

## БУРГЕРЫ

- Бургер из говядины.....590.-  
с сыром моцарелла, корнисонами и добавленным печеного перца
- Бургер с котлетой из бобра.....690.-  
с мохочеловеческим и трюфельно-грибным соусами
- Бургер с котлетой из лосося.....790.-  
на белой булочке с маринованным огурцом, томатом, печеным перцем и сыром чеддер

**МЮНХЕНСКАЯ РУЛЬКА**  
**+2 ЛИТРА КРАФТОВОГО ПИВА**  
**ЗА 1.699 Р**



## ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре с пармезаном.....240.-
- Печёный картофель с ароматными травами.....240.-
- Овощи гриль.....290.-

## LAW & SON BAR & GRILL

### СТЕЙКИ



**ДЛЯ НАШИХ СТЕЙКОВ МЫ БЕРЕМ САМОЕ СВЕЖЕЕ МЯСО  
ВЫЧКОВ ШОТЛАНДСКОЙ ПОРОДЫ ANGUS**

- Стейк Law & Son.....1790.-  
filet de boeuf - ничего более мягкого и нежного природа не придумала, а мы добавили к нему глазурь на основе виски
- Стейк «Нью-Йорк».....1850.-  
известный так же как стриплоин
- Стейк Auld Reekie.....1290.-  
шотландский взгляд на мясо - блюдо с тех времен, когда в Эдинбурге полыхали пожары: изюминкой этого стейка является добавление дымного островного виски, что делает его невероятно ароматным. для этого стейка мы используем полаточную часть - «блейнд»
- Чак Ролл.....1290.-  
мясо из шейного отдела напоминает рибай, но является более нежным и ароматным
- Пиканья.....1290.-  
излюбленный стейк испанских мясоедов латиноамериканской кухни из тазобедренной части
- «Санта-Мария».....1290.-  
альтернативный стейк из тазобедренной части калифорнийского бычка, с уникальным вкусом и структурой
- Фланк стейк.....1290.-  
постная часть говядины, из латинки, обладает хорошим вкусом, ароматом и сочностью
- Рубленый бифштекс.....990.-  
с желтком, ягодным соусом и чипсами

- ВЫБЕРЕТЕ СОУС К СТЕЙКУ:**.....140.-
- томатный
  - чимичури
  - Beef Stock
  - имбирный
  - дабл чиз
  - ширачча
  - глазурь Law & Son,
  - трюфельный-грибной

\* - подробности у менеджера    ● - новые блюда

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Haggis.....990.-  
«В тебе я славлю командира  
Всех пудингов горячих мира  
Могучий Хэггис, полный жира и трюхи.  
Стручу, пока мне служит лира,  
Тебе стихи.»  
Роберт Бернс  
самый известный представитель пудингов - национальная гордость шотландии. бараний желудок фаршированный порохом и агнецком, с добавлением сала и овсянки подается с пюре из картофеля, при подаче фламбируется выдержанным виски
- Shepherd's Pie.....650.-  
пастуший пирог из рубленой говядины с овощами, картофельным пюре и сыром чеддер
- Дорадо.....1050.-  
подается на подушке из пюре сельдерея
- Спагетти карбонара.....590.-
- Свиная рулька (1 кг).....1590.-  
подается с квашеной капустой, острой горчицей и хреном
- Свинные рёбра.....790.-  
томленые и глазированные с соусом брзу, подаются с маринованными корнисонами
- Папарделле с уткой.....690.-  
в апельсиновом соусе демиглас
- Ризотто с белыми грибами.....790.-  
вильенный томатами и пармезаном
- Ребро Гризли.....1450.-  
в фирменной глазировке от шеф-повара со сливочно-шпинатным соусом



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сырное ассорти.....750.-  
чеддер, моцарелла, каманбер, пармезан, варенье из абрикосов, мед
- Тартар из вырезки косули.....790.-  
с гренками и чесночным маслом
- Тартар из пиканьи.....750.-  
в оригинальной заправке с картофельными чипсами
- Карпаччо из вырезки марала.....790.-  
подается с дижонской горчицей, вишневым соусом и пармезаном
- Рийет из дикой утки.....590.-  
с домашним вареньем из смородины,  
подается с хлебом бриошь.
- Рийет из лосося с красной икрой.....790.-  
на черном хлебе террин

**ВСТРЕЧАЙ  
НОВЫЙ ГОД 2024  
В ШОТЛАНДСКОМ СТИЛЕ\***  
\*подробности у менеджера

## САЛАТЫ

- Салат Цезарь с куриным бедром.....590.-  
и листьями романо с оригинальной заправкой
- Теплый салат с куриным филе и печенью.....490.-  
микс салат, сладкий перец, шампиньоны, куриное филе и печень,  
приготовленные в сливочном соусе с добавлением соуса терияки
- Салат Law & Son.....590.-  
обжаренная на гриле говядина, с микс салатом, сладким перцем  
и мини кукурузой
- Томатный салат.....490.-  
Томаты, помидоры черри, запеченный сладкий лук и вяленые томаты
- Салат Шотландский.....650.-  
микс салат с лососем, манго и фирменным соусом от шефа

## LAW & SON BAR & GRILL

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Запеченные мозговые косточки.....750.-  
подается с морской солью и гренками из черного и белого хлеба
- Corndog.....550.-  
закуска родом из «Новой Англии» с улиц Бостона, сочные мини-сосиски  
запеченные в кукурузной муке, подаются с нашим домашним томатным  
соусом
- Welsh Rabbit.....390.-  
гренки из уэльса, сделанные по рецепту поваренной книги 1747 года,  
готовятся из французского багета с острым сыром, элем, горчицей и  
специями
- Пивное плато.....650.-  
хрустящие куриные шеи в соусе виски, стрипсы из индейки, копченая  
хрустящая свиная грудка, хрустящая кукуруза, чесночные гренки,  
шарик из филе трески с сыром и зеленью, соусы: томатный и дабл чиз
- Черноморские рапаны.....550.-  
в сливочном соусе, запеченные под сырной шапкой
- Scotch Eggs.....520.-  
популярная ирландская закуска, известная еще с 18 века,  
готовится из рубленой говядины и яйца, подается с микс салатом  
и соусом на основе калупенно
- Чесночные гренки.....380.-  
подаются с сырным соусом
- Ассорти домашних колбасок.....1390.-  
колбаски из стейка рибай, из филе кролика, из пикантной свинины со  
специями, куриная сыром и зеленью, подается с кашеиной капустой,  
соевым гуардом и перченым и горичным соусами
- Сырные шарики.....440.-  
с имбирным соусом
- Картофельные чипсы.....380.-  
домашние чипсы, подаются с томатным и сырным соусами
- Fish & Chips.....550.-  
пожалуй, самое узнаваемое блюдо туманного альбиона, которое  
появилось в середине 19 века, рыба в кляре и картофель во фритюре  
пользовались невероятной популярностью у рыбаков
- Крылья по-техаски.....590.-  
в соусе чили, подаются со сметанным соусом
- Крылья по-британски.....590.-  
подаются с соусом дор-блю

## СУПЫ

- Борщ от Шона Коннери.....420.-  
приготовленный с добавлением телчьих щечек
- Густой мясной суп Auld Reekie!.....440.-  
старинный рецепт жителей Эдинбурга с добавлением виски
- Суп из дикой утки.....450.-  
с пикантной домашней лапшой

## ДЕСЕРТЫ

- Венский штрудель.....420.-
- Тирамису.....450.-
- Sticky Toffee.....390.-  
сладкий король шотландского застолья, подается с карамельным  
соусом и шариком мороженого
- Мороженое на выбор.....100.-  
ванильное, шоколадное, ореховое, клубничное

**ENGLISH DINNER**  
2 ПИНТЫ ЭЛЯ + СТЕЙК ДНЯ  
999P\*

\*приложение не действует по пятницам и субботам после 18:00



Всегда от души



Стекло на вынос

