



# LONDON PUB

## FOOD



## СНЭКИ

Домашние  
картофельные чипсы... 160₽

Овощные палочки  
с соусом блю чиз..... 190₽

Орешки  
в солёной карамели.... 190₽  
арахис, миндаль, кешью,  
грецкий орех

Вяленая индейка..... 370₽

Суджук..... 380₽



// Тартар из говядины

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет  
из куриной печени..... 430₽  
с вишневым соусом и бриошь

Паштет  
из копченого лосося..... 490₽  
со сливочным сыром, треской  
и бриошь

Тарелка солений..... 510₽  
солёные огурцы, маринованные  
помидоры, квашеная капуста,  
чеснок, моченые яблоки

Тартар хрустящий  
из тунца..... 530₽  
с соусом из печеных томатов  
с кимчи на чипсах из нори

Тартар из лосося..... 570₽  
с устричным соусом,  
фрешем из лайма, редисом  
и тостами из багета

Тартар  
из говядины..... 630₽  
подаётся с тостами из багета  
и медово-горчичным соусом

Сырная тарелка..... 650₽  
чеддер, рокфор,  
грана падано, мёд, орехи

Карпаччо из говядины.. 690₽  
с рукколой, трюфельным  
майонезом и сыром пармезан

Пивная мясная тарелка 750₽  
копченая свиная грудка, са-  
лями, суджук, балык из индейки

Гравлак..... 770₽  
маринованный лосось с сала-  
том из огурцов и гренками из  
бородинского хлеба

Лучший в городе  
ростбиф..... 850₽  
запеченный тонкий край из  
мраморной говядины с тостами  
из багета и соусом Беарнез

### ТРАДИЦИОННАЯ ВЯЛЕНАЯ РЫБА К ПИВУ

Тарань /100гр/..... 300₽

Рыбец с Центрального  
рынка /100гр/..... 330₽

Шамайка /100 гр/..... 590₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Луковые кольца..... 190₽  
в фирменной панировке  
с соусом ранч

Гренки из багета..... 190₽  
с зеленым маслом и пармезаном

Гренки бородинские..... 190₽  
с чесноком, сыром пармезан  
и домашним кетчупом

Картофель фри..... 230₽  
с пармезаном и трюфельным  
маслом

Куриный попкорн..... 350₽  
с соусом медовая горчица

Сырные крокеты..... 390₽  
из трёх видов сыра в хрустящей  
корочке с соусом ранч

Мидии фри..... 450₽  
филе мидий, соус ранч

Пельмени из говядины фри 480₽  
с соусом Айоли

Хрустящие  
сырные палочки..... 550₽  
с брусничным соусом

Большое ассорти  
горячих закусок..... 1100₽  
луковые кольца, куриные крылья  
с соусом bbq, сырные крокеты,  
бекон, картофель фри, соус ранч

Компания мясных  
деликатесов от братьев  
Самургашевых..... 5900₽  
брискет, копченая телячья щека,  
ростбиф, джерки из говядины,  
свинные ребра фри, багет, соле-  
ные огурцы, маринованный лук



## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Куриные крылья BBQ... 470₽  
с сельдереем, морковью  
и соусом блю чиз

Куриные крылья  
Терияки..... 470₽  
с кунжутом, сельдереем,  
морковью и соусом блю чиз

Куриные крылья  
в соусе Баффало..... 470₽  
с сельдереем, морковью  
и соусом блю чиз

Ассорти куриных  
крыльев KING SIZE..... 1200₽  
куриные крылья Терияки, BBQ,  
Баффало с солодкой из сель-  
деря и моркови, с двойными  
порциями соусов

## САЛАТЫ

- Салат по-деревенски..... 410 ₺**  
из крупных ломтиков овощей, со сметаной или оливковым маслом
- Большой зеленый салат 530 ₺**  
микс салатов, кабачок, бобы эдамаме, тыквенные семечки под маковой заправкой
- Цезарь с курицей..... 550 ₺**  
обжаренное филе, классический соус из анчоусов с сыром пармезан
- Оливье LONDON..... 550 ₺**  
с копченым brisketом
- Салат с копчёной форелью..... 650 ₺**  
с бейби картофелем, свежими овощами и яйцом
- Цезарь с креветками..... 650 ₺**  
тигровые креветки, классический соус из анчоусов с сыром пармезан
- Салат Ростбиф..... 730 ₺**  
с рукколой и шпинатом, томатами, сыром рокфор и кедровыми орехами
- Мясной салат..... 770 ₺**  
с устричным соусом, томатами и шпинатом

## СУПЫ

- Куриный с лапшой..... 330 ₺**  
бульон с мякотью куриного бедра, домашней лапшой и яйцом
- Грибной крем-суп..... 330 ₺**
- Ирландский стю..... 390 ₺**  
наваристый говяжий суп с добавлением стаута под сырной корочкой
- Борщ..... 450 ₺**  
по домашнему рецепту со сметаной и пампушками

## КРЕВЕТКИ

- Хрустящие креветки фри 610 ₺**  
с майонезом васаби
- Креветки тигровые в сливочном соусе..... 780 ₺**
- Креветки тигровые в чесночном масле..... 790 ₺**
- Креветки жареные к пиву..... 850 ₺**  
в специях и с долькой лимона
- Креветки отварные к пиву..... 850 ₺**  
с укропом и долькой лимона

## ПЛАТО НА ЛЬДУ

- Плато тигровых креветок 1600 ₺**  
на льду

## ГАРНИРЫ

- Печеная морковь ..... 170 ₺**
- Картофель фри с трюфельным маслом.... 230 ₺**  
соус на выбор: кетчуп / острый Айоли
- Жареный картофель с грибами..... 320 ₺**
- Овощи гриль..... 370 ₺**  
баклажан, кабачок, томаты, болгарский перец

## БУРГЕРЫ И ШАУРМА

- Чикен бургер**  
куриное бедро, томат, соленый огурец, красный лук  
**470 ₺**
- Berry бургер**  
котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, бекон, томат, красный лук, соус брусника  
**570 ₺**
- Классический бургер с сыром**  
котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, латук  
**590 ₺**
- Шаурма с курицей 590 ₺**
- Бургер London Pub**  
котлета из мраморной говядины, жареные грибы, сыр чеддер, джем-бекон  
**630 ₺**
- Картофель фри**  
с пармезаном и трюфельным маслом  
**230 ₺**



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пельмени из говядины 480 ₽  
отварные.....

Куриные котлеты..... 550 ₽  
с картофельным пюре  
и грибным соусом

Ухо поросенка..... 570 ₽  
в глазури с жареным карто-  
фелем, маринованным луком  
и перцем халапеньо

Шницель из курицы..... 570 ₽  
в фирменной хрустящей  
панировке, подается  
с картофельным салатом

Запечённая голень  
индейки..... 650 ₽  
с молодым картофелем  
и грибным соусом



// Крошка картошка



// Фиш & Чипс

Фиш & Чипс..... 670 ₽  
классическое блюдо  
английского паба – филе трески  
в хрустящем кляре с картофелем  
фри и соусом тар-тар

Стейк из тунца..... 890 ₽  
со стручковой фасолью,  
картофелем и томатами

Лопатка барашка..... 1150 ₽  
с печеной морковью и пюре

Рулька  
Окtoberfest..... 1250 ₽  
томленая свиная голень XXL  
с тушеной капустой и горчицей

## СВИНЫЕ РЕБРА №1 В ГОРОДЕ

**Свинные рёбра BBQ**  
с салатом коул-слоу и солёным огурцом  
**750 ₺**

**Свинные ребра Терриакки**  
с салатом коул-слоу и солёным огурцом  
**750 ₺**

**Свинные ребра Баффало**  
с салатом коул-слоу и солёным огурцом  
**750 ₺**

## СМОКЕР

**Крошка картошка**  
с копчёной телячьей щекой  
**920 ₺**

**Брискет**  
**1300 ₺**

## ГРИЛЬ

**Большая мраморная котлета**  
с соусом из грибов  
**690 ₺**

**Креветки**  
на гриле с лимоном  
**790 ₺**

**Мякоть телячьих ребер**  
на углях с карамелизированной морковью  
и пряным сметанным соусом  
**950 ₺**

**Компания колбас на гриле**  
четыре вида колбасок-гриль  
с горчицей и кетчупом  
**980 ₺**

**Стейк Трай Тип**  
альтернативный отруб, мраморный  
стейк сухого вызревания  
**1700 ₺**

**Фланк стейк**  
**1900 ₺**

**Стейк Рибай**  
толстый филейный край говядины  
зернового откорма  
**2400 ₺**

**Стейк Рибай Вагю**  
толстый филейный край говядины  
повышенной мраморности  
**4800 ₺**



// Свинные ребра BBQ



// Стейк Рибай

## СОУСЫ

рекомендуемые к мясу

Грибной  
Перечный  
Баффало  
**80 ₺**

## ДЕСЕРТЫ

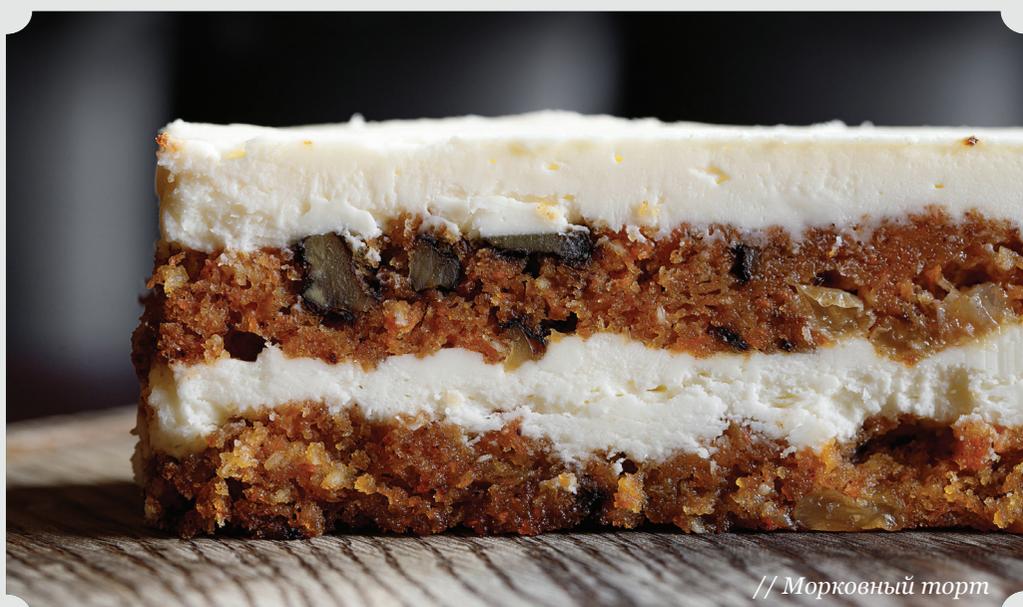
Мороженое..... 90₽  
шоколадное / ванильное

Морковный торт..... 350₽

Шоколадный торт..... 400₽



// Шоколадный торт



// Морковный торт

## ФРЕШ

Морковь..... 190₽  
Яблоко..... 230₽  
Апельсин..... 280₽  
Грейпфрут..... 310₽

## МОРС

Клюквенный..... 150₽

## КОФЕ

Эспрессо..... 170₽  
Американо..... 200₽  
Доппио..... 250₽  
Капучино..... 300₽  
Латте маккиато..... 300₽  
Ореховый  
холодный капучино... 330₽  
Какао с маршмеллоу.. 330₽  
Раф кофе..... 330₽  
Флет Вайт..... 330₽  
Капучино  
на растительном молоке..... 370₽  
соевое / кокосовое /  
ореховое

## ЧАЙ

Сенча..... 290₽  
Жасминовый..... 290₽  
Травяной..... 290₽  
Ассам..... 290₽  
Эрл Грей..... 320₽  
Красная ягода..... 320₽  
Молочный улун..... 320₽  
Те Гуан Инь..... 350₽

Утверждено приказом директора 17/10-24  
от 17.10.2024. Введено в действие с 17.10.2024.

Данный экземпляр является рекламным материалом.  
Полный выход блюд указан на доске потребителя в  
прейскуранте и предоставляется по первому  
требованию гостя.

Пожалуйста, обратите внимание, что на некоторые  
группы товаров скидка ограничена