

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Микс орехов	350 р.
Оливки гигантские	280 р.
Битые огурцы с ореховым соусом	290 р.
Огурцы, чили, заправка в азиатском стиле, печеный кешью, кинза	
Патэ из цыпленка	530 р.
Нежный паштет, подается с булочкой бриошь и луком конфи	
Сырная тарелка	1400 р.
Дор-блю, пармезан, камамбер, подается с миксом орехов и мёдом	
Форель слабой соли от Шефа	1350 р.
Подается с соусом песто, гигантскими оливками и лимоном	
Архангельские грузди со сметаной	1200 р.
Соленые грузди, подаются с красным луком и сметаной	
Большой мясной сет	1650 р.
Ростбиф, буженина, говяжий язык, сальчичон, подается с горчицей и хреном	
Оленина сыровяленая	490 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	960 р.
Говядина, свинина, курица	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки	350 р.
С чесноком, подаются со сливочным соусом	
Гренки с сыром	430 р.
С чесноком и сыром чеддер/пармезан на выбор	
Сырные палочки	380 р.
Подаются с брусничным соусом	
Запечённые мозговые кости	1250 р.
Говяжий костный мозг, пармезан, песто, тосты	
Креветки в темпуре	750 р.
Тигровые креветки в темпуре, подаются с соусом в азиатском стиле	

Мидии запечённые	800 р.
Мидии гигант, запечённые со сливочным соусом и сыром пармезан	
Крылья цыплёнка	550 р.
С соусом на выбор: острый, горчичный, чимичурри, bbq	
JAGGER Hell Wings	750 р.
Крылышки, приготовленные на открытом огне, с особо острым соусом	
Кальмар на гриле с рукколой	730 р.
Кальмар на гриле, салат руккола, подается с лимоном, соусом песто и сладким чили	

САЛАТЫ

Салат Римский с креветками	690 р.
Тигровые креветки, салат ромейн, соус римский, томаты черри, сыр грана падано, гренки	
Салат Римский с цыплёнком	620 р.
Бедро цыпленка на гриле, салат ромейн, соус римский, томаты черри, сыр грана падано, гренки	
Салат с запечённой свеклой и сыром фета	500 р.
Микс листьев салата, свекла, фета, кедровые орешки, заправка на основе оливкового масла	
Тёплый салат с ростбифом	780 р.
Микс листьев салата, говядина, маринованные огурцы, томаты, красный лук, фирменный соус с чипотле	

СУПЫ

Куриный суп с яйцом	380 р.
Цыплёнок, лапша, лук, морковь, яйцо	
Крем-суп из шампиньонов	460 р.
Шампиньоны, сливки, лук, трюфельное масло	
Крем-суп из тыквы	480 р.
Тыква, морковь, лук, сливки, тыквенные семечки	

ХЛЕБ

Хлебная корзина	400 р.
Ржаная и пшеничная булочки, подаются с ароматным сливочным маслом	
Хлебная корзина 1/2	280 р.
Ржаная и пшеничная булочки, подаются с ароматным сливочным маслом	



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	
Свинные рёбра BBQ	980 р.
Свинные рёбра (300 г) томлёные 4-6 часов в смокере, подаются с салатом коул слоу, халапеньо и маринованными огурцами	
Брискет	2500 р.
Грудная часть говядины (200 г) томлёная 12-16 часов в смокере, подается с салатом коул слоу, халапеньо, луком, маринованными огурцами и чабаттой	
Говяжьи рёбра BBQ	2200 р.
Говяжьи рёбра (300 г) томлёные 9-12 часов в смокере, подаются с маринованными огурцамиЮ халапеньо, луком и чабаттой	
Большой сет BBQ на компанию	6200 р.
Брискет (200 г), свинные рёбра (200г), говяжьи ребра (200г), колбаски на гриле (200г). Подаются с салатом коул слоу, маринованным луком, перцем халапеньо, маринованными огурцами и чабаттой	
Большой сет BBQ-XL на компанию	9800 р.
Брискет (200 г), свинные рёбра (400г), говяжьи ребра (400г), колбаски на гриле (400г). Подаются с салатом коул слоу, маринованным луком, перцем халапеньо, маринованными огурцами и чабаттой	

Сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты
От 8 человек включается сервисный сбор 10%

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Колбаски на гриле	890 р.
Три вида колбасок, подаются с бейби-картофелем, тушеной капустой, горчицей, хреном и маринованным луком	
Говяжьи щёки с картофельным пюре	1200 р.
Томлёные в красном вине говяжьи щеки, подаются с картофельным пюре	
Стейк из лосося на гриле	2150 р.
Подается с соусом песто и долькой лимона	
Дорадо на гриле	1250 р.
Подается с соусом тар-тар и долькой лимона	

СТЕЙКИ

Нью-Йорк	2900 р.
Тонкий край спинного отруба	
Денвер	1700 р.
Альтернативный отруб из лопатки	
Рибай	3600 р.
Толстый край спинного отруба	
Стейки подаются с соусом на выбор: - острый - 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	1200 р.
Грудная часть говядины, томленная в смокере, салат коул слоу, маринованные огурчики, салат айсберг, медово-горчичный соус, домашняя булочка	
Бургер с рваной свининой	750 р.
Свинная 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, пикантный соус, домашняя булочка	

ГАРНИРЫ

Картофель фри	300 р.
Бейби-картофель с чесноком и зеленью	400 р.
Овощи на гриле	460 р.
Соус - медово-горчичный - блю чиз - острый - bbq - сырный - тар-тар - демиглас	

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Морской камень	390 р.
Лавандовая основа в сочетании с черничным кампоте	
Взрыв малины	460 р.
Тарталетка с хрустящим слоем взрывной карамели с малиновым муссом и фисташковым сердцем	
Ассорти эклеров	650 р.
- классический заварной со сгущёнкой - с кремом и ореховым пралине - с классической основой и лавандой	
Груша с овсяным печеньем	430 р.
Нежный сливочный мусс с начинкой из грушевого кули с куантро	
Торт домашний черничный	590 р.
Шоколадный бисквит с прослойкой из белого крема с черничным кампоте и муссом	
Мороженое в ассортименте	250 р.
Сорбет в ассортименте	300 р.

Если вы недовольны обслуживаем или качеством блюд или напитков, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру ресторана