

ЗАКУСКИ

Сырная тарелка	550
Хрустящие пальчики с камчатским крабом	540
Блин с камчатским крабом	500
Камамбер, жареный в кляре	390
Куриные пальчики с сыром	335
Куриные крылышки Баффало (8шт)	435
Жареные целиком мини-кальмары	495
Селедка на гренках из бородинского хлеба	345
Картофель фри с сыром чеддер и беконом	355
Чесночные гренки из бородинского хлеба с соусом Блю-чиз	335

САЛАТЫ

Салат из камчатского краба	650
Салат с печенью кролика и яйцом пашот	430
Цезарь классический	360
Цезарь с креветками	540
Цезарь с лососем	670
Цезарь с курицей	490
Греческий салат	385

КРЕВЕТКИ И УСТРИЦЫ

(Устрицы подаются от 3 шт. Любые устрицы могут быть запечены)

Черный жемчуг (Новая Зеландия)	1 шт. — 350
Императорские Жемчужные (Приморские)	1 шт. — 210
Северные креветки на льду	790
Коктейль из тигровых креветок	490
Тигровые креветки, обжаренные с чесноком	580
Креветки, сваренные в особом рассоле	590

СУПЫ

Ирландский Чаудер из морепродуктов	440
Готовится из лосося, трески, двух видов креветок, кальмара, мидий,	
Ирландский сырный суп на Гиннессе	310
Традиционный ирландский фермерский наваристый мясной суп с ячменем и овощами	290
Куриный суп с яйцом и вермишелью	265

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Гигантские креветки на гриле 1650

Подаются со смесью белого и дикого риса,
микс-салатом и сливочно-лимонным соусом.

Два Краб Кейка из камчатского краба 860

Подаются с картофелем фри и капустным салатом.

Лингвини с камчатским крабом 675

и тигровыми креветками
в сливочно-сырном соусе

Мидии в соусе Блю-чиз 680

Большой стейк лосося 740

с овощами гриль и пюре
из картофеля и шпината

200 грамм лосося готовится по выбору на гриле или на пару

Филе морского окуня, 560

обжаренное с овощами на сковороде
до золотистого цвета

Подается с картофелем и жареными помидорами черри.

МЯСО И ПТИЦА

Коттедж пай 550

Традиционное ирландское и английское блюдо, впервые упомянутое в 1791 году. Рубленая говядина, тушенная совозцами и запечённая под слоем картофельного пюре и сыра.

Гиннесс пай 620

Ирландское говяжье рагу с овощами на Гиннесе, запечённое под слоёным тестом.

Салисбери Стейк 590

Большой бифштекс (180 г) из охлажденной мраморной говядины Black Angus с яйцом, запеченный под грибным соусом.

Подается с картофельным пюре и зеленым горошком.

Чикен Суприм 470

Вкусное, полезное и популярное в Ирландии блюдо:

240 грамм маринованного куриного филе с картофелем по-домашнему и капустным салатом.

Рибай стейк

1960

Из 320 грамм охлажденной премиальной
говядины Black Angus.

Подаётся с перечным соусом,
жареными на гриле овощами
и запеченным картофелем

Стейк «Мачете»

950

Из 350 грамм охлажденной говядины Black Angus.

Подаётся с печеным картофелем,
жареной на гриле кукурузой и соусом сальса

Бургер Блю-чиз

650

С бифштеком из восхитительной говядины

Black Angus с беконом и под двумя сырами:
пряным сыром с благородной голубой плесенью и Чедером.

Свиные колбаски под мясным соусом

580

Подаются с картофельным пюре

Свиные ребрышки барбекю

690

ДЕСЕРТЫ

Традиционный ирландский яблочный пирог	350
--	-----

Подается под карамельным соусом и с шариком ванильного мороженого

Вишнёво - творожный брауни	350
----------------------------	-----

Чизкейк	350
---------	-----

Мороженое (1шарик)	90
--------------------	----

на выбор: ванильное/клубничное/шоколадное

Топинги на выбор: ванильный, клубничный, карамельный, шоколадный.