

# МЕНЮ



**с 12:00 до 16:00 по будням скидка на меню  
кухни – 20 %**

## **Домашний обед от «Морриган» с 12 : 00 до 16 : 00 (по будням)**

● Салат или суп дня	1/120 или 1/250/30	200
Горячее дня	1/100/100	
Напиток на выбор (чай/ кофе/ сок/ кола)	0,2	
Хлеб		
● Салат дня	1/120	250
Суп дня	1/250/30	
Горячее дня	1/100/100	
Напиток на выбор (чай/ кофе/ сок/ кола)	0,2	
Хлеб		



**«Morrigan» Irish Pub**

# Пиво / Beer

0,56 0,28

1/2  
пинта пинты

- **Гиннесс / Guinness** (ирландский стаут) **280 160**  
Самый известный в мире сорт тёмного пива, ставший легендой Ирландии и символом дня святого Патрика. Характерная пена, опадающая в бокале каскадами, создаёт не просто обычную пивную шапку, а слой, подобный взбитым сливкам.
- **Боуман / Bowman** (английский стаут) **250 150**  
Статут с обильной, густой и стойкой пеной. Цвет пива — практически черный. Вкус — выраженный, богатый, практически без хмелевой горечи, с легкой кислинкой, немного сливочный, с приятным, но быстро исчезающим послевкусием ржаного хлеба.
- **Килкенни / Kilkenny** (ирландский красный эль) **280 160**  
Красный эль с кремовой пеной, образованной исключительно мелкими пузырьками. На цвет тёмный с лёгким темно-рубиновым отблеском. Вкус сухой, сдержанный, с благородной горечью и лёгким изысканным хлебным ароматом.
- **Ньюкастл Браун Эль / Newcastle Brown Ale** (английский полутёмный эль) **250 150**  
Имеет мягкий, наполненный, слегка ореховый вкус, дополненный тонкой сладковатой нотой карамели. Прекрасное сочетание высококачественного хмеля, ячменя и воды, вместе с высочайшими стандартами производства пива придают ему действительно уникальные качества.
- **Хани Дью / Honey Dew Organic** (английский медовый эль) **260 160**  
Пиво с добавлением натурального дынного меда, от ведущего производителя Великобритании. Легкое золотистое, с приятным сладостно-терпким вкусом и ароматом меда. Особенность в том, что мед добавляется как в процессе варки, так и по окончании выстаивания перед розливом
- **О`Хара`с Айриш Ред / O`Hara`s Irish Red** (ирландский красный эль) **280 160**  
Яркий и ароматный красный эль с традиционным хмелем, который хорошо сбалансирован со сладким солодом. С густой и стойкой пеной, очевидным фруктовым и травяным ароматом. Добавление жаренного ячменя в процессе варки придает элю особенный вкус.
- **Лондон Прайд / London Pride** (английский тёмный эль) **260 160**  
London Pride по праву можно назвать «Гордость Лондона». Пиво обладает насыщенным золотистым цветом, тонким сбалансированным букетом ароматов ирисовой патоки и хлеба с чуть заметной примесью цитрусов, а наличие хмеля придает букету лёгкий, пряный оттенок. Во вкусе доминируют карамельные и ирисовые тона с лёгким оттенком грейпфрута и хмельной горчинкой, благодаря чему послевкусие становится очень лёгким и освежающим.
- **Харп / Harp** (ирландский светлый лагер) **280 160**  
Знаменитый первый классический ирландский лагер класса премиум. Золотистого цвета, обладает солодовым ароматом и мягким, слегка горьковатым вкусом. Пенка - обильная, слегка прилипающая к стенкам.
- **Будвайзер / Budweiser Budvar** (чешский светлый лагер) **250 150**  
Светлое чешское лагерное пиво класса «премиум» варится с 1295 года. Соломенного цвета с полным, чуть сладковатым ароматом с хмелевым фоном, переходящим в горько-сладкое послевкусие.
- **Крушовица Темное / Krusovice Cerne** (чешский темный лагер) **250 150**  
Темное пиво с насыщенным карамельным вкусом и легким хмелевым ароматом с тонкой горчинкой. Непрерывно производится уже более 100 лет.
- **Шпатен / Spaten Munich** (немецкий светлый лагер) **250 150**  
Оригинальный мюнхенский лагер. Прозрачно-золотистого цвета, умеренной крепости, с мягким пряным вкусом, прекрасно сочетающимся в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла.

## Пиво / Beer

0,56 0,28

1/2  
пинта пинты

- **Вельвет / Velvet** (чешский полутемный лагер) **250 150**  
Уникальный полутёмный лагер. Отличается приятным мягким, слегка горьковатым, бархатным вкусом, а также золотисто-каштановым цветом. Имеет богатую кремообразную пенку.
- **Паулайнер / Paulaner Original** (немецкий светлый лагер) **260 160**  
Великолепный светлый, абсолютно мягкий, но в тоже время с крепкими ароматными нотками мюнхенский лагер. Прекрасно пенится в бокале.
- **Бланш Де Брюссель / Blanche De Bruxelles** (бельгийское светлое нефiltroванное) **250 150**  
Традиционное светлое пшеничное пиво, золотисто-желтого, опалового цвета. Добавление кориандра и апельсиновой корочки придаёт пиву неповторимый мягкий вкус и оригинальный фруктово-пшеничный аромат.
- **Эрдингер / Erdinger** (немецкое белое нефiltroванное) **260 160**  
Баварское белое пшеничное, соломенного цвета, пиво вторичного брожения, обладающее фруктовым ароматом и освежающим вкусом. Варится из местных сортов пшеницы и ячменя на воде из подземного озера, возраст которого предположительно 2 миллиона лет.
- **Квак / Pauwel Kwak** (бельгийский янтарный эль) **260 160**  
Крепкий янтарного цвета эль с фруктовым ароматом из солода, нуги и карамелизованного банана, отличается фруктовым послевкусием с оттенком хмеля. Подается в особом бокале с деревянным держателем.
- **Морт Сюбит Крик / Mort Subite Kriek** (бельгийский вишневый ламбик) **260 160**  
Уникальное бездрожжевое нефiltroванное пиво - ламбик, сбраживается в дубовых бочках из-под хереса от 1 до 10 лет, купажируется лучшими сортами спелой брюссельской вишни. На 100 литров пива добавляют 30 – 40 кг. свежих ягод.
- **Хайнекен / Heineken** (голландский светлый лагер) **190 100**  
Самое известное голландское пиво. Варится только из лучших натуральных ингредиентов по оригинальному рецепту, созданному в Амстердаме 130 лет назад. Для сбраживания этого пива используются дрожжи "Heineken A-yeast", которые придают ему превосходный игристый вкус.

«Morrigan» Irish Pub

## Вина / Wines

125ml 750ml

### Вино бокалами / Wines by Glass

- Шардоне резерва «Ориджен»/ **Chardonnay Reserva** сухое **белое** (Чили) 200 1200
- Монтепульчано Д`Абруццо/ **Montepulciano D`Abruzzo** сухое **красное** (Италия) 200 1200

### Игристые вина / Sparkling Wines

- Мартини Асти 200 мл / **Martini Asti 200 ml** сладкое (Италия) 410
- Проссеко Биксио / **Prosecco Bixio** сухое (Италия) 1500
- Жан Роше Гран Кюве / **Jean Roche Gran Cuvee Dolce** п/сладкое (Италия) 1200
- Жан Роше Гран Кюве / **Jean Roche Gran Cuvee Brut** брют (Италия) 1200

### Белое вино / White wine

- Пино Гриджио IGT Вилла Рокка/ **Pinot Grigio Villa RoccaIGT** сухое (Италия) 1200
- Гави DOC Векья Стория / **Gavi DOC Vecchia Storia** сухое (Италия) 1100
- Рислинг Джейкобс Крик / **Riesling Jacob`s Creek** сухое (Австралия) 1200

### Розовое вино / Rose wine

- Розе Де Анжу AOC / **Rose D`Anjou AOC** п/сухое(Франция) 1200

### Красное вино / Red wines

- Кьянти Сарделли / **Chianti Sardelli DOCG** сухое (Италия) 1600
- Неро Д`Авола IGT Коста Аль Соле/ **Nero d`Avola IGT Costa Al Sole** сухое (Италия) 1400
- Санджовезе Купидо IGT/ **Sangiovese Cupido** сухое (Италия) 1600
- Пино Нуар Пацифико Сур / **Pinot Noir Pacifico Sur** сухое (Чили) 1400

## Коньяк/ Cognac

40ml

- Дю Бюисон / **Du Buisson V.S.** (Франция) 260
- Дю Бюисон / **Du Buisson V.S.O.P.** (Франция) 310
- Дю Бюисон / **Du Buisson12 у.о.** (Франция) 360
- Курвуазье В.С./ **Courvoisier V.S.** (Франция) 280
- Хеннесси В.С./ **Hennessy V.S.** (Франция) 280
- Курвуазье Х.О./ **Courvoisier X.O.** (Франция) 1200

## Портвейн / Porto 40ml

- Оффли Резерва / **Offley Reserva** (Португалия) 220

## Виски Ирландии / Irish Whiskey: 40ml

- Бушмилс Блек / **Bushmills Black Bush** 230
- Джеймесон 4 года / **Jameson 4 y.o.** 190
- Талламор Дью / **Tullamore Dew** 180

## Виски Шотландии / Scotch Whisky: 40ml

### Односолодовый / Single Malt Scotch Whisky:

#### Highlands:

- Спейбёрн 10 лет / **Speyburn 10 y.o.** 330
- Стратайла 12 лет / **Strathisla 12 y.o.** 350
- Абирфилди 12 лет/ **Aberfeldy 12 y.o.** 450
- Гленморанже Ориджинал / **Glenmorangie Original** 450

#### Speyside:

- Гленфидик 15 лет / **Glenfiddich 15 y.o.** 400
- Гленфарклас 10 лет/ **Glenfarclas 10 y.o.** 350
- Макаллан Шерри Оак / **Macallan sherry oak** 400
- Гленливит 12 лет / **Glenlivet 12 y.o.** 350
- Гленфидик 18 лет / **Glenfiddich 18 y.o.** 630

#### Islay:

- Лагавулин 16 лет / **Lagavulin 16 y.o.** 450
- Лафройг 10 лет/ **Laphroaig 10 y.o.** 350
- Ила 8 лет / **Ileach 8 y.o.** 330
- Талискер 10 лет / **Talisker 10 y.o.** 330
- Джура 10 лет / **Jura 10 y.o.** 330

## **Купажированный / Blended Scotch Whisky:** **40ml**

- Балантайнс Файнест / **Ballantine's Finest** 210
- Чивас Ригал 12 лет / **Chivas Regal 12 Years** 300
- Чивас Ригал 18 лет / **Chivas Regal 18 Years** 610
- Тичерс / **Teacher's** 210

## **Американский виски / American Whiskey:** **40ml**

- Джим Бим/ **Jim Beam White Label** 190
- Джек Дениелс/ **Jack Daniels** 260

## **Виски Японии / Japanese Whisky:** **40ml**

- Олл молт Никка / **All Malt Nikka** 180

## **Биттер / Bitter** **40ml**

- Кампари / **Campari** 150

## **Вермут / Vermut** **40ml**

- Мартини Бьянко / **Martini Bianco** 90
- Мартини Россо / **Martini Rosso** 90
- Мартини Экстра Драй / **Martini Extra Dry** 90

## **Джин / Gin** **40ml**

- Бифитер / **Beefeater** 190

## **Текила / Tequila** **40ml**

- Олмака Бланко/**Olmeца Blanco** 200
- Олмака Голд/**Olmeца Gold** 250

## Ром / Rum

40ml

- Бакарди Супериор / **Bacardi Superior** 190
- Бакарди Блек / **Bacardi Black** 190

## Водка / Vodka

40ml

- Смирнов (девятикратная серебряная фильтрация) 140
- Царская Оригинальная / **Royal Original** 160
- Абсолют / **Absolut** 200

## Ликер / Liqueur

40ml

- Куантро / **Cointreau** 220
- Бейлис / **Baileys** 220
- Самбука / **Sambuka** 220
- Галиано/ **Galliano vanilla** 220
- Лимончелло/ **Lemonel** 220
- Егерместер / **Jagermeister** 220
- Болс Черри Бренди/ **Bols Cherri Brandy** 220
- Блю кюрасао/ **Blue Curacao** 220
- Абсент/ **Xenta Absenta** 220
- Бехеровка/ **Becherovka Original** 230
- Крем Де Кассис / **Crem De Cassis** 220

## Безалкогольное пиво / Non-Alcoholic Beer

- Майселс Вейс (нефильтрованное)/ **Maisel`s Weisse** 0,5 200
- Клаусталер / **Clausthaler** 0,33 150

## Безалкогольные напитки / Soft drinks

- |  |      |     |
|--|------|-----|
| • Минеральная вода «Харрогейт» / <b>Mineral Water «Harrogate»</b><br>с газом / без газа (стекло)     | 0,33 | 120 |
| • Морс клюквенный домашний   | 0,2  | 120 |
| • Сок свежавыжатый   | 0,2  | 180 |
| • Сок в ассортименте (стекло)  | 0,2  | 120 |
| • Газированная вода в ассортименте: Pepsi, 7 Up, Mirinda, Tonic (стекло)                             | 0,25 | 100 |
| • Натуральные английские лимонады «Францис Хартриджес» /<br>« <b>Francis Hartridge`s</b> » (стекло): |      |     |
| • Нефильтрованный лимонад / <b>Cloudy Lemonade</b>   | 0,33 | 200 |
| • Одуванчик и лопух / <b>Dangelion &amp; Burdock</b>   | 0,33 | 200 |
| • Пиво из корня Сарсапариллы / <b>Root Beer</b>  | 0,33 | 200 |

## Кофе / Coffee

- |                         |  |     |
|-------------------------|--|-----|
| • Эспрессо / Espresso   |  | 100 |
| • Американо / Americano |  | 100 |
| • Капучино / Cappuccino |  | 120 |
| • Латте / Latte         |  | 120 |
| • Гляссе / Glace        |  | 150 |

## Чай листовой / Tea

- |  |            |     |
|--|------------|-----|
| • Ассам, Эрл Грей, Сенча, Жасминовый, Фруктовый, Молочный Улун | Чайник 0,5 | 180 |
|--|------------|-----|

## Фирменные спички «Морриган»

(при покупке фирменных спичек, одна пачка сигарет «Davidoff» или «West» в подарок, на выбор)

**1 коробок**

**100**

- |   |                     |                  |
|---|---------------------|------------------|
| • <b>Davidoff Boudoir Superfine; в розовой пачке</b>    | смола-3 , ник.-0,3  |                  |
| • <b>Davidoff Boudoir Superfine; в черной пачке</b>     | смола-5 , ник.-0,5  |                  |
| • <b>Davidoff Black King Size Superslims</b>            | смола-4 , ник.-0,4  |                  |
| • <b>Davidoff White King Size Superslims</b>            | смола-1 , ник.-0,1  |                  |
| • <b>Davidoff Shape; Black</b>                          | смола-7 , ник.-0,6  |                  |
| • <b>Davidoff Shape; White</b>                          | смола-3 , ник.-0,3  |                  |
| • <b>Davidoff Classic</b>                               | смола-10 , ник.-0,9 |                  |
| • <b>Davidoff Gold</b>                                  | смола-7 , ник.-0,6  |                  |
| • <b>Davidoff Blue</b>                                  | смола-3 , ник.-0,3  |                  |
| • <b>Davidoff Classic SLIMS</b>                         | смола-10 , ник.-0,8 |                  |
| • <b>Davidoff Gold SLIMS</b>                            | смола-7 , ник.-0,3  |                  |
| • <b>Davidoff Blue SLIMS</b>                            | смола-3 , ник.-0,6  |                  |
| • <b>West Duo</b>                                       | смола-6 , ник.-0,5  |                  |
| • <b>West Red; Carbon Filter</b>                        | смола-8 , ник.-0,7  |                  |
| • <b>West Blue; Carbon Filter</b>                       | смола-6 , ник.-0,5  |                  |
| • <b>West Silver; Carbon Filter</b>                     | смола-4 , ник.-0,4  |                  |
| • <b>Сигариллы «Кафе Крем / Café Cream» в ассорт.</b>   |                     | <b>1 шт. 60</b>  |
| • <b>Мини – сигары «Коиба» / mini – cigars «Cohiba»</b> |                     | <b>1 шт. 100</b> |



## Закуски к пиву / Горячие закуски

● <b>«Королевская тарелка» раков</b> - блюдо на 2 персоны (раки из озера Севан, отварные в пиве с укропом; подаются с лимоном)	1/700	1 500
● <b>Ассорти горячих закусок на двоих</b> (гренки с сыром и чесноком, луковые кольца, кольца кальмаров, сырны палочки, куриные крылышки «Буффало», картофель «Айдахо»)	40/100/60/ 10/25/45/30	580
● <b>Ассорти из колбасок на двоих</b> с картофелем «Айдахо» и томатно – чесночным соусом		
«Швейцарские» - свинина 100%, сыр, мускатный орех, чеснок		
«Канадские» - баранина и говядина, зелень, лук, специи	6шт./ 120/70	790
«По-техасски» - говядина 100%, базилик, кинза, красный перец		
«Пепперони» - острые колбаски из свинины и говядины		
«Мюнхенские» - свинина 100%, специи		
● <b>Горячий жареный миндаль с солью</b> (идеальная закуска к любому виду пива)	1/90	210
● <b>Гренки с сыром</b>	1/180	210
● <b>Гренки с чесноком</b>	1/170	210
● <b>Гренки с чесноком и сыром</b>	1/190	230
● <b>Мини-пельмени обжаренные</b> (маленькие круглые пельмени с мясом, обжаренные до золотистой корочки, подаются с зеленью)	1/140	230
● <b>Креветки отварные</b>	1/175/50/2	240
● <b>Мясные чипсы</b> (вяленая свинина/вяленая говядина)	1/50	220
● <b>Куриные крылья «Буффало»</b> (замаринованные в остром томатном соусе с чесноком, обжаренные во фритюре и затем запеченные в духовом шкафу)	1/375/2	350
● <b>Кольца кальмара</b> (в пивном кляре с соусом «1000 островов»)	190/50	280
● <b>Луковые кольца</b> (в кляре с соусом «Шарон»)	190/50	280
● <b>Сырны палочки</b> из 2-х видов сыра (Гауда, Моцарелла)	220/75	280
● <b>Грибной жульен</b>	1/100/2	190
● <b>Мидии запеченные</b> (с соусом «Дор блю»)	1/430/15/30/2	390

## Холодные закуски

● <b>Карпаччо из говядины</b> (слегка маринованная говяжья вырезка, с пармезаном и салатной заправкой)	100/20/30/ 20	440
● <b>Карпаччо из лосося</b> (подмаринованное филе лосося, с салатной заправкой)	100/30/30/ 10/20/15	380
● <b>Тосты с лососем слабой соли, по рецепту от Шефа</b> (румяные тосты из белого хлеба, со сливочным сыром, свежим огурцом и лососем)	70/50/2	250
● <b>Тарелка мясного набора</b> (язык отварной, буженина, ростбиф, сервелат)	1/330/2	320
● <b>Тарелка закусок под водочку</b> (буженина, сало домашнее, черемша, маринованный чеснок, соленые огурцы, селедочка, лисички маринованные)	45/60/10/20/3 0/40/40	360
● <b>Сырное ассорти</b> (гауда, камамбер, пармезан, дор блю)	1/150	340
● <b>Свежие овощи</b> (огурцы, помидоры, паприка, редис)	1/120/75/75/5 0/15	210
● <b>Язык отварной</b> с хреном и горчицей	120/30/30/2	280
● <b>Буженина</b> томленая с горчицей	1/100/85/2	280
● <b>Филе сельди</b> с обжаренным картофелем	75/100/20/2	190

## Салаты

● <b>Салат «Столичный»</b> (классический, с отварной курицей)	1/275/25	210
● <b>Салат «Столичный» с лососем собственного копчения</b>	1/225	270
● <b>Салат «Цезарь»</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● с креветками</li><li>● с курицей</li><li>● с беконом</li></ul>	1/230 1/230 1/205	420 360 360
● <b>Салат «Нисуаз»</b> (тунец, салат «Айсберг», дижонская горчица, яйцо, томаты, красный лук, свежие огурцы)	1/235/2	220
● <b>Салат с копченым лососем</b> (лосось собственного копчения, паприка, огурцы, томаты, красный лук, сельдерей)	1/225/2	280
● <b>Салат «Греческий»</b>	1/280/2	320
● <b>Салат из свежих овощей / со сметаной или маслом</b> (томаты, красный лук, огурцы, редис)	1/200/2	180

- |   |         |     |
|---|---------|-----|
| ● <b>Салат с языком</b><br>(томаты, огурцы, паприка, отварной язык, редис, соус сметанно-майонезный)  | 1/260   | 280 |
| ● <b>Салат с ветчиной и грибами</b><br>(шампиньоны, ветчина, картофель обжаренный, паприка, огурцы соленые, майонез и горчица русская)                | 225/2   | 200 |
| ● <b>Салат с домашней бужениной</b><br>(буженина, картофель отварной, соленые огурцы, паприка запеченная, красный лук; заправляется ароматным маслом) | 1/215/2 | 200 |

## Супы

- |   |           |     |
|---|-----------|-----|
| ● <b>Борщ с чесночными гренками и сметаной</b>  | 500/50/50 | 250 |
| ● <b>Уха Лапландская</b><br>(лосось, судак, мидии, лук порей, отварной картофель и свежие томаты) | 1/275/2   | 220 |
| ● <b>Солянка мясная</b><br>(с отварной говядиной, подается со сметаной)                           | 1/500     | 280 |
| ● <b>Грибной суп по-домашнему</b><br>(подается со сметаной)                                       | 200/10    | 180 |
| ● <b>Крем – суп брокколи</b><br>(с сыром «Дор-блю»)   | 280/2     | 180 |
| ● <b>Крем – суп с копченым лососем</b><br>(лосось собственного копчения)                          | 250/40    | 220 |

## Блюда из рыбы

- |   |                     |     |
|---|---------------------|-----|
| ● <b>Форель, запеченная или копченая на ольховой стружке</b><br>- на Ваш выбор<br>(целая молодая форель, с грибным жульеном и травами, подается с картофелем «Айдахо» и брокколи «фри») | 1/180/120/ 80       | 540 |
| ● <b>Английский «Фиш&amp;Чипс»</b><br>(обжаренное филе трески с соусом «Тар-тар» и картофелем «фри»)  | 150/120/50/20<br>/2 | 360 |
| ● <b>Стейк из лосося</b><br>(с савойской капустой, припущенной в сливках с беконом и с картофельными медальонами)   | 125/150/60          | 510 |
| ● <b>Судак по-польски</b><br>(с картофельным пюре, и соусом на основе сливочного масла)   | 130/150/80          | 420 |
| ● <b>Тальятелле с морепродуктами</b><br>(с лососем, креветками и сливочным соусом)  | 1/300               | 390 |



## Блюда из мяса



### «Айсбан» традиционный

(Свиная рулька, приготовленная в печи с яблочным соком и горчицей, подается с тушеной капустой.)

750/200/50

700

**Блюдо готовится 45 минут!**

- **Рулька баранья по-шотландски** 260/135/50 650  
(Баранья голяшка, тушенная в красном вине и специях, подается с картофельным пюре, с обжаренным сельдереем)
- **Отбивная из говяжьей вырезки** 150/150/50 580  
(подается с картофельным драником и соусом из белых грибов)
- **Бургер «Морриган»** 1/420/100/ 50 550  
(бургер с сочной котлетой из 100% говядины, красным луком и молодыми овощами с соусом «Барбекю», подается с картофелем «фри»)
- **Чизбургер «Второе Я Морриган»** 1/420/100/ 50 550  
(бургер с сочной котлетой из 100% говядины, сыром, красным луком и молодыми овощами с соусом «Барбекю», подается с картофелем «фри»)
- **Колбаски домашние** с картофельным пюре и тушеной капустой 2/150/70/2 450  
  - «Швейцарские» / свинина 100%, сыр, мускатный орех, чеснок
  - «Канадские» / баранина и говядина, зелень, лук, специи
  - «По-техасски» / говядина 100%, базилик, кинза, красный перец
- **«Мюнхенские» колбаски** 4 шт.-200/50 400  
(подаются в горшочке с пряным бульоном и горчицей)
- **Стейк «Рибай»** 300/60/50 1100  
(классический стейк из мраморной говядины (толстый край), приготовленный на гриле. Подается с салатом «Коль Слоу» и соусом «Сливочный Демиглас»)
- **Пельмени** собственного приготовления ★ 240/50 280  
(из 100 % мяса (говядина и свинина), подаются со сметаной и, по желанию, с бульоном)
- **Свиная отбивная гриль** 1/140/75/50/1 520  
(свиная корейка, обжаренная на гриле с травами, подается с рататутем и картофелем «фри») 20



- пельмени собственного приготовления можно приобрести с собой (в заморозке по 0,5 кг.)

250

- **Венский шницель** 1/160/150/ 30 550  
(сочный шницель из телятины, подается с обжаренным пюре)
- **Цыпленок гриль - 1/2** 1/230/100/ 50 490  
(цыпленок, обжаренный до корочки с чесноком, подается с овощами гриль, маринадами и томатным соусом)
- **Беф-строганов с жареным картофелем** 200/150/20/2 500  
(говяжья вырезка, обжаренная с грибами в сметанно-томатном соусе, корнишонами и сметаной)
- **Айриш Стью** 1/250 300  
(знаменитое ирландское рагу - ягненок с овощами, растушенный в пиве «Гиннесс», подается в пряном бульоне)
- **Спагетти карбонара** 290/2 490  
(с беконом, луком, томатами и сливочным соусом)
- **Лазанья мясная оригинальная** 250/50/2 370  
(100% говядина, овощи, соус «Бешамель», сыр)
- **Национальное ирландское блюдо «Дублинский Коддл»** 1/250 350  
(тушеный картофель с беконом, острыми колбасками, с чесноком и травами, на мясном бульоне)
- **Бурритос** 400/50/2 450  
(100% говядина, обжаренная с овощами, красной фасолью, перцем «Халапеньо», подается в томатной лепешке, с салатом из свежих овощей)



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГАРНИР

- (картофель «Айдахо», картофель «фри», картофельное пюре, овощи гриль) 1/150 150
- **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** 1/150 100  
(теплые булочки: белый багет, черный хлеб, зерновая, с перцем и специями; подается с чесночным зеленым маслом)

## Десерты

- **Мороженое в ассортименте** 1/220 180  
(шоколадное/ ванильное / фисташковое/ клубничное)
- **Чизкейк** 1/125/10 220  
(классический/ шоколадный/ клубничный)
- **Штрудель яблочный** 1/220 220  
(подается с мороженым на выбор)
- **Торт «Шварцвальд»** 1/130 220  
(пропитанные бисквитные шоколадные коржи, вишня и взбитые сливки)
- **Торт «А`ля Тирамису»** 1/110 220
- **Торт «Захер»** 1/130 220  
(классический венский шоколадный торт)
- **Нежный горячий творожный пирог со сгущенным молоком** 120/30 200

