

## СУПЫ

Тыквенный крем-суп с крабом на азоте	250 Р
Говяжий бульон с молодыми овощами и мраморной голяшкой	300 Р
Рыбная похлебка с хреном и водкой	330 Р
Солянка по-дублински	280 Р
Борщ с домашним сальцем и чесночком	240 Р
Крем борщ с яблоком и козьим сыром	240 Р
Крем-суп из белых грибов	280 Р
Похмельные щи с хреном и горчицей	240 Р

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Глазунья с хрустящим беконом и брокколи	280 Р
Омлет с сыром и томатами	240 Р
Драники с беконом и домашней сметаной	220 Р
Яйцо пашот на подушке из перловки с беконом и грибами, с соусом демиглас	350 Р
Жульен с телячным языком / с лесными грибами	270 Р

# ПАСТА

Яичная карбонара с тальятелле	320 Р
Паста с лососем и томатами	360 Р

# ДЕСЕРТЫ

Тирамису маскарпоне	260 Р
Чизкейк вишневый	260 Р
Торт “Лесные ягоды”	260 Р
Торт “Рикотта” с грушей	260 Р
Шоколадное суфле	260 Р
Мороженое	250 Р
ваниль	
аzzуро	
банановое с шоколадом	
лимонный сорбет	
Тарелка из сезонных фруктов	290 Р

# САЛАТЫ

Нисуаз с медовым тунцом	550 Р
Оливье с мраморной говядиной	320 Р
Микс салата с нежной печенью цыпленка в гранатовой заправке	350 Р
Салат из сезонных овощей со сметаной / с душистым маслом	240 Р
Сырный салат с слабосоленым лососем	350 Р
Винегрет с грибами	240 Р
Мясной салат с халапеньо в медово-горчичной заправке	320 Р
Цезарь с молодым цыпленком	350 Р
Греко-римский салат	290 Р

# БЛЮДА ИЗ МЯСА

Томленая мраморная говяжья голяшка	740 Р
Печеная ножка ягненка в травах	800 Р
Свиная шейка с сельдереевым пюре и соусом из свежей черной смородины	480 Р
Филе утки с бруснично-можжевеловым соусом	750 Р
Стейк “Миньон” из говяжьей вырезки	820 Р
Стейк “Рибай”	1480 Р
Стейк “Ти-Бон”	1700 Р
Граф Строганов со сливочным пюре	560 Р
Сочные купаты с тушеной капустой на выбор:	400 Р
цыпленок / поросенок	
Полцыпы маринованный и обжаренный на гриле	720 Р
Телятина на кости с картофелем айдахо	1100 Р
Стейк “Перечный”	840 Р



# The Murphy's Pub

MEHIO

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из нежного палтуса	970 Р
Стейк лосося: на пару под соусом “Шампань” жареный на шпинатной подушке	710 Р
Треска под соусом из лесных грибов с киноа	520 Р
Дорада с гранатовым соусом, припущенная брокколи	840 Р

# СОУСЫ

Барбекю	80 Р
Грибной соус	80 Р
Бруснично-можжевеловый	80 Р
Горчица	50 Р
Хрен	50 Р
Чесночный	50 Р
Сметана	50 Р
Майонез	50 Р
Тар-тар	50 Р
Соевый соус	50 Р
Кисло-сладкий	50 Р
Мед	50 Р
Хлебная корзина с чесночным маслом	80 Р

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из мраморного мяса с пармезаном	380 Р
Мясное плато буженина, ростбиф, сырояленка, язык телячий	520 Р
Телячий язык с хреном и горчицей	380 Р
Малосольная сельдь с теплым молодым картофелем	260 Р
Микс из ирландских солений	260 Р
Тарелка из сезонных овощей	270 Р
Сырная тарелка с медом и орехами	450 Р
Нежный куриный паштет с брускетами	240 Р
Квашеная капуста в рассоле с тмином	150 Р
Грибочки из погреба со сметаной и луком	320 Р
Тар-тар из палтуса с красной икрой	400 Р
Домашнее сало и шпик	260 Р
Лосось шеф-посола	350 Р
Тар-тар из молодого теленка с каперсами	400 Р

# БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейк “Мачете”	760 Р
Рулька “Айсбан”	900 Р
Рагу из молодого ягненка	450 Р
Овощное рагу с мясом поросся	450 Р
Пельмени ручной работы:	340 Р
отварные	
жареные	
с чернилами каракатицы	

# БУРГЕРЫ

The QUEEN	420 Р
Черный бургер с мраморным бифштексом	
Marilyn Monroe	390 Р
Белый бургер с цыпленком и соусом гуacamole	
The Rolling Stones	420 Р
Белый бургер с острым халапеньо	