

# МЕНЮ МУШТАРИ 19

## ЗАКУСКИ И ДЕЛИКАТЕСЫ К ПИВУ

Корюшка с икрой	50 г	220Р
Кутум (нарезка)	50 г	280Р
Камбала (филе)	50 г	220Р
	100 г	440Р
Горбуша (соломка)	100 г	290Р
Кальмар рваный	100 г	280Р
Пряные оливки с травами	140 г	390Р
Мясо индейки вяленое	50 г	220Р
Мясо гуся вяленое	50 г	220Р
Мясо кролика вяленое	50 г	220Р
Сыр молочный	90 г	200Р
Сыр чечил копченый домашний	100 г	230Р
Сухарики бородинские	100 г	160Р
Сухарики грузинские	100 г	160Р
Кукурузные чипсы Nachos (подаются с соусом свит чили и сырным соусом)	150 г	390Р
Фисташки	100 г	320Р
Ореховая смесь	100 г	320Р

## СОУСЫ

Кетчуп Heinz	50 г	50Р
BBQ <i>by Brisket BBQ</i>	50 г	50Р
Горчица	50 г	50Р
Sweet Chili	50 г	50Р
Сырный Heinz	50 г	50Р
Соевый Heinz	50 г	50Р
Сырно-сметанный белый	50 г	50Р

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Куриные крылышки BBQ</b> (С белым соусом) 240/50 г	<b>420Р</b>
<b>Говяжьи ребрышки BBQ</b> (Нежнейшие, от Шеф-повара) 300/50 г	<b>770Р</b>
<b>Утиная ножка с тушёной капустой</b> (запечённая ножка вкупе с капустой с беконом) 400 г	<b>490Р</b>
<b>Ассорти колбасок</b> (3 колбаски на выбор: говяжья, свиная и свиная чили. Готовим на бесконтактном гриле, подаем с соусом BBQ) 290 г	<b>490Р</b>
<b>Датский хот-дог</b> (на датской булочке с колбаской на выбор, с соусом и шведским огуречным салатом) 180 г	<b>270Р</b>

## КОПТИЛЬНЯ

*У нас есть коптильня, и мы в ней коптим!*

<b>Терпуг горячего копчения</b> (вкуснейшая рыба с берегов Камчатки) 100 г	<b>140Р</b>
<b>Копченая грудинка от Шеф-повара</b> (мраморная говядина, которую лично маринует и коптит наш Шеф-повар) 200/100/50/50 г	<b>750Р</b>
<b>Копченые свиные ребрышки</b> (Подаются с солёным огурчиком, перцем халапеньо и соусом BBQ) 300\50\30\30 г	<b>540Р</b>

## МОРЕПРОДУКТЫ

<b>Креветки к пиву</b> (настоящие атлантические небольшие креветки) 300 г	<b>590Р</b>
<b>Креветки магаданские</b> (северные крупные магаданские креветки) 200 г	<b>690Р</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Капуста</b> (тушеная, с беконом) 200 г	<b>150Р</b>
<b>Запеченные картофельные дольки</b> 150 г	<b>150Р</b>