

MENU



Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

Wi-Fi passwords

Oldham:

oldhamspb

Brewmen:

brewmenspb

*Если у вас есть аллергия,
просим предупредить нас об этом заранее

Закуски к пиву

Beer snacks

- Фирменные гренки с сыром и чесночным соусом 150 г 360
Fried bread with cheese served with garlic sauce
- Стрипсы куриные | Crispy chicken strips 250 г 350
Куриное филе в панировке готовим во фритюре, подается с чесночным соусом.
Served with garlic sauce.
- Стрипсы сырные | Cheese strips 200 г 430
Палочки из сыра Моцарелла в панировке, подаются с чесночным или брусничным соусом.
Breaded mozzarella cheese, served with garlic or lingonberry sauce.
- Луковые кольца с чесночным соусом 170 г 350
Fried onion rings with garlic sauce.
Воздушные, хрустящие и золотистые — к пиву лучше не придумаешь.
Light, golden and crispy. Perfect with beer.
- Кальмары фри с соусом тартар 170 г 450
Fried calamari rings
Сытная закуска в хрустящей панировке. Отлично подходит к пиву. Served with tartar sauce.
- Куриные крылышки Oldham 210г 440
Oldham chicken wings
Выдерживаются в устричном маринаде. Подаются с соусом из рубленых томатов.
Marinated in oyster sauce. Served with diced tomato sauce.
- Батат фри | Sweet potato fried 200/50 г 420
Батат фри, подается с соусом блю чиз.
Sweet potato fried, served with bleu cheese sauce.
- Креветки в панировке фри | Fried shrimp 100/50 г 500
Креветки во фритюре с соусом тартар. Fried shrimp with tartar sauce.
- Попкорн куриный | Chicken popcorn 130/50 г 420
Куриные шарики во фритюре с чесночным соусом. Fried chicken balls with garlic sauce.
- Рыбные палочки из минтая | Pollack fish sticks 130/50 г 400
Рыбные палочки во фритюре с соусом тартар. Fried fish fingers with tartar sauce.
- Бастурма | Basturma 50 г 530
- Фиш & Чипс | Fish & Chips 285 г 570
Классическое английское блюдо из трески в пивном кляре с картофелем фри и соусом тартар. English dish with codfish and french fries with tartar sauce.
- Рыбное ассорти фри | Assorted fried fish 400 г 870
Кольца кальмара в панировке, рыбные палочки-минтай, креветки в панировке, подаются с соусом тартар. Breaded squid rings, pollock fish sticks, breaded shrimp, served with tartar sauce.
- Свинные рёбрышки холодного копчения 400 г 420
Smoked ribs
Копчёные свинные рёбрышки приготовленные по старинному рецепту.
Fried smoked pork ribs.
- Мясные чипсы | Meat chips 50г 460
Чипсы из вяленой свинины. Отлично к пиву!
Pork chips. Perfect with beer!
- Картофельные чипсы Original 80г 260
Original potato chips
- Кукурузные чипсы с сырным соусом 100/50 310
Nachos topped with cheese sauce.
- Орешки в специях | Nut lets in spices 100г 250
- Свинные уши | Pork ears 100г 440
Свинные уши горячего копчения. Подаются с горчицей.
Smoke-cured pork ears. Served with mustard sauce.
- Говяжий язык | Boiled beef tongue 170 г 590
Нежный отварной говяжий язык подаётся со сливочным хреном.
Served with horseradish.
- Сэндвич с курицей | Chicken sandwich 390 г 520
- Сельдь с отварным картофелем 335 г 410
Salted herring with potatoes
Селёдка слабого посола с отварным картофелем. Authentic russian appetizer.

Брускетта с вялеными томатами 120 г.....	380
<i>Bruschetta with sun-dried tomatoes</i>	
Вяленые томаты с соусом песто на обжаренных ломтиках хлеба. Snack with sun-dried tomatoes and pesto sauce on fried bread	
Брускетта с лососем 145 г.....	530
<i>Bruschetta with salmon</i>	
Лосось слабой соли с сливочным соусом на обжаренных ломтиках хлеба. Lightly salted salmon with creamy sauce on toasted bread.	
Брускетта с копченой свиной 150 г.....	380
<i>Smoked pork bruschetta</i>	
Копченая свинина с соусом барбекю на обжаренных ломтиках хлеба. Toasted Italian bread drenched in olive oil and served smoked pork and BBQ sauce.	
Креветки отварные 190 г.....	830
<i>Boiled shrimps</i>	
Варятся в пиве. Острота по желанию. Boiled in beer. Spicy for choice.	
Креветки жареные 190 г.....	830
<i>Fried shrimps</i>	
Обжариваются с соевым соусом. Острота по желанию. Fried with soy sauce. Spicy for choice.	
Сырное ассорти 290 г.....	850
<i>Cheese plate</i>	
Чеддер, Пармезан, сыр копченый, Дор Блю, грецкий орех, мед. Cheddar, Parmesan, smoked cheese, Dor Blue, walnut, honey.	
Мясная тарелка 300г.....	1250
<i>Meat cut</i>	
Карбонад свиной, свинина копченая, бастурма, язык говяжий. Pork carbonate, smoked pork, basturma, beef tongue.	
 Набор для веселой компании 750г.....	1200
<i>Set for crew</i>	
Фирменные гренки, луковые кольца, куриные крылышки, копченые ребрышки, кольца кальмаров, сырные стрипсы, картофель Айдахо, соусы чесночный и из рубленых томатов. Fried bread, onion rings, chicken wings, smoked ribs, fried calamari rings, cheese sticks, Idaho potatoes, diced tomato sauce and garlic sauce	

Салаты | Salads

Греческий салат Greek salad 350 г.....	550
Салат с бастурмой Pastirma salad 220г.....	760
Бастурма, микс салата, сыр Дор Блю, грузди черные, гранатовая заправка. Pastirma, salad mix, Dor Blue cheese, ugly milk-cap mushrooms, pomegranate dressing.	
Тёплый салат с куриной печенью 260 г.....	560
<i>Warm salad with chicken liver</i>	
Микс салата, куриная печень в соусе терияки, кешью, помидорки черри, перепелиные яйца. Mix salad, chicken liver in teriyaki sauce, cashew, cherry tomatoes, quail eggs.	
Салат из говядины в медово-горчичном соусе 240 г.....	630
<i>Beef salad in honey-mustard sauce</i>	
Готовится по авторскому рецепту из нежной мраморной говядины, обжаренной с шампиньонами в соевом соусе, необыкновенно сочетающейся со сладким луком, фирменной тушеной капустой, свежими огурцами и томатами черри. Заправляется медово-горчичным соусом. Prepared according to author's recipe from fried marbled beef and mushrooms in soy sauce, unusually combined with sweet onions and our special stewed cabbage, cucumbers and cherry tomatoes under honey mustard dressing.	
Цезарь с сочной курицей 270 г.....	600
<i>Chicken Caesar salad</i>	
Изысканный салат из куриного филе на гриле, листьев салата ромейн и соуса цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами. Gourmet salad of grilled chicken fillet, romaine lettuce and caesar dressing under parmesan snow and croutons.	
Цезарь с тунцом Tuna Caesar salad 270 г.....	690
Приготовленный на гриле тунец на подушке из листьев салата ромейн в соусе цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами. Grilled tuna, romaine lettuce and caesar dressing under parmesan snow and croutons.	
Салат с копченкой свиной 310 г.....	570
<i>Smoked pork salad</i>	
Готовится из свежего огурца, копченной свинины, рукколы, томатов черри, перепелиного яйца и соуса из зернистой горчицы и майонеза. Smoked pork, cucumber, quail eggs, arugula, cherry tomatoes with mustard-mayo dressing.	
Микс салата с вялеными томатами 200г.....	490
<i>Smoked with sun-dried tomatoes</i>	
Руккола, айсберг, ромейн, лолло росса, вяленые томаты, зеленое масло, кунжут Arugula, iceberg, romaine, lollo rossa lettuce, sun-dried tomatoes, green oil, sesame	

Супы | Soups

- Каллен Скинк 350 г**820
Cullen Skink
Шотландская сливочная уха на новый манер, готовится на курином бульоне.
Traditional Scottish fish soup, prepared with a chicken bouillon.
- Солянка с мраморной говядиной 290 г**.....560
Solyanka
Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подается со сметаной.
Our own original recipe, with cold baked pork, marbled beef, capers and pickled cornichons, served with a sour cream.
- Томатный суп 285 г**.....420
Tomato soup
Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сыром Моцарелла и Пармезаном. Подается с гренками.
Traditional Italian tomato soup with Mozzarella and Parmesan. Served with croutons.
- Суп гуляш по-венгерски 300 г**.....540
Hungarian Soup Goulash.
Густой суп с кусочками копчёной мраморной говядины и овощами.
Dense soup with slices of smoked marbled beef and vegetables.
- Лосось с соусом киндзмари 280 г**.....690
Salmon in Kinzmary sauce
Наваристый суп из лосося с пряными специями и ароматной кинзой.
Salmon soup with spicy and cilantro.
- Куриный суп с лапшой 290 г**.....370
Chicken noodle soup
Домашний суп с кусочками куриной грудки. Homemade noodle soup with chicken.
- Борщ 310 г**.....470
Borscht
Готовится с мраморной говядиной и подается со сметаной.
Cooked with marbled beef and served with sour cream.
- Крем-суп из белых грибов 300 г**.....540
Porcini mushroom cream soup
Белые грибы, сливки, лук фри. Porcini mushroom, cream, fried onion

Рыба | Fish

- Форель на гриле | Grilled Trout 300 г**.....850
Белая нежирная рыба на гриле с лимоном.
White low-fat small fish on a grill with a lemon.
- Стейк из лосося с соусом Salsa tonnata 300 г**.....1450
Salmon steak with a Salsa tonnata sauce.
Филе лосося на гриле со свежими овощами в соусе «винегрет».
Grilled salmon with vegetables.
- Скумбрия на гриле | Grilled Mackerel 360 г**.....600
Подается с лимоном и соусом Salsa tonnata. Served with lemon and Salsa tonnata sauce.
- Стейк из тунца | Tuna steak 290 г**.....860
Подается на подушке из микс салата под рыбным соусом Salsa tonnata.
Served on a pillow of salad mix with fish sauce Salsa tonnata.

Шашлыки | Shish kebab

- Шашлык из мраморной говядины 370 г**.....810
Marbled beef kebab (Shashlyk)
- Шашлык из свинины | Pork shish kebab (Shashlyk) 370 г**.....650
- Шашлык из куриного бедра | Chicken kebab (Shashlyk) 370 г**.....610
- Сет из шашлыков | Kebabs set (Shashlyk) 600/200 г**.....1800
Три вида шашлыка(говядина,свинина,куриное бедро),подается с томатным и горчичным соусом. Three types of barbecue (Shashlyk) - beef, pork, chicken thigh, served with tomato and mustard sauce.

Мясо | Meat

- Сочная куриная грудка 300 г.....580**
Juicy chicken breast
Филе, маринованное в устричном соусе. Подается со свежими овощами, оливковым маслом первого холодного отжима и жареным розмарином.
A chicken fillet, marinated in oyster sauce, baked on coals. Served with fresh vegetables, olive oil and fried rosemary.
- Утиная ножка 515 г.....770**
Duck leg
Утиная ножка, томленная с пряностями, подается на подушке из тушеной капусты и печеного картофеля с чесноком конфи и молодой зеленью.
Duck leg stewed with spices, served with stewed cabbage and baked potatoes with confit garlic and greens.
- Говяжий язык на гриле под соусом 200/100 г.....1050**
Grilled beef tongue with sauce
Подается под грибным или перечным соусом.
Served with mushroom or pepper sauce.
- Шаверма с мраморной говядиной 330 г.....790**
Doner kebab
Лаваш, огурцы маринованные, морковка по-корейски, мраморная говядина.
Lavash, pickled cucumbers, Korean carrots, marbled beef.
- Строганов из мраморной говядины 320 г.....900**
Beef stroganoff
Подается с картофельным пюре.
Served with mashed potatoes.
- Горшочек тушеного мяса с овощами 290 г.....870**
Pot Beef Stew
Мраморная говядина тушеная с паприкой, цукини, вялеными томатами, репчатым луком, морковью, чесноком.
Stew marbled beef, paprika, zucchini, sun-dried tomatoes, onions, carrots, garlic.
- Томлёные говяжьи рёбра 480\50 г.....1400**
Stewed beef ribs
Томятся в соусе сальса. Simmered in Salsa sauce.
- Стейк из свинины 245 г.....800**
Pork steak
Сочная свиная шея, маринованная в тимьяне и розмарине.
Juicy pork neck marinated in thyme and rosemary.
- Свинные рёбра BBQ 640 г.....900**
Pork ribs
Свинные ребрышки, обжаренные на гриле, а после томлённые в соусе барбекю. Просто тают во рту! Подаются с овощами гриль.
Pork ribs grilled and stewed in a BBQ sauce. Served with grilled vegetables.
- Бифштекс из оленины 450 г.....900**
Venison steak
Бифштекс из мяса северного оленя, укрытый нежной глазуньей. Подается с овощным салатом и двумя видами соусов: томатным и горчичным.
Chopped venison, served with fried egg, vegetables salad and two sauces: tomato and mustard.
- Филе индейки в имбирном маринаде на гриле 375 г.....650**
Grilled turkey fillet in ginger marinade
Подается с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.
Served with coleslaw and dressing Sweet Chili sauce.
- Пельмени северные из оленины 300 г.....650**
Northern Venison Dumplings
Подаются жареными со сладким соусом чили или отварными со сметаной.
Served fried with sweet chili sauce or boiled with sour cream.
- Утиное филе грудки в апельсиновом маринаде 200/250/50 г.....820**
Duck breast fillet marinated in orange
Утиная грудка на гриле в апельсиновом маринаде, подается с бататом и брусничным соусом. Grilled duck breast in orange marinade, served with sweet potato and lingonberry sauce.
- Говяжьи щеки с картофельным пюре 130/70/250 г.....650**
Beef cheeks with mashed potatoes
Томленные говяжьи щеки с рубленными овощами, подаются с картофельным пюре.
Stewed beef cheeks with chopped vegetables, served with mashed potatoes.
- 👤👤 Свиная рулька под пеплом из розмарина 830 г.....1650**
Nam hock served with a coating of rosemary ashes
Подается с тушеной капустой и горчицей. Served with stewed cabbage and mustard.
- 👤👤 Свиная рулька, томлённая в пиве 800 г.....1650**
Nam hock stewed in beer
Подается с горчицей. Served with mustard.

-  Свиная коса в пряном маринаде на гриле 800 г.....1400
Pork braid in a spicy grilled marinade
 Подается с картофелем айдахо и грибным соусом.
 Served with Idaho potatoes and mushroom sauce.

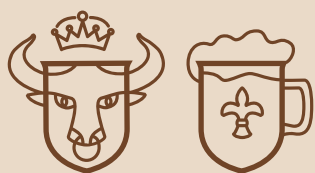
Бургеры Burgers

- Бургер с олениной | **Venison burger** 580 г.....750
 Котлета из оленины, лист салата Лолло Росса, огурцы маринованные, медово-горчичный соус, сыр, томаты. *Venison cutlets, lola rossa, pickled cucumbers, honey mustard sauce, cheddar, tomatoes*
- Чикен бургер | **Chicken Burger** 420 г.....590
 Куриное филе на гриле, салат айсберг, сыр чедер, томаты, огурцы маринованные и медово-горчичный соус. *Chicken fillet, iceberg lettuce, tomatoes, cheddar cheese, pickles, honey mustard sauce.*
- Цезарь бургер с курицей | **Caesar Burger with chicken** 365 г.....590
 Куриное филе на гриле, салат ромейн и соус цезарь.
Chicken fillet, caesar sauce, romaine lettuce.
- Бургер «Oldham» | **Oldham Burger** 520 г.....800
 Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат айсберг, томаты, сыр чедер, маринованные огурчики, соус BBQ. *Beef burger patty, iceberg lettuce, fried egg, bacon, tomatoes, cheddar cheese, pickles, BBQ sauce.*
- Бургер с копченой свиной и салатом коул слоу 490 г.....580
Smoked pork burger with coleslaw dressing.

Бургеры подаются с картофелем Айдахо и соусом из рубленых томатов
Burgers served with Idaho potatoes and diced tomato sauce

Колбаски на гриле Grilled sausages

- Колбаски из ягнёнка | **Lamb sausages** 390 г.....650
 Нежные колбаски из мякоти молодого барашка с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Lamb sausages with stewed cabbage and tomato sauce.*
- Пряные куриные колбаски | **Spicy chicken sausages** 390 г.....550
 Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов.
Homemade sausages served with stewed cabbage and tomato sauce.
- Колбаски братвурст | **Bratwurst sausages** 390 г.....580
 Колбаски из свиной шеи, шпика, майорана, кориандра, мускатного ореха и репчатого лука подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов.
Sausages from the pork neck, lard, marjoram, coriander, nutmeg and onions are served with stewed cabbage and tomato sauce.
- Колбаски баварские | **Bavarian sausages** 390 г.....580
 Сочные свиные колбаски из свинины и куриного филе грудки, зелень. Подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов.
Juicy pork sausages from pork and chicken breast fillet, greens. Served with Idaho potatoes and tomato sauce.
- Колбаски мюнхенские | **Munich sausages** 390 г.....580
 Сочные свиные колбаски с зеленью, подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Juicy pork sausages with herbs, served with Idaho potatoes and tomato sauce.*
- Колбаски говяжьи 390 г.....690
Grilled beef sausages
 Говяжьи сосиски подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов.
Beef sausages served with stewed cabbage and chopped tomato sauce.
-  Сет из колбасок 1100 г.....1870
Sausages set
 Семь видов колбасок подаются с картофелем айдахо и соусами: из рубленых томатов и горчичным. *Seven types of sausages served with Idaho potatoes and sauces: chopped tomatoes and mustard.*



Oldham

Ти-Бон^{big} T-Bone

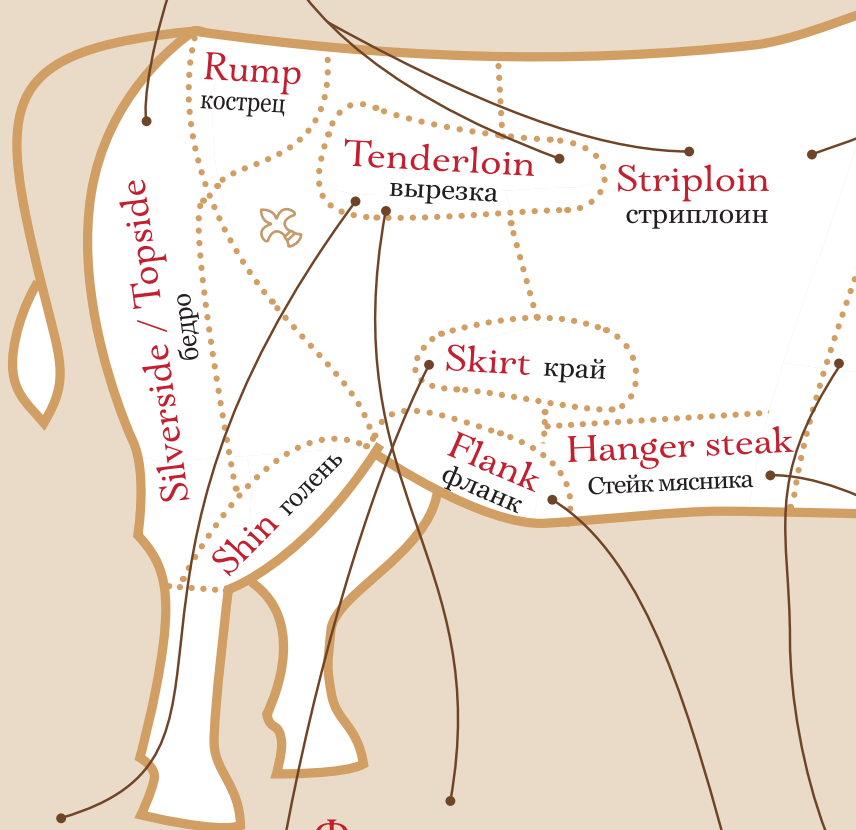
600* г 3750 ₺

Вкуснейший стейк на «Т-образной» кости, разделяющей два вида мяса: Striploin и Tenderloin. T-bone, with Striploin and Tenderloin meat.

Стейк паук Spider Steak

300* г 1550 ₺

Стейк Паук - очень редкий стейк, так как в бычке их всего два. Свое название стейк получил благодаря своей жировой сетке, напоминающей паутину. Эта мышца практически не нагружается, поэтому стейк получается очень нежным. It's a crazy, little, muscle that looks almost like a spider web due to the striations of fat within the roundish muscle. It sits on the hip and it's main purpose is to anchor the other leg muscles to the hipbone itself. And, because cows only have 2 hips, there are only 2 Spider Steaks.



Шатобриан

Chateaubriand steak

450* г 3400 ₺

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

An aristocratic steak, with a grandiose and sophisticated taste. The «Chateaubriand» is prepared from the most tender meat from the top part of the Tenderloin area of the cow, and requires the very high-est of cooking skills from the chef.

Филе-миньон Oldham

Oldham File-mignon

250* г 2250 ₺

Tenderloin из шотландского ангуса. Самый нежный срез центральной филейной части говяжьей вырезки. Tenderloin steak from Aberdeen Angus beef. The leanest and tenderest meat from a bull. Served with a malt sauce.

Скёрт Skirt

300* г 1600 ₺

Известен как «стейк мясника» или «Мачете». Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом. It is known as butcher's steak or «machete». It has a bright & intensive taste.

Нью-Йорк

New York

300* г 2100₽

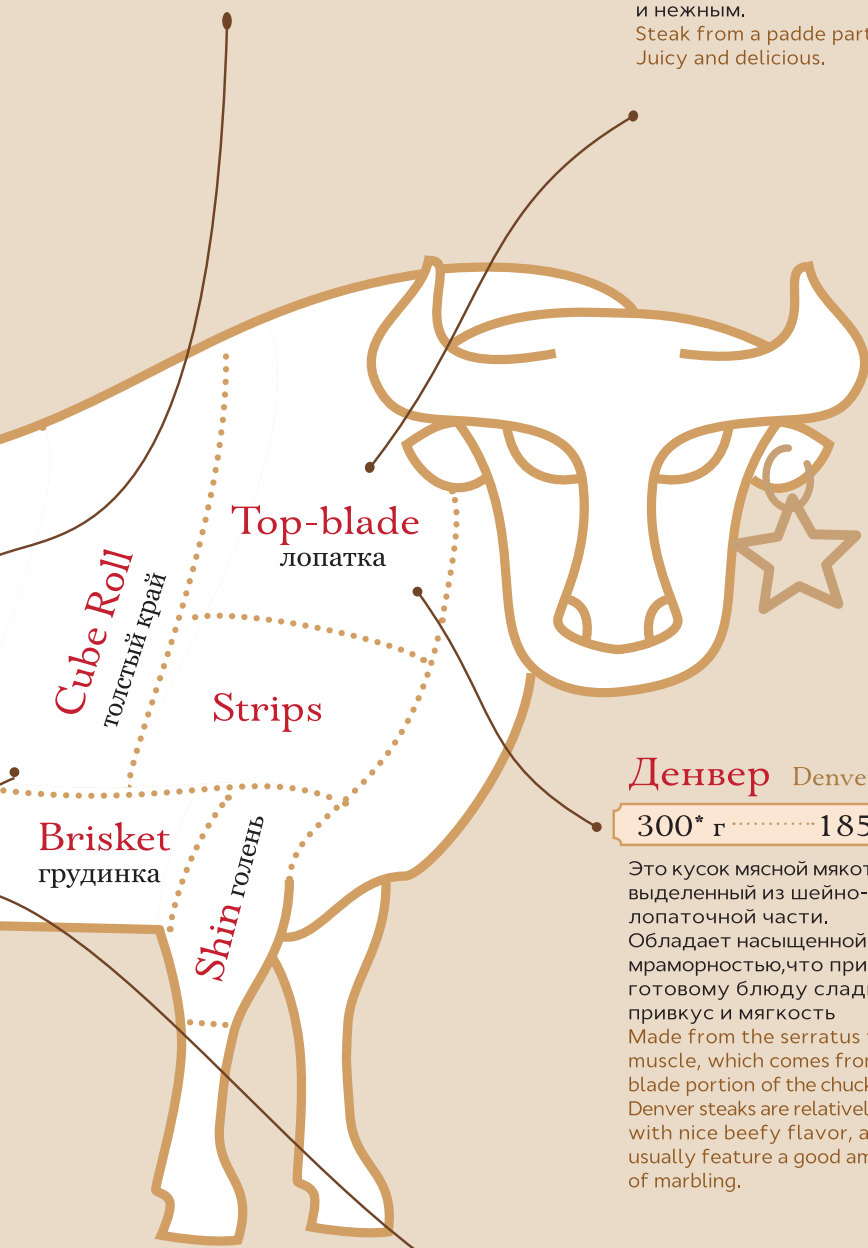
Очень популярный стейк из части Striploin с толстой полоской жира с одной стороны, которая придает мясу насыщенный вкус и аромат.
Popular steak from Striploin, with thin fat layer, which gives good flavour.

Топ-Блейд

Top-blade

300* г 1390 ₽

Стейк из лопаточной части быка. Мясо получается сочным и нежным.
Steak from a padde part.
Juicy and delicious.



Денвер Denver

300* г 1850 ₽

Это кусок мясной мякоти, выделенный из шейно-лопаточной части. Обладает насыщенной мраморностью, что придает готовому блюду сладковатый привкус и мягкость
Made from the serratus ventralis muscle, which comes from the under blade portion of the chuck roll. Denver steaks are relatively tender, with nice beefy flavor, and they usually feature a good amount of marbling.

Brisket
грудинка

Shin
голень

Стейк мясника

Hanger steak

300* г 1600 ₽

Мясо из толстой диафрагмы, эта мышца практически не участвует в движении бычка и этот факт обеспечивает мясу нежность, а «соседство» с почками и диафрагмой – насыщенный говяжий вкус.
Гурманы характеризуют его, как «кровавой» или «печеночный». Hanger steak, a tasty cut of beef that hangs from the diaphragm of the cow along the plate, or lower belly. Because this muscle does very little work, it's extremely tender and packed with beef flavor.

Рибай

Rib eye steak

300* г 2600 ₽

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

A rib eye steak, from premium beef.
The most popular of all of our steaks

Фланк

Flank-steak

300* г 1500 ₽

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

A thick and juicy steak, with a bright and intense flavour. A thin and relatively long steak taken from the underside of the cow.

big - гигантские порции

* - указан вес сырого мяса

Гарниры | Garnishes

Картофель Айдахо с чесночным соусом 180 г.....	320
Idaho potatoes with garlic sauce	
Картофель фри с чесночным соусом 150 г.....	300
French fries with garlic sauce	
Картофель, запеченный на углях со сливочно-чесночным соусом 370 г.....	300
Charcoal baked potatoes with creamy garlic sauce.	
Свежие овощи в оливковом масле 190 г.....	290
Fresh vegetables in olive oil	
Тушёная капуста с клюквой 150 г.....	280
Stewed cabbage with cranberry	
Коул слоу Coleslaw dressing 150 г.....	290
Кукуруза, запечённая на гриле Grilled corn on the cob 400 г.....	420
Овощи гриль Grilled vegetables 300 г.....	400
Картофельное пюре Mashed potatoes 200 г.....	250

Соусы | Sauces

Солодовый Malt sauce 50 г.....	110
Из рубленых томатов Tomato sauce 50 г.....	110
Горчичный Mustard sauce 50 г.....	170
Тартар Tartar sauce 50 г.....	110
Чесночный Garlic sauce 50 г.....	110
Медово - горчичный Mustard-Honey sauce 50 г.....	110
Барбекю BBQ sauce 50 г.....	110
Грибной Mushroom sauce 50 г.....	110
Брусничный Cowberry sauce 50 г.....	140
Гранатовый Pomegranate sauce 50 г.....	160
Клюквенный Cranberry sauce 50 г.....	110
Ореховый Peanut sauce 50 г.....	150
Тайский чили сладкий Thai Chili sweet 50 г.....	120
Кетчуп Ketchup 50 г.....	100
Сальса Salsa 50 г.....	110
Сметана Sour cream 50 г.....	110
Перечный соус Pepper sauce 50 г.....	140
Сырный Cheese Sauce 50 г.....	140
Табаско Tabasco 20 г.....	160

Хлеб | Bread

Хлебная корзина 120 г.....	260
Bread basket	

Десерты | Desserts

Чизкейк Нью-Йорк Cheesecake NY 150 г.....	330
Торт рикотта-груша Ricotta pear cake 125 г.....	350
Торт с лесными ягодами Cake with wild berries 110 г.....	390
Торт брусничный с белым шоколадом 125 г.....	390
Lingonberry cake with white chocolate	
Шоколадное суфле Chocolate soufflé 100 г.....	280
Тарталетка с фисташкой Tartlet Pistachio 110 г.....	320
Тарталетка с малиной Tartlet Raspberry 120 г.....	320



Oldham

Скачивай бесплатно на свой телефон карту привилегий Oldham, копи баллы, участвуй в акциях и получай подарки!
Карта привилегий «Oldham»
— всегда с тобой!

Санкт-Петербург,
набережная реки Мойки, 56

St. Petersburg
Embankment river Мойка, 56,

(812) 930-11-50