježavajući, jednostavno prekrasan, ukusan i lagan za piće!

Krombacher Pils 0,33l 4,00KM

/ PILSNER 4,8% Alc: nastao 1889. godine i spada među najpopularnija Njemačka piva. Zlatno žute boje, u ukusu dominira slad i sasvim lagano je začinjeno.

Schneider Weisse TAP5 0,5l 7,10KM

/ WEIZENBOCK 8,2% Alc: arome hmelja, pšenice, banane i cvijeća. Napravljeno u saradnji sa Brooklyn Brewery.

Schneider Weisse TAP6 0,5l 6,70KM

/ DOPPELBOCK 8,2% Alc: arome sušenog voća, tamnih sladova i pšenice. Najstariji DOPPELBOCK Bavarije.

Schneider Weisse TAP7 0,5l 6,40KM

/ HEFFEWEIZEN 5,4% Alc: arome karanfilića i banane. Napravljeno po recepturi iz 1872. godine.



Augustiner Edelstoff 0,5l 7,10KM

/ HELLES LAGER 5,6% Alc: svijetlo ječmeno pivo bavarskog stila i omiljeno pivo Oktoberfesta, istovremeno gaziranog i svježeg ukusa.

Weihenstephaner Original 0,5l 6,70KM

/ HELLES LAGER 5,1% Alc: arome hmelja, začina i svježe pokošene trave. Napravljeno u najstarijoj pivari na svijetu i proglašeno za najbolji lager svijeta za 2013. i 2014. godinu.

Weihenstephaner Hefeweissbier 0,5l 6,70KM

/ HEFE Weizen 5,4% Alc: arome karanfilića i banane. Napravljeno u najstarijoj pivari na svijetu, po njemačkom zakonu čistoće "Reinheitsgebot" iz 1516. godine.





BELGIJA

Belgijsko pivo je kolektivni naziv za jedno od najbogatijih piva na svijetu, poznato po širokoj paleti ukusa. Pivo igra važnu ulogu u svakodnevnom životu, kao i u svečanim prilikama, pa je kultura ispitivanja piva u Belgiji 2016. godine uvrštena na Uneskovu listu nematerijalnog kulturnog nasleđa čovječanstva.

Kwak 0,33l 8,00KM

/ BELGIAN SPECIAL ALE 8,4% Alc: arome karamele, kvasca, nugata i crvenog voća.

La Chouffe 0,33l 7,50KM

/ TRIPEL 8% Alc: arome začina, voća, karanfilića i hmelja. Refermentisano u boci.

Blanche De Namur 0,33l 5,90KM 0,75l 13,00KM

/ WIT 4,5% Alc: arome pšenice, korijandera i narandže. Izuzetno lagano, uravnoteženo i osvježavajuće. Najbolje pšenično pivo 2009. godine.

Blanche De Namur Rosee 0,33l 7,00KM

/ FRUIT BEER 3,4% Alc: suptilna mješavina jedinstvenog ukusa malina i soka.

Orval 0,33l 8,00KM

/ TRAPIST 6,2% Alc: arome voća, vina, kvasca, trava i bibera. Najbolje je šest mjeseci nakon flaširanja.

Tripel Karmeliet 0,33l 7,50KM

/ TRIPEL 8,4% Alc: arome vanile, citrusa, banane i hmelja. Napravljeno od tri vrste žitarica (ječam, pšenica, ovas). Refermentisano u boci. Najbolje pivo na svijetu 2008. god.



ŠKOTSKA

Brewdog Dead Pony Club 0,33l 7,50KM

/ AMERICAN PALE ALE SESSION IPA 3,8% Alc: odajući „hmeljnu“ počast slavi zapadnu američku obalu. Dead Pony Club je proizveden od „sulude“ količine hmelja, dajući pivu masivne citrusne arome limunske trave i kore limete.



Brewdog Hazy Jane 0,33l 7,50KM

/ NEW ENGLAND IPA 5% Alc: voćna bomba namjerno ostavljena nefiltrirana za maglovit izgled i glatku teksturu. Note ananasa, manga, koštunjičavog voća i mandarine sadrži sav ukus IPA stila, ali manje alkohola.

Punk 0,33l 7,50KM

/ IPA 5,6% Alc: arome tropskog voća, hmelja i karamele. Jedan od klasika zanatskog pivarstva. Višestruko nagrađivano pivo koje je pokrenulo kraft revoluciju u svijetu.

Elvis Juice 0,33l 8,00KM

/ IPA 6,5% Alc: gorkasto pivo sa korom grejpa. Bazu karamelnog slada nadopunjuje intenzivna aroma hmelja.

Bilo je to 2007. kada su dva drugara, James Watt i Martin Dickie zaključila kako im je dosta industrijskih piva te uobičajenih craftova. U škotskom gradiću Fraserburghu nastao je BrewDog. Već te prve godine dvojica su prijatelja skuvala i prodala 1.050 hl piva, boce punili ručno i prodavali ih po lokalnim barovima i prodavnicama, uz pomoć bankovnih kredita kojima su kupili prvi pogon. Cilj zapravo nije bio prodati već razviti i kod drugih strast prema craftu kakvu su dijelili. Bingo! Misija koja traje i danas.



BIH

U Bosni i Hercegovini je svaki stanovnik prosječno godišnje popio 58,4 litara piva. FUN FACT: Učenje o pivu i njegovom pravljenju ima i zvaničan naučni naziv – zitolgija. Naziv je izveden iz grčkih reči „zito“ (pivo) i „logos“ (učiti, proučavati).

Gelender Nonchalant 0,33l 5,50KM

/ APA 5,6% Alc: primjer klasičnog pale ale stila. Duboke jantarne boje, punog tijela i složenog karaktera. Mirisni buke i pikantni okus rezultat su velikodušnog korištenja najsvježijeg, tipičnog američkog hmelja Cascade.

Gelender Rasta 0,33l 5,50KM

/ APA 4,9% Alc: svijetlo zlatne boje, svilenkast ukus na nepcu i prijatna gorčina. Arome tropskog voća, koje dolaze od hmeljeva Columbus i Simcoe.

Gelender Vasco da Gama 0,33l 6,00KM

/ IPA 6% Alc: arome crnog bibera, slatkog korijena, karija i suptilni dodir citrusa. Pravi predstavnik svog stila.



Raft Pale Ale 0,33l 5,50KM

/ PALE ALE 5,4% Alc: osvježavajuće citrusno pivo, prijatne gorčine.

Don Wito 0,33l 5,50KM

/ WIT 4,5% Alc: pivo napravljeno kombinacijom ječmenog slada i pšenice. Aromu daju citrusni hmeljevi i sušena kora narandže.

Gorštak 0,33l 5,50KM

/ PALE ALE, 6,0% Alc: specijalno svijetlo ALE pivo, karamelne i biskvitne arome i ječmenih sladova. Osjeća se izražajna gorčina sa bogatstvom aroma južnog voća, borovnica i zove.

MCB Pilsner 0,33l 6,00KM

/ PILSNER 4,5% Alc: Bogatog ukusa sa laganim tijelom i umjerenom gaziranošću. Ukus je lagano biskvitast sa malo zaostale slatkoće a u aromi preovladava lagana cvijetna hmeljnost koja dolazi od plemenitog njemačkog hmelja.

MCB Pale Ale 0,33l 6,00KM

/ PALE ALE 5,1% Alc: Srednje laganog tijela i gaziranosti u čijem je ukusu prisutna lagana slatkoća i umjerena hmeljna gorčina. Dominiraju arome grejpa i mandarine sa tragovima borovine.

MCB IPA 0,33l 6,00KM

/ IPA 6,2% Alc: mutno narandžaste boje sa laganom bijelom pjenom otkriva arome slatke narandže i citrusa sa aromom tropskog voća u pozadini.

MCB Stout 0,33l 6,00KM

/ STOUT 4,9% Alc: tamno pivo bogatog ukusa sa kompleksnim aromama čokolade, kafe i prženog slada. Hmeljnost je u pozadini prisutna sa laganom cvijetnom aromom a u ukusu preovladava lagana prženost u kojoj se miješaju kafa i čokolada.

3,14 čka 0,33l 6,00KM

/ AMERICAN BROWN ALE 6,0% Alc: Ovo pivo odlikuje srednje prženi skladni karakter sličan karameli i čokoladi. Boja mu varira od bakarne do smeđe. Slabog do srednjeg ukusa i arome hmelja, srednje do visoke gorčine i srednjeg tijela.

Picasso 0,33l 6,00KM

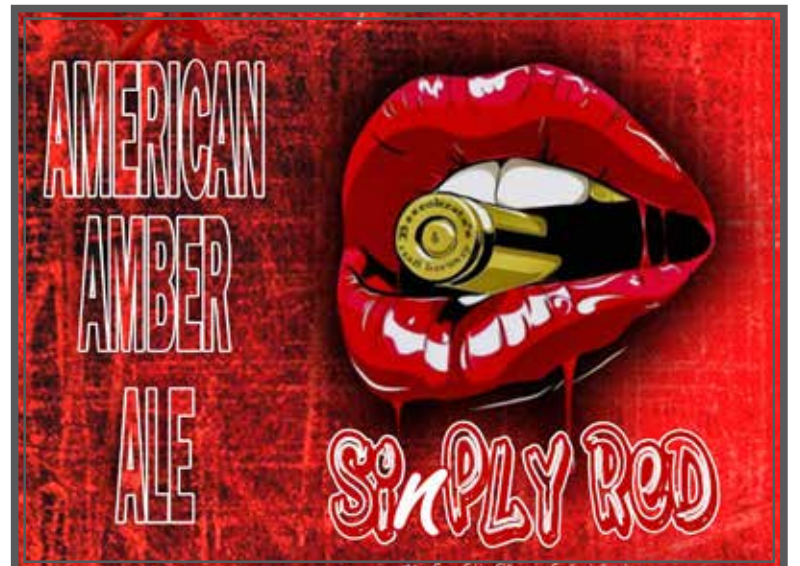
/ AMERICAN AMBER ALE 6,1% Alc: Jantarno pivo prikazuje srednje visoki sladni karakter koji je rezultat upotrebe prženih kristalnih sladova. Karakteristične sorte američkog hmelja daju pivu note citrusa, voća i bora i balansiraju slatkoću slada.

Anbasador 0,33l 5,50KM

/ AMERICAN PALE ALE 5,12% Alc: Pivo svijetle boje, izražene ali ipak ugodne gorčine. Osvježavajućim ga čine lagane note citrusa, bora i tropskog voća.

SinplyRED 0,33l 5,50KM

/ AMERICAN AMBER ALE 6,3% Alc: Zauzima središnju poziciju američkog ale spektra, sa preklapanjima na obje strane. Laganiji je, liči na pale ale, ali bliži je brown ale-u





SRBIJA

U Srbiji svaki stanovnik prosječno godišnje popije 60,3 litara piva. KABINET BREWERY je prva srpska craft pivara koja je nastala 2014. godine i do sada je skuvano preko 80 pivskih recepata, osvojili su veliki broj nagrada i izvoze pivo na 5 kontinenata. GVINT PIVARA je zanatska (kraft) pivara iz Beograda, specijalizovana za proizvodnju nefiltriranih i nepasterizovanih lager piva. Gvint je u žargonu štos ili fora. U čemu je gvint da je Gvint tako dobar? Odgovor se nalazi u priči uz pivo. Gvint je priča o ljudima, onima koji ga prave i onima koji ga piju.

KABINET ::: Brrkaaa

0,33l **5,80KM**

/ APA 5% Alc: Osvježavajući, lagan i pitak, srednje jakog tijela. Preovlađuje citrusna aroma najbliža pomorandži, koju su dale dvije američke sorte hmelja. Gusta, kremasta pjena uz zlatnu boju piva dodatno doprinosi utisku svježine, koja je glavna crta Brkinog veselog karaktera.



KABINET ::: Borka

0,33l **5,80KM**

/ IPA 5,4% Alc: harizmatični session India Pale Ale koji osvaja svježinom borovine i notama eukaliptusa. Prijatne gorčine, zahmeljen Chinook Citra i Columbus američkim sortama, ovaj session je pravljen specijalno za Majstor za pivo Istočno Sarajevo.

KABINET ::: Melisa u zemlji čuda

0,33l **6,00KM**

/ HERB ALE 4,4% Alc: Lagani herb ale napravljen od matičnjaka koji raste na planini Kosmaj. Dozvolite Melisi da vas povede na putovanje u zemlju čuda.

KABINET ::: Kolaboracija 02

0,33l **10,00KM**

/ CAMEL STOUT 10% Alc: imperijalni staut koji je odležao 6 mjeseci u hrastovim buradima Arkanj rakije manastira u Kovilju. Harmonija ukusa: pečeni kesten, vanila, karamela.

KABINET ::: Porter

0,33l **5,70KM**

/ PORTER 6% Alc: crno pivo. Arome kafe, dima, karamele i pečenog slada. Prava zamjena za kafu.

KABINET ::: Wanna Be Lee?

0,33l **5,80KM**

/ SPICE-HERB BEER 5,3% Alc: svijetlo, prozirno pivo žute boje, vrlo pitko i osvježavajuće. Ukus se osjeća na đumbir i nešto začinskog bilja i citrusa u pozadini. Savršeno pivo da ugasite žeđ u tropskim danima.

KABINET ::: Carica

0,33l **5,80KM**

/ STOUT – Russian Imperial 9,5%Alc: Biti jak kada sve i nije baš tako bajno. Srećne žene su najlepše žene. Ova dva motiva su moto Naše Carice koja je simbol ujedno lijepog i bajkovitog stouta. Napravljena od domaće karamele i dobre doze hmelja.

KABINET ::: Pak u Glavu

0,33l **6,00KM**

/ IPA 6,3% Alc: Pivo boje ćilibara napravljen od organskog javorovog sirupa. Mogli bismo reći da je to kanadski IPA. Skuvano u saradnji sa našim prijateljem Njava iz podcasta "Pak u Glavu".



KABINET ::: Plavo

0,33l **5,80KM**

/ BLOND 6,2% Alc: belgijski stil piva. Arome banane, biskvita i anisa. Prijatne slatkoće.

KABINET ::: Supernova

0,33l **6,30KM**

/ IPA 6,8% Alc: arome manga, mandarine i dinje. Srednje jake gorčine. Najbolja IPA na Balkanu 2014. godine.

KABINET ::: To the Moon & Back

0,33l **7,00KM**

/ DIPA 7,6% Alc: osvježavajuće arome tropskog voća, praćene nijansama citrusa. Pregršt američkih hmeljeva potpomognutih novozelandskim hmeljevima lako su se uklopili sa srednje punim tijelom ovog svijetlog piva.

**KABINET ::: Red Gold**0,33l **6,00KM**

/ SOUR – Fruited Berliner Weisse 3,2% Alc: “Kap mudrosti je vrednija od okeana zlata.” Ali šta je sa nekim crvenim zlatom? Lagano kiselo pšenično pivo napravljeno od obilnih količina lokalno uzgojenih jagoda i malina. Lagano i osvježavajuće kremasto tijelo i okus maline koji se razvija u jagodama kako pivo postaje toplije.

GVINT ::: Craft Lager0,33l **5,50KM**

/ LAGER 4,7% Alc: pivo koje se nalazi između bavarskog (HELES) i češkog (PILSNER) stila, sa taman toliko ječmenog slada i hmelja da pivo dobije umjerenu aromu i gorčinu.

GVINT ::: Pšenično0,33l **5,50KM**

/ WEIZEN 5% Alc: pšenica daje Gvint pšeničnom pivu mekoću, kremast ukus i nešto blijeđu boju, a specijalni kvasac daje blagu aromu banane i karanfilića. Ovo je idealno pivo za ljetne noći.

GVINT ::: Orthodox Celts0,33l **5,50KM**

/ IRISH RED LAGER 5,5% Alc: bakarne boje, umjereno jakog tijela i odmjerene gorčine. Prvo domaće rock zanatsko pivo, napravljeno u saradnji sa grupom Orthodox Celts.

**CRNA GORA**

U Crnoj Gori svaki stanovnik prosječno godišnje popije 60,7 litara piva. FUN FACT: U bilo koje doba 0,7% svetske populacije je pijano. Što znači da je u ovom trenutku pijano oko 50 miliona ljudi. Pivo je očigledno veoma značajan faktor u ovoj situaciji.

MAMMUT ::: Prime0,33l **5,00 KM**

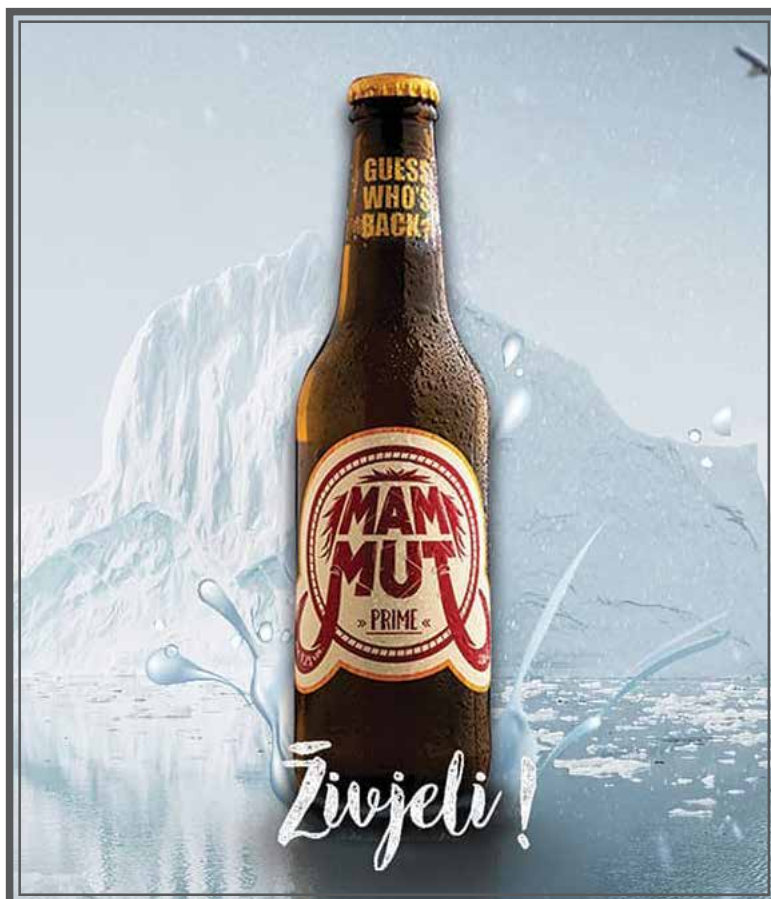
/ KÖLSCH 4,2% Alc: Korišćenjem Ale kvasca, uz poigravanje sa tehnološkim procesom proizvodnje i vođenjem fermentacije na nižim temperaturama koja je karakteristična za lager piva, proizveli smo lagano pivo Kölsch stila o kome smo uvijek maštali – Prime. Sorte hmelja iz Njemačke oblasti Tettngang ovom pivu daju blage i ugodno uravnotežene zemljane, biljne i cvijetne arome.

MAMMUT ::: Mosaic0,33l **5,50 KM**

/ MOSAIC – HOPPY PILSNER 4,7 Alc: je po definiciji zahmeljeni Pilsner, a u stvarnosti pivo koje će u vama probuditi sva čula. Aromatizovani američki hmelj, uz poseban postupak „Dry Hopping“ zahmeljavanja na hladno, odgovoran je za neodoljivu aromu ovog piva. Mosaic nudi jedinstvenu i složenu mješavinu cvjetnih, tropskih i voćnih karakteristika, tako da će ovo pivo biti siguran izbor svih zaljubljenika u nove i neistražene ukuse njihovog omiljenog pića.

MAMMUT ::: Pilsner0,33l **5,00 KM**

/ PILSNER 5,0% Alc: pažljivo birane i kombinovane njemačke sorte hmelja daju ovom Lageru srednje intezivne biljne i cvijetne note, uz blago povlačenje citrusnih tonova. Jednostavno rečeno- pivo koje morate zavoljeti na prvu čašu.





HRVATSKA

U Hrvatskoj svaki stanovnik prosječno godišnje popije 78,7 litara piva. FUN FACT: Cenosilikofobija je strah od prazne pivske čaše. Zaista užasavajuća fobija.



Zlatni medvjed

0,5l **6,50KM**

/ PILSNER 4,4% Alc: svijetlo pivo zlatnožute boje, osvježavajućeg ukusa i arome s ugodnom gorčinom. Aftertejst je fantastičan. Ima postojanu pjenu, a miris je nešto posebno - kao da se nalazite u voćnjaku.

Grička vještica

0,5l **7,00KM**

/ JAKI TAMNI LAGER 7,5% Alc: nježne rubin crvene boje. Ukus lagan, aromatičan, bogate, fine slatkoće i ugodne arome.

Hladno pivo

0,5l **6,50KM**

/ LAGER 4,1% Alc: "Nema ništa bolje od hladnog piva", punk rock lager napravljen za i u saradnji sa bendom Hladno pivo. Ovaj craft lager drugačiji od drugih, vrlo je pitak, punog tijela i arome.

Nova Runda C4

0,5l **8,50KM**

/ IPA 6,1% Alc: Zahmeljena tropska bomba dobijena kombinacijom četiri hmelja Cascade, Centennial, Chinook i Citra. Pravo pivo za sve ljubitelje IPA stila.

Nova runda APA

0,5l **8,50KM**

/ APA 5,2% Alc: Glavna odlika ovog piva je Citra hmelj koji daje ugodne citrusne note koje se protežu od početka do kraja, a pivo zaokružuje ugodna gorčina.

ČEŠKA

Priča o Češkoj Republici i pivu najčešće započinje dobro poznatom statistikom, koja već godinama unazad pokazuje da su Česi neprikosnoveni na prvom mjestu na svijetu po količini popijenog piva po glavi stanovnika. Ovaj podatak pokazuje tek jednu stranu češkog odnosa prema pivu.

Pivo je u ovoj zemlji posebna kategorija, Ono je dio jedne kulture, navika, mentaliteta, a ispijanje piva i uživanje u njegovom ukusu je završni dio jedne priče, dugog procesa koji se odvija sa puno pažnje i ljubavi.

Proizvodnja piva u ovoj državi ima tradiciju koja je duža od milenijuma. Iako se sasvim sigurno proizvodilo i ranije, prvi pomen češkog piva je u jednom dokumentu iz 993. godine, iz manastirске pivare. Iskustvo, tradicija, trud, posvećenost, najkvalitetniji lokalno proizvedeni sladovi i hmelj, garancija su kvaliteta piva koje je odavno prešlo granice države i osvojilo čitav svijet.

Pivo je za Čehe nezaobilazni deo svakodnevnog života i druženja, a u Češkoj ga sa podjednakim uživanjem ispijaju svi, od uličnih prodavaca, preko intelektualaca, do najviših državnih funkcionera.

Češke pivnice su prave male izložbe lokalnih karaktera, oaza čuvenog češkog humora. One nisu mjesta za noćni život do sitnih sati, većina radi do 11 uveče ili do ponoći. Poenta je u druženju, razgovoru i uživanju u naizgled sitnim, ali veoma bitnim životnim stvarima.

Malastrana Original Pils

0,5l **5,70KM**

/ PILSNER 4,8% Alc: nepogrešiv, blago gorki ukus koji ostaje u ustima je karakteristika ovog stila. Slameno-žute boje i laganog tijela.

Malastrana Dark

0,5l **6,00KM**

/ DUNKEL DARK LAGER 4,7% Alc: veoma tamno, skoro crne boje. Arome karamele, prženog slada, kafe, čokolade. Svoj izbalansiran ukus duguje posebnij vodi iz arteških bunara koja se koristi u proizvodnji.



HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo

CJENOVNIK HRANE



DA NE PIJETE NASUVO



VRIJEME JE ZA DORUČAK!

Tost sendvič: 4,00KM

Ćureća šunka, Gauda Paladin + prilog sos po želji

Domaćinska prženica: 6,00KM

Ćureća šunka, feta sir, edamer, paradajz i krastavac

Majstorsko jaje na oko 5,50KM

/ 3 jaja, Kaiserkraner kobasica, feta sir, paradajz, krastavci, pavlaka



Mix doručak: 6,00KM

3 jaja, mix paprika sa susamom, ćureća šunka, feta sir, paradajz i krastavac

Svega po malo: 7,50KM

2 jaja, pohovani sir x2, Kaisekraner kobasica, ćureća šunka, onion rings, paradajz i krastavac + prilog sos po želji



Majstor za pivo doručak: 7,50KM

3 jaja zapečena u slaninici sa edamerom, Kaisekraner schraf kobasica, feta sir, paradajz, krastavci i pavlaka sos



Omlet po želji: 5,50KM

3 jaja + sir ili šunka ili slaninica
(izaberite svoju kombinaciju)



HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo

NAJBOLJE KобаJE U GRADU:

Lucifer/ ljuta 10,00KM

Kaisekrainer / sa sirom 10,00KM

Kaisekrainer scharf 12,00KM

/ sa sirom, blago ljuta



Kaisekrainer rindfleisch 12,00KM

/ goveda, sa sirom

Weisswurst / bijela bavarska 9,00KM

Mix kobasica (700g / za dvije osobe) 18,00KM



HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo

BURGERI



Dodatni sosovi

- * Aioli
- * Ketchup
- * Sweet chilly
- * BBQ
- * Senf
- * Jalapeño
- * Cober
- * Siracha

1,00KM

HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo

NOVO!

Burger Bucko

od goveđeg mesa
+ cheddar sir,
iceberg salata, burger sos,
karamelizovani luk,
cherry paradajz
& domaći krompir

13,00 KM



Burger

od goveđeg mesa
+ edamer, iceberg salata, luk, burger sos,
paradajz & domaći krompir

veliki 15,00 mali 8,50 KM

Royal Burger

od goveđeg mesa
+ dimljeni sir, slanina, edamer, paradajz,
luk, burger sos, iceberg salata & onion rings

veliki 16,50 mali 9,00 KM

Chilly Burger

od goveđeg mesa
+ Cheddar sir, iceberg salata, paradajz,
krastavčići, ljubičasti luk, burger sos,
Jalapeño sos, ljuta papričica & domaći krompir

veliki 16,50 mali 9,00 KM

Prilozi



Pomfrit (200g) 3,00KM

Domaći krompir (200g) 4,00KM

Čips (200g) 3,00KM

Onion rings (200g) 3,00KM

Spasovdanska 31G



Istočno Sarajevo

NOVITETI:

Hot Dog

5,50KM

Svinjska ili goveđa
kobasica u hot dog pecivu



Sendvič za prave Majstore

7,00KM

Domaće pecivo, pileće grudi zapečene sa gljivama i lukom
u kari sosu, sa krompirićima.

Domaći koziji sir na grilu

10,00KM

sa svježom rukolom i slatko ljutim sosom



Pohovani sir u slatko ljutom sosu

7,50KM

Pohovana mozzarella, onion rings + slatko ljuti sos.



VEGI BURGER

+ krompirići 10,00 KM

HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo



PILETINA

Tortilja velika **8,00 KM** mala **6,00 KM**
pileći file, jaje, feta sir, iceberg salata, & pomfrit + aioli sos

Pileći štapići u susamu **8,00 KM**
pileći file, sweet chilly + aioli sos & pomfrit

Sweet chilli krilca 100g **3,00 KM**
(minimalna porcija je 300g) + pomfrit

Kesadilje **8,00 KM**
pileći file, paprika, luk, pavlaka, čedar sir, dresing



HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo



SPECIJALITETI U SOSU OD PIVA

Butkice

300g **15,00 KM**

/ dimljena svinjska butkica sa kiselim kupusom (zima)
ili pomfritom (ljetno) & hren

Rebarca

300g **15,00 KM**

/ dimljena svinjska rebarca sa kiselim kupusom (zima)
ili pomfritom (ljetno) & hren



HRANA

Spasovdanska 31G



HRANA

Istočno Sarajevo



SALATE

Majstor pileća salata

8,00KM

/ pileći file, feta sir, paradajz, svježi krastavac, zelena salata, tri vrste svježe paprike, tostirani hljeb i dressing

St. George

4,00KM

/ paradajz, feta sir, kapre, maslinovo ulje

DESERTI



Američke palačinke

5,50 KM

Sladoled u čaši / Ledo King

4,50 KM

čokolada, vanilija, pistaccio, karamela

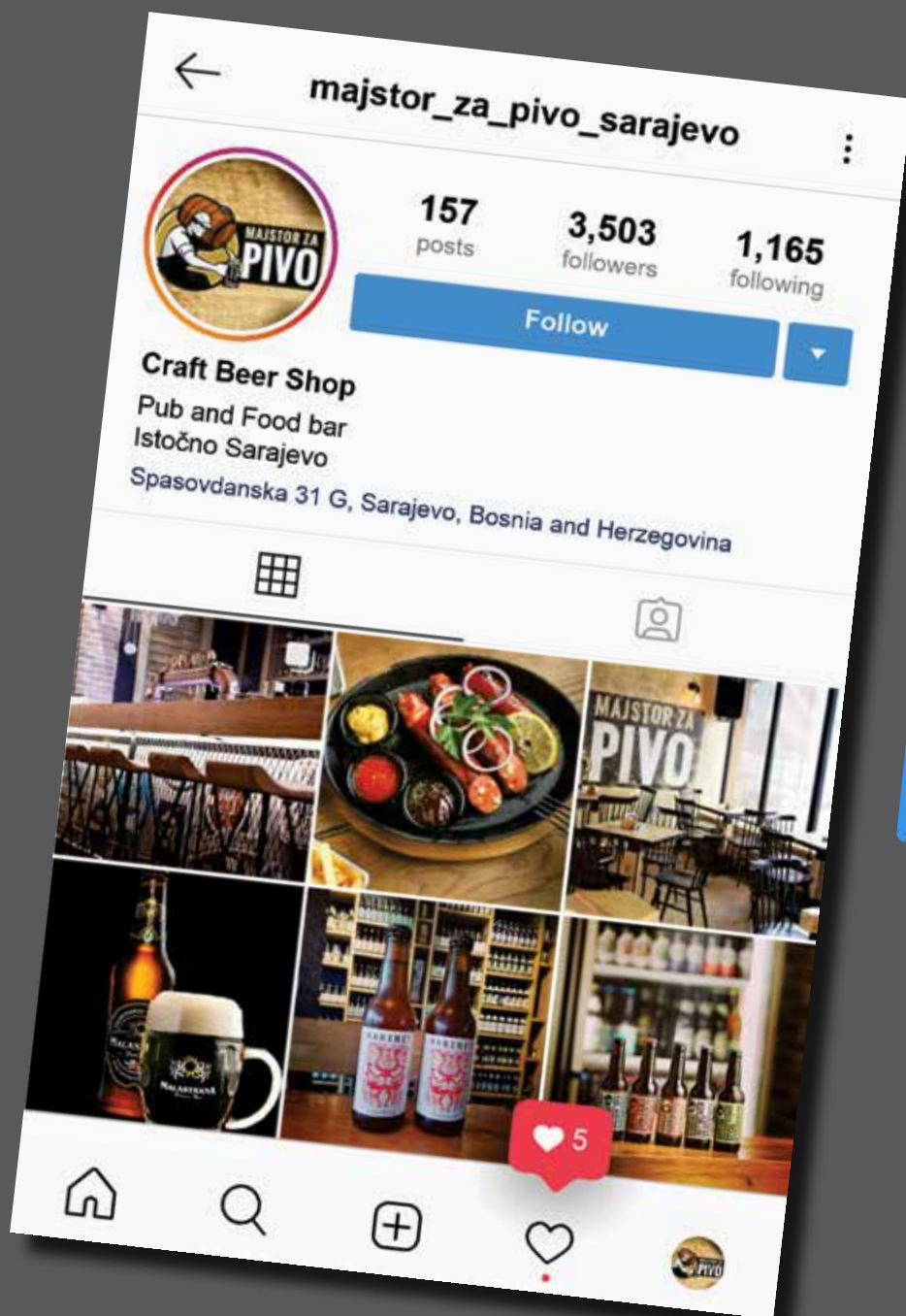
Kolač šefa kuhinje

4,00 KM





MAJSTOR JE NA INSTAGRAMU & FACEBOOKU



Share!

Comment!

Like!

Ovdje nas
možete pitati
sve što Vas zanima i
REZERVISATI STO
kad god želite.

ZANIMLJIVOSTI

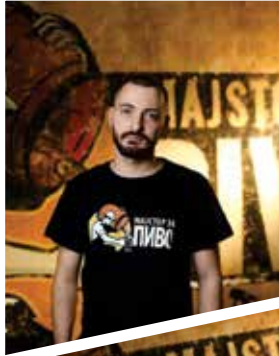
Spasovdanska 31G



ZANIMLJIVOSTI

Istočno Sarajevo

FAN SHOP:



MAJSTOR ZA PIVO
MAJICE u crnoj
i bijeloj boji,
u svim
veličinama!



SIX PACK:
sastavite idealnu
kombinaciju piva



ŠOLJE
u njih može i pivo



CEKERI
Su tu da lakše
ponesete pivo!
Jer Majstor misli
na okolinu.



PRIVJESCI
omiljenih piva



BURGER SET



MULTIFUNKCIONALNI NOŽ

USB 16Gb STICK



ZA POPITI

Spasovdanska 31G



ZA POPITI

Istočno Sarajevo

BEZ-

ALKOHOL-

NOST



TOPLI NAPICI

Espresso	2,00 KM
Espresso sa milijekom	2,30 KM
Cappucino	2,30 KM
Nescafe	2,50 KM
Čaj	2,00 KM

(kamilica, menta, voćni, zeleni)

VODE

Mineralna Olimpija	2,00 KM
Negazirana Olimpija	2,00 KM
San Pellegrino kisela voda	0,75l 5,00 KM
Olimpija	0,75l 5,00 KM

CIJEĐENI SOKOVI

Limunada	3,50 KM
Narandža	4,50 KM
Mix (narandža i limun)	5,00 KM

PRIRODNI SOKOVI

Aronija 100%	3,70 KM
Jabuka 100%	3,20 KM
Borovnica 100%	3,70 KM
Juicy Narandža	2,50 KM
Juicy Jabuka	2,50 KM
Juicy Breskva	2,50 KM
Juicy Ananas	2,50 KM
Juicy Višnja	2,50 KM
Juicy Jagoda	2,50 KM
Cappy crna ribizla	2,50 KM

Cappy juice	2,50 KM
Cappy breskva	2,50 KM
Cappy jagoda	2,50 KM

GAZIRANI NAPICI

Coca Cola	3,00 KM
Fanta	3,00 KM
Sprite	3,00 KM
Tonik	3,00 KM
Bitter Lemon	3,00 KM
Red Bull	6,00 KM
Sanpellegrino Limonata	0,20l 3,00 KM
Sanpellegrino Aranciata	0,20l 3,00 KM
Sanpellegrino Aranciata Rossa	0,20l 3,00 KM
Aperol spritz	6,00KM

ZA POPITI

Spasovdanska 31G



ZA POPITI

Istočno Sarajevo

ALKOHOLNOSTI

ALKOHOLNI NAPICI

Absolut Elyx Vodka	6,50 KM
Tequila Olmeca	3,50 KM
Beefeater Gin	3,50 KM
Beefeater Pink Gin	3,50 KM
Gin Mare	8,00 KM
Liker od višnje Lorch	3,00 KM
Rum Wood Stork	3,00 KM
Underberg	3,00 KM
Liker od višnje Baba Višnja	3,00 KM
Bulldog Dry 0,03	3,50 KM

Skyy vodka 0,03	3,00 KM
Zlatni pelin 0,03	3,00 KM
Campari tonic	3,00 KM

JAMESON®

VISKI

Jameson	4,00 KM
Jameson Caskmates	4,50 KM
Jameson Black Barrel	5,00 KM
Chivas 12yo	6,00 KM

Macallan	9,00 KM
----------	---------

RAKIJE

Majstor za pivo Jabuka	3,00 KM
Dunja Moja rakija	3,00 KM
Kajsija Moja rakija	3,00 KM
Divlja kruška Moja rakija	3,00 KM
Poliglot kajsija	3,00 KM
Poliglot viljamovka	3,00 KM
Medica	3,00 KM
Đedova rakija viljamovka	3,50 KM
Đedova rakija šljivovica	3,50 KM

In Vino Veritas

Hercegovačka Žilavka

je vino prepoznatljive žuto-zelenkaste boje. Intenzivnog je i kompleksnog mirisa vinogradarske breskve, hercegovačkog bilja te punog okusa i izrazito mineralnog karaktera sa voćno-zračinskom završnicom. Odlično se slaže sa piletinom i ćuretinom, pečenom prasetinom i jagnjetinom, dimljenim šaranom i hercegovačkom pršutom te zrelim sirevima.

flaša 0,75l **36,00KM** // čaša 0,15l **7,50KM**

Hercegovački Vranac

je vino prepoznatljivo po svom voćnom karakteru i mirisu koji podsjeća na zrele višnje sa mekanim i harmoničnim taninima koji punoći daju mladalačku svježinu okusa. Ističe ga karakteristična rubin boja sa laganim ljubičastim nijansama. Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, roštilj, grilovane gljive, crvene začinjene sosove, svu divljač, pršut te tvrde zrele sireve, gorgonzolu i parmezan.

flaša 0,75l **40,00KM** // čaša 0,15l **8,00KM**

Tribunia Bijela

je vino je zlatno žute boje, mirisa tropskog voća, pogotovo ananasa, a kada dovoljno sazri mirisa kruške, smokava, dunje i izrazite voćne punoće, te mekog i zabljenog okusa, prijatnog i dugog završetka sa harmoničnim i sortnim obilježjem. Preporučuje se uz sva predjela od ribe, bijele prelive, piletinu i ćuretinu, plodove mora, rižoto, školjke, rakove, salate sa tjesteninom, povrće na žaru, krem supe i svježije sireve.

flaša 0,75l **36,00KM** // čaša 0,15l **7,50KM**

Tribunia Rosé

je vino svijetle rubin boje, koja se sjedinjuje u bogatstvo tonova cvjetnih i voćnih mirisa. Veoma je pitko, osvježavajućeg i punog okusa sitnog crvenog voća, harmoničnih kiselina i punog tijela sa blago slatkastim završetkom. Izvrsno ide uz pršut, mlade sireve, roštilj, praseće pečenje, lešo jagnjetinu, pileće i ćureće meso te složene voćne deserte.

flaša 0,75l **36,00KM** // čaša 0,15l **7,50KM**

Galerija Tamjanika

je vino svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem i cvijetno citrusnim mirisom sa blagim herbalnim završetkom koji se, na kraju, stapa sa voćnom slasti i svježinom narandžine kore. Preporučuje se uz obrok salate, bijela mesa, riječnu i morsku ribu i morske plodove, rižota na bazi paradajza, paste i svježije sireve.

flaša 0,75l **30,00KM** // čaša 0,15l **6,00KM**

Galerija Merlot

je vino baršunasto rubin boje, mirisa šumskog voća i zrelih šljiva, koje se postepeno razvija u note tople marmelade i fantastični sklad punoće i svježine okusa, dugog harmoničnog razvoja sa nezaboravnim završetkom. Preporučuje se uz teletinu, crveno meso, crvene sosove sa višnjom i borovnicom, srnetinu, punjenu piletinu te ćuretinu, roštilj i zrele sireve.

flaša 0,75l **30,00KM** // čaša 0,15l **6,00KM**

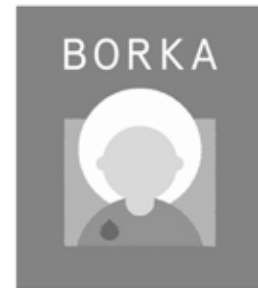
Kuvano vino

4,00 KM



Pauwel
Kwak

GELENDER



Blanche de Namur

Dizajn i štampa:
ERMEX d.o.o.
ermex.ba

