

МИКСЫ НА КОМПАНИЮ

МЯСНОЙ МИКС

1100 гр. **2200 P**

Крылья куриные HOT и барбекю, куриная грудка, свиная грудинка копчёная в пивном терияки, говяжья грудинка, копчёные свиные рёбра, рваная говядина, рваная свинина. Гарниры: Кукуруза, салат коул-слоу, маринованные огурцы.

МЯСНОЙ МИКС XXL

1720 гр. **2690 P**

Крылья куриные HOT и барбекю, куриная грудка, свиная грудинка копчёная в пивном терияки, говяжья грудинка, копчёные свиные рёбра, рваная говядина, рваная свинина. Гарниры: Кукуруза, салат коул-слоу, маринованные огурцы.

ПИВНОЙ НАБОРЧИК

150 гр. **650 P**

Копченая индейка и ростбиф, вяленая оленина и утка, подкопченный арахис.

КИЛОГРАММ КОЛБАС

1000/30 гр. **2190 P**

Ассорти из 11 видов жареных колбасок. Подаём с соусом барбекю.

ЖАРЕНЫЙ ПИВНОЙ НАБОР

630/30 гр. **1290 P**

Гренки, луковые кольца, кольца кальмара, сырны палочки, картофель по-деревенски, хэшбраунс, стрипсы, креветки фри, соус сметанный.

ГАРНИРЫ

ХЭШБРАУНС

150 гр. **160 P**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр. **160 P**

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 гр. **160 P**

КУКУРУЗА ГРИЛЬ

150 гр. **160 P**

КОУЛ-СЛОУ

100 гр. **120 P**

Калустный салат с морковью и сливочным соусом.

ЯПОНСКИЙ РИС

100 гр. **120 P**

ОВОЩИ ГРИЛЬ

210 гр. **270 P**

Баклажан, кабачок, сладкий перец, шампиньоны, кукуруза, лук красный, кинза.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

160 гр. **150 P**

СПАРЖА ГРИЛЬ С ПАРМЕЗАНОМ

115 гр. **190 P**

СОУСЫ

БЛЮ ЧИЗ

30 гр. **60 P**

МАРИНАРА

30 гр. **60 P**

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

30 гр. **60 P**

РАНЧ

30 гр. **60 P**

СЛАДКИЙ ЧИЛИ

30 гр. **60 P**

БАРБЕКЮ

30 гр. **60 P**

ШРИРАЧА

30 гр. **60 P**

ЧИМИЧУРИ

30 гр. **60 P**

МЯТНЫЙ ПЕСТО

30 гр. **60 P**

КЕТЧУП

30 гр. **60 P**

СЫРНЫЙ

30 гр. **60 P**

СМЕТАННЫЙ

30 гр. **60 P**

БРУСНИЧНЫЙ

30 гр. **60 P**

БУРГЕР

30 гр. **60 P**

ГОРЧИЦА

30 гр. **60 P**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЯЛЕНАЯ ИНДЕЙКА 50 гр. **260 Р**

ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА 50 гр. **260 Р**

АССОРТИ САЛА С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ 230 гр. **350 Р**

2 вида сала собственного производства и бородинский хлеб. Подаем с медово-горчичным соусом, зеленым луком и чесноком.

АССОРТИ СОЛЕНИЙ 220 гр. **390 Р**

Корнишоны, патиссоны, чеснок, оливки, халапеньо, маринованный лук.

АССОРТИ СЫРОВ 240 гр. **690 Р**

Камамбер, дор блю, пармезан, копченый сулугуни.

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С МЯТНЫМ ПЕСТО 320 гр. **390 Р**

Томаты черри, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, зеленый лук, соус мятный песто.

АССОРТИ ОРЕХОВ 120 гр. **290 Р**

Кешью BBQ, миндаль кимчи, арахис в специях.

СЕЛЬДЬ С ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ 250 гр. **420 Р**

Филе атлантической сельди с хрустящим картофелем и маринованным луком с зеленью.

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА 135 гр. **590 Р**

Подаем с соусом «Понзу», зеленым луком и перцем чили.

ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ 80 гр. **150 Р**

В маринаде из фрэша цитрусовых, соевого соуса, кунжутного масла и сладкого чили.

БИТЫЕ ОГУРЦЫ 150 гр. **150 Р**

В маринаде из соуса кимчи, рисового уксуса и кунжутного масла.

350 Р 120 гр. **БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ**

Хлеб чабатта, слабосоленый лосось, соус сливочный песто, вяленые томаты, перепелиное яйцо.

290 Р 150 гр. **БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ**

Хлеб чабатта, икра из баклажан, соус луковый, копченый ростбиф, зеленый лук.

290 Р 140 гр. **БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ**

Хлеб чабатта, огурец, тунец, соус понзу, вяленые томаты, луковый соус.

С СЕТОМ ИЗ 4 НАСТОЕК - 890 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Подаём со сливочным соусом "Ранч".

120/30 гр. **350 P**

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Из бородинского хлеба, жарим во фритюре и подаем со сметанным соусом.

200/30 гр. **350 P**

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ BBQ

В соусе bbq собственного производства.

280 гр. **420 P**

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

В соусе сладкий чили с острым перцем.

270 гр. **420 P**
ещё острее с соусом шрирача + 60 руб.

КУРИНЫЙ ПОПКОРН

Кусочки куриного филе в панировке и сладком соусе «Токио».

110 гр. **350 P**

СТРИПСЫ «ФРАЙД ЧИКЕН»

Куриное филе в хрустящей панировке. Подаём с соусом блю-чиз.

150/30 гр. **350 P**

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ В МЕДОВО-ИМБИРНОЙ ГЛАЗУРИ

Подаем со свежими томатами черри и зеленым луком.

130 гр. **360 P**

КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ

В кляре из тёмного пива и сухарей. Подаём с соусом чимичури.

150/30 гр. **350 P**

420 P

190 гр.

ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Мидии «Киви гиганты» на рисовой подушке под сливочным соусом.

420 P

190 гр.

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД СОУСОМ БЛЮ-ЧИЗ

Мидии, рис, соус блю-чиз, соус унаги, зеленый лук.

590 P

250 гр.

МИДИИ ВОНГОЛЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Масло сливочное, чесночная паста, репчатый лук, белое вино, сливки, чиабатта.

590 P

250 гр.

МИДИИ ВОНГОЛЕ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Масло сливочное, чесночная паста, лук порей, кокосовое молоко, паста том ям, чиабатта

590 P

100/30 гр.

КРЕВЕТКИ ФРИ

Тигровые креветки в панировке с соусом "кунжутный карри".

590 P

190 гр.

КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

590 P

190 гр.

КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ

Жарим с добавлением соевого соуса и чеснока.

450 P

210 гр.

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ

В маринаде из соевого соуса, растительного масла и специй. Панируется в муке и обжаривается во фритюре.

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Микс салатов, копченый ростбиф, вяленая свекла, черри, луковый соус.

195 гр. **420 P**

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Микс салатов, говяжья вырезка, шампиньоны, битые огурцы, томаты черри, пикантный кунжутный соус.

180 гр. **450 P**

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Тигровые креветки, сегменты апельсина, руккола, острый апельсиновый соус, авокадо, томаты сладкие, оливковое масло, сыр пармезан.

190 гр. **590 P**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Классический «Цезарь» с соусом собственного производства.

200 гр. **420 P**

ЦЕЗАРЬ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат «Цезарь» с обжаренными в соевом соусе морепродуктами: тунец, тигровые креветки, кальмар.

220 гр. **590 P**

САЛАТ С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ И УГРЕМ

Салат с жареными баклажанами, свежими томатами и копченым угрем в сладко-чесночном соусе и арахисом.

220 гр. **450 P**

ГРЕЧЕСКИЙ

Огурцы, томаты, болгарский перец, микс оливок, микс салатов, красный лук, сыр фета, соус понзу и мятный песто.

240 гр. **390 P**

САЛАТ С ТУНЦОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Микс салатов, стручковая фасоль, томаты черри, перепелиное яйцо, тунец татаки, консервированный персик и медово-горчичный соус.

220 гр. **590 P**

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Рис, лосось, грибы муэр маринованные, салат чукка, авокадо, томаты черри, бобы здамаме, соус ореховый, арахис подкопченный, кунжут.

260/40 гр. **590 P**

САЛАТ ЧУККА

Подается с ореховым соусом и кунжутом.

130 гр. **250 P**

СУПЫ

СУП-ГУЛЯШ

Говяжья вырезка, картофель, сладкий перец, томаты, лук репчатый, копченая паприка, кинза. Подаем со сметанным соусом.

380/30 гр. **450 P**

ТОМ ЯМ

Филе лосося, кальмар, креветка, рыбный бульон, кокосовое молоко, паста том ям, лук порей. Подаем с японским рисом и кинзой.

360 гр. **590 P**

БОРЩ

Наваристый борщ с томленой говяжьей грудинкой. Подаем со сметанным соусом, гренками и салом.

470 гр. **420 P**

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Шампиньоны, картофель, лук репчатый, сыр пармезан, сливки, сухарики.


350 гр. **350 P**

БУРГЕРЫ


можно добавить ХАЛАПЕНЬО + 50 руб., БЕКОН + 50 руб., СЫР ЧЕДДЕР + 50 руб.

 **БУРГЕР RETZOLD** 360 гр. **590 P**


Соус песто майо, салат айсберг, томаты, маринованные огурцы, бекон, бифштекс, сыр чеддер, кранч лук.

 **ЧИЗБУРГЕР** 340 гр. **590 P**

Соус сырный, салат айсберг, томаты, маринованные огурцы, бифштекс, сыр чеддер, красный лук.

 **БУРГЕР СНИКЕН** 360 гр. **520 P**

Соус блю-чиз, салат айсберг, томаты, маринованные огурцы, куриная грудка, сыр чеддер, кранч лук.


 **КОПЧЕНЫЙ БУРГЕР** 340 гр. **550 P**

Соус домашний барбекю, салат коул слоу, томаты, маринованные огурцы, рваная свинина, копченый сыр, красный лук.

КОЛБАСКИ

590 P 200/120/30 гр. **НЕМЕЦКИЕ** 

Колбаски из свинины, обжаренные на гриле. Подаём с картофелем по-деревенски и медово-горчичным соусом собственного приготовления.

590 P 200/120/30 гр. **ТИРОЛЬСКИЕ** 

Пикантные колбаски из говядины с ароматными специями. Подаём с картофелем по-деревенски и медово-горчичным соусом.

590 P 200/120/30 гр. **ФРАНКОНСКИЕ** 

Подкопченные Колбаски из свинины с ароматными специями. Подаём с картофелем по деревенски и медово-горчичным соусом.

Еще больше пармезана в пасте + 80 руб.

ПАСТА

ПАСТА БАВЕТ С ГОВЯДИНОЙ, ГРИБАМИ И СОУСОМ МАРИНАРА 330 гр. **550 P**

Говяжья врезка, лук репчатый, чеснок, шампиньоны, соевый соус, соус маринара, копченый сулугуни, томаты черри.

ПТИТИМ С КРЕВЕТКАМИ 300 гр. **550 P**

Тигровые креветки, белое вино, сыр пармезан, рыбный соус, томаты черри, лайм.

ПАСТА КАРБОНАРА 300 гр. **490 P**

Бекон, лук репчатый, чеснок, сливки, яичный желток, сыр пармезан, паста бавет, томаты черри.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНЫЕ РЁБРА ОСТРЫЕ  300/150 гр. **690 P**

Острые свиные ребра, глазированные в «японском» соусе барбекю. Подаем со сладкой кукурузой, томатами черри и маринованными огурцами.

СВИНЫЕ РЁБРА ВВQ 100/50 гр. **250 P**

Свиные ребра в соусе барбекю собственного производства. Подаем с салатом коул-слоу, халапеньо и маринованными огурчиками. Можно заказать любой объем порции от 200 гр.

СВИНАЯ РУЛЬКА 500/70/30 гр. **890 P**

Подаем с салатом коул-слоу, халапеньо, маринованными огурчиками и дижонской горчицей.

СВИНАЯ ШЕЯ СО СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ 320 гр. **590 P**

Стейк из томленой свиной шеи с соусом из лесных грибов.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ 155 гр. **850 P**

Филе лосося, тимьян, чесночно-лаймовое масло.

СУДАК С ОВОЩНЫМ СОТЕ 270 гр. **590 P**

Филе судака в соусе унаги и чесночно-лаймовом масле. Подаем с овощным соте в соусе маринара.

ДРАДО НА ГРИЛЕ С МЯТНЫМ ПЕСТО 1 шт (~ 280гр) **790 P**

Дорадо, тимьян, розмарин, чесночно-лаймовое масло. Подаем с соусом мятный песто и лимоном.

ТЕРПУГ СОБСТВЕННОГО КОПЧЕНИЯ (1 шт) 400 гр. **650 P**

ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА ВВQ 150/150 **690 P**

Говяжья грудинка длительного томления в соусе барбекю. Подаем со сладкой кукурузой, томатами черри и маринованными огурцами.

СТЕЙК ШАТОБРИАН 250 гр. **790 P**

Вырезка говяжья, розмарин, чеснок, масло оливковое, картофельный мусс, соус чимичури собственного приготовления. Прожарка по умолчанию - medium well.

ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ В КРАСНОМ ВИНЕ С БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ 330 гр. **790 P**

Томленые говяжьи щеки с овощами в красном вине. Подаем с бейби картофелем.

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 390 гр. **590 P**

Говяжья вырезка, сливки, шампиньоны, лук репчатый, томатная паста. Подаем с картофельным пюре, хрустящим луком и маринованными огурчиками.

ФРИКАДЕЛЬКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 350 гр. **470 P**

Подается со сливочным и брусничным соусами.

ФЛАНК СТЕЙК 210 гр. **790 P**

Отруб из пашины бычка зернового откорма, розмарин, масло сливочное, соус барбекю собственного приготовления, томаты черри, зеленый лук. «Прожарка по умолчанию - Medium well».

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ 200/30 гр. **490 P**

Маринованное филе индейки, обжаренный бейби картофель, соус маринара

ЦЫПЛЁНОК ТЕРИЯКИ С ЯПОНСКИМ РИСОМ 325 гр. **450 P**

Кусочки филе бедра в соусе терияки. Подаем с рисом и свежей зеленью.

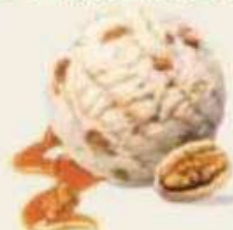
ФРИКАСЕ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 390 гр. **450 P**

Филе куриного бедра, репчатый лук, сливки, имбирь молотый, кинза, томаты черри, красный лук. Подаем с картофелем по-деревенски.

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК ФИСТАШКА-МАЛИНА	120 гр.	360 Р	ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ	130 гр.	360 Р
ЧИЗКЕЙК БРАУНИ	135 гр.	390 Р	МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	120 гр.	360 Р
ЖАРЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ	170 гр.	290 Р	С МАНГО		

МОРОЖЕНОЕ ОДИН ШАРИК - 190Р, ТРИ ШАРИКА НА ВЫБОР - 490Р



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ



ПЛОМБИР



КЛУБНИКА

ГАРНИРЫ

ХЗШБРАУНС	150 гр.	160 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 гр.	160 Р
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 гр.	160 Р
КУКУРУЗА ГРИЛЬ	150 гр.	160 Р
КОУЛ-СЛОУ	100 гр.	120 Р
<small>Капустный салат с морковью и сливочным соусом.</small>		
ЯПОНСКИЙ РИС	100 гр.	120 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ	210 гр.	270 Р
<small>Баклажан, кабачок, сладкий перец, шампиньоны, кукуруза, лук красный, кинза.</small>		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160 гр.	150 Р
СПАРЖА ГРИЛЬ С ПАРМЕЗАНОМ	100 гр.	190 Р

СОУСЫ

БЛЮ ЧИЗ	30 гр.	60 Р	ЧИМИЧУРИ	30 гр.	60 Р
МАРИНАРА	30 гр.	60 Р	МЯТНЫЙ ПЕСТО	30 гр.	60 Р
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	30 гр.	60 Р	КЕТЧУП	30 гр.	60 Р
РАНЧ	30 гр.	60 Р	СЫРНЫЙ	30 гр.	60 Р
СЛАДКИЙ ЧИЛИ	30 гр.	60 Р	СМЕТАННЫЙ	30 гр.	60 Р
БАРБЕКЮ	30 гр.	60 Р	БРУСНИЧНЫЙ	30 гр.	60 Р
ШРИРАЧА	30 гр.	60 Р	БУРГЕР	30 гр.	60 Р
			ГОРЧИЦА	30 гр.	60 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

60 Р