# МЕНЮ

Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

# Закуски к пиву

## Гренки с сыром
и чесночным соусом.
150гр 470

ФИРМЕННОЕ · SPECIAL ·

## Луковые кольца с чесночным соусом
Воздушные, хрустящие и золотистые
170гр 450

## Стрипсы

### Куриные
Куриное филе в панировке. Подаются с чесночным соусом.
250гр 560

### Сырные
Палочки из сыра Моцарелла в панировке с чесночным или брусничным соусом на выбор.
200гр 550

## Фиш & Чипс WOW!
Классическое английское блюдо из трески в пивном кляре с картофелем фри и соусом тартар.
285гр 680

## Морское ассорти фри
Кольца кальмара в панировке, рыбные палочки-минтай, креветки в панировке, подаются с соусом тартар.
400гр 1150

## Креветки

### В панировке фри
Подаются с соусом сладкий Чили.
170гр 750

### Отварные
Варятся в пиве.
190гр 920

ОСТРОТА · ПО ЖЕЛАНИЮ ·

### Жареные
Обжариваются с соевым соусом.
190гр 920

## Кальмары фри с соусом тартар
Сытная закуска в хрустящей панировке. Отлично подходит к пиву.
170гр 490

## Рыбные палочки
Палочки из минтая во фритюре с соусом тартар.
180гр 490

## Куриные крылышки Oldham
Выдерживаются в устричном маринаде. Подаются с соусом из рубленых томатов.
210гр 540

ФИРМЕННОЕ · SPECIAL ·

## Попкорн куриный WOW!
Куриные шарики во фритюре с чесночным соусом.
180гр 510

## Чипсы

### Мясные
Из вяленой свинины.
50гр 540

ORIGINAL

### Картофельные
80гр 330

### Начос с сырным соусом
130гр 380

# Закуски к пиву

## Тарелки

### Сырная
Чеддер, Пармезан, копчёный Сулугуни, Дор Блю, грецкий орех, мед.

225гр 990

### Мясная
Карбонад свиной, свинина копчёная, бастурма, язык говяжий.

200гр 1470

### Батат фри
С соусом блю чиз.

230гр 670

### Свиные уши
Горячего копчения.
Подаются с горчицей.

100гр 550

### Говяжий язык
Нежный, отварной.
Подаётся со сливочным хреном.

150гр 790

### Сельдь с отварным картофелем
Подается с ломтиками бородинского хлеба.

335гр 550

### Сэндвич с курицей
Хрустящий тостовый хлеб, чесночный соус, слайсы свежих овощей и куриное филе, приготовленное на гриле.
Подается с картофелем фри и соусом из рубленых томатов.

390гр 670

## Брускетта

### С вялеными томатами
Вяленые томаты с соусом песто на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр 560

### С лососем
Лосось слабой соли со сливочным соусом на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр 680

### С копчёной свининой
Копчёная свинина с соусом Барбекю на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр 560

### Орешки в специях
80гр 350

## Джерки

### Из курицы
40гр 350

### Из свинины
40гр 410

### Из говядины
40гр 510

### Из оленины
40гр 570

### Бастурма WOW!
50гр 600

## Наборы

### Чикен фри
Ассорти из крылышек, стрипсов и попкорна из курицы. Подается с чесночным соусом.

400гр 1150

### Набор копчения
Свиные рёбра, свиная лопатка и куриные крылья горячего копчения собственного производства.

450гр 1200

### Набор на компанию
Закуска на троих

Фирменные гренки, луковые кольца, куриные крылышки, копчёные рёбра, кольца кальмаров, сырные стрипсы, картофель Айдахо.
Подается с чесночным соусом и соусом из рубленых томатов.

750гр 1850

# Салаты

**Оливье с говяжим языком** — 200гр 450
Любимый салат всех застолий! Говяжий язык, отварной картофель и морковь, солёные огурцы, горошек, перепелиные яйца. Заправляется майонезом.

**Микс свежих салатов с вялеными томатами** — 115гр 590
Руккола, Айсберг, Ромейн, Лолло Росса, вяленые томаты, зеленое масло, кунжут.

**Греческий** — 360гр 770

**Цезарь с сочной курицей** — 270гр 680
Изысканный салат из куриного филе на гриле, листьев салата Ромейн и соуса Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

**Цезарь с тунцом** — 270гр 750
Приготовленный на гриле тунец на подушке из листьев салата Ромейн в соусе Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

**С креветками и рукколой** — 230гр 690
Руккола, кедровые орешки, креветки, моцарелла, черри, бальзамик, соус винегрет.

Теплый

**С куриной печенью** — 260гр 690
Микс салата, куриная печень в соусе терияки, кешью, томаты черри, перепелиные яйца.

**С копчёной свининой** — 310гр 640
Готовится из свинины собственного копчения, свежего огруца, Рукколы, томатов черри, перепелиного яйца и соуса из зернистой горчицы и майонеза.

Фирменное · Special ·

**Из говядины в медово-горчичном соусе** — 280гр 760
Готовится по авторскому рецепту из нежной мраморной говядины, обжаренной с шампиньонами в соевом соусе. Подается на подушке из фирменной тушеной капусты, со свежими огурцами, томатами черри и сладким луком, Заправляется медово-горчичном соусом.

# Супы

**Томатный** — 285гр 550
Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сырами Моцарелла и Пармезан. Подаётся с гренками.

**Борщ** — 310гр 640
Готовится с мраморной говядиной и подаётся со сметаной.

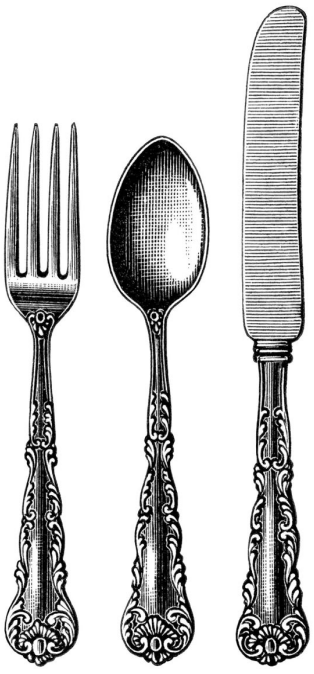
**Солянка с мраморной говядиной** — 330гр 660
Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подаётся со сметаной.

**Шотландская уха** — 300гр 840
Сливочная уха из форели, с луком порей и свежими томатами. Подаётся с хрустящими крутонами.

WOW! **Суп гуляш по-венгерски** — 300гр 820
Густой суп с кусочками копчёной мраморной говядины и овощами.

**Куриный суп с лапшой** — 290гр 460
Домашний суп-лапша с куриной грудкой.

**Крем-суп из белых грибов** — 290гр 630
Нежный суп на сливках с хрустящим луком-фри. Подаётся с крутонами.



# Лето

**Окрошка на квасе**
Ветчина, огурцы свежие, яйца перепелиные, зелень, картофель, редис, квас, горчица и хрен. Подаётся со сметаной.
300гр 390

**Окрошка на кефире**
Ветчина, огурцы свежие, яйца перепелиные, зелень, картофель, редис, кефир.
300гр 390

**Холодный борщ**
Ветчина, огурцы свежие, свёкла, яйцо перепелиное, зелень, картофель, редис, горчица и хрен. Подаётся со сметаной.
360гр 390

# Рыба

**Стейк из тунца** — 290гр 940
Подаётся на подушке из салатных листьев.

**Скумбрия на гриле** — 360гр 860
Подаётся с лимоном.

**Дорадо на гриле** — 350гр 1180
Подаётся с лимоном.

**Стейк из лосося с соусом Salsa tonnata** — 300гр 1750
Филе лосося на гриле со свежими овощами.

# Бургеры

**Техасский** 390гр 680
Рваная свинина, которую мы коптим на ольхе и салат коул-слоу между двух хрустящих булочек.

**Чикен бургер** 380гр 690
Куриное филе, салат Айсберг, сыр Чеддер, томаты, огурцы маринованные и фирменный соус.

ФИРМЕННОЕ · SPECIAL ·

**«Oldham»** 410гр 890
Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат Айсберг, томаты, сыр Чеддер, огурцы маринованные и фирменный соус.

**С олениной** 335гр 910
Котлета из оленины, салат Лолло Росса, огурцы маринованные, сыр Чеддер, томаты, медово-горчичный соус.

**С кабаном** 420гр 1100
Котлета из мяса кабана, салат Айсберг, болгарский перец, сыр Чеддер, фирменный соус.

**С лосятиной** 320гр 980
Котлета из мяса лося, салат Айсберг, томаты, огурцы маринованные, сыр Чеддер, фирменный соус.

**Джек Дениелс** 420гр 890
Котлета из говядины, томаты, сыр Чеддер, карамелизированный лук, фирменный соус.

**Бургеры подаются с картофелем Айдахо и соусом из рубленых томатов.**

# Шашлык

Из мраморной говядины
370гр 1200

Из свинины
370гр 780

Из куриного бедра
370гр 750

ЗАЧЕМ ВЫБИРАТЬ?

Сет из шашлыков
Три вида шашлыка (говядина, свинина, куриное бедро).
Подаётся с соусом из рубленых томатов и горчичным.
700гр 2490

# Стейки

## BIG SIZE Ти-Бон
Вкуснейший стейк на «Т-образной» кости, разделяющей два вида мяса: Striploin и Tenderloin.

700*гр 4990

МИРАТОРГ

## Паук
Очень редкий стейк, так как в бычке их всего два. Своё название получил благодаря своей жировой сетке, напоминающей паутину. Эта мышца практически не нагружается, поэтому стейк получается очень нежным.

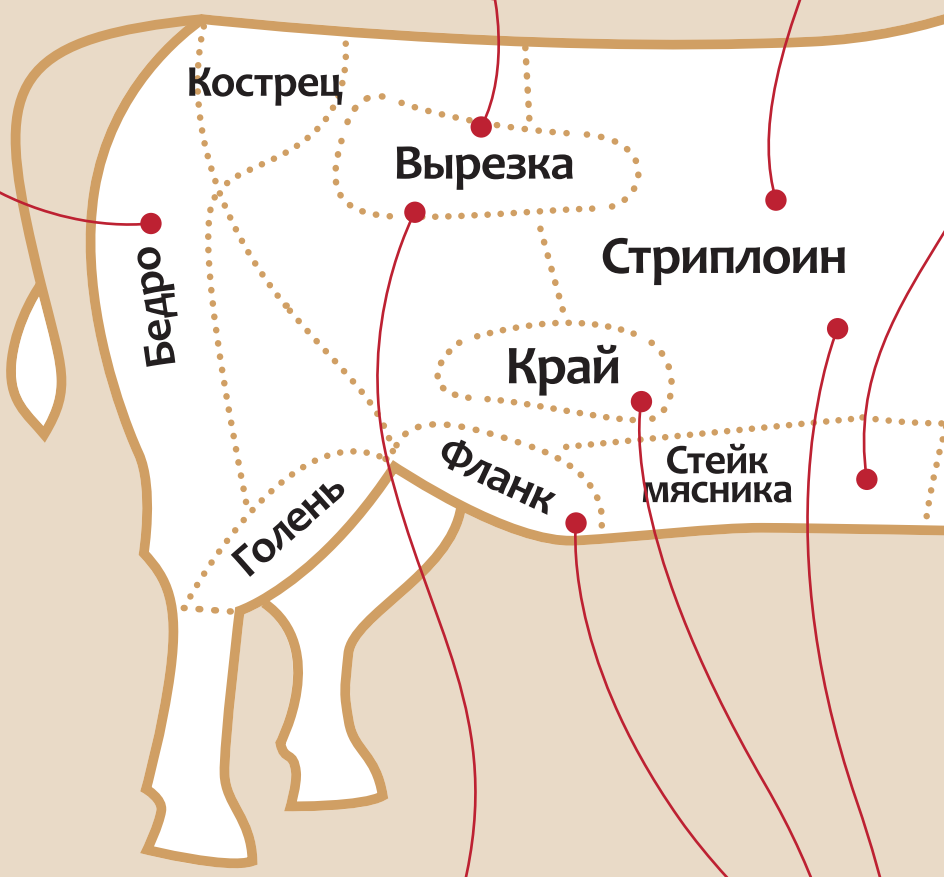
300*гр 2300

МИРАТОРГ

## Шатобриан
Аристократический стейк с грандиозным, утончённым вкусом. Готовится из самой нежной «головной» части говяжьей вырезки и требует от повара высшего мастерства.

450*гр 3850

МИРАТОРГ




## Филе-миньон
Самый нежный срез центральной филейной части говяжьей вырезки.

250*гр 2550

МИРАТОРГ

## Скёрт
Известен как «Мачете». Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом.

300*гр 2450

МИРАТОРГ

## Нью-Йорк
Очень популярный стейк из части Striploin с толстой полоской жира с одной стороны, которая придает мясу насыщенный вкус и аромат.

300*гр 2850

МИРАТОРГ

*** Указан вес сырого мяса**

# Стейки

## Топ-Блейд
Стейк из лопаточной части быка. Мясо получается сочным и нежным.

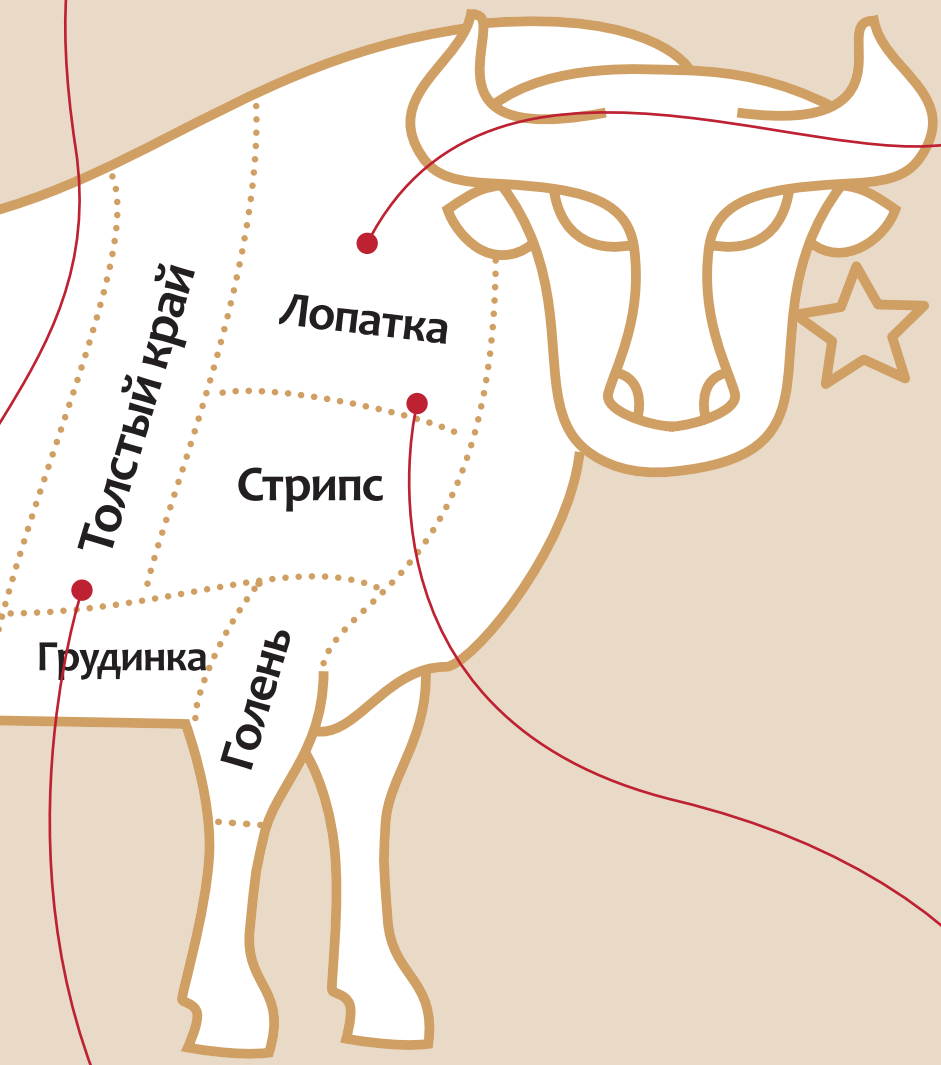
300*гр 2100

МИРАТОРГ

## Стейк мясника
Мясо из толстой диафрагмы, эта мышца практически не участвует в движении бычка и этот факт обеспечивает мясу нежность, а «соседство» с почками - насыщенный говяжий вкус.
Гурманы характеризуют его, как «кровяной» или «печёночный».

300*гр 2550

МИРАТОРГ




## Рибай
Стейк из рёберной части толстого края. Мраморность мяса позволяет сохранять естественную мягкость и сочность.

300*гр 3350

МИРАТОРГ

## Денвер
Это кусок мясной мякоти, выделенный из шейнолопаточной части. Обладает насыщенной мраморностью,что придаёт готовому блюду сладковатый привкус и мягкость.

300*гр 2550

МИРАТОРГ

## Фланк
Сочный и плотный стейк из покромочной части с насыщенным ярким вкусом. Один из самых постных стейков.

300*гр 2550

МИРАТОРГ

*** Указан вес сырого мяса**

# Мясо

## Птица

### Утиная ножка
Утиная ножка, томлёная с пряностями, подаётся на подушке из тушёной капусты и печёного картофеля с чесноком конфи и молодой зеленью.

515гр 860

### Сочная куриная грудка
Филе, маринованное в устричном соусе. Подаётся со свежими овощами, оливковым маслом и жареным розмарином.

300гр 650

### Цесарка на гриле
Половина запечённой цесарки на гриле с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.

500гр 1350

### Утиная грудка в апельсиновом маринаде
Утиная грудка на гриле в апельсиновом маринаде. Подаётся с бататом и брусничным соусом.

500гр 1050

### Филе индейки в пикантном маринаде на гриле
Подаётся с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.

375гр 860

## Свинина

### Свиные рёбра BBQ
Свиные рёбрышки, обжаренные на гриле, а после томленые в соусе Барбекю. Подаются с овощами гриль.

640гр 1250

### Стейк из свинины
Сочная свиная шея, маринованная в тимьяне и розмарине.

245гр 920

### Рулька под пеплом из розмарина
Подается с тушёной капустой и горчицей.

830гр 1950

### Свиная коса в пряном маринаде на гриле
Подаётся с картфоелем Айдахо и грибным соусом.

800гр 1800

# Мясо

## Говядина

### Говяжьи щёчки с картофельным пюре
Томятся с рублеными овощами, подаются с картофельным пюре.
450гр 950

### Строганов из мраморной говядины
Подаётся с картофельным пюре.
320гр 990

### Говяжий язык на гриле
Подаётся под грибным или перечным соусом.
300гр 1250

## Дикое мясо

### Пельмени из оленины/лосятины/омуля
Выбери начинку, а затем подачу: жареными со сладким соусом Чили или отварными со сметаной.
300гр 770

### Котлеты из косули с картофельным пюре
Подаются с брусничным соусом.
430гр 990

### Бифштекс из оленины
Укрывается нежной глазуньей, подаётся с овощным салатом и двумя видами соусов: из рубленых томатов и горчичным.
510гр 1150

# Колбаски на гриле

**Пряные куриные** — 350гр 680
Нежные колбаски с ароматными травами.

**Братвурст** — 350гр 720
Колбаски из свиной шеи, шпика, майорана, кориандра, мускатного ореха и репчатого лука.

**Тирольские** — 350гр 720
Колбаски из сочной свинины и куриного филе грудки с зеленью.

**Мюнхенские** — 350гр 720
Сочные свиные колбаски с зеленью.

**Колбаска из косули** — 400гр 990
Колбаска из мяса дикой косули.

**Колбаски из говядины** — 350гр 800
Пикантные колбаски из мраморной говядины.

**Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов.**

**Сет из колбасок** — 950гр 2550
Шесть видов колбасок подаются с картофелем Айдахо и соусами: из рубленых томатов и горчичным.

## Гарниры

Картофель Айдахо
180гр 390

Картофель фри
150гр 370

Картофель, запечённый на углях
Со сливочно-чесночным соусом.
370гр 390

Свежие овощи в оливковом масле
190гр 350

Тушёная капуста с клюквой
150гр 330

Коул слоу
150гр 330

Кукуруза, запечённая на гриле
200гр 470

Овощи гриль
300гр 560

Картофельное пюре
200гр 330

## Хлеб

Хлебная корзина
120гр 290

## Соусы 50гр

| | |
|---|---|
| Солодовый | 170 |
| Из рубленых томатов | 120 |
| Горчичный | 190 |
| Дижонская горчица | 140 |
| Тартар | 120 |
| Чесночный | 120 |
| Медово-горчичный | 120 |
| Барбекю | 120 |
| Грибной | 160 |
| Брусничный | 150 |
| Гранатовый | 180 |
| Ореховый | 160 |
| Тайский чили сладкий | 130 |
| Кетчуп | 110 |
| Сальса | 130 |
| Сметана | 120 |
| Перечный | 170 |
| Сырный | 170 |
| Табаско 20гр | 220 |

## Десерты

| | | |
|---|---|---|
| Чизкейк Нью-Йорк | 150гр | 370 |
| Торт рикотта-груша | 125гр | 420 |
| Торт с лесными ягодами | 110гр | 450 |
| Торт брусничный с белым шоколадом | 125гр | 440 |
| Тарталетка с малиной | 120гр | 400 |

## КАРТА ЛОЯЛЬНОСТИ
## OLDHAM И BREWMEN TAPROOM

1 бонусный балл = 1 рубль

Первые 10 посещений начисляем 5%
от суммы чека;
после десятого посещения – 10%

Оплатить баллами можно не более
50% от чека

### WI-FI OLDHAM:
oldhamspb

### WI-FI BREWMEN:
brewmenspb

*Если у вас есть аллергия,
просим предупредить нас об этом заранее

**Если вам требуется меню с КБЖУ, обратитесь
к нам на почту mikhail_sokolov87@list.ru

Санкт-Петербург,
набережная реки Мойки, 56

St. Petersburg
Embankment river Moyka, 56,

Oldham +7 (812) 930-11-50
Brewmen Taproom +7 (812) 949-11-50