



## Снэки и закуски:

### Пивные орехи

3 вида солёных орешков к пенному:  
арахис, фисташки, миндаль.  
/ орехи, соль / 90 г /

300

### Сырная тарелка

Сырная тарелка с мёдом, ягодами и фруктами.  
5 видов сыра: чеддер, моцарелла, пармезан,  
мраморный, блю чиз.  
/ сыр, яблоко, курага, чернослив, мёд, грецкий орех / 340 г /

890

### Мясная тарелка

Мясные тарелки с хлебом и  
брусничным соусом с дымком.  
3 вида мяса: джерки куриные, пармская ветчина,  
говядина сырого копчения  
5 видов мяса: джерки куриные, джерки свиные,  
пармская ветчина, говядина  
сырого копчения, окорок свиной  
7 видов мяса: джерки куриные, джерки свиные,  
прошутто, пармская ветчина, окорок свиной,  
сырокопчёная говядина, сырокопчёный карбонад.  
/ мясо, хлеб, брусничный соус / 3 - 170 г / 5 - 310 г / 7 - 370 г /

/ сет из 3 / сет из 5 / сет из 7 /  
550 / 850 / 1200

### Смесь оливок и маслин

Смесь больших и маленьких оливок и маслин,  
маринованных в масле и травах  
с чесноком.  
/ 150 г /

300

### Кельтские пикули

Соленья и маринады: черри маринованные,  
корнишоны маринованные, черемша солёная,  
ассорти маринованных грибов, капуста  
квашеная.  
/ соленья / 200 г /

380

### Копчёные рёбра

Копчёные свиные рёбра, приготовленные  
по особому рецепту.  
Подаются с брусничным соусом.  
/ свиные рёбра копчёные, брусничный соус / 380 г /

450

## Снэки и закуски:

### Тарелка закусок

Тарелка разнообразных закусок на небольшую  
армию отчаянных галлов: арахис, грецкий орех,  
сыр чеддер, блю чиз, мёд, курага, чернослив,  
пармская ветчина, свиной окорок, брусничный  
соус, маринованные помидоры черри, хлеб.  
/ 370 г /

850

### Большая тарелка закусок

Большая тарелка разнообразных закусок на  
армию отчаянных галлов, которые могут взять  
не только Рим, но и Лондон: арахис, грецкий  
орех, миндаль, сыр чеддер, блю чиз, мраморный  
сыр, мёд, курага, чернослив, пармская ветчина,  
свиной окорок, куриные джерки, брусничный соус,  
маринованные помидоры черри, маринованные  
грибы, хлеб.  
/ 520 г /

1150

### Маринованные яйца

Йаааайцаааа! Традиционная закуска пивных  
в кельтских землях - пара маринованных яиц.  
Подаются с сырным соусом.  
/ яйца, соевый соус, перец душистый, гвоздика,  
лавровый лист, чеснок, сахар, винный уксус, имбирь,  
зелёный лук / 140 г /

250

### Маринованные красные яйца

И снова йаааайцаааа! Альтернативная  
версия легендарной кельтской закуски.  
Теперь в свекольном маринаде.  
Подаются с соусом сладкий чили.  
/ яйца, перец душистый, гвоздика, свекла, сахар,  
лавровый лист, чеснок, винный уксус, имбирь,  
зелёный лук / 140 г /

250



## Фри:

### Картофель фри

Жареный картофель свободных людей.  
Подаётся с сырным соусом.  
*/ картофель, соль, сырный соус / 220 г /*

### Картофель по-хйлэндски

Жареные в чесночном масле дольки картофеля. Подаются с сырным соусом.  
*/ картофель, чесночное масло, соль, сырный соус, зелень / 230 г /*

### Fish & Chips

Традиционная закуска из рыбы и картошки во фритюре.  
Подаётся с соусом релиш.  
*/ картофель фри, соль, треска, пивной кляр, лимон соус релиш / 400 г /*

### Корнуэльская корова

Говяжья вырезка в кляре.  
Подаётся с сырным соусом.  
*/ говядина, мука, яйцо, пиво, соль, сырный соус / 300 г /*

### Секрет Бреса

Секрет плодородия помог нам сделать эти шикарные гренки из чёрного хлеба с сыром чеддер и чесноком.  
*/ хлеб, чеддер, чеснок / 180 г /*

### Закуска мудреца

Рыбы в кельтской символике означают мудрость и являются посланниками Лира. Треска в кляре. Подаётся с соусом релиш.  
*/ треска, мука, яйцо, пиво, соль, соус релиш / 250 г /*

### Жареный сыр по-галльски

Сыр моцарелла в кляре.  
Подаётся с брусничным соусом.  
*/ сыр моцарелла, мука, яйцо, соль, соус брусничный / 170 г /*

### Луковые кольца

Традиционная закуска пабов, которую сильно ценят кельтские кланы.  
*/ луковые кольца, кляр, сырный соус / 160 г /*

280

280

590

650

250

390

490

360

## Фри:

### Угощение Кернунна

Чем угощает сторож мира природы? Цветной капустой фри в кляре и сухарях с пикантным соусом.  
*/ капуста цветная, кляр, сухари, соус сладкий чили, пиво, копчёная паприка / 200 г /*

### Курица фри

Кусочки филе куриного бедра, обжаренные в кляре и сухарях.  
Подаются с брусничным соусом.  
*/ филе куриного бедра, кляр, сухари, паприка копчёная, соус брусничный, пиво / 300 г /*

### Закуска морген

Кольца кальмаров от дружелюбных, но вредных морских жителей.  
Подаются с соусом релиш.  
*/ кольца кальмара, кляр, соус релиш / 280 г /*

### Дары Владыки морей

Дар Мак Лира. Креветки в кляре. Два вида панировки: сухари или кокос. Подаются с соусом релиш.  
*/ креветки, мука, яйцо, соль, соус релиш / 300 г /*

### Яйцо по-шотландски

Традиционное шотландское блюдо. Запечённое маринованное яйцо, завернутое в фарш. Дополняется соусом тартар и зелёным луком.  
*/ яйца куриные, говядина, соль, перец чёрный, мука, сухари, соус тартар, зелёный лук / 200 г /*

250

350

560

550

350



## Сэндвичи:

### Валлийский не-кролик с ветчиной 400

Хлеб, поджаренный на чесночном масле, с расплавленным сыром и пармской ветчиной.  
/ хлеб, сыр чеддер, масло сливочное, пармская ветчина, масло чесночное / 170 г /

### Валлийский не-кролик с лососем 650

Хлеб, поджаренный на чесночном масле, с расплавленным сыром и лососем.  
/ хлеб, сыр чеддер, масло сливочное, лосось слабой соли, масло чесночное / 170 г /

### Валлийский не-кролик с томатами 350

Хлеб, поджаренный на чесночном масле, с расплавленным сыром и томатами.  
/ хлеб, сыр чеддер, масло сливочное, томаты, масло чесночное / 170 г /

### Валлийский не-кролик с яйцом 350

Хлеб, поджаренный на чесночном масле, с расплавленным сыром и жареным яйцом.  
/ хлеб, сыр чеддер, масло сливочное, яйцо, масло чесночное / 170 г /

### Добавки на выбор к валийским не-кроликам 50

Добавьте в своего не-кролика пикулей на выбор: томаты черри маринованные, ассорти маринованных грибов, корнишоны маринованные, черемша солёная, капуста квашеная.

Небогатым кимрам (жителям Уэльса) запрещалось употреблять в пищу кроликов, пойманных на охоте в поместьях знати. Они заменяли мясо кролика сыром в своих блюдах. А англичане стали называть сендвич с сыром - «валийским кроликом», по аналогии с тем, как картошку они называют «ирландский абрикос».

## Сэндвичи:

### Сэндвич BPLT 580

Сытный сэндвич с картошкой фри и соусом.  
/ хлеб, ветчина, бекон, помидоры, салат фриллис, соус масляный, сыр мраморный, картофель фри, соус чили / 530 г /

### Сэндвич BLEPT 560

Ещё одна вариация сытного сэндвича с добавлением яйца.  
Подаётся с картошкой фри и соусом.  
/ хлеб, свиной окорок, бекон, помидоры, салат фриллис, соус сладкий чили, сыр чеддер, яйцо, кармелизированный лук, картофель фри, соус брусничный / 490 г /

### Сэндвич морской 730

Большой сэндвич с нежным лососем, соусом тартар и свежими овощами.  
Подаётся с картошкой фри и соусом.  
/ хлеб, форель слабой соли, помидоры, салат фриллис, огурец, картофель фри, соус брусничный, соус тартар / 530 г /

## Гриль:

### Милость Нехаленнии 890

Сибас, приготовленный на гриле.  
Аромат угля и трав, кислинка лимона и нежное масло. Милость богини, не иначе!  
/ сибас, масло растительное с лимоном, тимьян, чеснок, лимон, соус тартар, петрушка / 280 г /

### Fish and Chips Grill 790

Филе пикши со специями, маслом и чесноком, запечённое на гриле. Подаётся с картофелем мини, приготовленным на углях, и соусом тартар.  
/ филе пикши, картофель мини, чеснок, тимьян, лимон, масло растительное, соус тартар / 410 г /

### Ящик из моря 1790

Большой ящик морепродуктов, приготовленных на гриле, с добавлением виски.  
/ креветки, лангустины, мидии, скумбрия филе, чеснок, тимьян, масло растительное, лимон, хлеб картофельный, виски, масло с лимоном, петрушка / 650 г /



## Гриль:

### Стейк яблочко гриль 1290

Плотное и сочное мясо для любителей пожевать. Подаётся с карамелизированным луком и соусом.

/ говядина, масло сливочное топленое, соус брусничный, карамелизированный лук, бальзамический уксус / 240 г /

### Стейк шницель гриль 1190

Сочный и вкусный кусок мяса для любителей пожевать. Подаётся с карамелизированным луком.

/ говядина, масло топленое, соус брусничный, карамелизированный лук / 490 г /

### Антрекот гриль 950

Два отборных куска мяса - нежные, мягкие, сочные. Подаются с карамелизированным луком.

/ говядина, масло топленое, соус масляный, карамелизированный лук / 320 г /

### Стриплойн гриль 1690

Нежный и вкусный кусок мяса с отличной жировой прослойкой.

Подаётся с карамелизированным луком.

/ говядина, масло топленое, карамелизированный лук, масляный соус / 330 г /

### Корейка гриль 690

Кусок мяса на косточке, приготовленный на углях. С гарниром из зелёных карамелизованных яблок.

/ корейка свиная, яблоко, сахар, топленое сливочное масло / 380 г /

### Колбаски из ягнёнка на огне 990

Колбаски из домашнего ягнёнка.

Нежные и деликатные.

Подаются с шампом и мятным соусом.

/ колбаски из ягнятины, масло сливочное, картофель, масло сливочное, молоко, лук, соус мятный, лук зелёный / 360 г /

### Куриные крылья гриль 430

Пряные крылья в особом маринаде, запечённые на углях, со сладким соусом чили.

По желанию можно сделать их острее.

/ крылья куриные, кайенский перец, соус чили, петрушка, шрирача, чеснок, имбирь, копчёная паприка / 330 г /

## Гриль:

### Рёбра гриль 780

Рёбрышки-гриль в двух классических маринадах на выбор: барбекю или луковом.

Для любителей рёбер с плотной текстурой, которые нужно пожевать. Подаются с картофелем фри и брусничным соусом.

/ свиные рёбра, маринад, масло топленое, картофель фри, соус брусничный / 400 г /

### Мёртвые овощи 300

Расчленённые овощи, приготовленные на огне

/ цукини, болгарский перец, красный лук, баклажан, кукуруза, масло растительное, тимьян, зелёный лук / 160 г /

### Грибы на углях 250

Свежие грибы, запечённые с маслом и травами.

/ шампиньоны, розмарин, чеснок, тимьян, масло топленое / 80 г /

### Кукуруза гриль 380

Початок кукурузы, приготовленный на углях, с маслом и травами.

/ кукуруза, масло топленое / 230 г /

### Картофель на углях 200

Мини картофель, запечённый на углях с маслом и розмарином.

/ картофель, масло топленое / 170 г /

## Соусы:

/ 40 г /

### Брусничный с дымком 50

### Масляный 100

### Мятный 100

### Релиш 50

### Тартар 50

### Сладкий чили 50

### Сырный 100

### Горчичный 100



## Салат:

### Стейк-салат

790

Сытный салат с картофелем, говядиной и овощами.

/ салат фриллис, помидоры черри, картофель по-хайлэндски, редис, говядина, лук, чесночное масло, бальзамический соус, соль, перец, масло сливочное, масло растительное / 270 г /

### Тёплый морской салат

560

Свежесть овощей с насыщенными вкусами морепродуктов.

/ салат айсберг, фриллис, сливки, соевый соус, креветки, мясо мидий, форель, масло растительное, черри / 180 г /

## Горячее:

### Чаудер с беконом, треской и креветками

450

Традиционная сытная ирландская похлебка с морепродуктами.

/ треска, картофель, креветки, сливки, бекон, кукуруза, чеснок, куриный бульон, репчатый лук, лук зеленый / 395 г /

### Пастуший пирог

420

Классический пастуший пирог в его деревенской версии. Мясная запеканка с овощами под слоем картофельного пюре.

/ фарш говяжий, масло растительное, тыква, морковь, сельдерей, лук репчатый, вустерширский соус, чеснок, картофельное пюре, розмарин / 310 г /

### Ирландское пивное жаркое с кроликом

480

Жаркое из кролика по старинному ирландскому рецепту.

/ кролик, морковь, лук, чеснок, тмин, лавровый лист, картофель, пиво, фенхель, петрушка, хлеб / 405 г /

### Свинные рёбра с картофелем по-хайлэндски

990

Свинные рёбра в пряном соусе с картофелем горцев.

/ свинные рёбра, чеснок, сушёный имбирь, соль, перец, пиво, картофель, масло растительное, соус брусничный, фенхель / 480 г /

## Горячее:

### Колбаски с картофельным чампом

690

Куриные колбаски с ирландским картофельным пюре и соусом тартар.

/ картофель, молоко, сыр чеддер, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло, зеленый лук, петрушка, масло сливочное / 350 г /

### Добавка к колбаскам и картофельному чампу

80

Завернуть колбаски в бекон

/ бекон / 50 г /

### Жаркое от Маллоя

430

Сытное блюдо с пряностями, овощами и свиной. И с пивом. Разве мог Маллой что-то приготовить без пива?

/ свинина, картофель, масло растительное, морковь, лук репчатый, помидоры, кориандр, имбирь, стаут, чеснок, сельдерей / 355 г /

## Десерты:

### Радость Боудикки

300

Карамельное пирожное с фундуком.

/ 80 г /

### Сноудония

350

Ягодная тарталетка с черной смородиной и брусникой.

/ 110 г /

### Шотландский Брауни

350

Классический шоколадный десерт.

/ 90 г /

/ шарик / ассорти из трех /

### Бен-Невис

150 / 450

Мороженое и сорбет. Выберите один или сет из всех вкусов: облепиха с калиной и вересковым мёдом, фисташка- миндаль, сорбет лимон.

/ 1 - 50 г / 3 - 150 г /



## На кранах:

/ 500 мл /

### Celtic Lager

Классический кельтский лагер.

/ ABV 4%, OG 11% /

### Celtic Wheat

Классическое кельтское пшеничное пиво.

/ ABV 4,5%, OG 14% /

### Дикий мёд

Темная медовуха. Дикая как набег галлов на Рим.

/ ABV 5,8% /

### Яблочный полусухой сидр

Кислый полусухой яблочный сидр.

/ ABV 4,7% /

### Celtic IPA

Если бы кельты когда-нибудь захватили Индию, то они посылали бы к её берегам именно такой эль - горький и мягкий.

/ ABV 5,6%, OG 15% /

### Kriek

Легкий эль с яркой кислинкой вишни.

/ ABV 4%, OG 15% /



### O'hara Red

Насыщенный красный эль со сладкими карамельными нотками и мягкими тонами ореха и бисквита.

/ ABV 4,3%, OG 10,7% /



### Black Sheep

Сливочный и, одновременно, терпкий стаут, с легкой горчиной обжаренного солода и кофейным оттенком.

/ ABV 4%, OG 10% /

### Гостевой кран

Что Боги послали, а наше тартановое воинство захватило у английских торговцев.

## Бутылочное пиво:

380

### Gulden Draak

550

Исключительный темный трипель с превосходным, сложным вкусом с нотками карамели, жареного солода и кофе.

/ OG 10,5% / 330 мл / Бельгия /

380

### Gulden Draak 9000 Quadruple

550

Непревзойденный бельгийский эль, сваренный на основе 3-х различных видов солода, с очень богатым и сложным вкусом.

/ OG 10,5% / 330 мл / Бельгия /

400

400

*Трапписты — это ветка монашеского ордена бенедиктинцев, возникшая в 1664 году. Пиво варится в стенах аббатства траппистов, самими монахами или под их контролем; целью пивоварни не должно являться получение прибыли, а доходы используются для содержания монахов и аббатства и для благотворительных целей и социальной работы. Цифры на бутылках обозначают количество недель в течение которых напиток выдерживается в бутылках для дображивания.*

430

### Trappistes Rochefort №6

550

Редкий дьюббель (янтарное) с богатым, насыщенным и потрясающе сбалансированным вкусом с нотами карамели и фруктов.

/ OG 7,5% / 330 мл / Бельгия /

650

### Trappistes Rochefort №8

550

Трипель (темное) имеет фруктово-солодовый аромат и интенсивный фруктовый вкус, сладость которого уравновешивается острой, покалывающей карбонизацией.

/ OG 9,2% / 330 мл / Бельгия /

450

### Trappistes Rochefort №10

550

Квадрипель (темное) имеет богатый вкус с красивыми фруктовыми и солодовыми тонами, высокой крепостью и мягкой сладостью.

/ OG 11,3% / 330 мл / Бельгия /

490



## Бутылочное пиво:

### St. Bernardus 500

Традиционное бельгийское светлое пшеничное пиво. Легкий, гладкий вкус эля отличается свежестью и невысокой крепостью.  
/ OG 5,5% / 330 мл / Бельгия /

### Monk's Cafe Flemish Sour Ale 500

Фламандский вишневый коричневый крепкий эль с характерной кислинкой.  
/ OG 5,5% / 330 мл / Бельгия /

### St. Peter's, Stateside Pale Ale 590

Светлое пиво в стиле English Pale Ale. Яркие цитрусовые нотки отлично гармонируют с основными и травяными нюансами.  
/ OG 4,2% / 500 мл / Англия /

### St. Peter's, India Pale Ale 590

Традиционный английский IPA. Вкус пива мягкий, с преобладающими солодовыми нотами.  
/ OG 5,5% / 500 мл / Англия /

### St. Peter's, Cream Stout 650

Темный, ароматный, сильный стаут с тонами сливок, шоколада, с хмелевой горечью.  
/ OG 6,5% / 500 мл / Англия /

### St. Peter's, Plum Porter 650

Темный эль, изготовленный с щедрой порцией черных слив.  
/ OG 5% / 500 мл / Англия /

### St. Peter's, "The Saints" Whisky 650

Отлично сбалансированный светлый эль с добавлением английского виски. Крепкий напиток придал пиву характерные дымно-торфяные нотки.  
/ OG 4,8% / 500 мл / Англия /

### Steinbrau Helles 490

Настоящий эталон, сваренный по саксонским рецептам.  
/ OG 5,2% / 500 мл / Германия /

## Бутылочное пиво:

### WeissMuller Original Helles 490

Классический немецкий лагер с легким, освежающим вкусом и тонкой хмелевой горечью.  
/ OG 5,3% / 500 мл / Германия /

### WeissMuller Hefeweissbier Dunkel 490

Темный пшеничный эль с плотным вкусом и выразительным ароматом.  
/ OG 5,2% / 500 мл / Германия /

### Starodubice Desitka Tmava 450

Чешский темный лагер с выразительным вкусом и ароматом.  
/ OG 4,6% / 500 мл / Чехия /

### Starodubice Jedenactka 450

Традиционный чешский пилснер.  
/ OG 4,8% / 500 мл / Чехия /

### Starodubice Dvanactka 450

Пиво сваренное в стиле чешского пилснера, но от традиционной версии отличающееся большей крепостью.  
/ OG 5,3% / 500 мл / Чехия /

## Сидр:

### Alska Raspberry, wild strawberry & elderflower 490

Ароматный сидр из Швеции. Во вкусе — ягодный вихрь: сочный, сладкий, кисленький и однозначно освежающий.  
/ OG 4% / 330 мл / Швеция /



## Безалкогольное:

### **Bakalar Nealko** 390 **Za Studena Chmeleny**

Это пиво по своим вкусо-ароматическим качествам не уступает алкогольному аналогу.  
/ 330 мл / Чехия /

### **Kulmbacher** 450

Светлый немецкий лагер с богатым и насыщенным вкусом.  
/ 500 мл / Германия /

### **Сидр Bullevie Petit** 390 **Grapefruit/Apple Non-Alcoholic**

Безалкогольный яблочный сидр с соком яблока либо грейпфрута. Уточняйте наличие.  
/ 500 мл / Россия /

## Пивные коктейли:

### **Чудо из Глазго** 490

Кофейно-вишневый крепкий коктейль с легкой кислинкой.  
/ 470 мл / виски, вишневый сироп, суперджус лимон, пиво blackship /

### **Имбирный радлер** 490

Легкий освежающий цитрусово-имбирный пивной напиток на основе лагера.  
/ 450 мл / имбирный сок, суперджус лимон, лагер /

### **Ирландская глубоководная** 650

Соревновательный классический кофейно-сливочный ирландский коктейль. Выпивается залпом на время. Лучшие результаты попадают на доску почета.  
/ 490 мл / ликер сливочный, виски, пиво blackship /

### **Прогулка по Белфасту** 390

Освежающий острый коктейль на основе лагера с добавлением сока и соусов.  
/ 250 мл / лагер, томатный сок, апельсиновый сок, ворчестер, лимонный сок, табаско, барбекю, соль, перец /

## Коктейли:

### **Охотник за головами** 550

Кельты верили, что душа человека находится в его голове, поэтому в том что враг по-настоящему умер, можно быть уверенным только отделив его голову от тела.  
/ 130 мл / виски, сироп медовый, лимонный фреш, белок, ангостура /

### **Банши** 490

В кельтской мифологии банши - женщина, появляющаяся возле дома обреченного на смерть.  
/ 115 мл / виски, красный вермут, красный биттер /

### **Ice Irish Coffee** 490

Легендарный ирландский напиток, помогавший пережить трудный путь и нелегкий день.  
/ 190 мл / виски, сироп карамель, эспрессо, сливки /

### **Морриган** 490

Богиня войны всегда являлась на поле боя в образе ворона и помогала одной из сторон. На чьей стороне победа будет сегодня?  
/ 80 мл / вермут, биттер, тоник, апельсин /

### **Друид** 550

Редкая удача встретить друида - кельтского жреца, который занимался врачеванием, астрономией, передачей легенд и мог предвидеть будущее.  
/ 130 мл / водка, джин, ром, текила, триплсек, лимонный фреш, симпл, тоник, розмарин /

### **Джерри Бойл** 490

Больше всего Джерри Бойл любит три вещи - Ирландию, драку и выпить. Но избежать конфликта с Джерри легко - нужно его всего лишь рассмешить.  
/ 130 мл / виски, какао ликер белый, сливки, зерна кофе /

### **Дуллахан** 490

Всадник без головы, который останавливается лишь там, куда вскоре приходит смерть. Но есть способ остаться в живых после встречи с ним.  
/ 195 мл / виски, вишневый сок, лимонный фреш, симпл /



## Коктейли:

### Стоунхендж

На древнем святилище друидов и по сей день собираются продолжатели веры предков, дабы проводить свои обряды.

/ 200 мл / виски, медовый сироп, малиновый сироп, чай /

### Маннан Мак Лир

Владыка моря и повелитель острова Ман помогал любимым морякам и губил незваных гостей в бурях.

/ 100 мл / джин, лимонный фреш, медовый сироп /

### Freedom!

Пойманный англичанами, но не сломленный герой Шотландии Уильям Уоллес завещал кельтам сражаться за свою свободу.

/ 250 мл / виски, томатный сок, апельсиновый сок, ворчестер, лимонный сок, барбекю, табаско, соль, перец, вяленое мясо /

### Бой с англичанином!

Интерактивный коктейль, в котором вам придется померяться силами с англичанином.

/ 250 мл /

### Лепрекон

Лепреконы - веселые и хитрые волшебные существа, приносящие удачу и иногда даже исполняющие желания.

/ 140 мл / холи ган эл, яблочный сок, сироп попкорн, сок лимон /

## Вина:

### Conde Otinano Blanco

Белое сухое вино. Чистый, освежающий вкус с элегантной горчинкой и приятной кислотностью в длительном послевкусии.

/ Испания /

### Conde Otinano Tinto

Красное сухое вино. Мягкий вкус с нотами вишни, сливы, корицы, дуба, специй и кедра, со сбалансированной кислотностью и стойким послевкусием.

/ Испания /

490

490

650

850

490

/ 750 мл /

2600

2600

## Настойки на виски:

### Дар друида

Крыжовник и сирень  
Сливочный банан  
Ананас  
Малина и мята  
Вишня  
Жимолость

### Добыча воина

Мёд и перец  
Орех  
Лемонграсс и мята  
Морские ракушки  
Томатная настойка  
Настойка на беконе

/ 6x30 мл / 30 мл /

850 / 150

/ 6x30 мл / 30 мл /

850 / 150

Только у нас! Эксклюзивные настойки на виски, сделаны по древним рецептам, которые удалось выменять на золото у пары ушлых лепреконов в пещерах горы Слив Фой на полуострове Кули в Лаут, Ирландия.

## Шоты:

### Любовь английской матери

Просто почувствуй её любовь.

/ водка, ворчестер, лимонный сок, соль, перец, соленый огурчик / 50 мл /

300

### Bull shot

Сэт необычных шотов на бульоне, которые разыграют ваш аппетит.

/ виски, бульон, ворчестер, лимонный сок / 4x50 мл /

800

### Коротышка

Интерактивный шот, который можно выиграть, сыграв в старинную игру.

/ ванильная водка, яблочный ликер, лимонный сок / 50 мл /

350



## Безалко:

### Кельтский взвар 350

Зеленый чай с ромашкой, лавандой, мятой, мелиссой, цветами лаймового дерева, шалфеем, листьями клубники и цветами василька.

/ 600 мл /

### Серый эрл 350

Черный чай с бергамотом.

/ 600 мл /

### Морс малиновый 150

Морс из гордых кельтских ягод малины.

/ 250 мл /

### Лимонад 200

Холодный классический освежающий лимонад.

/ 130 мл /

## Кофе:

### Американо 150

/ 80 мл /

### Эспрессо 100

/ 30 мл /