

# МЕНЮ

## ЗАВТРАКИ с 11:00 до 17:00 гр. цена

<b>Омлет с беконом, грибами и сыром</b> .....	210	<b>280.-</b>
<b>Скрембл на гречишном хлебе</b> .....	200	<b>310.-</b>
Подается со свежими овощами и творожным сыром		
<b>Бейгл с яйцом, беконом и шпинатом</b> .....	200	<b>350.-</b>
Подается в румяной булочке с фирменным соусом		
<b>Картофельный драник с беконом, яйцом и шпинатом</b> .....	215	<b>250.-</b>
Подается с фирменным соусом		
<b>Творожная запеканка</b> .....	190	<b>270.-</b>
Подается с кремом из вареной сгущенки		
<b>Блинчики 3 шт</b> .....	190	<b>280.-</b>
С кремом из вареной сгущенки		
<b>Сырники</b> .....	220	<b>290.-</b>
Подаются с фирменным сливочно-кокосовым соусом и пюре маракуйя		

## К ПИВУ

<b>Филе сельди с молодым картофелем и маринованным красным луком</b> .....	210	<b>260.-</b>
Бочковая сельдь, маринованная в ароматном масле со специями и травами		
<b>Вяленое мясо говядина/курица /суджук из оленины</b> .....	50	<b>280.-</b>
Излюбленная закуска к любому сорту пива		
<b>Гренки с медово-горчичным соусом</b> .....	160/140	<b>320.-</b>
Гренки бородинского хлеба с чесночным маслом, посыпаются сыром Грана падано		
<b>Вяленая свиная шейка Коппа</b> .....	50	<b>390.-</b>
Традиционная итальянская сыровяленая свинина нарезанная тонкими ломтиками		
<b>Сырные шарики в хрустящей панировке</b> .....	160/40	<b>420.-</b>
Фирменные шарики из сыра Моцарелла и Эмменталь с легкой копченностью		
<b>Куриные крылья в остром соусе BBQ</b> .....	350	<b>450.-</b>
Огненные крылья		
<b>Тако с копченой говяжьей грудинкой</b> .....	200	<b>450.-</b>
Две кукурузные лепешки с начинкой и говядины брискет, острого соуса и сальсы из томатов		
<b>Тако с томленной уткой</b> .....	180	<b>450.-</b>
Две кукурузные лепешки с начинкой из рваной утки, острого соуса и сальсы из томатов		
<b>Жареные креветки с чесноком в соевом соусе</b> .....	180	<b>520.-</b>
Умопомрачительная закуска к пиву! Королевские креветки в панцире обжариваются с душистыми специями		

## САЛАТЫ гр. цена

<b>Томаты с молодым сыром Моцарелла</b> .....	230	<b>450.-</b>
Розовые томаты, моцарелла и соус томат-малина		
<b>Зеленый с авокадо</b> .....	160	<b>470.-</b>
Листья салата, бобы Эдамамэ, авокадо, оригинальная яблочная заправка		
<b>Римский с цыпленком и соусом из анчоусов</b> .....	220	<b>490.-</b>
Листья салата, цыпленок на гриле, гренки бриошь, сыр Пармезан, анчоусная заправка		
<b>Римский с креветками и соусом из анчоусов</b> .....	220	<b>550.-</b>
Листья салата, аргентинские креветки гриль, гренки бриошь, сыр Пармезан, анчоусная заправка		
<b>Теплый салат с говядиной и печеными овощами</b> .....	250	<b>590.-</b>
Говяжья грудинка, листья салата, огурец маринованный, томаты черри, перец рамиро, мини-картофель с пикантной заправкой		

## ПОД ВИНО

<b>Брускетта с говядиной брискет</b> .....	160	<b>350.-</b>
Копченая говяжья грудинка на хрустящей булочке бриошь с пикантным горчично-томатным соусом		
<b>Брускетта с креветками-гриль</b> .....	160	<b>350.-</b>
Аргентинские креветки гриль на булочке бриошь с соусом том-ям		
<b>Соленые оливки и вяленые томаты 30/30</b> .....	30/30	<b>350.-</b>
Крупные греческие оливки Каламата с пряными вялеными томатами		
<b>Сырное ассорти с медом и орехам</b> .....	130	<b>550.-</b>
Правильная сырная тарелка: Грана падано, Горгондзола, Бри с майским мёдом, кешью и фундуком		
<b>Аргентинские креветки с соусом Ромеско</b> .....	160	<b>550.-</b>
Аргентинские креветки гриль с томатно-перечным соусом		
<b>Тартар из мраморной говядины</b> .....	130/40	<b>620.-</b>
Подается с зерновым багетом и соусом из сливочного сыра и вяленых томатов		

## СУПЫ

<b>Лапша с запеченным цыпленком и яйцом</b> .....	350	<b>290.-</b>
Изюминка классического блюда в бульоне, приготовленном из запеченного цыпленка, подается с яйцом-пашот		
<b>Томатный с базиликом и соленым сыром</b> .....	320	<b>370.-</b>
Готовится из запеченных перцев и томатов черри, подается с брынзой и палочками Гриссини		
<b>Уха из форели</b> .....	350	<b>390.-</b>
Ароматный рыбный бульон на 100 % из форели		

## ГРИЛЬ/ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Шницель из курицы с грибным соусом и салатом коул слоу** ..... 330 **390.-**  
Осторожно! Большая порция!

**Бедро цыпленка на гриле с овощами** ..... 300 **490.-**  
Подается с зеленым соусом чимичурри

**Колбаски гриль с тушеной капустой/на выбор:** ..... 230/20/20 **450.-**  
Охотничьи - свино-говяжьи копченые /Зальзбургские - свино-говяжьи пряные /Куриные с зеленью

**Камбала с соусом из запеченных томатов черри** ..... 300 **680.-**  
Филе белой рыбы, приготовлено на гриле

**Форель на гриле с цуккини и соусом Айоли** ..... 230 **850.-**

**Копченые свиные ребра в пивной глазури** ..... 290 **630.-**  
4 часа томятся в крепком английском эле

**Копченая говяжья грудинка с пюре** ..... 300 **680.-**  
Запекается в специях несколько часов при низких температурах

**Чизбургер с бифштексом из говядины** ..... 290 **590.-**  
Котлета из 100% мраморной говядины, булочка собственного приготовления

**Гамбургер с томленной уткой** ..... 250 **550.-**  
Томленная в специях рваная утка, булочка собственного приготовления, оригинальный соус

**Стейк Стриплоин** ..... 250 **1290.-**  
Премиальный стейк с соусом на основе красного вина

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

**Паппарделле в сырном соусе** ..... 250 **550.-**  
Широкая паста собственного приготовления с соусом бешамель и миксом сыров

**Паппарделле с копченой говяжьей грудинкой** ..... 290 **570.-**  
Широкая паста собственного приготовления с брискетом, сливочным соусом и сыром

**Тальятелле с аргентинской креветкой в соусе Биск** ..... 290 **590.-**  
Плоская узкая паста собственного приготовления. Биск-креветочный соус со специями

## ДЕСЕРТЫ

**Медовик** ..... 160 **270.-**

**Чизкейк с ягодным соусом** ..... 140 **280.-**

**Ванильное мороженое** ..... 50 **100.-**  
с топпингом на выбор

## ПИЦЦА 25см

**Маргарита с томатами и молодым сыром** ..... 440 **420.-**  
Моцарелла, розовые томаты, томатный соус Наполи

**Сырная с грушей и печеным кешью** 440 **470.-**  
4 вида сыра, сливочный соус Бешамель, груша маринованная в винном уксусе с кардамоном, кешью

**С цыпленком Тандури** ..... 440 **550.-**  
Цыпленок в специях Тандури, перец рамиро, красный лук, моцарелла, белый соус бешамель

**Пепперони** ..... 440 **570.-**  
Пикантная пепперони, моцарелла, томатный соус наполи

**С копченной говяжьей грудинкой и перечным соусом** ..... 440 **590.-**  
Говядина Брикет, томатный соус наполи, соус черный перец, овощи, моцарелла

**С креветками в азиатском стиле** ..... 440 **650.-**  
Аргентинские креветки, сливочный соус бешамель, печеные томаты черри, моцарелла, соус том-ям

**Сладкая с бананом и ягодным соусом** ..... 440 **350.-**  
Банан, сыр творожный, молоко сгущенное, ягодное пюре

**\*Комплимент к пицце — соус для бортиков на выбор**

Тесто для пиццы по оригинальному рецепту выдерживается не менее 12 часов

## ХЛЕБ

**Зерновой** ..... 80 **100.-**

**Фокачча** ..... 220 **150.-**

## ГАРНИРЫ

**Картофель фри с кетчупом** ..... 150/40 **170.-**

**Молодой картофель с пряными травами** ..... 200 **200.-**

**Пюре из печеного картофеля** ..... 150 **200.-**

**Баклажан запеченный в карамели мисо** ..... 150 **250.-**

**Печеный перец с соленым сыром** ..... 170 **250.-**

Бонусная



программа