



Данный экземпляр является рекламной продукцией.

Внешний вид готовых блюд может отличаться от фотографий.

Все цены указаны в рублях, расчет производится  
наличными или банковской картой.

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания. В процессе приготовления блюд и напитков пищевые добавки и биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются.



# ЗАКУСКИ



## Карпаччо из томатов со Страчателлой

*Tomatoes with soft cheese*

Спелые томаты с мягким сыром  
и соусом Песто

**-335-** 200 гр.



## Белые бочковые грузди

*Pickled pears*

Маринованные грузди  
со сметаной и луком

**-445-** 160 гр.

## Тартар из говядины

*Marinated beef*

Говядина, маринованная в перечном соусе с луком. Подаем на тосте из чабатты со сливочным кремом и Пармезаном

**-395-** 210 гр.

## Тартар из семги

*Pickled salmon*

Семга, маринованная с устричным соусом и луком. Подаем на тосте из чабатты со сливочным кремом и кунжутом

**-395-** 210 гр.

## Сугудай

*Pickled whitefish*

Маринованный сиг в масле и соевом соусе с луком. Подаем на тосте из чабатты со сливочным кремом и луковыми кольцами

**-395-** 210 гр.

## Ростбиф с вялеными томатами

*Roast beef with dried tomatoes*

Ростбиф средней прожарки на тосте из чабатты со сливочным кремом и вяленными томатами

**-395-** 210 гр.



# САЛАТЫ



## Вегетарианский Цезарь

Салат с черри, зеленью, сухариками, Пармезаном под соусом Цезарь

**-185-** 125 гр.

## Цезарь с лососем

*Caesar salad with salmon*

**-425-** 175 гр.

## Цезарь с курицей

*Caesar salad with chicken*

**-315-** 175 гр.

## Салат с курицей и печеными корнеплодами

*Salad with chicken and baked root vegetables*

Куриное филе с печеной морковью и картофелем, стеблем сельдерея, зеленым горошком, огурцом, Пармезаном и соусом Цезарь

**-355-** 240 гр.



## Салат с ростбифом и грибами

*Salad with roast beef and mushrooms*

Говядина с шампиньонами гриль, болгарским перцем, пекинской капустой, красной фасолью, кукурузой, корнизоном и соусом Ремулад

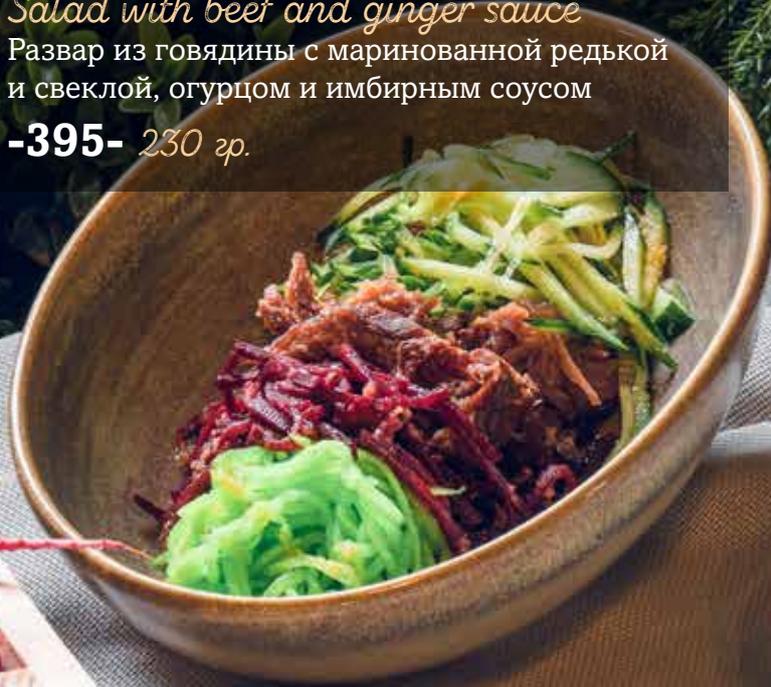
**-445-** 220 гр.

## Салат с говядиной и имбирным соусом

*Salad with beef and ginger sauce*

Развар из говядины с маринованной редькой  
и свеклой, огурцом и имбирным соусом

**-395-** 230 гр.



## Салат со свеклой и орехом

*Salad with beetroot and nuts*

Печеная свекла со сливочным кремом,  
кедровым орехом и вялеными томатами  
под соусом Песто

**-315-** 220 гр.



## Салат с лососем и брокколи

*Salad with salmon and broccoli*

Лосось малой соли с брокколи, фасолью, зеленым горошком, листом салата и соусом Винегрет

**-455-** 220 гр.



## Салат с колбасками и грибами

*Salad with sausages and mushrooms*

Колбаски с печеным картофелем, болгарским перцем, шампиньонами, корнизоном, и яйцом под медово-горчичным соусом

**-345-** 240 гр.



## Салат со Страчателлой и перцем халапеньо

*Salad with Stracatella and  
jalapeno pepper*

Мягкий сыр с яблоком, черри, огурцом, острым халапеньо и листом салата под соусом Песто

**-345-** 220 гр.



## Салат с сигом и сельдереем

*Salad with whitefish and celery*

Сиг малой соли с печеным картофелем, огурцом, черри, сельдереем и соусом Майонез

**-425-** 220 гр.



## Салат с копченой грудинкой и ореховым соусом

*Salad with smoked brisket and nut sauce*

Грудинка с болгарским перцем, корнишоном, листом салата и черри под ореховым соусом

**-325-** 200 гр.



# СУПЫ

## Солянка со сметаной

*Solyanka with sour cream*

**-265-** 300/30 гр.

## Грибной крем-суп

*Mushroom cream soup*

**-265-** 300/30 гр.

## Суп-пюре из гороха со свиным ребром

*Pea puree soup with pork rib*

**-255-** 300/50 гр.

## Борщ с говяжьими щечками

*Borscht with beef cheeks*

**-255-** 300/50/30 гр.



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Подаем с соусом Тартар

## Гарлики

*Garlics*

**-165-** 150/30 гр.

## Крылья BBQ

*BBQ Wings*

**-325-** 200/30 гр.

## Сырные палочки

*Cheese sticks*

**-155-** 100/30 гр.

## Креветки в сухарях

*Shrimp*

**-465-** 120/30 гр.

## Фиш энд Чипс

*Fish and Chips*

**-325-** 120/30 гр.

## Мидии под сыром

*Mussels with cheese*

**-435-** 140/30 гр.

## Наггетсы

*Nuggets*

**-265-** 130/30 гр.

# ДЕЛИТЕСЬ С ДРУЗЬЯМИ



## Овощная тарелка

*Vegetable plate*

Огурец, перец, помидор, редис и зелень

**-325-** 260 гр.

## Рыбная закуска

*Fish appetizer*

Масляная рыба холодного копчения, семга малой соли, маслины и лимон

**-825-** 200/60 гр.

## Мясной набор

*Meat set*

Ростбиф, копченый свиной окорок, свиная грудинка, куриное филе, хрен, горчица, корнишоны и вяленые томаты

**-825-** 200/60/40 гр.

## Ассорти колбасок

*Sausages set*

Колбаски, тушеная капуста и картофельные дольки.

Подаем с горчицей и хреном

**-2555-** 1500/100 гр.

## Ассорти на гриле

*Grill set*

Свиной и куриный шашлыки, язык свиной, стейк, картофель фри с щечками, капуста и лаваш.

Подаем с соусом Сальса и Чимичурри

**-2555-** 1300/100 гр.

## Мини бургеры

*Mini burgers*

6 бургеров с куриной и свиноговяжьей котлетой, томатом, луком, корнишоном и соусом Цезарь

**-1395-** 1260 гр.

## Закуски под пиво

*Beer snacks*

Крылья BBQ, сырные палочки, наггетсы и гарлики. Подаем с брусничным соусом и кимчи

**-925-** 560/100 гр.

## Картофельные аппитайзеры

*Potato snacks*

Картофель фри, чипсы, криперс и хашбраун. Подаем с соусами Тартар и Барбекю

**-925-** 600/100 гр.

# БУРГЕРЫ



## Биг Босс

*Burger with cutlet, gherkin, potato chips, onion, Cheddar cheese and barbecue sauce*

Котлета на гриле с корнишоном, картофельными чипсами, луком, сыром Чеддер и соусом Барбекю

**-445-** 360 гр.

## Беконатор

*Burger with grilled cutlet, bacon, tomato, onion, Cheddar cheese*

Котлета на гриле с беконом, томатом, луком, сыром Чеддер и соусом Ремулад

**-445-** 370 гр.

## Гамбургер

*Hamburger*

Котлета на гриле с корнишоном, луком и горчичным соусом

**-355-** 310 гр.

## Чикенбургер с яйцом

*Chicken burger with egg*

Куриная котлета с томатом, корнишоном, куриным яйцом, луковыми кольцами и соусом Майон

**-365-** 350 гр.



## 1000 калорий

Котлета на гриле с беконом, томатом, двойной порцией сыра, острым перцем халапеньо, луком, луковой стружкой и соусом Спайси

**-555-** 430 гр.

## Чизбургер

*Cheeseburger*

Котлета на гриле с корнишоном, луком, сыром Чеддер и соусом Цезарь

**-395-** 340 гр.



## Веган бургер

*Vegetarian burger*

Котлета не из мяса с корнишоном, томатом и луком с имбирным соусом

**-345-** 330 гр.



## СДЕЛАЙ СВОЙ БУРГЕР КРУЧЕ -30-

Сыр *Cheese*

Томаты *Tomatoes*

Корнишоны *Gherkins*

Халапеньо *Jalapeno*

Яйцо *Egg*

Бекон *Bacon*

Вес указан в сыром виде

# НА УГЛЯХ



## Дорадо

*Dorado*

Подаем с долькой лимона

**-675-** 240/30 гр.

## Миньон

*Minion steak*

Подаем с соусом Чимичурри

**-555-** 180/30 гр.

## Фланк стейк

*Flank steak*

Подаем с соусом Чимичурри

**-1195-** 200/30 гр.

## Мясные колбаски

*Pork and beef sausages*

Колбаски из свинины и говядины.

Подаем с горчицей

**-445-** 180 гр.



## Куриный шашлык

*Chicken skewer*

Подаем с капустой, лавашом  
и соусом Сальса

**-495-** 200/60/30 гр.

## Свиной шашлык

*Pork skewer*

Подаем с капустой, лавашом  
и соусом Сальса

**-495-** 200/60/30 гр.

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

**-150-**

### Печеный картофель

*Baked potatoes*

150 гр.

### Салат Коул Слоу

*Cole Slow Salad*

150 гр.

### Картофельное Пюре

*Mashed Potatoes*

150 гр.

### Картофель фри

*French fries*

100 гр.

### Рис с овощами

*Rice with vegetables*

150 гр.

### Картофельный гратен

*Potato gratin*

130 гр.

### Овощи на углях

*Grilled vegetables*

180 гр.

## СОУСЫ:

50 гр. **-55-**

### Сальса

*Salsa*

### Чимичури

*Chimichuri*

### Барбекю

*Barbecue*

### Цезарь

*Caesar*

### Сметана

*Sour cream*

### Сырный

*Cheesy*

### Грибной

*Mushroom*

## Копченый Брискет

*Smoked Brisket*

Подаем с маринованными  
редькой и свеклой

**-485-** 150/100 гр.

# НЕ ПРОСТО МЯСО

## Говяжьи ребра в брусничном соусе

*Beef ribs in lingonberry sauce*

Ребра в брусничной глазури  
с маринованной свеклой и салатом  
Коул Слоу с фасолью

**-1150-** 500/120 гр.

**-625-** 250/120 гр.





## Свинные ребра BBQ

*Pork Ribs BBQ*

Свинные ребра в соусе барбекю  
с маринованной свеклой салатом  
Коул Слоу с фасолью

**-1150-** 500/120 гр.

**-625-** 250/120 гр.

## Куриные колбаски в пиве

*Chicken sausages in beer*

Колбаски, тушеные в пиве с капустой и горчицей

**-415-** 2шт/150/30 гр.

**-215-** 1 шт/150/30 гр.

## Мясные колбаски в пиве

*Meat sausages in beer*

Колбаски из свинины и говядины, тушеные в пиве. Подаем с капустой и горчицей

**-415-** 2шт/150/30 гр.

**-215-** 1 шт/150/30 гр.

A hand is pouring a thick, orange-brown sauce from a small metal cup into a black cast-iron skillet. The skillet sits on a bed of grey stones over a fire. Inside the skillet, there are three large, round meatballs, a portion of mashed potatoes, and fresh green microgreens. In the background, two burgers are visible on a wooden surface.

**Мясные пальпетты  
с картофельным пюре**

*Meat balls with mashed potatoes*

Свино-говяжьи шарики с картофельным  
пюре и мясным соусом Демиглас

**-385-** 130/150/50 гр.



## Бефстроганов с пюре

*Beef Stroganoff with  
mashed potatoes*

Говядина в сметанно-томатном  
соусе с луком и грибами.

Подаем с картофельным пюре  
и корнیشонами

**-415-** 260/150 гр.



## Свиной язык с пюре

*Pork tongue with mashed potatoes*

Обжаренный язык с картофельным пюре,  
хрустящим луком и мясным фюме

**-395-** 80/150/50 гр.



**Скёрт стейк  
в азиатском стиле**

*Asian-style skert steak*

Стейк на гриле в кунжутно-имбирном соусе с тартаром из овощей

**-495-** 140/80 гр.



**Говяжьи щечки  
с брусничным соусом**

*Beef cheeks with lingonberry sauce*

Нежное мясо, приготовленное при низкой температуре. Подаем с гороховым пюре, зеленым горошком, хрустящим луком, маринованной свеклой и брусничным соусом

**-395-** 100/120/50 гр.

## Сиг с брокколи

*Whitefish with broccoli*

Запеченное филе сига с брокколи,  
маринованной редькой и рыбным соусом

**-415-** 120/120/50 гр.

## Семга с тайским соусом

*Salmon with potatoes and  
Tom Yam sauce*

Семга на углях с картофельным  
гратеном и соусом Том Ям

**-685-** 140/130/50 гр.

## Лойн из трески

*Cod with potatoes and cheese*

Запеченная спинка трески в устричном  
соусе с картофелем под сыром,  
сливочным соусом с базиликом

**-425-** 100/150/50 гр.

# ЖАРЁХА НА КОСТРЕ

600 гр. 395.-

**Со свиной грудинкой**

*Fried potatoes with pork belly,*

**С курицей**

**в сливочном соусе**

*Fried potatoes with chicken*

*in cream sauce*



# МИДИЙНЫЙ РАЗДЕЛ

500 гр. 495.-

Мидии, обжаренные  
на сливочном масле  
с чесноком и белым вином.  
Подаем с чиабаттой  
и соусом Песто

## СОУС НА ВЫБОР:

**Блю Чиз** *Fried mussels in Blue Cheese sauce*

**Имбирный** *Fried mussels in ginger sauce*

**Томатная Сальса** *Fried mussels in tomato sauce*

# ДЕСЕРТЫ



## Шоколадная бомба

*Chocolate bomb*

Муссовый десерт с начинкой из ганаша

**-255-** 150 гр.



## Шоколадный фондан

*Chocolate Fondant*

Популярный французский десерт с жидкой шоколадной начинкой и шариком холодного мороженого

**-255-** 130/40 гр.

## Рулет Фисташка-Малина

*Pistachio-Raspberry cake*

Безе на миндальной муке с фисташкой и начинкой из крема с малиной

**-255-** 150 гр.

## Захер

*Chocolate apricot cake*

Шоколадный торт с начинкой из абрикоса

**-215-** 170 гр.



## Брауни

*Brownie*

Шоколадное пирожное  
с орехом пекан и мороженым

**-235-** 130/50 гр.



## Три шоколада

*Three chocolates*

Мусс на желтках  
и три вида шоколада

**-225-** 170 гр.



## Медовик

*Honey cake*

Медовые коржи с шоколадно-  
сметанным кремом

**-225-** 170 гр.



## Клубничный тарт

*Strawberry tart*

Песочное тесто с клубничной  
начинкой

**-195-** 140 гр.



Данный экземпляр является рекламной продукцией.

Внешний вид готовых блюд может отличаться от фотографий.

Все цены указаны в рублях, расчет производится наличными или банковской картой.

Пожалуйста, предупредите официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания. В процессе приготовления блюд и напитков пищевые добавки и биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются.

