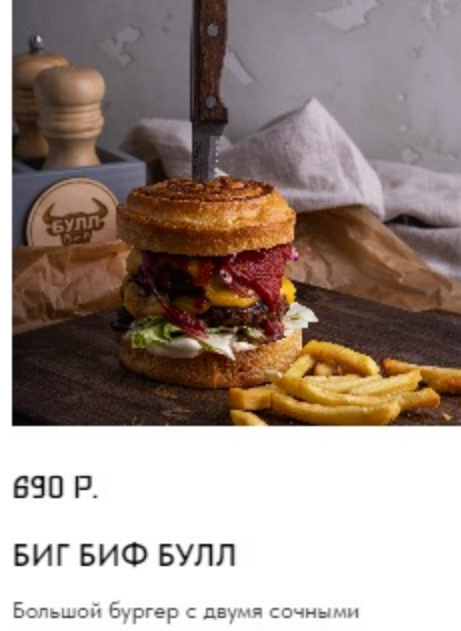
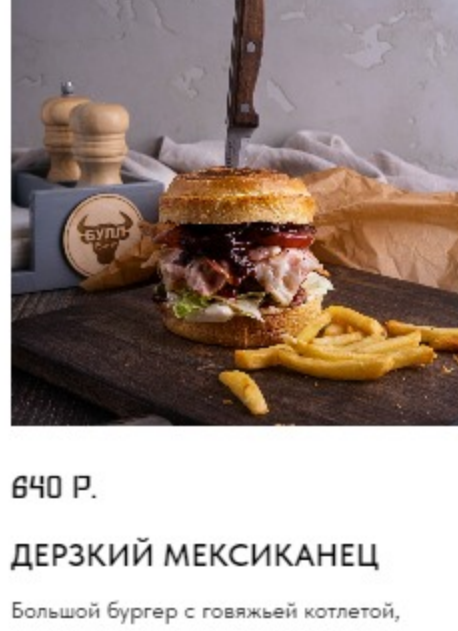


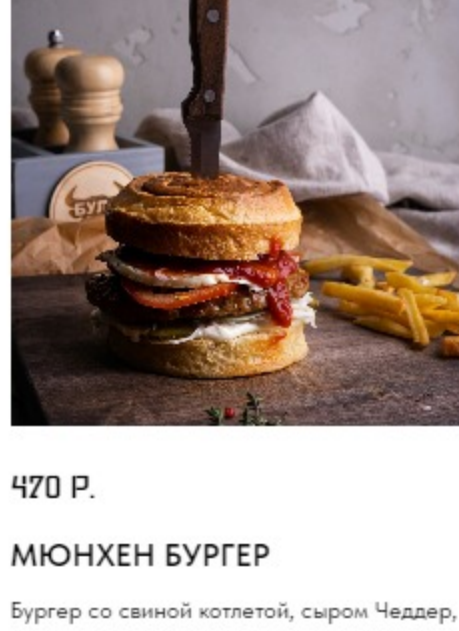
МЕНЮ БУЛЛ ВАР



690 Р.
БИГ БИФ БУЛЛ
Большой бургер с двумя сочными говяжьими котлетками, айсбергом, сыром Чеддер, луком и маринованными огурчиками. Соусы сладкий чили и биг тейсти.
Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук



640 Р.
ДЕРЗКИЙ МЕКСИКАНЕЦ
Большой бургер с говяжьей котлетой, сыром Чеддер, айсбергом, беконом, луком, маринованными огурцами и чалопею. Соусы шрироча и домашний майонез.
Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук



470 Р.
МЮНХЕН БУРГЕР
Бургер со свиной котлетой, сыром Чеддер, свежими помидорами и айсбергом. Соусы тар-тар и перченый.
Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук 380 гр.



640 Р.
ДЖЕК-БЕКОН
Бургер с говяжьей котлетой, жареным беконом, сыром Чеддер, соевыми огурчиками, томатами и хрустящим луком. Соусы чили и Джек.
Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук 360 гр.



490 Р.
ЧИКЕН ЧИЗ
Бургер с куриной и сырной котлетой, свежими огурцами и айсбергом. Соусы кетчуп и майонез домашний.
Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук 370 гр.



480 Р.
ЧИЗБУРГЕР
Бургер с говяжьей котлетой, соевыми огурчиками, хрустящим луком и сыром Чеддер. Соусы сырный и кетчуп.
Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук 370 гр.



640 Р.
БИГ МАМА БУРГЕР
Большой бургер с говяжьей котлетой, сыром Чеддер, айсбергом, помидорами, жареным беконом, луком и маринованными огурцами. Соусы курбурб и кетчуп. Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук



390 Р.
ГАМБУРГЕР
Классический бургер с говяжьей котлетой, соевыми огурчиками, хрустящим луком и классическими соусами. Соусы кетчуп и домашний майонез. Дополнительные ингредиенты: сыр Чеддер/бекон/салат Айсберг/свежие томаты/яйцо/маринованный огурчик/речнотый лук 300 гр.



1 590 Р.
СТЕЙК РИБАЙ зернового откорма
Превосходный стейк из мраморной говядины с богатым сочным вкусом, мягкой и нежной структурой. Подается с картофелем черри и соусом джек
300гр(вес указан в сыром виде)



1 290 Р.
СТЕЙК СТРИПЛОЙН зернового откорма
Говяжий стейк из поясничного отруба говядины, зернового откорма с верхней полоской жира, придающая мясу сочность. Более плотные волокна по сравнению с Рибайем. Подается с картофелем черри и соусом джек.
300 гр.(вес указан в сыром виде)



1 150 Р.
ФИЛЕ МИНЬОН
Стейк с умеренно, равномерной мраморностью. Считается короной среди стейков. Подается с овощами гриль и вителло тоннато
200 гр.



230 Р.
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С ВЕШЕНКАМИ И СОУСОМ ВВQ
Свиной стейк из нежной свиной шеи. Подается с жареными вешенками,микс салатом и соусом Сальса
100 гр. (вес блюда в сыром виде)



60 Р.
Сору: СОУСЫ
50 гр.



640 Р.
ЦЫПЛЕНОК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
Нежное мясо цыпленка корншон в чесночно-сливочной заправке. Подается с отварным мини картофелем



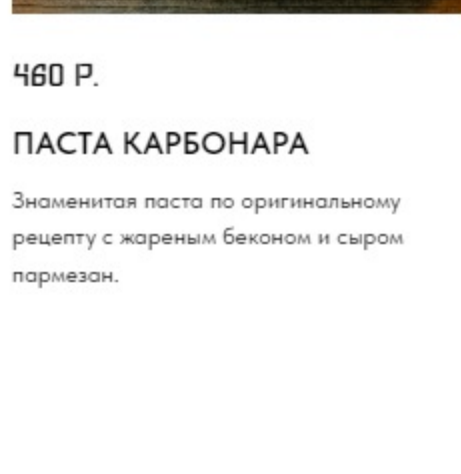
830 Р.
СВИНЫЕ РЕБРА
Свинные ребрышки по технологии су-вид с хрустящей корочкой,густой глазурю соусу и нежной,но мясистой текстурой.
400 гр.



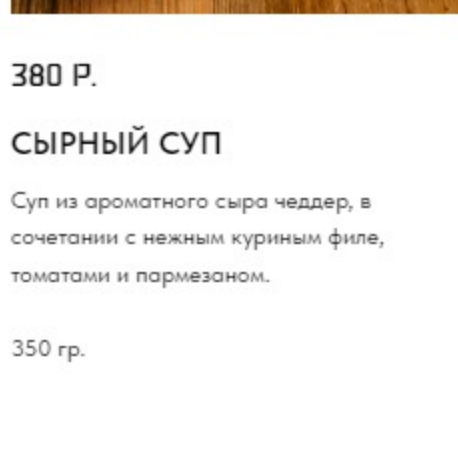
560 Р.
БИФ А-ЛЯ СТРОГАНОВ
Отбитые и тонко нарезанные кусочки говяжьей вырезки, тушенные по классическому рецепту в сметанно-томатном соусе. Подается с опаленым картофелем фрином, маринованными огурчиками и хрустящим луком.

Выберите соус:

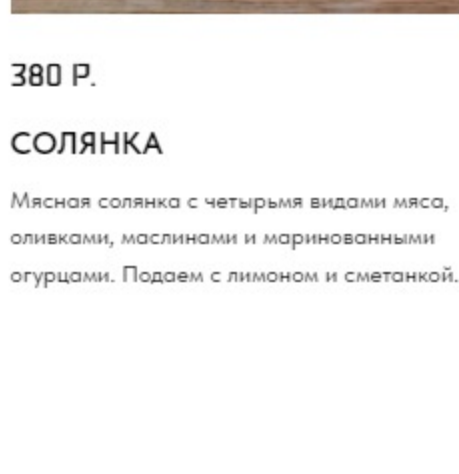
Сырный



460 Р.
ПАСТА КАРБОНАРА
Знаменитая паста по оригинальному рецепту с жареным беконом и сыром пармезан.



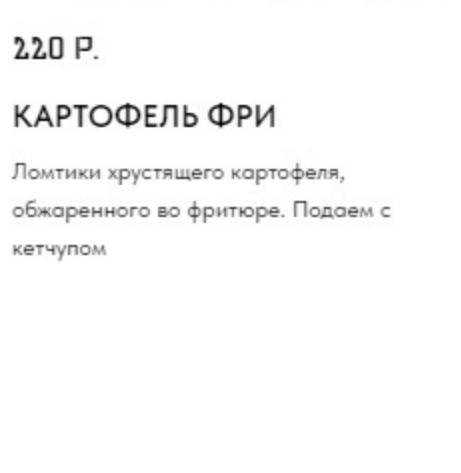
380 Р.
СЫРНЫЙ СУП
Суп из ароматного сыра чеддер, в сочетании с нежным куриным филе, томатами и пармезаном.
350 гр.



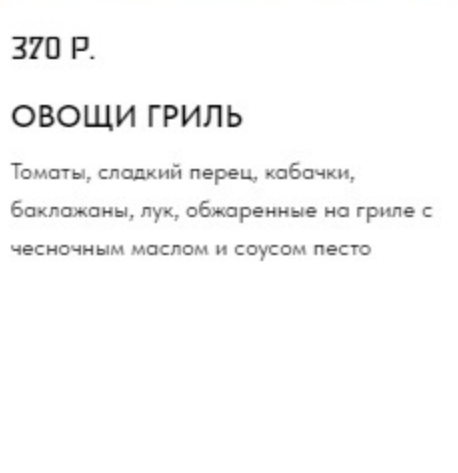
380 Р.
СОЛЯНКА
Мясная солянка с четырьмя видами мяса, оливками, маслинами и маринованными огурцами. Подается с лимонном и сметанкой.



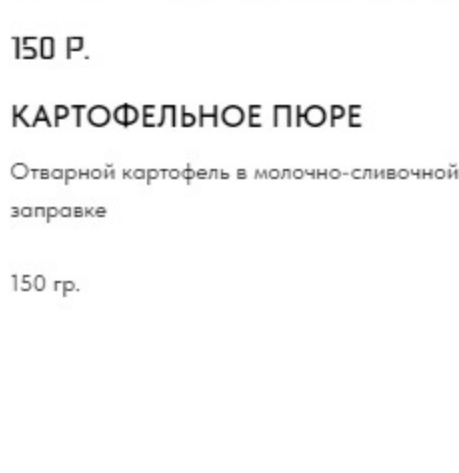
350 Р.
БОРЩ
Суп, который не нуждается в представлении. Подается со сметаной, Бординским хлебом и салом



220 Р.
ЛАПТКИ ФРИ
Лепочки хрустящего картофеля, обжаренного во фритюре. Подается с кетчупом



370 Р.
ОВОЩИ ГРИЛЬ
Томаты, сладкий перец, кабачки, баклажаны, лук, обжаренные на гриле с чесночным маслом и соусом песто



150 Р.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Отварный картофель в молочно-сливочной заправке
150 гр.



380 Р.
ФРИ-БЭК С ЧЕДДЕРОМ
Нежные куриные палочки в паниреке. Подается с соусом тар-тар.



190 Р.
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ
Мини картофель запеченный



470 Р.
СЫРНЫЕ ШАРИКИ
Шарики из двух видов сыра в хрустящей паниреке. Подается с соусом тар тар



480 Р.
КРЫЛЫШКИ БУФАЛО
Сочные куриные крылышки. Подается с соусом шрироча



480 Р.
ХВОРОСТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
Сочные куриные палочки в паниреке. Подается с соусом тар-тар.



860 Р.
ПЛАТО ЗАКУСОК
Когда хочется все и сразу. Хрустящие гречки, картофель фри, сырные шарики и луковые кольца. Подает с кетчупом и соусом тар тар. Идеально к пенному



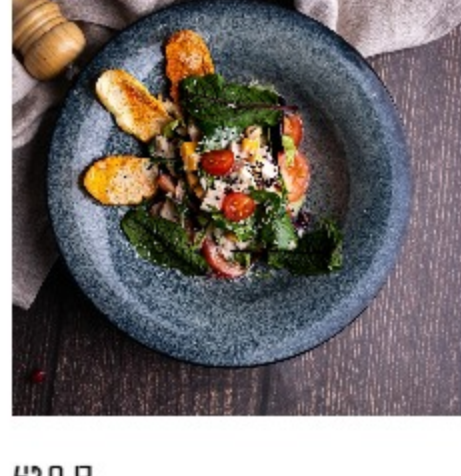
170 Р.
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ
Хрустящие гречки с чесноком и соусом тар тар



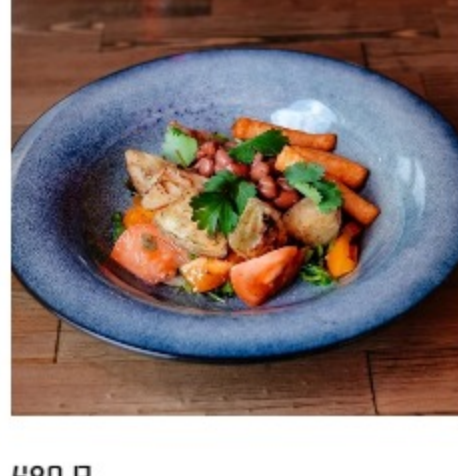
550 Р.
ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
Легкий салат с нежным моладом, творчим сыром страчателла и соевыми томатами, заправленные таркуновым маслом.



440 Р.
САЛАТ С РОСТБИФОМ
Превосходное сочетание нежного мяса говядины с сочным микс салатом, молодым картофелем и маринованными огурчиками под соусом Балезаник



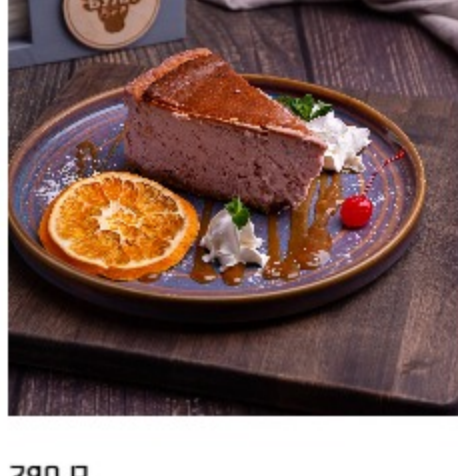
420 Р.
САЛАТ С КУРИНЫМ МЯСОМ И ПРИОТ ЧЕДДЕР
Курица, приготовленная методом су-суд с мягким сыром чеддер и хрустящими сухарями. Заправляется соусом чили 220 гр.



480 Р.
САЛАТ С ЖАРеныМ АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ
Салат на основе хрустящих баклажан, обжаренного сыра и айсберга. Заправляется соусом песто



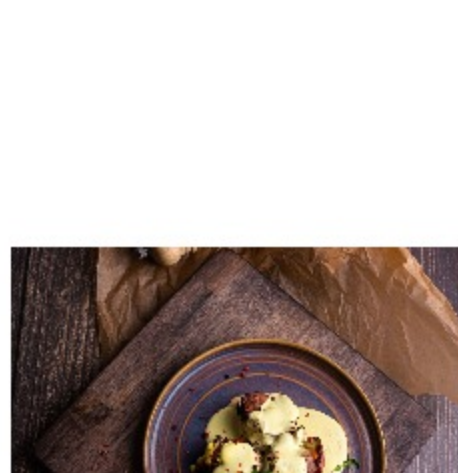
330 Р.
Не доступно к доставке ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
Фондан с фруктами и шариком мороженого



390 Р.
ЧИЗКЕЙК в ассортименте
Подается с ванильным мороженым



310 Р.
Не доступно к доставке ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ
Запеченный десерт с яблоками, корицей и грецким орехом. Подается с мороженым



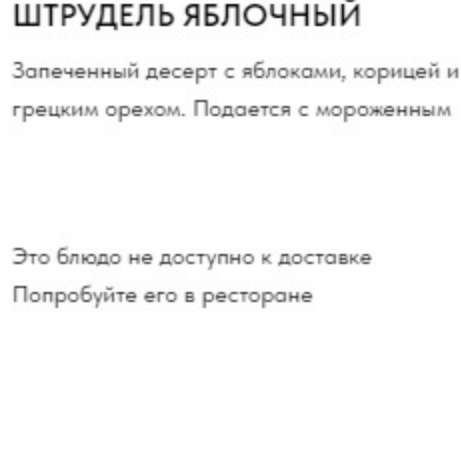
560 Р.
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ
Восхитительное блюдо из свиной вырезки, жаренной с беконом в сливочном соусе.



550 Р.
КОЛБАСКИ МЮНХЕНСКИЕ
Сочные, нежные, ароматные колбаски из курочки и свинины, изготовленные по традиционной немецкой технологии. Подается с тушеной капустой и картофелем черри.



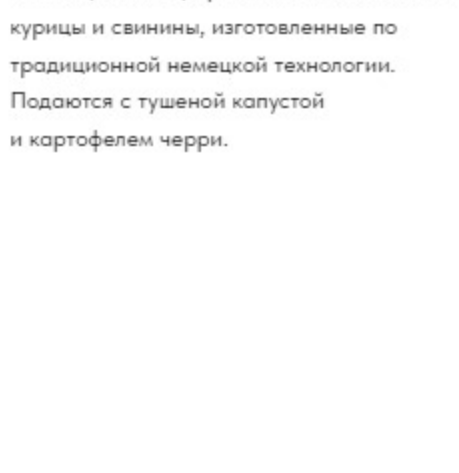
590 Р.
ЭСКАЛОП ИЗ КУРИЦЫ
Филе грудки курицы, обжаренное на гриле. Подается с овощами гриль.



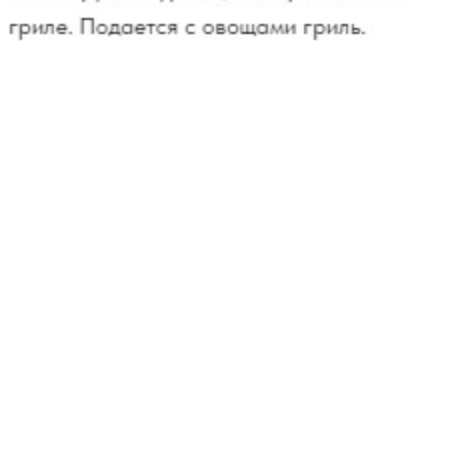
560 Р.
СУДАК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ
Жареный судак с овощами гриль под соусом Биск.



590 Р.
ПАСТА С СЕМГОЙ И ПЕСТО
Комбинация итальянской пасты, атлантического лосося, сливочного соуса и песто создает гармоничное блюдо, которое сочетает в себе различные вкусы и текстуры.



360 Р.
МЕКСИКАНСКИЙ ЧИЛИ
Острый и ароматный суп на основе мяса, фасолью,томатами и перца чили. Подает с традиционным Начос.



560 Р.
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ
Обжаренное на кунжутном масле мясо телятины, овощи приготовленные на гриле. Заправляется фирменным соусом от шефа



570 Р.
САЛАТ С АТЛАНТИЧЕСКИМ ЛОСОСЕМ И БРЫНЗОЙ
Нежное, маслянистое мясо лосося посалом от шефа с мягкой брынзой и микс салатом. Заправляется соком лайма и оливковым маслом.



380 Р.
ГОРЯЧИЙ МЯСНОЙ САЛАТ С КОЛБАСКАМИ
Жареный мясной салат с колбасками и беконом,жениской фасолью, картофелем черри, шампиньонами и маринованными огурчиками с медово-горчичной заправкой.



380 Р.
САЛАТ СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ
Неповторимое сочетание жаренной в соусе кисло-сладкий чили свиной вырезки с мякотью апельсина, заправленной соусом Белый Барбекю с добавлением микс салата



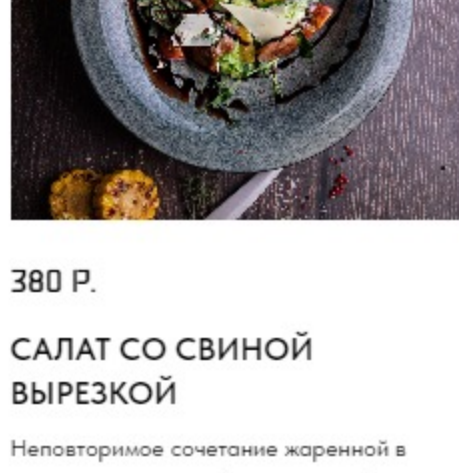
370 Р.
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ
Блюдо из тонкого нарезанного кусочков маринованной телятины, приправленных крем-соусом, подается на хлебе собственного производства.



360 Р.
БРУСКЕТТА ИЗ СЕМГИ
Хрустящий тост из нежного, Белого Багета со сливочным сыром крем-чиз и маслянистой семгой посалом от шефа повара.



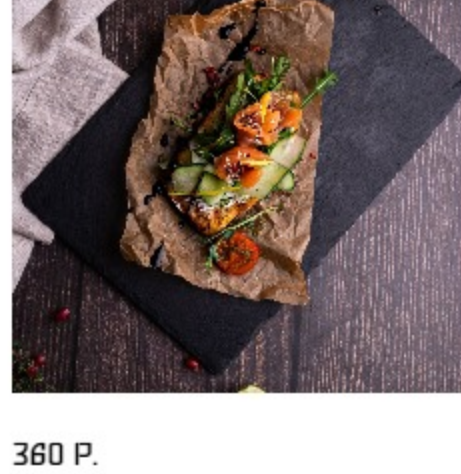
390 Р.
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА
Незаменимая классика, идеально к пенному



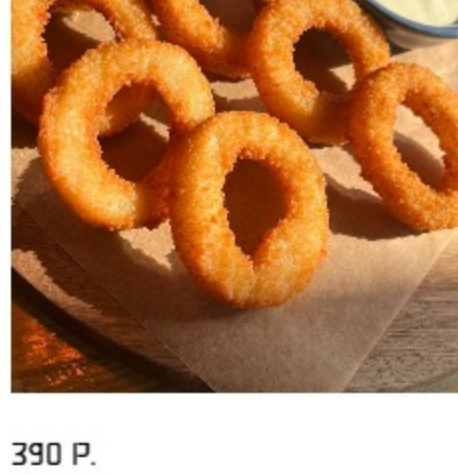
210 Р.
ГРЕНКИ С ПАРМЕЗАНОМ
Хрустящие гречки с чесноком под посыпкой из пармезана. Подается с соусом тар тар



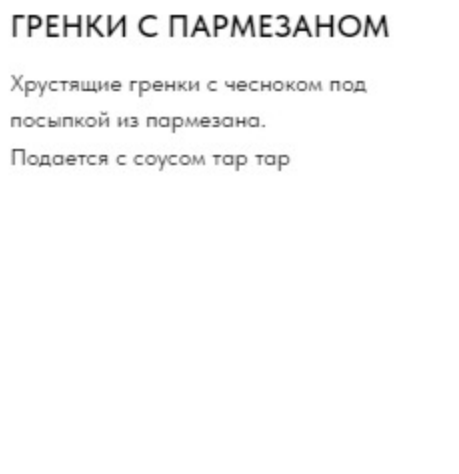
590 Р.
КВАДРО ФОРМАДЖИ
Купаж тающей во рту Моцареллы, пикантного сыра Чеддер, мускусного сыра Дор блю и классического пармезано на воздушном, сытном, ароматном и очень вкусном тесте.



660 Р.
БАФАЛО
Нежный ростбиф, сыр моцарелла, микс салата, красный лук под соусом от шефа и правильные оливковое масло, создают настоящий итальянский вкус и дарят наслаждение.



530 Р.
ЦЕЗАРИО
Сочная пицца с наполнением из куриного филе, сладких помидоров, с оригинальным сыром Моцарелла Декорруется салатными листьями в заправке «Цезарь».



590 Р.
ПЕПЕРОНИ
Пикантная пепперони, мягкая моцарелла и итальянские томаты, перец чили,орегано — классический рецепт итальянской пиццы.