

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | | |
|---|-------|---------|------|
| 1. Тар-тар из телятины по фирменному рецепту | 30мин | 210/60g | 790₽ |
| 2. Сырная тарелка
ассорти пивных сыров | 25мин | 250/50g | 810₽ |
| 3. Пивная тарелка
обжаренный в меду миндаль и кешью, вяленая вобла, копченый чечил, чипсы начос, свиные ушки, соус сальса, горчица | 25мин | 275/50g | 840₽ |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | | | |
|---|-------|------------|-------|
| NEW 4. Чесночные гренки с соусом "Блю-чиз" | 25мин | 200/75g | 380₽ |
| 5. Жареный камамбер
подается с ягодным соусом и соусом тар-тар | 25мин | 135/30/30g | 550₽ |
| 6. Фиш'н'Чипс | 25мин | 240/50/30g | 600₽ |
| 7. Куриные крылышки терияки (6 шт.) | 30мин | 250g | 650₽ |
| 8. Куриные крылышки терияки (12 шт.) | 30мин | 500g | 1200₽ |

САЛАТЫ

- | | | | |
|--------------------------------|-------|------|------|
| 9. Салат «Цезарь» с курицей | 30мин | 220g | 460₽ |
| 10. Салат «Цезарь» с креветкой | 30мин | 195g | 620₽ |
| 11. Салат с ростбифом | 30мин | 220g | 700₽ |
| 12. Салат с жареным сыром | 30мин | 220g | 550₽ |

БУРГЕРЫ

- | | | | |
|---|-------|------------|------|
| 13.«Клуб сэндвич 77»
тосты с хрустящим беконом, сыр, лук фри, листья салата и томаты | 30мин | 250/75/35g | 570₽ |
| 14.Пивбургер с куриным филе | 30мин | 340g | 520₽ |
| 15.Бургер с рваной свининой | 30мин | 280g | 520₽ |
| 16.Пивбургер классический/острый | 30мин | 350g | 650₽ |
| NEW 17.Стейк-бургер "Deluxe" | 30мин | 340g | 780₽ |



КОЛБАСКИ

- | | | | |
|------------------------------|-------|----------------|------|
| 18. Колбаски "Альпийские" | 30мин | 230/100/25/25g | 650₽ |
| 19. Колбаски "Охотничьи" | 30мин | 170/100/25/25g | 700₽ |
| 20. Колбаски "Франкфуртские" | 30мин | 180/100/25/25g | 750₽ |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- | | | | |
|--|----------|-------------|-------|
| 21. Куриный шницель | 30мин | 180/100/45g | 680₽ |
| отбитое куриное филе со специями в хрустящей панировке, подается с микс салатом, пряным картофелем и соусом блю-чиз | | | |
| 22. Медальоны из говядины | 30-40мин | 175/100/40g | 1300₽ |
| нежнейшие медальоны, обжаренные на гриле с картофелем криспи и перечным соусом | | | |
| 23. Стейк лосося | 30мин | 160/100/70g | 1200₽ |
| лосось обжаренный на гриле, подаётся с ароматным рисом и овощами в соусе терияки | | | |
| NEW 24. Бефстроганов из говядины с грибами | 35мин | 200/180g | 650₽ |
| 25. Паста карбонара | 30мин | 280g | 560₽ |
| паста с копченым беконом и сливочным соусом, сыром пармезан | | | |
| NEW 26. Феттучини с телятиной | 30мин | 280g | 600₽ |
| паста с нежнейшим мясом, вялеными томатами, сливочным соусом песто и баклажанами | | | |
| 27. Пивные ребра BBQ | 30мин | 440/150/50g | 900₽ |
| запеченные свиные ребра, приготовленные по фирменному рецепту, с соусом барбекю и горчицей, подаются с пряным картофелем | | | |

ГАРНИРЫ

- | | | | |
|-----------------------------|-------|---------|------|
| 28. Рис Басмати | 15мин | 100g | 150₽ |
| 29. Картофельное пюре | 15мин | 150g | 150₽ |
| 30. Микс салат | 10мин | 50g | 180₽ |
| 31. Овощи гриль | 15мин | 220g | 290₽ |
| 32. Картофель по-деревенски | 15мин | 150/50g | 280₽ |
| 33. Картофель фри | 15мин | 150/50g | 250₽ |

СОУСЫ

- | | | |
|----------------------|-----|-----|
| 34. Копченый сырный | 50g | 70₽ |
| 35. Сливочный том-ям | 50g | 70₽ |
| 36. Сладкий чили | 50g | 70₽ |
| 37. BBQ | 50g | 90₽ |
| 38. Блю-чиз | 50g | 90₽ |

