

MEHIO



Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Гренки с сыром
и чесночным соусом.

150гр **470**



Луковые кольца
с чесночным соусом

Воздушные, хрустящие
и золотистые

170гр **460**

СТРИПСЫ

Куриные

Куриное филе в панировке.

Подаются с чесночным
соусом.

250гр **570**

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 **700**

Морское
ассорти фри

Кольца кальмара в панировке,
рыбные палочки-минтай,
креветки в панировке,
подаются с соусом тартар.

400гр **1180**

КРЕВЕТКИ

В панировке фри

Подаются с соусом сладкий Чили.

170гр **770**

Отварные

Варятся в пиве.

190гр **920**



Жареные

Обжариваются с соевым соусом.

190гр **920**

Кальмары фри
с соусом
тартар

Сытная закуска
в хрустящей панировке.
Отлично подходит к пиву.

170гр **520**

Рыбные палочки

Палочки из минтая
во фритюре
с соусом тартар.

180гр **500**

Куриные
крылышки
Oldham

Выдерживаются
в устричном маринаде.
Подаются с соусом из рубленых
томатов.

210гр **550**



ЧИПСЫ

Мясные

Из вяленой свинины.

50гр **560**

ORIGINAL

Картофельные

80гр **350**

Начос
с сырным соусом

130гр **400**

Попкорн куриный **WOW!**

Куриные шарики во фритюре
с чесночным соусом.

180гр **520**

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 **680**

Свинные уши

Подаются с горчицей.

80гр **550**

Говяжий язык

Нежный, отварной.

Подаётся со сливочным хреном.

150гр **800**

Карпаччо из оленя

Сыровяленое мясо дополнено кедровыми
орешками, рукколой, пармезаном
и бальзамическим соусом.

65гр **810**

Сельдь с отварным

картофелем

Подаётся с ломтиками бородинского
хлеба.

335гр **560**

Сэндвич с курицей

Подаётся с картофелем фри и соусом
из рубленых томатов.

390гр **690**

БРУСКЕТТА

С вялеными томатами

Вяленые томаты с соусом
песто на обжаренных
ломтиках хлеба.

150гр **590**

С лососем

Лосось слабой соли
с творожным сыром
на обжаренных
ломтиках хлеба.

150гр **780**

С копчёной свининой

Копчёная свинина
с соусом Барбекю на
обжаренных
ломтиках хлеба.

150гр **590**

Орешки в специях

80гр **360**

ДЖЕРКИ

Из курицы

40гр **370**

Из свинины

40гр **430**

Из говядины

40гр **530**

Из оленины

40гр **590**

Бастурма **wow!**

50гр **610**

НАБОРЫ

Чикен фри

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

400гр **1150**

Набор копчения

Свинные рёбра, свиная лопатка
и куриные крылья горячего копчения
собственного производства.

450гр **1300**

Набор

на компанию

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

750гр **1850**



САЛАТЫ

Оливье с говяжим языком _____ 200гр 490

Любимый салат всех застолий! Говяжий язык, отварной картофель и морковь, солёные огурцы, горошек, перепелиные яйца. Заправляется майонезом.

Микс свежих салатов с вялеными томатами _____ 115гр 610

Руккола, Айсберг, Ромейн, Лолло Росса, вяленые томаты, зеленое масло, кунжут.

Греческий _____ 360гр 770

Цезарь с сочной курицей _____ 270гр 700

Изысканный салат из куриного филе на гриле, листьев салата Ромейн и соуса Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

Цезарь с тунцом _____ 270гр 760

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 700

Микс салата, куриная печень в соусе терияки, кешью, томаты черри, перепелиные яйца.

С копчёной свиной _____ 310гр 640

Готовится из свинины собственного копчения, свежего огурца, Рукколы, томатов черри, перепелиного яйца и соуса из зернистой горчицы и майонеза.

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-горчичным соусом.



СУПЫ

Томатный _____ 285гр 560

Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сырами Моцарелла и Пармезан. Подается с гренками.

Борщ _____ 310гр 660

Готовится с мраморной говядиной, а подается со сметаной, чесночной булочкой и салом.

Солянка с мраморной говядиной _____ 330гр 670

Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подается со сметаной.

Шотландская уха _____ 300гр 840

Сливочная уха из форели, с луком порей и свежими томатами. Подается с хрустящими крутонами.

WOW! Суп гуляш по-венгерски _____ 300гр 840

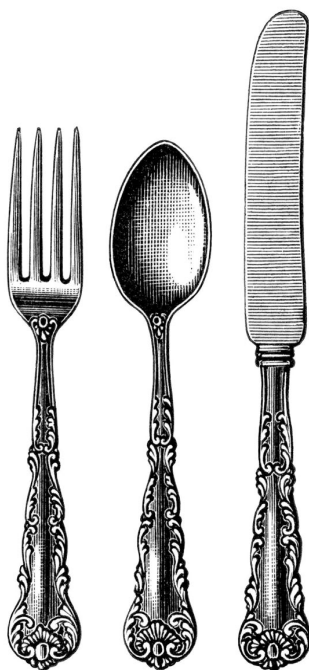
Густой суп с кусочками копчёной мраморной говядины и овощами.

Куриный суп с лапшой _____ 290гр 460

Домашний суп-лапша с куриной грудкой.

Крем-суп из белых грибов _____ 290гр 650

Нежный суп на сливках с хрустящим луком-фри. Подается с крутонами.



РЫБА

Стейк из тунца _____ 290гр 960

Подается на подушке из салатных листьев.

Скумбрия на гриле _____ 360гр 890

Подается с лимоном.

Дорадо на гриле _____ 350гр 1200

Подается с лимоном.

Стейк из лосося с соусом Salsa tonnata _____ 300гр 1770

Филе лосося на гриле со свежими овощами.

БУРГЕРЫ

Техасский _____ 390гр 750

Рваная свинина, которую мы коптим на ольхе и салат коул-слоу между двух хрустящих булочек.

Чикен бургер _____ 380гр 740

Куриное филе, салат Айсберг, сыр Чеддер, томаты, огурцы маринованные и фирменный соус.



«Oldham» _____ 410гр 920

Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат Айсберг, томаты, сыр Чеддер, огурцы маринованные и фирменный соус.

С олениной _____ 335гр 920

Котлета из оленины, салат Лолло Росса, огурцы маринованные, сыр Чеддер, томаты, медово-горчичный соус.

Джек Дениелс _____ 420гр 910

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 790

Из куриного бедра

370гр 760

ЗАЧЕМ ВЫБИРАТЬ?

Сет из шашлыков

Три вида шашлыка (говядина, свинина, куриное бедро).
Подаётся с соусом из рубленых томатов и горчицей.

700гр 2490

СТЕЙКИ

BIG SIZE ТИ-БОН

Вкуснейший стейк на «Т-образной» кости, разделяющей два вида мяса: Striploin и Tenderloin.

700*гр 4990

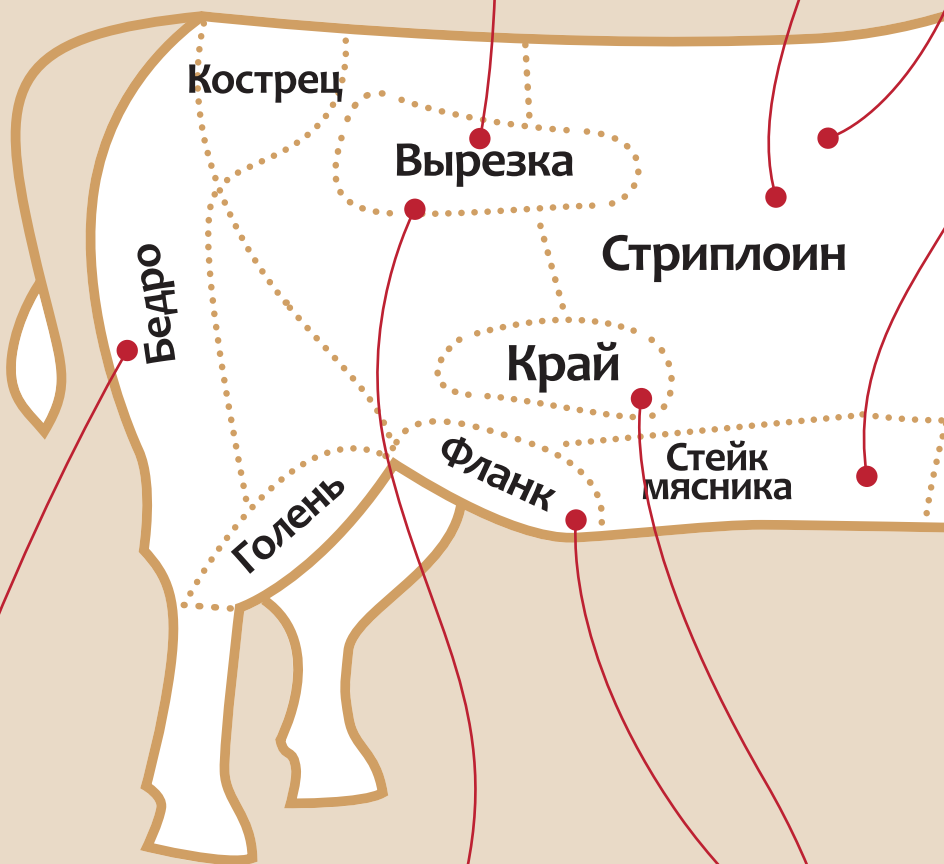
МИРАТОРГ

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

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

* Указан вес сырого мяса

СТЕЙКИ

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

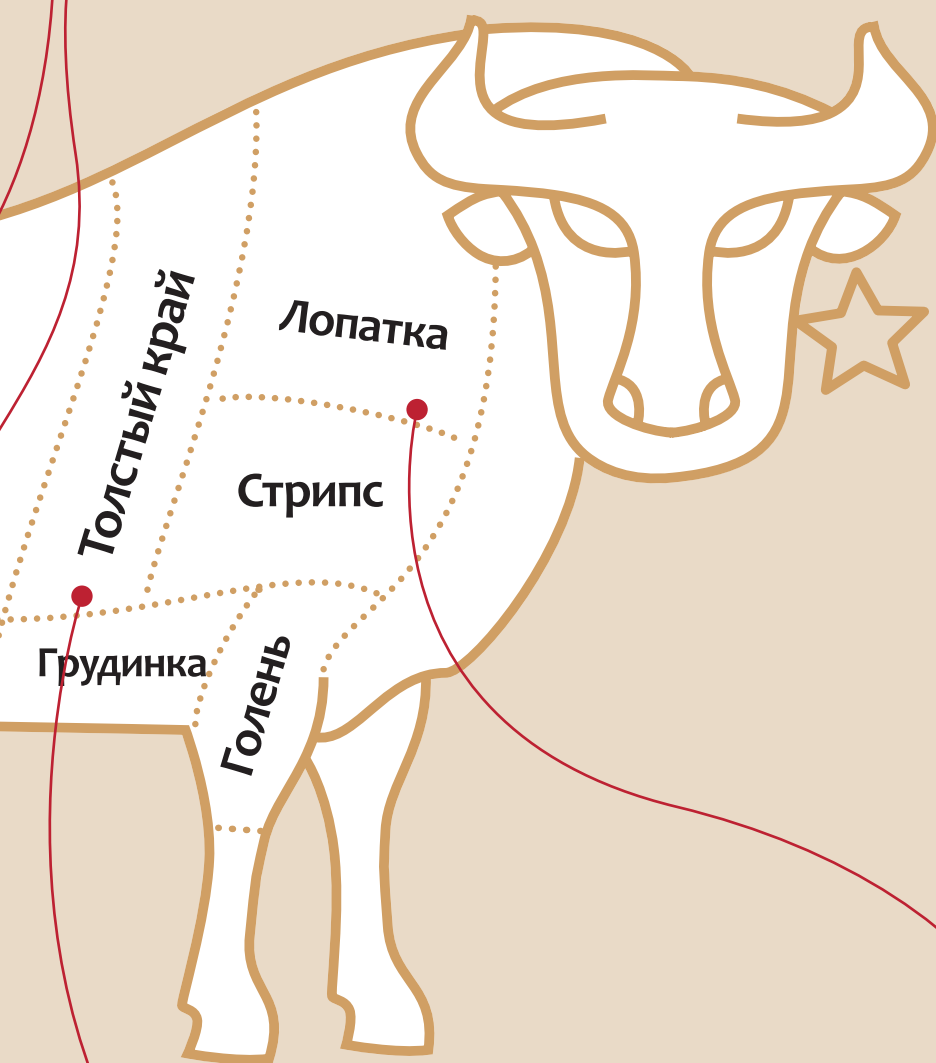
МИРАТОРГ

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 «кровоной» 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 покрочной 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 **870**

Сочная куриная грудка

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

300гр **670**

Утиная грудка в апельсиновом маринаде

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

500гр **1090**

Филе индейки

в пикантном маринаде на гриле

Подаётся с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.

375гр **870**



СВИНИНА

Свинные рёбра BBQ

Свинные рёбрышки, обжаренные на гриле, а после томленные в соусе Барбекю. Подаются с овощами гриль.

640гр **1250**

Стейк из свинины

Сочная свиная шея, маринованная в тимьяне и розмарине.

245гр **930**

Рулька под пеплом из розмарина

Подается с тушёной капустой и горчицей.

830гр **1950**

Свиная коса в пряном маринаде на гриле

Подаётся с картофелем Айдахо и грибным соусом.

800гр **1800**

Мясо

Говядина

Говяжьи щёчки с картофельным пюре

Томятся с рублеными овощами, подаются с картофельным пюре.

450гр 990

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

Выбери начинку, а затем подачу: жареными со сладким соусом Чили или отварными со сметаной.

300гр 790

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 _____ 400гр 700

Нежные колбаски с вялеными томатами.

Братвurst _____ 400гр 750

Колбаски из свинины и говядины с кардамоном и мускатным орехом.

Мюнхенские _____ 400гр 740

Сочные свиные колбаски с сыром пармезан.

Колбаски из лосятины _____ 400гр 1080

Колбаски из мяса дикого лося.

Колбаски из оленины _____ 400гр 1120

Колбаски из мяса северного оленя.

Колбаска из косули _____ 500гр 1150

Колбаска из мяса дикой косули.

Колбаски из говядины _____ 400гр 800

Пикантные, слегка острые колбаски из мраморной говядины.

Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов.

 Сет из колбасок _____ 850гр 3450

Семь видов колбасок, подаются с 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 360

Тушёная капуста с клюквой
150гр 350

Коул слоу
150гр 340

Кукуруза,
запечённая на гриле
200гр 500

Овощи гриль
300гр 560

Картофельное пюре
200гр 340

ХЛЕБ

Хлебная корзина
120гр 290

СОУСЫ 50гр

Солодовый _____ 170
Из рубленых томатов ____ 120
Горчичный _____ 230
Дижонская горчица ____ 170
Тартар _____ 120
Чесночный _____ 120
Медово-горчичный ____ 120
Барбекю _____ 130
Грибной _____ 180
Брусничный _____ 150
Гранатовый _____ 220
Ореховый _____ 160
Тайский чили сладкий____ 130
Кетчуп _____ 110
Сальса _____ 150
Сметана _____ 120
Перечный _____ 210
Сырный _____ 180
Табаско 20гр _____ 240



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Нью-Йорк _____ 150гр 380
Торт рикотта-груша _____ 125гр 430
Торт брусничный с белым шоколадом _____ 125гр 460
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