



Снэки и закуски:

Пивные орехи 300

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

Сырная тарелка 890

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 /

Мясная тарелка 550 / 850 / 1200

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 /

Смесь оливок и маслин 300

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

Кельтские пикули 380

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

Копчёные рёбра 450

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

Снэки и закуски:

Тарелка закусок 850

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 /

Большая тарелка закусок 1150

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 /

Маринованные яйца 250

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 /

Маринованные красные яйца 250

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 /



Фри:

Картофель фри 280

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

Картофель по-хйлэндски 280

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

Fish & Chips 590

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 650

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

Секрет Бреса 250

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

Закуска мудреца 390

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 490

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

Луковые кольца 360

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

Фри:

Угощение Кернунна 250

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 350

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 560

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

Дары Владыки морей 550

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 350

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 /



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. Подается 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. Подается 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.

Подается 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 зеленых 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 ягнатины, 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 свининой. 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 уравнивается 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 эпл, 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 /