

BLACKCHOPS

Pub & Steakhouse

SAISON'24

18.09 | СЕЗОННОЕ МЕНЮ | 04.12

Oysters, Stout & Gin

Jolie Rose, Dibba Bay от 2 шт. [от 650 / шт.] Murotsu от 2 шт. [от 850 / шт.]

с четверга по воскресенье

STARTERS

◇ Английский ростбиф со сладкой горчицей	820	◇ Моцарелла в панировке с чёрной смородиной	590	Сет из мозговых костей с грин сальсой, лангустинами, карамелизированным луком	1 250
Тартар из говядины с молодым картофелем и трюфельным соусом	1 200	◇ Хрустящие креветки с соусом кимчи	870	◇ Куриные крылья барбекю	790
◇ Вяленая телятина с маринованным яйцом	590	◇ Гренки из бородинского хлеба с пармезаном и соусом тартар	420	◇ Свиные рёбра в вустерском маринаде	1 190
◇ Картофель фри с эстрагонным айоли	450	◇ Кальмар фритто с соусом тартар	620	Тартар из бычка с икрой	870
◇ Хрустящие овощи с соусом тоннато	750	◇ Гуакамоле из авокадо с чипсами из бородинского хлеба	790	◇ Тартар из лосося с соусом кимчи	950
				◇ Северные креветки на льду	1 800

MAIN

◇ Фиш'н'Чипс из мурманской пикши с молодым горошком и соусом тартар	890	◇ Kidney Pie пирог с почками и сирлоном	1 300	Большой бифштекс с жареным яйцом	1 200
Стейк строганов с запечёнными грибами и картофельным пюре	1 900	Bangers & Mash домашние колбаски с грейви	890	Бургер с мраморной говядиной можем подать в листьях салата	890
		Луковый суп с мозговой костью	720	Куриный бульон с яйцом	390

FIREWOOD · SPECIAL BY BURNASOV

Жарим фирменные стейки и отруба на кости на углях в Хоспере

Скерт 200 g с брокколи и грибным соусом	3 200	Портерхаус / Тибон / Клаб стейк 100 g	1 300
Фланк 140 g с морковью и картофелем фри	1 850	Томагавк из поросёнка 350 g с картофелем и соусом релиш	1 350
Pepper steak 220 g со сливочным соусом и компотским перцем	2 900	Хрустящая куриная грудка со сладкими томатами	1 250
Филе Россини 220 g с фуа-гра и трюфельным соусом	3 250	Филе судака со шпинатом и солёным лимоном	1 150
Стриплойн 350 g с картофельным пюре и костным мозгом	4 700	Филе лосося с соусом берблан и шпинатом можем приготовить на пару	2 050
Lamb Chops 220 g со шпинатом и соусом из кервеля	3 400	Сезонные овощи на углях	720
Рибай на кости 100 g в традиционной английской подаче	1 800	Запечённый картофель с красной икрой, сливочным маслом и зеленью	690

Если вам понравилась кухня, можете угостить поваров пивом 200

SALADS

ЗАВТРАКИ В ПАБЕ ЕЖЕДНЕВНО

с понедельника по пятницу
9:00 – 12:00

с субботы по воскресенье
9:00 – 17:00

◇ Фермерские помидоры с рукколой и пармезаном	850
Большой салат «Цезарь» с хрустящим беконом	780
◇ Зелёный салат с радичио, яблоком и цитрусовой заправкой	650
Тёплый салат с куриной печенью	780
◇ Салат с камчатским крабом, спелыми томатами и авокадо	1 900

SATURDAY SPECIAL 4 500

Веллингтон
из говяжьей вырезки

SUNDAY ROAST 6 800

Ростбиф с печёными овощами
и сыром камамбер

SWEETS

Шоколадный баскский чизкейк с инжиром и мороженым на маскарпоне	670	Tipsy cake пряная бриошь с карамельным кремом, яблоком в сидре и мороженым на ряженке	750	Лимонное мороженое на кокосовом молоке	420
◇ Фирменный наполеон	750	◇ Кленовый тарт с пеканом и карамелью	670	Сыры ручной работы чеддер, стилтон и камамбер с крекерами, мёдом, грецким орехом в карамели и вареньем	750
Sticky toffee pudding	570				

◇ late night dinner | Пятница – Суббота 23:00-02:00

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас аллергия или непереносимость какого-либо продукта.

Бренд-шеф — Илья Бурнасов

WINE 125 ml

Non-alco	Sparkling, OddBird	730
	<i>N/V · Italy, Veneto</i>	
Sparkling	Prosecco Terre Del Doge, Ponte	730
	<i>N/V · Italy, Veneto</i>	
	Cremant, Guy Allion	990
<i>N/V · France, Loire Valley</i>		
	Cuvee Terrienne, Philippe Dechelle	1 900
<i>N/V · France, Champagne</i>		
White	Riesling Schiefer Steillage, Reh Kendermann	730
	<i>2023 · Germany, Mosel</i>	
	Monteve, TerraPremiata	860
	<i>2019 · Italy, Marche</i>	
	Chardonnay & Viognier, Domaine Coste Rousse	990
	<i>2020 · France, Languedoc</i>	
	Petit Chablis, Schaller	1 200
	<i>2022 · France, Bourgogne</i>	
	La Gascogne, Alain Brumont	650
	<i>2018 · France, Sud-Ouest</i>	
Red	Malbec Vive, Alta Vista	730
	<i>2022 · Argentina, Mendoza</i>	
	Pinot Noir, Freiherr Von Goler	890
	<i>2019 · Germany, Baden</i>	
	Cabernet Sauvignon, Wente	1 090
	<i>2018 · USA, California</i>	
	Chianti Classico Casa di Colombo, Tenuta la Novella	1 350
	<i>2017 · Italy, Tuscany</i>	
Malbec, Weinert	1 600	
<i>2015 · Argentina, Mendoza</i>		
Pinot Noir, Domaine Lacour	2 100	
<i>2019 · France, Bourgogne</i>		

GIN & TONIC

Удачное историческое сочетание консервативной Великобритании и колоритной Индии. Чаще встречаются вместе, но хороши и по отдельности.

N/A	
Ligoberry G&T	590
<i>juniper berries / cranberries</i>	
Mint-Lemongrass G&T	590
<i>mint / lemongrass</i>	
GIN	40 ml
Tselovalnik	590
<i>currant / apple / nettle</i>	
Bombay Sapphire	590
<i>coriander / lemon / juniper berry</i>	
Bombay Bramble	590
<i>blackberries / raspberries / juniper / citrus</i>	
Hayman's Sloe Gin	640
<i>sloe / juniper / coriander</i>	
Gunpowder Drumshanbo	680
<i>kaffir lime / grapefruit / gunpowder tea</i>	
Portobello Road Celebrated Butter	690
<i>butter / white pepper / lemongrass</i>	
Masons of Yorkshire	750
<i>cardamom / citrus / black tea</i>	
Tomas Dakin	790
<i>juniper / sorghum / red cabbage</i>	
Normindia	790
<i>apple / lily flowers / coriander</i>	
Mare	850
<i>olive / rosemary / basil</i>	
TONIC	200 ml
London Essense Indian Tonic	420
J. Gasco Dry Bitter Tonic	390

COCKTAILS

N/A	Barley Malt Sour · n/a	550
	<i>Malt / Coriander / Lemon / Sugar</i>	
	Huggo Spritz · n/a	590
<i>Elder flower / Thyme / Lime / Sparkling wine na</i>		
Aperitifs	Sorrel Smash · 22.5%	750
	<i>Gin / Sorrel / Lemongrass / Lime</i>	
	Blossom French · 13.8%	750
	<i>Gin / Jasmine / Lilac / Rose / Anchan / Prosecco</i>	
	Plum Tom Collins · 10.2%	750
	<i>Gin / Plum / Milk Oolong / Bitter / Soda</i>	
	Banana-Pecan Punch · 19.5%	750
	<i>Bacardi Oakheart / Banana milk / Pecan / Lime</i>	
	Gooseberry Sour · 21.5%	750
	<i>Gin / Triple sec / Gooseberry / Lime</i>	
Twists and old classics	Flower Stone Fizz · 18.5%	750
	<i>Bombay Bramble with lavender / Martini Rubino / Berries / Rose / Tonic</i>	
	Cosmo Berries & Herbs · 19.2%	750
	<i>Vodka / Citrus liqueur / Berries with herbs</i>	
	Martini Fiero & Tonic · 11.5%	750
	<i>Martini Fiero / Tonic / Orange + chef's special food</i>	
	Guinness Martini · 16.5%	760
	<i>Vodka / Coffee liqueur / Espresso / Guinness</i>	
	Flower Gimlet · 25%	760
	<i>Tselovalnik Gin / Currant / Sugar / Lemon</i>	
Apple-Verbena Tini · 23.5%	760	
<i>Gin / Marsala Suoeriore Dry / Apple / Verbena</i>		
Martini Riserva Negroni · 24.8%	800	
<i>Bombay Sapphire / Martini Rosso / Martini Bitter</i>		
Dirty & Hoppy Martini · 30.1%	850	
<i>Bombay Sapphire / Olives / Hopped Martini Extra Dry / Bitter</i>		
Old Fashioned · 30.8%	850	
<i>Bourbon / Sugar / Bitter</i>		

BEER

Выбираем и пьём то, что по-настоящему любим. Что может быть лучше пинты пива? Мы собрали любимые сорта от собственной пивоварни Dreamteam Brew и классику жанра. Которое сварили сами!

Квас 250 ml · 1.2%	280	Oktober 250 / 500 ml · 5.5%	390 / 690	Guinness 284 / 568 ml · 4.2%	800 / 1 250
<i>On tap</i>		<i>Marzen</i>		<i>Irish stout</i>	
<i>Из ржаного и ячменного солода</i>		<i>Чистый солодовый вкус и мягкий хлебный аромат</i>		<i>Легендарный Ирландский стаут</i>	
Port Pilsner 350 ml · 4.9%	420	Stackenshneider 350 / 500 ml · 5.2%	390 / 570	Brewdog Punk IPA 284 / 568 ml · 5.4%	540 / 790
<i>German pils</i>		<i>Weissbier</i>		<i>IPA</i>	
<i>Пилснер с благородной горечью</i>		<i>Наше прочтение баварского вайсбюра</i>		<i>Американ IPA от крафтовых пивоваров Шотландии</i>	
Local 284 / 568 ml · 4.4%	390 / 570	Peach Garden 350 ml · 4.7%	490	Boon Kriek 350 ml · 4%	490
<i>Lager</i>		<i>Fruitbeer</i>		<i>Fruit lambic</i>	
<i>Классический лагер в баварском стиле</i>		<i>Летнее пшеничное пиво с натуральным соком персика</i>		<i>Культовый вишнёвый ламбик от Фрэнка Буна</i>	
Kurpfalz Brau 284 / 568 ml · 5.2%	460 / 690	St. Peter's IPA 284 / 568 ml · 5.5%	540 / 790	Svyatoj Domkrat 284 / 568 ml · 4.5%	360 / 520
<i>Helles</i>		<i>IPA</i>		<i>Dry cider</i>	
<i>Лёгкий немецкий хеллес</i>		<i>Традиционный Английский IPA</i>		<i>Главный сидр Северо-Западного региона</i>	
55 Bitter 284 / 568 ml · 5.5%	390 / 570	Nights Stout 284 / 568 ml · 5.2%	390 / 570	Brogue Irish Red Ale 284 / 568 ml · 4.4%	560 / 820
<i>English strong bitter</i>		<i>Oatmeal stout</i>		<i>Irish ale</i>	
<i>Горький эль в британском стиле</i>		<i>Овсяный стаут в английском стиле</i>		<i>Красный эль с ароматом бисквита, карамели и тёмных фруктов</i>	

WHISKEY & SPIRITS 40 ml

Paddy · 40%	490
Dewar's White Label · 40%	550
Dewar's 8 Y.O. Japanese Smooth · 40%	550
<i>+ signature serving</i>	
Dewar's 12 Y.O. · 40%	620
Black Irish · 40%	650
Loch Lomond Single Grain Peated · 46%	670
The Whistler PX · 46%	750
Wolfburn Aurora · 46%	950
Glenfarclas 105 · 60%	1600
Smoked Grapefruit · 26%	450
Limoncello · 28%	450
Pumpkin · 28.5%	450
Co-Cherry · 31%	470
Grey Goose · 40%	470
Onegin · 40%	490
Christian Drouin · 40%	720
<i>Calvados Selection</i>	
H By Hine VSOP · 40%	950
Bruxo X Mezcal Artesanal Joven · 40%	1 050

SWEET & FRUITY 40 ml

Cape Ruby, KWV · 17.5%	390
Martini Fiero · 14.9%	420
Martini Bianco · 16%	450
Martini Rosso · 15%	450
Martini Riserva Rubino · 18%	520
Manzanilla La Gitana · 15%	500
Amontillado Contrabandista · 18%	550
Pedro Ximenez El Candado · 17%	550
Grand Marnier Gordon Rouge · 40%	770
Oakheart Original · 35%	490
Legendario Elixir de Cuba · 34%	570
Diplomatico Reserva Exclusiva · 40%	860
Chateau de Montifaud · 17%	670
Vieux Pineau des Charentes Rouge	

BITTER & HERBAL 40 ml

Martini Riserva Bitter · 28.5%	550
Fernet Branca · 40%	580
Amaro Sibona · 28%	580
Amaro Quintessentia · 35%	700

HOT COCKTAILS

Berry Hot Toddy · 10% / n/a	650/600
<i>Dewar's White Label / Cherry / Pear / Ginger / Herb Tea</i>	
Irish Coffee · 12.3%	670
<i>Irish whiskey / Muscovado / Coffee / Cream</i>	

VIRGIN DRINKS

Вода Edis <i>sparkling / still</i>	450
Dr. Pepper Classic	470
Root beer AW	470
Coca-Cola	460
Домашний лимонад	380 / 1200
<i>аранчата / эстрагон-лайм / щавель-лимонграсс</i>	
London Essense Ginger Ale	420
Свежевыжатый сок	470
<i>апельсиновый / мандариновый / шпинат, сельдерей и яблоко</i>	

COFFEE

Эспрессо	190
Американо	190
Капучино	280
Латте Гарам Масала	290
Горячий шоколад	400