

БУРГЕРЫ

Степень прожарки – medium.
Уточните при заказе, если предпочитаете другую.

Мясо можно заменить на вегетарианскую котлету

ВЫБЕРИТЕ
БУЛОЧКУ

- ☐ Классическая
- ☐ Ржаная
- ☐ Сырная [new]
- ☐ В листьях салата + 50

ГОВЯДИНА

Мясо бычков
породы
БЛЭК АНГУС



Классический с сыром чеддер и соусом барбекю	670 / 810
Скандинавский с брусничным вареньем и карамелизированным луком	690 / 830
Фирменный чизбургер с беконом, карамелизированным луком и маринованными огурцами	690 / 830
Чизбургер с двумя видами сыра, соусом кола-барбекю, жареным луком и беконом	750 / 890
Любимый бургер шефа с двумя видами сыра, сырно-чесночным соусом, жареным луком и беконом	750 / 890
Бургер с соусом «пьяная вишня», беконом, сливочным сыром и моцареллой	730 / 870
БЮРО V2.0 с яйцом, беконом и сыром чеддер	710 / 850
С голубым сыром, зелеными томатами, абрикосовым вареньем и горчицей	710 / 850
Аргентинский с сыром чеддер, шампиньонами, горчицей и соусом чимичурри	750 / 890
Французский с луковыми кольцами и дижонской горчицей V2.0	690 / 830
С трюфельным маслом, беконом, руколой и сыром сулугуни	750 / 890
С арахисовой пастой, беконом и черносмородиновым вареньем	710 / 850
Острый с сыром сулугуни, беконом и соусом барбекю	690 / 830
Jim Beam® с беконом, сыром чеддер и луковыми кольцами	750 / 890

КУРИЦА

Итальянский с соусами цезарь и песто	610 / —
Куриный бургер с соусом спайси майонез и салатом Коул-слоу	610 / —

РЫБА

С лососем слабой соли, яйцом пашот и соусом голландез	750 / —
---	---------

ВЕДЖИ

С вегетарианской котлетой, сыром чеддер и соусом барбекю [веджи]	650 / —
---	---------

ДОБАВЬТЕ
В БУРГЕР

еще одна котлета 190 / большая котлета 290 /
бекон 70 / куриное филе 120 / сыр чеддер 50 /
голубой сыр 70/ сулугуни 60 / шампиньоны 50 /
рукола 70 / яйцо 50 / халапеньо 50 /
карамелизированный лук 60

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПРОСЬБА СКАЗАТЬ НАМ ОБ ЭТОМ

ГАРНИРЫ

Картофель фри с соусом на выбор	310
Картофель айдахо с соусом на выбор	330
Батат фри	390
Большая порция салата Коул Слоу	330

СОУСЫ 70

барбекю / сырно-чесночный /
томатный / чили / сырный /
горчично-медовый

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Цезарь с курицей	590
Картофель фри с трюфельным соусом	490
Хрустящие баклажаны с тофу и томатом в соусе сладкий чили [веджи]	520
Тёплый салат с лососем слабой соли, запечённым картофелем, яйцом пашот и зернистой горчицей	750
Жареный сыр халуми с вареньем из томатов	450
Тар-тар из мраморной говядины, с картофелем фри и трюфельным соусом	790
Чипсы из свинины / говядины	390 / 420

СУПЫ

Куриный бульон с фузилли	420
Томатный суп с песто [веджи] добавить пармезан + 50	420
Сырный суп с хрустящим беконом	450
+ теплая булочка	120

ГОРЯЧЕЕ

Куриная грудка с соусом блю-чиз, жареным картофелем и грибами	670
Чили чиз фрайз большая порция картофеля фри с говядиной, сырным соусом и халапеньо	590
Ребра свиные Jim Beam Можно сделать острыми	730

СТЕЙКИ

Денвер	1890
Рибай Прайм	2900
Брискет с томатным соусом / маринованным луком / релишем	1370
+ СОУС НА ВЫБОР томатный / джим бим / перечный / чимичурри	

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк	390
Домашний сметанник	290
Шоколадный фондан с мороженым	390
Венская вафля со сливочным кремом и ягодным соусом	390

КОФЕ

Эспрессо	250	Флэт уайт	340
Двойной эспрессо	290	Раф	390
Американо	290	Какао	340
Капучино	310	Айс-латте	390
Большой капучино	360	Эспрессо-тоник	370
Латте	360	Бамбл	420

приготовить на альтернативном
молоке + 70

ЧАЙ

Чайник 600 мл	390
черный / зеленый / эрл грей / жасмин / молочный улун / пуэр / фруктовый / травяной	
Добавить в чай	+50
мед / чабрец / мяту / имбирь / молоко / сливки	
Горячий напиток 600 мл	440
цитрусовый / ягодный	

НАПИТКИ

Домашний лимонад	350/830
грейпфрут-базилик / имбирь-маракуйя / смородина-лемонграсс	300/1000 мл
Свежевыжатый сок 200 мл	420
апельсин / грейпфрут / микс	
Домашний морс 200 мл	270
Кола / Сок	350/290
Dr .Pepper	370
Вода 500 мл	350