МЕНЮ

Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

Закуски к пиву

Гренки с сыром
и чесночным соусом.
150гр 470

ФИРМЕННОЕ · SPECIAL ·

Луковые кольца с чесночным соусом
Воздушные, хрустящие и золотистые
170гр 480

Стрипсы

Куриные
Куриное филе в панировке. Подаются с чесночным соусом.
250гр 600

Сырные
Палочки из сыра Моцарелла в панировке с чесночным или брусничным соусом на выбор.
200гр 570



Фиш & Чипс WOW!
Классическое английское блюдо из трески в пивном кляре с картофелем фри и соусом тартар.
285гр 770

Морское ассорти фри
Кольца кальмара в панировке, рыбные палочки-минтай, креветки в панировке, подаются с соусом тартар.
400гр 1270

Креветки

В панировке фри
Подаются с соусом сладкий Чили.
170гр 790

Отварные
Варятся в пиве.
190гр 940

ОСТРОТА · ПО ЖЕЛАНИЮ ·

Жареные
Обжариваются с соевым соусом.
190гр 940

Кальмары фри с соусом тартар
Сытная закуска в хрустящей панировке. Отлично подходит к пиву.
170гр 550

Рыбные палочки
Палочки из минтая во фритюре с соусом тартар.
180гр 540

Куриные крылышки Oldham
ФИРМЕННОЕ · SPECIAL ·

Выдерживаются в устричном маринаде. Подаются с соусом из рубленых томатов.
210гр 570

Попкорн куриный WOW!
Куриные шарики во фритюре с чесночным соусом.
180гр 540

Чипсы

Мясные
Из вяленой свинины.
50гр 580

ORIGINAL

Картофельные
80гр 380

Начос с сырным соусом
130гр 430

Закуски к пиву

Тарелки

Сырная
Чеддер, Пармезан, копчёный Сулугуни, Дор Блю, грецкий орех, мед.

225гр 1060

Мясная
Карбонад свиной, свинина копчёная, бастурма, язык говяжий.

200гр 1500

Батат фри
С соусом блю чиз.

230гр 700

Свиные уши
Свиные уши горячего копчения. Подаются с горчицей.

100гр 580

Говяжий язык
Нежный, отварной. Подаётся со сливочным хреном.

150гр 840

Ростбиф с соусом Блю чиз
Нежная говяжья вырезка с пикантным дополнением.

110гр 790

Сельдь с отварным картофелем
Селедка слабого посола. Подается с ломтиками бородинского хлеба.

335гр 600

Брускетты

С вялеными томатами
Вяленые томаты с соусом песто на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр 760

С лососем
Лосось слабой соли с творожным сыром на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр 890

С копчёной свининой
Копчёная свинина с соусом Барбекю на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр 630

Орешки в специях
80гр 390

Джерки

Из курицы
40гр 440

Из свинины
40гр 480

Из говядины
40гр 570

Из оленины
40гр 610

Бастурма WOW!
50гр 630

Наборы

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

400гр 1180

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

450гр 1420

Набор на компанию
Закуска на троих

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

750гр 1890

Салаты

Оливье с говяжим языком — 200гр 540
Любимый салат всех застолий! Говяжий язык, отварной картофель и морковь, солёные огурцы, горошек, перепелиные яйца. Заправляется майонезом.

Микс свежих салатов с вялеными томатами — 155гр 680
Руккола, Айсберг, Ромейн, Лолло Росса, вяленые томаты, зеленое масло, кунжут.

Греческий — 360гр 790

Цезарь с сочной курицей — 270гр 790
Изысканный салат из куриного филе на гриле, листьев салата Ромейн и соуса Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

Цезарь с тунцом — 270гр 880
Приготовленный на гриле тунец на подушке из листьев салата Ромейн в соусе Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

С креветками и рукколой — 230гр 720
Руккола, кедровые орешки, креветки, моцарелла, черри, бальзамик, соус винегрет.

ТЕПЛЫЙ **С куриной печенью** — 260гр 760
Микс салата, куриная печень в соусе терияки, кешью, томаты черри, перепелиные яйца.

С ростбифом — 270гр 850
Нежнейшая говяжья вырезка, картофель бейби, шампиньоны, свежие и маринованные огурцы, микс салата и томаты черри в лимонно-горчичной заправке и с бальзамическим дрессингом.

ФИРМЕННОЕ · SPECIAL ·

Из говядины в медово-горчичном соусе — 280гр 850
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-горчичном соусом.



Сэндвичи

С куриным филе
Нежное куриное филе на гриле, хрустящий тостовый хлеб, салат Айсберг, свежие огурцы, томаты, чесночный соус и бальзамический дрессинг. Подаётся с картофелем фри и соусом из рубленых томатов.
390гр 720

С ростбифом
Ростбиф из вырезки, хрустящий тостовый хлеб, салат Айсберг, маринованные огурцы, медово-горчичный соус и бальзамический дрессинг. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.
350гр 800

Супы

Томатный _____ 285гр 590
Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сырами Моцарелла и Пармезан. Подаётся с гренками.

Борщ _____ 310гр 690
Готовится с мраморной говядиной, а подаётся со сметаной, чесночной булочкой и салом.

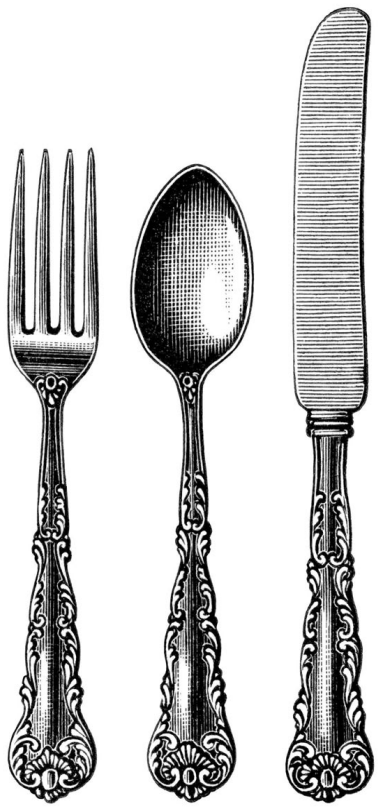
Солянка с мраморной говядиной _____ 330гр 710
Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подаётся со сметаной.

Шотландская уха _____ 300гр 870
Сливочная уха из форели, с луком порей и свежими томатами. Подаётся с хрустящими крутонами.

WOW! **Суп гуляш по-венгерски** _____ 300гр 860
Густой суп с кусочками мраморной говядины и овощами.

Куриный суп с лапшой _____ 290гр 490
Домашний суп-лапша с куриной грудкой.

Крем-суп из белых грибов _____ 290гр 700
Нежный суп на сливках с хрустящим луком-фри. Подаётся с крутонами.



Рыба

Стейк из тунца _____ 290гр 1020
Подаётся на подушке из салатных листьев.

Скумбрия на гриле _____ 360гр 940
Подаётся с лимоном.

Дорадо на гриле _____ 350гр 1290
Подаётся с лимоном.

Бургеры

Техасский _____ 390гр 830
Рваная свинина, которую мы коптим на ольхе и салат коул-слоу между двух хрустящих булочек.

Чикен бургер _____ 380гр 810
Куриное филе, салат Айсберг, сыр Чеддер, томаты, огурцы маринованные и фирменный соус.

Фирменное · Special ·

«Oldham» _____ 410гр 1050
Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат Айсберг, томаты, сыр Чеддер, огурцы маринованные и фирменный соус.

С олениной _____ 335гр 990
Котлета из оленины, салат Лолло Росса, огурцы маринованные, сыр Чеддер, томаты, медово-горчичный соус.

Джек Дениелс _____ 420гр 990
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 1220

Из свинины
370гр 830

Из куриного бедра
370гр 790

ЗАЧЕМ ВЫБИРАТЬ?

Сет из шашлыков
Три вида шашлыка (говядина, свинина, куриное бедро).
Подаётся с соусом из рубленых томатов и горчичным.
700гр 2520

Стейки

BIG SIZE Ти-Бон

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

600*гр 5280

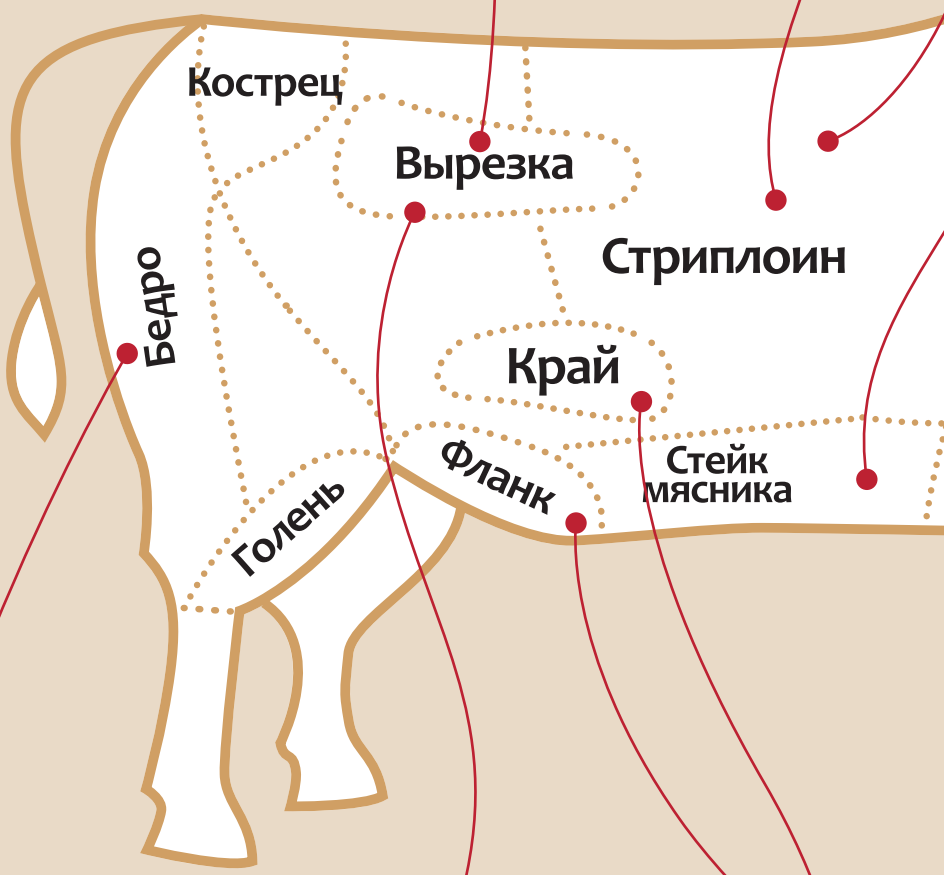
МИРАТОРГ

Шатобриан

Аристократический стейк с грандиозным, утончённым вкусом. Готовится из самой нежной «головной» части говяжьей вырезки и требует от повара высшего мастерства.

450*гр 3960

МИРАТОРГ



Филе-миньон

Самый нежный срез центральной филейной части говяжьей вырезки.

250*гр 2620

МИРАТОРГ

Скёрт

Известен как «Мачете». Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом.

300*гр 2650

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 2370

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 2930

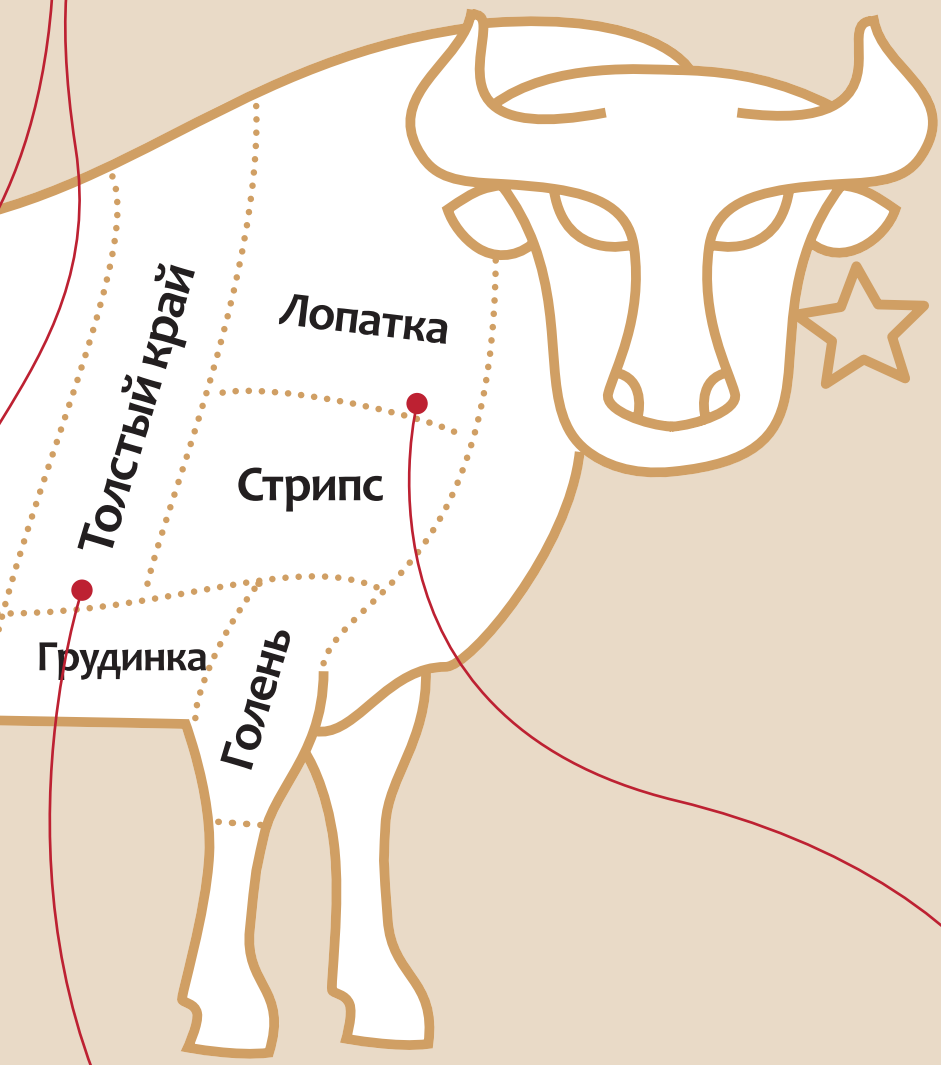
МИРАТОРГ

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 «кровяной» или «печёночный».

300*гр 2650

МИРАТОРГ



Рибай

Стейк из рёберной части толстого края. Мраморность мяса позволяет сохранять естественную мягкость и сочность.

300*гр 3390

МИРАТОРГ

Денвер

Это кусок мясной мякоти, выделенный из шейнолопаточной части. Обладает насыщенной мраморностью,что придаёт готовому блюду сладковатый привкус и мягкость.

300*гр 2600

МИРАТОРГ

Фланк

Сочный и плотный стейк из покромочной части с насыщенным ярким вкусом. Один из самых постных стейков.

300*гр 2700

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 910

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

300гр 710

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 910



Говядина

Говяжьи щёчки
Томятся с рубленными овощами,
подаются с картофельным пюре.

450гр 1140

Строганов из мраморной говядины
Подаётся с картофельным пюре.

320гр 1070

Говяжий язык на гриле
Подаётся под грибным
или перечным соусом.

300гр 1270

Дикое мясо

Котлеты из косули
с картофельным пюре
Подаются с брусничным соусом.

430гр 1070

Бифштекс из оленины
Укрывается нежной глазуньей,
подаётся с овощным салатом
и двумя видами соусов: из рубленых
томатов и горчичным.

510гр 1240

Мясо

Свинина

Медальоны из вырезки
Нежные медальоны из свинины.
Подаются с картофелем бейби
и грибным соусом.

450гр 870

Свиные рёбра BBQ
Обжарены на гриле, а затем томленые в соусе Барбекю.
Подаются с овощами гриль.

640гр 1320

Стейк из свиной корейки
Сочный стейк на кости.
Подаётся с айваром из печеного болгарского перца

430гр 810

Рулька под пеплом из розмарина
Подаётся с тушёной капустой
и горчицей.

830гр 1980

Свиная коса в пряном маринаде на гриле
Подаётся с картфоелем Айдахо
и грибным соусом.

800гр 1810

Колбаски на гриле

Пряные куриные _____ 400гр 780
Нежные колбаски с вялеными томатами.

Братвурст _____ 400гр 790
Колбаски из свинины и говядины с кардамоном и мускатным орехом.

Мюнхенские _____ 400гр 800
Сочные свиные колбаски с сыром пармезан.

Колбаски из лосятины _____ 400гр 1100
Колбаски из мяса дикого лося.

Колбаски из оленины _____ 400гр 1160
Колбаски из мяса северного оленя.

Колбаски из косули _____ 500гр 1180
Колбаски из мяса дикой косули.

Колбаски из говядины _____ 400гр 860
Пикантные, слегка острые колбаски из мраморной говядины.

Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов.

Сет из колбасок _____ 1050гр 3490
Семь видов колбасок, подаются с соусами:
из рубленых томатов и горчичным.

Гарниры

Картофель Айдахо
200гр 410

Картофель фри
200гр 400

Картофель, запечённый на углях
Со сливочно-чесночным соусом.
540гр 400

Свежие овощи в оливковом масле
190гр 370

Тушёная капуста с клюквой
160гр 370

Коул слоу
150гр 360

Кукуруза, запечённая на гриле
200гр 510

Овощи гриль
250гр 600

Картофельное пюре
200гр 370

Хлеб

Хлебная корзина
120гр 320

Соусы 50гр

Солодовый	180
Из рубленых томатов	140
Горчичный	240
Дижонская горчица	180
Тартар	130
Чесночный	140
Медово-горчичный	140
Барбекю	140
Грибной	190
Брусничный	160
Гранатовый	230
Ореховый	170
Тайский чили сладкий	140
Кетчуп	110
Сальса	180
Сметана	120
Перечный	220
Сырный	190



Десерты

Чизкейк Нью-Йорк	150гр	400
Торт рикотта-груша	125гр	460
Торт брусничный с белым шоколадом	125гр	470
Тарталетка с малиной	120гр	440
Тирамису	110гр	470

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**

**ВАЖНО: Перед регистрацией на Android
скачайте приложение WalletPasses**

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