

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Микс орехов 300 р.

Яйцо маринованное 150 р.

Оливки гигантские 280 р.

Битые огурцы с ореховым соусом 250 р.

Огурцы, чили, заправка в азиатском стиле, печеный кешью, кинза

Патэ из цыпленка 530 р.

Нежный паштет, подается с апельсиновым муссом и пшеничными тостами

Сырная тарелка 980 р.

Дор-блю, пармезан, камамбер. Подается с миксом орехов и медом

Форель слабой соли от Шефа 1100 р.

Подается с соусом песто, гигантскими оливками и лимоном

Домашние соленья 580 р.

Квашеная капуста, соленые огурцы, черемша, соленый перец, лук маринованный, соленый чеснок, сало

Архангельские грузди со сметаной 870 р.

Соленые грузди, подаются с красным луком и сметаной

Большой мясной сет 1650 р.

Ростбиф, буженина, говяжий язык, сальчичон, лук фри, горчица, хрен

Оленина сыровяленая 420 р.

Мясные чипсы из говядины 360 р.

Вяленая говядина в соевом соусе

Мясные чипсы из свинины 350 р.

Вяленая свинина в паприке

Мясные чипсы из курицы 320 р.

Вяленая курица с солью

Сет из трех видов вяленого мяса 900 р.

Говядина, свинина, курица

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки 350 р.

С чесноком, подаются со сливочным соусом

Сырные палочки 380 р.

Подаются с брусничным соусом

Запеченные мозговые кости 870 р.

Говяжий костный мозг, пармезан, песто, тосты

Креветки в темпуре 650 р.

Тигровые креветки в темпуре, подаются с соусом в азиатском стиле

Мидии запеченные 800 р.

Мидии гигант, запеченные со сливочным соусом и сыром пармезан

Крылья цыпленка 550 р.

С соусом на выбор: острый, горчичный, чимичурри, bbq

Jagger Hell's Wings 🍗 750 р.

Острые куриные крылья, приготовленные на открытом огне, подаются с особо острым соусом

САЛАТЫ

Салат Римский с креветками 650 р.

Тигровые креветки, салат ромейн, соус римский, томаты черри, сыр грана падано, гренки

Салат Римский с цыпленком 620 р.

Цыпленок гриль, салат ромейн, соус римский, томаты черри, сыр грана падано, гренки

Салат с запеченной свеклой и сыром фета 500 р.

Микс листьев салата, свекла, фета, кедровые орешки, заправка на основе оливкового масла

Салат с баклажаном и томатами 600 р.

Сладкие томаты, баклажан, кинза, соус сладкий чили, семена тыквы

Теплый салат с куриной печенью 570 р.

Микс листьев салата, куриная печень, маринованные огурцы, томаты, красный лук, кукурузный соус

Теплый салат с ростбифом 670 р.

Микс листьев салата, говядина, маринованные огурцы, томаты, красный лук, кукурузный соус

СУПЫ

Куриный суп с яйцом 350 р.

Цыпленок, лапша, лук, морковь, яйцо

Похлебка с копченостями 450 р.

Брискет, свиные ребра bbq, горох, лук, морковь

Крем-суп из шампиньонов 390 р.

Шампиньоны, сливки, лук, трюфельное масло

Крем-суп из тыквы 450 р.

Тыква, морковь, лук, сливки, тыквенные семечки



МЕНЮ

БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

Смокер — американская коптильня, в которой мясо готовится при низких температурах длительное время и получается мягким и нежным, со вкусом и ароматом барбекю

Свиные ребра BBQ 900 р.

Свиные ребра томленные 5-6 часов в смокере, подаются с салатом коул слоу, халапеньо и маринованными огурцами

Брискет 1300 р.

Грудная часть говядины томленная 12-16 часов в смокере, подается с салатом коул слоу, халапеньо, луком, маринованными огурцами и чиабаттой

Говяжьи ребра BBQ 1200 р.

Говяжьи ребра томленные 9-12 часов в смокере, подаются с маринованными огурцами, халапеньо, луком и чиабаттой

Большой сет BBQ на компанию 3200 р.

Грудная часть говядины, свиные и говяжьи ребра bbq, колбаски на гриле. Подаются с салатом коул слоу, маринованным луком, перцем халапеньо, соленым огурцом и чиабаттой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Колбаски на гриле 900 р.

Ассорти колбасок трех видов, подаются с бейби-картофелем, тушеной капустой, горчицей, хреном, маринованным луком

Говяжьи щеки с картофельным пюре 1200 р.

Томленные в красном вине говяжьи щеки, подаются с пюре из картофеля

Стейк из лосося на гриле 1480 р.

Подается с соусом песто и долькой лимона

Дорада на гриле 1250 р.

Подается с соусом тар-тар и долькой лимона

СТЕЙКИ

Нью-Йорк 2400 р.

Тонкий край спинного отруба

Стейк Мяслика 1550 р.

Альтернативный отруб из диафрагмы

Рибай 2700 р.

Толстый край спинного отруба

Стейки подаются с соусом на выбор:

- острый
- чимичурри
- bbq
- демиглас

Сообщите официанту желаемую степень прожарки

БУРГЕРЫ

JAGGER бургер 850 р.

Котлета из мраморной говядины, чеддер, бекон, маринованный огурец, томаты, красный лук, фирменный соус, салат айсберг, домашняя булочка

Бургер с Брискетом 800 р.

Грудная часть говядины, томленная в смокере, салат коул слоу, маринованные огурчики, салат айсберг, соус bbq, домашняя булочка

Бургер с рваной свининой 750 р.

Свиная лопатка, томленная 13 часов в смокере, салат коул слоу, маринованные огурчики, салат айсберг, соус bbq, домашняя булочка

Бургер с куриным филе 620 р.

Куриное филе в панировке, салат айсберг, чеддер, томаты, халапеньо, соус пикантный, домашняя булочка

ГАРНИРЫ

Картофель фри 300 р.

Бейби-картофель с чесноком и зеленью 400 р.

Овощи на гриле 460 р.

баклажан, болгарский перец, шампиньоны, кабачок, кукуруза, соус песто

Спаржа на гриле 490 р.

Соус 90 р.

на выбор:

- медовая горчица
- блю чиз
- острый
- bbq
- сырный
- тар-тар
- демиглас

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина 400 р.

Ржаная и пшеничная булочка, подается с двумя видами сливочного масла: с зеленью и паприкой

Хлебная корзина 1/2 280 р.

Ржаная и пшеничная булочка, подается с двумя видами сливочного масла: с зеленью и паприкой

ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

Брауни 460 р.

Шоколадное пирожное с темным шоколадом и соленой карамелью

Мильфей 480 р.

Классический рецепт в разборном виде. Слоеное тесто, крем из маскарпоне, ягодный кисель

Панна-котта 380 р.

Нежный, сливочный северо-итальянский десерт. Подается с джемом из маракуйи и свежими ягодами

Чизкейк домашний 420 р.

Классический чизкейк Сан-Себастьян, подается с сезонными ягодами

Сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

От 8 человек включается сервисный сбор 10%