

ГАСТРОПАБ OLD BOYS

ЗАКУСКИ

ЖАРЕННЫЙ СЫР	250	600.-
Обжаренный в кукурузных хлопьях сыр сулугуни от местных фермеров. Подается с ягодным соусом и арахисом в меде и морской соли. Идеальная закуска к белому охлажденному вину.		
ФИРМЕННОЕ СЫРОВАЯНОЕ МЯСО	50	300.-
Вяленая свинина или говядина сроком вызревания от 28 дней с добавлением стартовой итальянской культуры.		
АССОРТИ СОЛЕНИЙ	100	170.-
Помидоры, черемша, огурцы, капуста и чеснок домашнего посола. Рекомендуем в качестве закуски к нашим дистиллятам.		
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	100	200.-
Обжаренные гренки из домашнего хлеба с чесноком, перцем Carolina Reaper, укропом и паприкой.		
САЛО ДОМАШНЕЕ	100	390.-
Ассорти из красного, черного, копченого сала. Подается с солодовым хлебом и нитями перца чили. Рекомендуем в качестве закуски к нашими дистиллятам.		
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	290	620.-
Паштет из томленной куриной печени с луком и ароматными травами с добавлением коньяка. Подается с тостами из домашнего хлеба, ягодным соусом и топленным сливочным маслом.		
ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	290	620.-
Паштет из томленной в сливках индейки с луком, ароматными травами и белыми грибами с добавлением коньяка. Подается с тостами из домашнего хлеба, ягодным соусом и топленным сливочным маслом.		
ХУМУС	290	620.-
Паштет из турецкого гороха - нут, луком шалот с добавлением белого вина, грибов и кунжутной пасты. Подается с тостами из домашнего хлеба, ягодным соусом.		
АССОРТИ ПАШТЕТОВ	300	690.-
Ассорти фирменных классических паштетов: из индейки, из нута и из куриной печени, с тостами из домашнего хлеба, ягодным соусом и топленным сливочным маслом. Рекомендуем с прохладным розовым вином.		
КОПЧЕННЫЕ КРЫЛЬЯ	100	240.-
Копченые на яблоневого щепе куриные крылья из нашей коптильни. Рекомендуем заказывать с нашим фирменным пивом.		
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	190	280.-
Хлеб собственного приготовления. Подается с пряным маслом с медом.		

САЛАТЫ

САЛАТ ЛЕЗ УШ	220	670.-
Хит на протяжении многих лет. Хрустящий баклажан, телятина, микс из зелени, томат, лук, орех, крем-мусс из сербской брынзы с пикантной заправкой.		
САЛАТ ПРОСТОЙ	270	550.-
Вечная классика. Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, лук, редис, зелень с заправкой на выбор (масло оливковое или сметана).		
ТЕПЛЫЙ ЛИВАНСКИЙ САЛАТ	260	610.-
Обжаренные в кукурузном кляре и кисло-сладком азиатском соусе баклажаны с томатами черри, муссом из брынзы, с добавлением ароматного зеленого лука и кунжута.		



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания – пожалуйста, сообщите об этом своему официанту!

СУШЫ

СУП ДНЯ	300	550.-
БОРЩ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ Наш фирменный медовеевский борщ с томлеными говяжьими щечками и сладкой кубанской свеклой. Подается со сметаной, ржаным хлебом и ароматным смальцем.	250	650.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ТОМЛЕНАЯ НОЖКА ИНДЕЙКИ Томленая с овощами, а затем запеченная с нашим фирменным сезонным соусом из фейхоа ножка индейки. Подается с кукурузной полентой, картофелем и салатным миксом.	620	1400.-
СВИНЫЕ РЕБРА Свиные ребра томленные в яблочном сидре с пряностями, а затем запеченные под пикантным соусом. Подаются с картофельным пюре, беконом, соусом из сливы, горчицей и салатным миксом.	480	1200.-
ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ ПО-ЕВРЕЙСКИ Говяжий стейк мясника с булгуром, свекольным пюре с копченым сыром, тартаром из свежего огурца и томатами.	310	1250.-
КЛЕЦКИ КАРБОНАРА С ТЫКВОЙ Картофельные клецки в сливочном соусе с печеной сладкой тыквой, ароматными травами, фирменным копченым беконом и домашним яйцом.	360	950.-
БУРГЕР OLD BOYS Домашняя булочка с котлетой из телятины, овощами, сыром чеддер и сулугуни и соусом из копченой вишни. Подается с картофелем фри, белым соусом с кинзой и кимчи.	480	950.-
СКУМБРИЯ Приготовлена в хоспере на углях. Подается с кукурузносырной полентой, тартаром из свежего огурца, каперсов и фруктового уксуса.	490	700.-

ГАРНИРЫ

РИЗОТТО ИЗ БУЛГУРА С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	170	300.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С БЕКОНОМ	170	300.-
КАРТОФЕЛЬ ВО ФРИТЮРЕ	170	300.-
КАПУСТА ПО-ВЕНГЕРСКИ	170	300.-
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С фасолью или грибами на выбор	250	300.-

СОУСЫ

СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ Белый соус с кинзой / соус из сливы / соус с копченой вишней / ягодный соус / сырный соус / аджика / горчица / хрен	50	100.-
--	----	--------------

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ Классический крем-брюле из домашних яиц с добавлением пюре из запеченной в хоспере сладкой кубанской свеклы и восточных специй.	100	390.-
НЕ КЛАССИЧЕСКАЯ БАНКА ЭНДУРИСТА Шоколадный бисквит с сырным кремом, соленой карамелью, арахисом, обжаренным с медом и солью, и свежими ягодами.	150	480.-

Все цены указаны в рублях