

## Холодные закуски

### СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

(310 гр.) ₽ 850

Тунец, микс салата, свежие  
огурцы, болгарский перец  
в кисло-остром соусе.

### ФОРШМАК ИЗ КОПЧЕНОГО МУКСУНА

(40/20/30/50гр.) ₽ 400

Филе копчёного муксунна, соус  
«Тапенада», сыр фета, яблоки  
моченые, свежие огурцы и  
пшеничные тосты.

### СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНОЙ В УГЛЯХ КАРТОШКОЙ

(100/30/150гр.) ₽ 350

Сельдь слабого посола с  
маринованным луком и  
картофелем, запечённым в углях.

### СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА

(250/50 гр.) ₽ 380

Муксун глубокой заморозки,  
маринованный с луком и клюквой в  
уксусе. Подается с цыганским  
хлебом «Бокмаро».

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

(230/40гр.) ₽ 450

Паштет, соус пьяная вишня, багет,  
горький шоколад.

### БРУСКЕТТЫ

(220гр.) ₽ 700

- телятина, вяленые томаты, сыр  
Фета, свежие огурцы и соус  
«Тапинадо»

- тунец, свежие огурцы, сыр  
Пармезан и кисло-острый соус

- утка, сыр Камамбер, груша и соус  
«Пьяная вишня»

### САЛО С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

(90/50/100гр.) ₽ 350

Сало, маринованный лук,  
картофель и цыганский хлеб.

### СЫРНОЕ АССОРТИ

(160/20/30 гр.) ₽ 750

Пармезан, Дор блю, Чеддер,  
Камамбер, мёд и орехи.

### ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

(450гр.) ₽ 450

Капуста квашеная с луком, огурцы  
солёные, вешенки маринованные,  
солёный сельдерей, мочёные  
яблоки и маринованный чеснок.



## Салаты

**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ** (270гр.) ₽ 480

Копченая свекла, маринованная в масле, настоянном на горящих углях, болгарский перец на гриле, баклажаны, печёные в кисло-сладком соусе, и сыр Фета.

**САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С КАМАМБЕРОМ** (310гр.) ₽ 700

Утка на гриле прожарки medium со слегка обожжённым Камамбером, мочёные яблоки, коул слоу, вяленые томаты, ягодный соус.

**САЛАТ С КОНИНОЙ** (295гр.) ₽ 700

Обжаренная стручковая фасоль, болгарский перец, печёный в меде с тимьяном, заправка из чернослива и бальзамического уксуса с греческим орехом.

**САЛАТ С ТУНЦОМ ТАТАКИ** (290гр.) ₽ 820

Слегка обжаренный на гриле тунец, картофель со стручковой фасолью на гриле, микс салата, соус терияки и пармезан.

**САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ВЕШЕНКАМИ** (290гр.) ₽ 650

Говяжья вырезка с баклажанами в кисло-сладком соусе, печёный в мёде перец, маринованные вешенки, кукуруза, свежий огурец.

**САЛАТ «РИМСКИЙ» С КУРИЦЕЙ** (320 гр.) ₽ 450

Куриное филе на гриле, томаты черри, сыр Сулугуни, микс салата, маринованное яйцо, гренки. Заправляется соусом «Римский».

## Горячие закуски

**ТУНЕЦ ТАТАКИ** (90/100гр.) ₽ 750

Филе тунца, мисо паста, водоросли вакамэ, микс салата.

**ШАШЛЫЧКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** (150/30/30гр.) ₽ 900

Шашлычки из телятины, огурчики соленые, маринованный лук, чернослив с орехами в бальзамике, микс салата.

**ШАШЛЫЧКИ ИЗ БАРАНИНЫ** (150/100/20гр.) ₽ 900

Шашлычки из барашка, печёный в меде и травах болгарский перец, баклажаны в соусе «сладкий чили», микс салата.

**СУВЛАКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ** (120/25/70/50гр.) ₽ 550

Шашлычки из куриного филе, сырный соус, тортилья, бекон, зелень.

**КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ** (280гр.) ₽ 650

Картофель, фарш из баранины, морковь, лук, сыр чеддер, сливки.

**СЫР СУЛУГУНИ, ЖАРЕННЫЙ В ЛЕПЕШКЕ С БЕКОНОМ** (250/100гр.) ₽ 590

Тортилья, сыр Сулугуни, бекон, болгарский перец. Подается с салатом из томатов и лука.

**КЕСАДИЛЬЯ С ТЕЛЯТИНОЙ** (320гр.) ₽ 750

Говяжья вырезка, тортилья, бобовая сальса, свежие томаты, микс салата, сыр, соус «Чимичури».

**ЗАКУСКА НА КОМПАНИЮ** (1350гр.) ₽ 1490

Томленые ребра в соусе терияки, крылья в медовом соусе, свиные колбаски, коул слоу, маринованный острый перец, соленые огурчики, капуста квашеная.

**СУПЧИК ДНЯ**

СПРОСИТЬ У ОФИЦИАНТА!

(500гр.) ₽ 350



## Стейки на кости по весу

ЗАКАЖИТЕ К СТЕЙКУ ГАРНИР!

### ТИБОН СТЕЙК

₽ 260

за 100 гр. в сыром виде  
(средний вес 700гр.)

Сочетает в себе сразу два вида стейка из говядины: ароматный насыщенный стриплайн и нежную вырезку, которые разделяет тонкая Т-образная косточка. Именно она придает мясу деликатный ореховый вкус - что и объясняет любовь гурманов к стейкам на кости.

### КОВБОЙСКИЙ СТЕЙК

₽ 260

за 100 гр. в сыром виде  
(средний вес 900гр.)

Сочный кусок мяса, с зажаренной корочкой, но нежно-розовой сердцевиной. Подается с остро-сладким кофейным соусом с бурбоном.

### КЛАБ СТЕЙК

₽ 250

за 100 гр. в сыром виде  
(средний вес 500гр.)

Стриплайн на кости. Постное мясо с небольшими вкраплениями жировых прослоек и боковой полоской жира.

### СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ

₽ 320

за 100 гр. в сыром виде  
(средний вес 500гр.)

Клабстейк из тонкого края, подается с острым томатным соусом со специями.

ВСЕ СТЕЙКИ ПОДАЮТСЯ С САЛАТОМ  
КОУЛ СЛОУ!

## Тар тар

### ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

(230гр.) ₽ 600

Говяжья вырезка, лук репчатый, огурцы соленые, чипсы батата, укропное масло, соус «горлодер».

### БИФШТЕКС ПО-ТАТАРСКИ (ТАР ТАР) ИЗ КОНИНЫ

(235гр.) ₽ 600

Конина, чернослив, чеснок, сушенаая мятта, вяленые томаты, перец болгарский, маринованные вешенки.

## Вторые блюда

### СТЕЙК РИБАЙ

(250/100/50/10гр.) ₽ 1150

Цуккини на гриле в чесночном конфи и перечном соусе.  
Подается с соусом «демиглас» и украшается листьями салата.

### СТЕЙК НЬЮ ЙОРК

(250/50/100гр.) ₽ 1150

Болгарский перец, стручковая фасоль, водоросли вакамэ, мисо паста

### ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ВЫРЕЗКИ

(150/100/50/10гр.) ₽ 1050

Гарнируется овощным гриль рататуем с острым соусом сальса.  
Подается с соусом «демиглас» и украшается листьями салата.

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ВЫРЕЗКИ

(150/50/30/50/10гр.) ₽ 1050

Печенный в мёде болгарский перец и сыр камамбер.  
Подается с соусом «демиглас» и украшается листьями салата.

### СКЁРТ СТЕЙК

(250/100/50/10гр.) ₽ 900

Хашбраун со сметанным соусом и маринованными вешанками.  
Подается с соусом «чимичури».

### УТИНОЕ ФИЛЕ

(150/100/50гр.) ₽ 980

Утка на гриле прожарки medium.  
Подается с ананасом и соусом пьяная вишня.

### ФИЛЕ МУКСУНА

(170/100/50гр.) ₽ 830

Жаренные на гриле цукини, томаты черри, шпинат в сливочном соусе.



# Блюда на сковороде

## ТАТАРСКАЯ СКОВОРОДКА (500гр.) ₽ 1100

Конина, перец запеченный в мёде, чернослив с грецким орехом, картофель, фасоль стручковая, соленые огурцы, томатный соус.

## СКАНДИНАВСКАЯ СКОВОРОДКА (535гр.) ₽ 850

Шашлычки из баранины, копчёная свекла, картофель, капуста цветная, яйцо глазунья, соус «горлодёр».

## ИРЛАНДСКАЯ СКОВОРОДКА (400/100гр.) ₽ 1200

Говядина, шампиньоны, томаты, стручковая фасоль, бекон, бобовая сальса, репчатый лук, яйцо глазунья.

## АРГЕНТИНСКАЯ СКОВОРОДКА (650гр.) ₽ 950

Томленые в соусе BBG рёбра, кукуруза гриль, овощное лечо, крафт фри, халапеньо.

## БАВАРСКАЯ СКОВОРОДКА (600гр.) ₽ 650

Свиные колбаски, капуста с яйцом, мятый картофель, дайкон, маринованный со свёклой, соус BBG.

## СКОВОРОДКА ДЕНВЕР (600гр.) ₽ 1100

Стейк из шейного отруба, схожий с Рибаем. Подается на сковороде в нарезанном виде с кукурузой, томатами, перчиком халапеньо и ореховой пастой.

## СКОВОРОДКА МЯСНИКА (600гр.) ₽ 950

Альтернативный стейк из рабочей мышцы, картофель с грибами и стручковой фасолью, соус «Демиглас».



## ШЕФ БУРГЕР (570/150/50гр.) ₽ 1100

Булочка собственного приготовления, бифштекс, скрет стейк, бекон, соус БлюЧиз, сырная лава из сыра чеддер и сливок, хрустящий салат, томаты, солёные огурчики и маринованный лук, крафт фри с соусом «Дьябло».

## ДАБЛ ЧИЗБУРГЕР (580/150/50гр.) ₽ 1100

с луком Кара Мелиз с бурбоном.

Булочка собственного приготовления, два бифштекса, соус БлюЧиз, сырная лава из сыра чеддер и сливок, карамелизованный лук в бальзамике с бурбоном, хрустящий салат, свежие томаты, солёные огурчики, крафт фри с соусом «Дьябло».

## БУРГЕР «ТЕХАС» (400/150/30гр.) ₽ 900

Булочка собственного приготовления, рваная говядина, коул слоу, бекон, сырный соус, халапеньо, бобовая сальса, лук, крафт фри с соусом «Дьябло».

## БУРГЕР «АЙДАХО» (415/150/30гр.) ₽ 650

Булочка собственного приготовления, коул слоу, бекон, рваная свинина, яблоки мочёные, лук, сырный соус, картофель бейби с соусом «Дьябло».

## БУРГЕР «АССАДО» (440/150/30гр.) ₽ 700

Булочка собственного приготовления, коул слоу, томленая курица, перец печёный в меде, баклажан в кисло сладком соусе, соус зелёная сальса, сырный соус, кукуруза гриль, соус «Дьябло».

## Гарниры

**СВЕЖИЕ ОВОЩИ** (50/50/50/50гр.) ₽ 250

Перец, огурец, томаты  
с соусом чимичурри.

**БОБОВАЯ САЛЬСА** **ОСТРОЙ** (200гр.) ₽ 300

Фасоль белая, красная, перец болгарский,  
кукуруза, репчатый лук, томаты.

**ОВОЩНОЕ ЛЕЧО** (200гр.) ₽ 250

Лук, перец, морковь, томатный соус.

**КАПУСТА ГАНС** (200гр.) ₽ 300

Квашеная капуста, жареная  
с репчатым луком, беконом,  
чесноком и томатами, с добавлением  
дижонской зернистой горчицы.

**МЯТЫЙ ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ** (200гр.) ₽ 200

Картофель запекается на углях  
и гарнируется маринованными  
в соусе чимичурри огурцами.

**КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ** (200гр.) ₽ 200

Запечённый картофель с жареными  
шампиньонами и репчатым луком.  
Заправляется соусом чимичурри.

**КРАФТ ФРИ/КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** (200гр.) ₽ 200

Подается с соусом «Дьябло».

**КУКУРУЗА В БЕКОНЕ** (200гр.) ₽ 450

Сладкая кукуруза, обжаренная  
на гриле с беконом.  
Подается с соусом «Дьябло».

**ОВОЩИ-ГРИЛЬ** (300гр.) ₽ 400

Заправляются смородиновым соусом

- томаты - цукини
- баклажаны - перец болгарский
- лук - шампиньоны

## Хлеб домашний

**ЦЫГАНСКИЙ ХЛЕБ** ₽ 45

(с добавлением мёда и черного перца)

**БЕЛЫЙ ХЛЕБ / БУЛОЧКА** ₽ 45

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** (200/50гр.) ₽ 150  
(подается с зеленым чесночным маслом.)

## Закуски к пиву

**КОПЧЁНЫЕ КРЫЛЬЯ В МЕДОВОМ СОУСЕ** (250/20гр.) ₽ 400

**КОПЧЁНЫЕ РЕБРА «МЕМФИС»** (200/30гр.) ₽ 450

**ФИШ ЭНД ЧИПС** (200/30гр.) ₽ 400

Филе белой рыбы в сухарях с  
картофелем фри и соусом «Римский».

**ВЯЛЕННОЕ МЯСО С СЫРОМ ЧЕЧИЛ** (50/30гр.) ₽ 350

Телятина, конина, утка.

**АССОРТИ КОПЧЕНЫХ СЫРОВ С МАСЛИНАМИ** (50/50/25гр.) ₽ 350

Сыр чечевел, сулугуни,  
маринованные маслины.

## Соусы

₽ 60  
(30гр.)

томатный с зеленью

ягодный

сметанный с зеленью

пьяная вишня

сырный

дьябло

дор блю

римский

сливочно-грибной

саласа **ОСТРОЙ**

сливочно-перечный

## Десерты

**ВАФЛИ НА УГЛЯХ С БАНАНАМИ** (290гр.) ₽ 350

Бананы в сливочно-сладком соусе с  
шоколадным топпингом. Подается с  
шариком мороженного.

**ВИСКИ БАБКА** (200гр.) ₽ 250

С сезонными фруктами в апельсиновом  
сиропе.

**КРАМБЛ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ И КЛЮКВОЙ** (260гр.) ₽ 250

Песочное тесто, моченые яблоки, клюква,  
подается с мороженным.

