



HARLEY DRINK NEWS

Bar

SMOKER

SMOKER - баррельная коптильня, он же американский или тexasский вариант копчения мяса. Приобрел свою популярность благодаря шоу BBQ Pitmaster's. Эти необычные конструкции известные как офсетные коптильни, зачастую используются в заведениях для приготовления мясных позиций. Мы же определяем смокер как многофункциональное соединение гриля и коптильни в одном устройстве.



Обычно, в смокере несколько разноуровневых решеток или зацепов, на которые выкладываются мясо или рыба. Коптильни могут быть как классические дровяные, так и угольные, газовые и даже электрические. Они позволяют готовить пищу при низких температурах в камере с контролируемым количеством дыма, по принципу "low and slow". При приготовлении мясо получается мягким, нежным и приобретает дымный вкус с ароматом BBQ. Приятного аппетита!

SELAR PARK

SELAR PARK - Место встречи людей, которые ценят свободу и дышат полной грудью. На территории площадки находится гастро-бар с просторной террасой, ресторан с изысканной кухней, живой музыкой, DJ-сетами.

Акцентом представленной кухни является быстрая подача разноплановых блюд с использованием различных технологий приготовления, начиная от молекулярной кухни заканчивая процессами копчения.



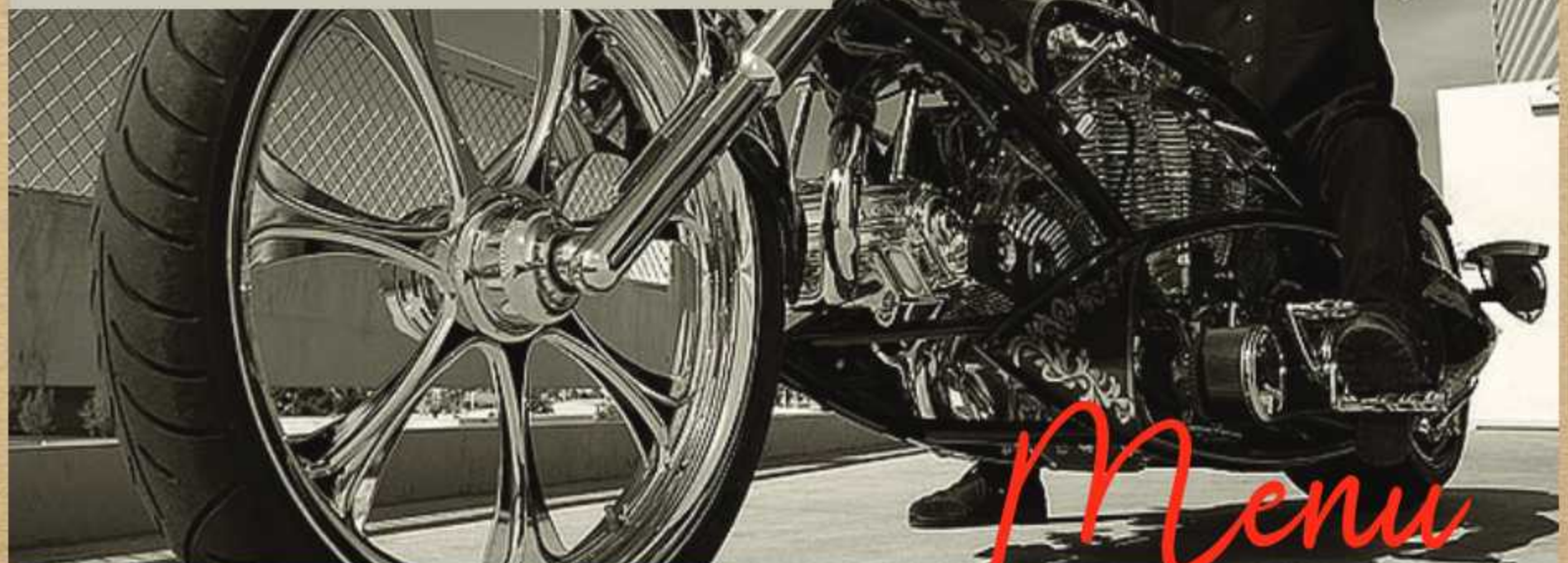
Live music

Каждую пятницу в HARLEY DRINK BAR гости ресторана могут наслаждаться живым выступлением лучших исполнителей, которые задают настроение вечера и создают атмосферу отдыха. Начало в 20:00

DJ set

Также каждую субботу вас будут ждать интересные музыкальные сетсы от наших диджеев. Начало в 20:00

Для ценителей мотокультуры в интерьере бара установлен оригинальный ARLEN NESS. ARLEN NESS являлся одним из первых кастомайзеров Америки. В лучшие годы ARLEN NESS производил мотоциклы в количестве всего лишь до 50 штук.



Menu



MENU

STARTERS

ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ КАЛАМАТА	330Р
CHEESE BOX Сыры Грана Падано, Дор Блю, Раклет	700Р
СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО Утка, Бастурма, Шейка Копша	800Р
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ	650Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	260Р
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ	650Р



SOUPS

ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ	680Р
ФИНСКАЯ УХА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	560Р
РАМЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ	660Р
РАМЕН С БРИСКЕТОМ	660Р
РАМЕН С ИНДЕЙКОЙ	560Р
КУРИНЫЙ КОНСОМЕ	380Р
КРЕМ СУП ИЗ ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	520Р



SNACKS AND SALADS

КОПЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ	380Р
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	630Р
ТАРТАР ИЗ ЯМАЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ	750Р
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	390Р
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	640Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БРИСКЕТОМ	620Р
CARDINI SMOKE креветки / индейка, листья салата, соус цезарь, копченый томат, пармезан	580Р/ 680Р

SAUCES

ВВQ ИЗ КОПЧЕНЫХ ЯБЛОК,
ЦИТРУСОВЫЙ ДРЕССИНГ,
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ, СГУЩЕННОЕ ВАСАВИ,
СВЕЖИЙ БАЗИЛИК, ОСТРЫЙ КАРРИ,
КУНЖУТНЫЙ, СЫРНЫЙ, ВВQ

110Р



MAIN DISHES

СВИНЫЕ РЕВРА В МЕДОВОМ СОУСЕ	700Р
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ	1280Р
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ	870Р
LOW AND SLOW	730Р/ 590Р
Брискет / Рваная свинина, Коул слоу, Печёный картофель, Пикули, Чеддер	
BRISKET CHEROKEE	790Р
Брискет, Коул слоу, Соус копчёное яблоко, Картофель фри / Свежие овощи	
PULLED PORK	680Р
Рваная свинина, Коул слоу, Соус копченое яблоко, Картофель фри / Свежие овощи	
КОПЧЕНОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕВРО	980Р
ЗАПЕЧЕНАЯ ТРЕСКА В МИСО СОУСЕ	750Р
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ОЛЕНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ	1280Р
ТОМЛЕННЫЙ ЯЗЫК С ПАРМАНТЬЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	780Р
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПТИТИМОМ И КРЕМОМ ИЗ БАТАТА	690Р
ФИЛЕ ЛОСОСЯ С МОРКОВЬЮ КОНФИ И ЛАЙМОВЫМ КРЕМОМ	950Р



BURGERS

EASY RIDER	730Р
Брискет Cherokee, Коул слоу, Красный лук, Томаты, Пикули, Сыр Чеддер, Мясной соус	
EVENING BOSTON	630Р
Мраморная говядина, Пикули, Томаты, Лист салата, Сыр Чеддер, Джем из панчетты, Соус BBQ	
SOUTH KAROLINA	570Р
Рваная свинина, Карамелизированный лук, Коул Слоу, Пикули, Соус BBQ	
BIG QUADRO CHEESE	790Р
Мраморная говядина, Лист салата, Пикули, Томаты, Сыры: Чеддер, Пармезан, Дор Блю, Камамбер, Сырный соус	
HAWAIIAN WAVE	510Р
Цыпленок Темпура, Лист салата, Томаты, Ананас гриль, Соус карри	
KING LOUIS SHRIMP	630Р
Тигровые креветки, Желтые томаты, Пармезан, Лист салата, Кунжутный соус	
SMOKED PETTY	730Р
Копченый лосось, Желтые томаты, Гуакамоле, Соус из свежего базилика	
BIG LACOTE	1450Р
Копченое говяжье ребро, Лист салата, Томат, Коул Слоу, Джем из панчетты, Соус из копченого яблока, Лук фри, Картофель бейби	



HARLEY DRINK BAR

DESSERTS

ROUTE 66

350Р

Бельгийский шоколад/ трюфель и малина с экстрагоном, крамбл из серебристого шоколада в бархатном покрытии.

CRISPY APPLE MOUSE

350Р

Ганаш из белого шоколада в сочетании с жидким центром: яблоко и корица

NOBLE GOLD

350Р

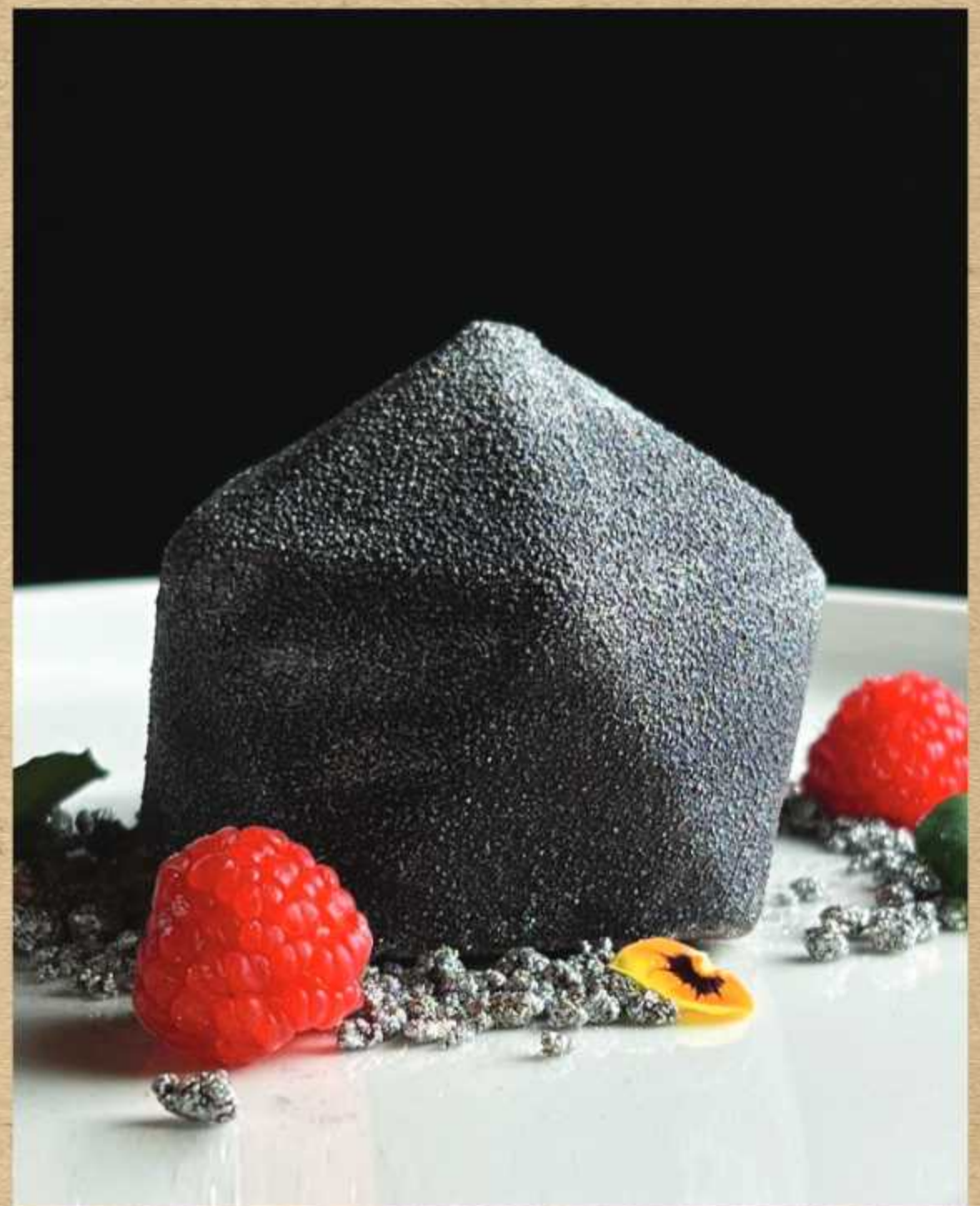
Воздушное сливочное парфе, в сочетании с кремом из сыра с голубой плесенью и белым шоколадом

БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

350Р

МОРОЖЕНОЕ НА БАНАНОВОЙ ВАФЛЕ С ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ

350Р



ДЕНИС МИРОНОВ - ШЕФ-ПОВАР HARLEY DRINK BAR



- Денис, как давно ты работаешь в сфере общепита?
- Свой путь я начал 14 лет назад, за это время успел поработать в премиум ресторанах Москвы и Питера.
- **Что больше всего нравится в работе?**
- Мне нравится процесс создания новых блюд, техник. Творческая составляющая.
- **Расскажи немного о концепции.**
- Концепция Harley Drink была выбрана неслучайно, наша цель - окунуть гостей в гастрономическую атмосферу запада. А, именно, в культуру техники приготовления "Low and Slow", при помощи Техасского смокера.

Следите за нами в соц сетях!

Website: hd-rest.ru

Instagram: [harleydrink.bar](https://www.instagram.com/harleydrink.bar)

Telegram: [harleydrink_bar](https://www.telegram.com/harleydrink_bar)

Доставка Яндекс

Бронь столов, банкетов

8 (981) 100-45-52

Делать то, что доставляет удовольствие, — значит быть свободным.

