

# БУРГЕРЫ

## АТЛЕТ

455Р

Котлета по рецепту Железного Арни из диетического мяса курицы 150гр\*, одеяло из овощей с бабушкиной грядки (хрустящий лист салата, маринованные огурчики, сочные томаты, красный лук), сыр Чеддер, соусы грибной и сибирский песто и рукоупенная булка с ароматом костра.

007

495Р

Котлета из мраморного быка (Black Angus) 150гр\*, одеяло из овощей с бабушкиной грядки (хрустящий лист салата, маринованные огурчики, сочные томаты, красный лук), сыр Чеддер, соусы лесные ягоды, шашлычный и сибирский песто и рукоупенная булка с ароматом костра.

## ТЕТЬЯ С БАРСЕЛОНЫ

495Р

Котлета из мраморного быка (Black Angus) 150гр\*, испанские вяленые томаты, солнечная глазунья, одеяло из овощей с бабушкиной грядки (хрустящий лист салата, маринованные огурчики, сочные томаты, красный лук), сыр Чеддер, соусы шашлычный и сибирский песто и рукоупенная булка с ароматом костра.

## ПЬЯНАЯ БАБУШКА

495Р

Котлета из мраморного быка (Black Angus) 150гр\*, вишневый мармелад, нежный бекон, одеяло из овощей с бабушкиной грядки (хрустящий лист салата, маринованные огурчики, сочные томаты, красный лук), сыр Чеддер, соусы сырный блю и сибирский песто и рукоупенная булка с ароматом костра.

## СИБИРСКИЙ ПАРЕНЬ

495Р

Котлета из мраморного быка (Black Angus) 150гр\*, нежный бекон, таежные жареные грибочки, лук фри, одеяло из овощей с бабушкиной грядки (хрустящий лист салата, маринованные огурчики, сочные томаты, красный лук), сыр Чеддер, соусы цезарь и грибной и рукоупенная булка с ароматом костра.

Прожарка котлет на выбор,  
уточняйте у персонала.

Если у вас есть аллергия,  
сообщите нам об этом.

## СЫТЫЙ БАТЯ

595Р

Две котлеты из мраморного быка (Black Angus) 2x100гр\*, нежный бекон, острый перец халапеньо, одеяло из овощей с бабушкиной грядки (хрустящий лист салата, маринованные огурчики, сочные томаты, красный лук), сыр Чеддер, соусы шашлычный и сибирский песто и рукоупенная булка с ароматом костра.

## ВОДИТЕЛЬ ТАКСИ

595Р

Котлета из мраморного быка (Black Angus) 150гр\*, два бекона (один нежный и жареный, другой жареный и нежный), хрустящий дерун Тараса Б., яичный блин, сыр Чеддер, лук фри, соусы сырный блю и сырный не блю и рукоупенная булка с ароматом костра.

## СТАРИК И ... ВИСКИ

595Р

Две котлеты из мраморного быка (Black Angus) 2x100гр\*, два сочных ломтика бекона, двойной сыр Чеддер, двойная порция лука, карамелизированного на тростниковом сахаре с добавлением легендарного Джек Дениэлса и хрустящие луковые кольца, два крафтовых соуса Джек Дениэлс и шашлычный, рукоупенная булка с ароматом костра.

Самый большой бургер в мире, зарегистрированный в Книге рекордов Гиннеса! Рекорд был поставлен в 2010 году в самом центре канадского города Торонто.

Вес бургера-гиганта: 268 кг:  
«говяжья котлета» 136 кг / сыр 22 кг /  
лук 9 кг / маринованные огурцы 5,5 кг /  
салат латук 14 кг

«Булочка» по диаметру равнялась диаметру спортивного обруча!



# ГОВЯДИНЫЙ КОСТРЮС

МИРАТОРГ

## РИБАЙ: ЦИКЛОП

300гр\* 2500Р

Премиальный и самый известный стейк в мире. Нарезается с реберной части, причем исключительно с 6 по 12 ребро. Отруб, состоящий из трех разных мышц. Считается наиболее мраморным стейком.

МИРАТОРГ

## СТРИПЛОН: ИЛЬЯ МУРОМЕЦ

300гр\* 2400Р

Премиальный стейк высокой степени мраморности из поясничного отруба. Он же широко известный как стейк "Нью-Йорк", но с отличительной особенностью в виде широкой жировой прослойки с одного края, которая добавляет дополнительную сочность при жарке.

МИРАТОРГ

## БЛЕЙД: ГЛАВНЫЙ ВЕДЬМАК

300гр\* 1400Р

Альтернативный стейк, набравший максимальную популярность после премиальных. Наружная часть лопатки. Сочный, нежный стейк с центральной жилой по центру, за счет которой приобретает хорошо узнаваемый вид.

МИРАТОРГ

## БЛЕЙД: ВЕДЬМАК

200гр\* 950Р

Альтернативный стейк, набравший максимальную популярность после премиальных. Наружная часть лопатки. Сочный, нежный стейк с центральной жилой по центру, за счет которой приобретает хорошо узнаваемый вид.

МИРАТОРГ

## СТЕЙК: ДЕНВЕР

200гр\* 955Р

"Денвер" - стейк из внутренней лопаточной части, получивший признание совсем недавно. Насыщенный говяжий вкус, чистые мышцы без жил, для настоящих ценителей.

МИРАТОРГ

## СТЕЙК: МАЧЕТЕ

200гр\* 955Р

"Мачете", он же скрет стейк, он же стейк мясника. Исключительно ароматный стейк с насыщенным вкусом, который высоко ценится среди гурманов.

- Слово «стейк» было заимствовано из английского.
- Название блюда переводится как «кусок».
- Дело в том, что изначально стейками называли огромные отрубы, которые жарили на огне.



# ГИРНИРЫ

## ГРИБНОЙ ШАШЛЫК

100гр 295Р

Шампиньоны на костре.

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150гр 295Р

## СВОБОДНЫЙ ПОТАТОС

150гр 295Р

Классический картофель фри.

## ДОМАШНИЙ ПОТАТОС

150гр 255Р

Домашний картофель фри.

## БАТЬКИН ДЕЛИКАТЕС

150гр 255Р

Картофель запеченный на костре.

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150гр 255Р

## ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК

150гр 355Р

Томат, перец болгарский, цукини, кукуруза, красный лук, шампиньон.

# СОУСЫ

## ШАШЛЫЧНЫЙ

75Р

## БАФФАЛО

110Р

## СИБИРСКИЙ ПЕСТО

75Р

## СЫРНЫЙ БЛЮ

110Р

## ГРИБНОЙ

75Р

## СЛАДКИЙ ЧИЛИ

110Р

## СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ

75Р

## ПЕРЕЧНЫЙ

110Р

## ТАР-ТАР

75Р

## СПОРIM НЕ СЪЕШЬ?

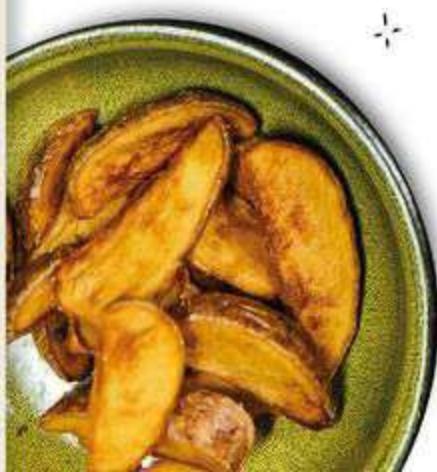
135Р

## ЦЕЗАРЬ

75Р

## ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

135Р



# ЖЕРВЫ ЗАКУСКИ

**КАРПАЧЧО:** 90гр 400Р

## ХОЛОДНО, НО СО ВКУСОМ

Холодная закуска, которая согреет вашу душу.  
Тонкие ломтики курицы с добавлением специй.  
Идеальная закуска к пиву.

**ОГУРЧИКИ:** 130гр 295Р

## МАРИНОВАННОЕ СЧАСТЬЕ

Хрустящие, кисленькие и такие родные. Эти  
огурчики - как воспоминание о лете, только в банке.

**КАПУСТА:** 130гр 295Р

## МАРИНОВАННЫЙ АНТИСТРЕСС

Хрустите, наслаждайтесь и забывайте  
о проблемах. Маринованная капуста -  
ваш новый способ расслабиться!

**СЕЛЬДЬ:** 150гр 455Р

## ПОСОЛ С ХАРАКТЕРОМ

Эта селедка знает, чего хочет: быть самой  
вкусной на вашем столе. Авторский посол,  
который не оставит вас равнодушным.

**РОСТБИФ:** 120гр 655Р

## ТОЛЬКО ДЛЯ ГУРМАНОВ

Наш ростбиф — это не просто мясо, это шедевр,  
перед которым никто не устоит! Запеченный  
до идеальной прожарки, сочный, нежный  
и ароматный от трав, подается на подушке  
из цуккини-гриль.

**ЯЗЫК:** 130гр 495Р

## ХРЕНОВАЯ КЛАССИКА

Проверено временем, любимо всеми.  
Нежный язык с острым хреном - идеальная  
закуска для любого стола.

**САЛО:** 240гр 555Р

## АССОРТИ ДЛЯ ДУШИ

Разные виды сала, которые согреют вашу  
душу и желудок. Для тех, кто ценит  
простоту и сытность!

**ТРИО СЫРОВ:** 200гр 695Р

## СЫРНАЯ ГАРМОНИЯ

Три сыра, три вкуса, три приключения! Гауда -  
нежный, дор блю - дерзкий, пармезан -  
вдохновляющий. Подаем с медом и орехами.

**ФИСТАШКИ:** 50гр 295Р

## ЗЕЛЕНОЕ СЧАСТЬЕ

Маленькие, зеленые и такие вкусные.  
Эти фисташки - как улыбка в скорлупке.

**ОРЕХОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ:** 150гр 250Р

Почти как алкогольный коктейль,  
но полезнее и бодрит без последствий.



Рекомендуем к пополнению меню



- Селедка способна проходить огромные  
расстояния: доказательством этому является  
находка одной особи, которая проплыла более  
7000 километров от Норвегии до США.



# ГОРЯЧИЕ ЗИКУСЫ

## РЕБРЫШКИ: ПИВНОЙ ХИТ

350гр\* 755Р

Популярнее, чем летние хиты на радио! Ребрышки в пивной глазури покоряют всех гостей, уже не один год!

## РЕБРЫШКИ:

### БАБУШКА ПОКОРЯЕТ ТЕХАС

360гр\* 755Р

Американские ребрышки из гриля, но с русской душой. Бабушка бы гордилась!

## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ:

### МАЛЕНЬКИЕ, НО ГОРДЫЕ

150гр 445Р

Небольшие по размеру, но огромные по вкусу. Эти палочки знают себе цену!

## БАТАТ:

150гр 395Р

### ХРУСТЯЩАЯ ФИЛОСОФИЯ

Хрустящий батат с пармезаном - сочетание, которое заставит вас задуматься о смысле жизни... или просто наслаждаться вкусом.

## МИДИИ:

200гр\* 705Р

### СЫРНЫЙ АПОКАЛИПСИС

Мидии, пережившие настояще сырное нашествие! Запечены под слоем ароматного сыра, который тает и тянется, как в лучших голливудских фильмах.

## КРЕВЕТКИ:

150гр\* 555Р

### ХРУСТИ, НЕ ГРУСТИ.

Поймали, запанировали, обжарили до идеального хруста и теперь они готовы покорять ваши сердца в сопровождении соуса Сладкий чили.

## КРЫЛЫШКИ: БАФФАЛО

350гр\* 595Р

Американский стиль с русским акцентом. Мед, специи и сочность.

## КРЫЛЬЯ ХРУСТ

350гр\* 595Р

### С РУССКИМ ХАРАКТЕРОМ

Западный стиль, русская душа. Хрустящие, сочные и безумно родные.

## КРЫЛЫШКИ: ПОЛЕТ

350гр\* 595Р

Крылья, которые искупались в пивной глазури с имбирем. Имбирь, это как пилот, который ведет их к новым гастрономическим высотам, а пиво - это топливо для этого вкусового путешествия.

## НАГТЕСЫ:

150гр 405Р

### ВСЕ ПО-ЧЕСТНОМУ

Мы не играем в прятки с ингредиентами. Только куриная грудка, хрустящая панировка и никаких секретов, кроме любимого соуса баффало.

## ШАРИКИ: ВЗРЫВ ВКУСА

150гр 495Р

Кто придумал это сочетание - гений!

Сливочный сыр, пикантный бекон и острота халапеньо в одном шарике.

## ДЕРУНЫ: БЕКОННЫЙ КАЙФ

200гр 445Р

Если ты живешь в стиле "бекон и картошка", эти деруны твой выбор. Кайфуй!

## ГРЕНКИ: ЧЕСНОЧНЫЙ ХИТ

190гр 305Р

Ничего нового, но как же это вкусно! Хрустящие гренки с ароматом чеснока - классика, которая всегда в тренде.

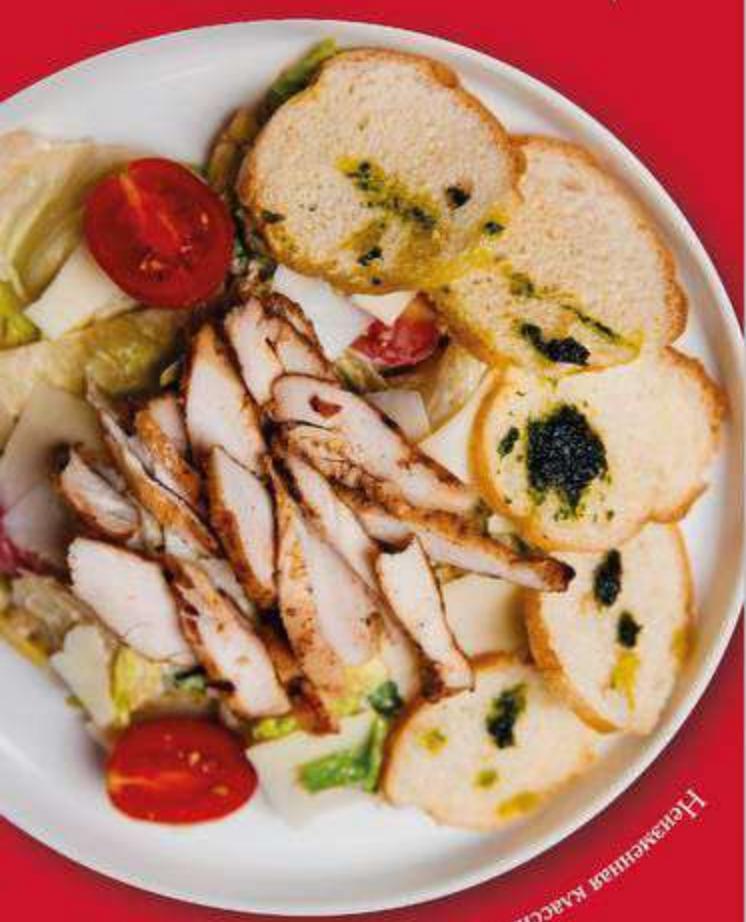
- В Техасе расположена самая глубокая яма для барбекю, в которой за один раз можно приготовить до 4 тонн мяса. Недавно этот фантастический кулинарный девайс был продан за 350 000 долларов.

Мякоть кролика / Мягкие ребра для идеального тебя!





Наш шеф-повар любит три вещи: нежнейшее мясо говядины, сочные овощи и горячий вкус!



Нежнейшая курица, ароматный сыр!

# СИЛЫ



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ: 150гр 545₽

### ИСТОРИЯ ЛЮБВИ

Говядина - сила, овощи - легкость, а заправка - харизма. Подается теплым, чтобы вы почувствовали всю мощь этого союза. Проверен временем и очень любим гостями!

## САЛАТ: РОСТБИФ НА РАЙОНЕ

150гр 595₽

Это не просто салат, это настоящая мясная тусовка в тарелке! Ростбиф - это как местный авторитет, который задает тон всему блюду. Ростки сои - это его верные "кореша", которые всегда рядом. Свежие овощи - это как соседи, которые решили присоединиться к веселью. А заправка - это как диджей, который сводит все вкусы в один крутой микс.

## САЛАТ: ЦЕЗАРЬ НА НАРОДНОЙ

150гр 505₽

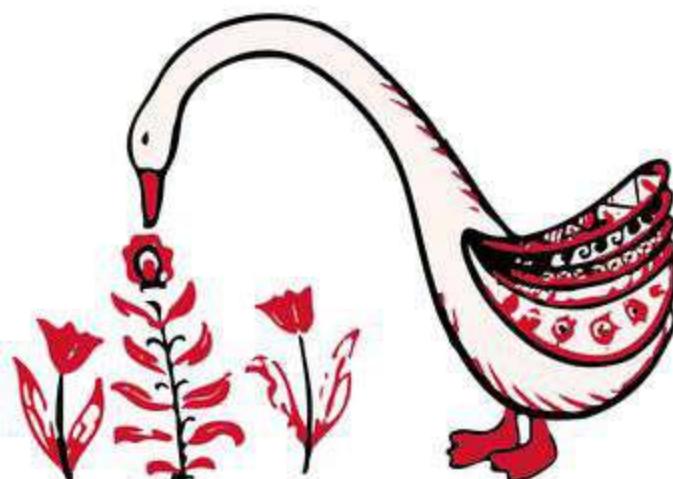
Это не просто еда, а настоящая уличная драма! Курица - главный герой, крутоны - ее верные друзья, а пармезан - это как "свидетель", который делает все еще вкуснее.

## САЛАТ: ЗЕЛЕНЫЙ ПАТРУЛЬ

150гр 425₽

Салат, который станет вашим личным защитником! Свежие огурцы, хрустящий салат, сочные помидоры, микс зелени - это как команда, которая всегда на страже вашего здоровья!

- Ты же собирались худеть?
- Я ем салатик!
- Ты смешала мясо, колбасу, картошку, грибы и майонез!
- Я. ЕМ. САЛАТИК!!!



# СУПЫ

## СОЛЯНКА: МЯСНОЙ ФЕСТИВАЛЬ 300гр 555Р

Густой наваристый бульон, в котором устроили встречу говядина, язык и колбаски. Они такие разные, но вместе создают идеальную мясную гармонию. А чтобы было не скучно, к ним присоединились маринованные огурчики и маслины. Томатный соус подлил огоньку, а лимон и сметана - свежести.

## ОКРОШКА: ЛЕТНИЙ ФРЕШ 300гр 495Р

Только представьте как говяжий язык, свежие огурцы, картошечка, яйца и редис плавают в прохладном квасном океане, а сметана служит им спасательным кругом. Почувствуй как лето танцует у тебя во рту.

## БАБУШКИН БОРЩ: ОТ ДЕДУШКИ 300гр 495Р

Не суп, а семейная легенда строго с говядиной. Рецепт бережно переданный из поколения в поколение, а секрет в том, что дедушка всегда добавляет щепотку хитрости и бабушкину улыбку. По совету дедушки подаем со сметаной и бутербродом с салом.

## СУП: КУРИНАЯ ТЕРАПИЯ 300гр 395Р

Народная терапия для души и тела! Это не просто еда, это путешествие в детство. Ароматный бульон, в котором устроили деревенские посиделки курочка, яйцо и морковка. А яичная лапша и укропчик - это как местные байки, которые делают суп еще вкуснее.

## ТОМ ЯМ: НАРОДНЫЙ 400гр 595Р

Взрыв вкуса, который прошел через тысячи поколений и множество стран и дошел до Народной. Ароматный бульон на кокосовом молоке, в котором креветки, кальмары, мидии и грибы, как счастливые туристы на тропическом острове. А лемонграсс, каффир-лайм и чили - это как местные гиды, которые показывают вашему вкусу дорогу к счастью.

- Название супа состоит из двух слов:  
➤ Том - дословно переводится как «варить».  
➤ Ям - это «тайский острый салат».
- Интересный факт! Том Ям - это обозначение для всех тайских острых супов. В качестве обозначения основного ингредиента в конце всегда добавляется приставка.



# ПИЦЦЫ



## ПЕППЕРОНИ: ДОН КАРЛЕОНЕ

Санни, сынок! Возьми лучшее, что есть в Италии - пепперони, моцареллу, томатный соус! И принеси мне... На тонком тесте!

## МЯСНАЯ: КОЗА НОСТРА

Итальянская история! Сицилия! Наше дело! Все четко и по факту: хрустящий бекон, нежнейшее куриное филе, колбаски, солнечные томаты, моцарелла, томатный соус!

## СЫРНАЯ: МАМА ЧОЛИ

Мама Чоли всегда окутает теплом, любовью и заботой! Словно в единое целое слилось все самое лучшее: итальянская моцарелла, сыр с благородной плесенью, сыр чеддер, пармезан, кедровые орешки. Пальчики оближешь!

650Р

## МАРГАРИТА: ЖИЗНЬ ПРЕКРАСНА

Это поэма, воплощенная в тесте! Нежная моцарелла и томатный соус - символ простоты, рожденной из совершенства! От первого хруста до последней крошки - жизнь прекрасна!

590Р

## С РОСТБИФОМ: УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВОГО

Тот самый идеал мужчины! Эта пицца воодушевит любого мужчину на подвиги, а девушкам подарит любовь и эмоции. Нежный ростбиф и пряный томатный соус, итальянская моцарелла и черри! Вот что нужно настоящим ценителям юмора и харизмы!

850Р

- Слово «пицца» появилось 3000 лет назад
- Впервые слово «пицца» появилось ещё в 997 г.
- до нашей эры. Правда, то блюдо очень
- отличалось от современной пиццы. Это была
- обычная лепёшка, на которой укладывали
- кусочек сыра и запекали до готовности.



# БЫДИ НЯ КОСТРБ



## КОЛБАСКИ: ПИВНОЙ ЗАКАТ

Сочные аппетитные - они словно впитали в себя тепло закатного солнца и настроение дружеской встречи. Рекомендуется сочетать с вашим любимым пивом и пусть вечер длится вечно! Подаются с картофельными дольками, маринованной капустой и шашлычным соусом.

## ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА: КОСТЕР ДРУЖБЫ

Сочный шашлык из куриного бедра это не просто еда, это повод для теплых разговоров, смеха и воспоминаний. Обжарен на гриле, пропитан ароматом костра, подается с соусом шашлычный и щепоткой ностальгии.

## ШАШЛЫК СВИНОЙ: НАРОДНЫЙ ХИТ

Шашлык из свиной шеи это душа любой вечеринки с друзьями. Сочный, ароматный и слегка загорелый! Подается с дымком, шашлычным соусом и теплыми воспоминаниями о летних вечерах.

450гр\* 845Р

200гр\* 455Р

200гр\* 455Р

## СТЕЙК ИЗ ШЕИ: ОГНЕННАЯ ЛЮБОВЬ

Нет ничего лучше, чем мясо, приготовленное на живом огне! Особенно если это нежная шея с ароматом дымка и специй.

## БИФШТЕКС: МЯСНОЙ КОЛОБОК

Колобок не из сказки, а из мраморной говядины, с хрустящей корочкой снаружи и нежной сочностью внутри. Подается с золотистым картофелем фри и шашлычным соусом.

## ЯЗЫК-ГРИЛЬ: КЛАССИКА ЖАНРА

Это блюдо, как старый добрый друг, который никогда не подводит! Классика, проверенная временем. Подается с картофельным пюре и грибным соусом.

## КУРИНЫЕ КОЛЛЕТЫ: ДОБРЫЕ ТРАДИЦИИ

Блюдо как объятия бабушки, напоминание о детстве и домашнем уюте. Подаются с картофельным пюре и грибным соусом.

## ДОРАДА: ГЛОТОК МОРЯ

Почувствуй вкус Средиземноморья. Нежное мясо, приготовленное на гриле, с ароматом трав, цитрусовых и щепоткой сибирского гостеприимства, это как глоток свежего морского воздуха.

## МИДИИ В СОУСЕ: РАКУШКИ С ХАРАКТЕРОМ

Мидии в соусе сырный блю или том ям на выбор. Каждая ракушка - это маленький подарок моря, который тает во рту и оставляет после себя только улыбку. Подаются с хрустящим хлебом, чтобы вы могли насладиться каждой капелькой соуса.

200гр\* 555Р

360гр\* 845Р

350гр\* 945Р

320гр\* 645Р

350гр\* 945Р

350гр\* 755Р

# БЫДИ НЯ КОЖИАННЮ

## ПИВНАЯ ДОСКА

Пиво без этой доски - как фильм без кульминации! Колбаски, луковые кольца, стрипсы, гренки и два соуса тар-тар и шашлычный.

500гр 795Р

## СЕТ: МЯСНОЙ РАЗГУЛЯЙ

Сочные свиные ребра двух вкусов, ароматные крылья двух видов - настоящий мясной фестиваль, который никого не оставит равнодушным. Подается с маринованной капустой и соусами шашлычный и сырный, блю.

1500гр 2700Р

## МЯСНОЙ СЕТ: РЮМКИ

Хорошее мясо - это как хороший напиток: его нужно смаковать! Наш сет - идеальный баланс вкуса и настроения. Свиные ребра, шашлык из куриного бедра, колбаски, крылья, маринованная капуста, картофель фри, соусы шашлычный и сырный, блю.

1500гр 2950Р



# ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ:

120гр 395₽

КОФЕЙНЫЙ ПОЦЕЛУЙ

Это не просто десерт, это жаркий поцелуй итальянца в сибирские вечера.

ЗАХЕР:

100гр 305₽

ШОКОЛАДНЫЙ ГРЕХ

Легенда венской кухни в Сибири. Гармония насыщенного шоколада и легкой кислинки абрикоса.

ЧИЗКЕЙК:

100гр 305₽

СЫРНЫЙ СОБЛАЗН

Нежная, тающая текстура с тонким балансом сладости и легкой кислинки.

МЕДОВИК:

100гр 355₽

МЕЧТА ВИННИ-ПУХА

Мечта сладкоежек. Нежные медовые коржи, пропитанные кремом из натуральных сливок.

МОРОЖЕНОЕ:

150гр 305₽

ХОЛОДНОЕ СЧАСТЬЕ

Натуральное сливочное мороженое с топпингом на выбор.

ДЕСЕРТ:

110гр 395₽

ТАЕЖНЫЕ ОБЪЯТИЯ

Одновременно сладкие, терпкие, с ягодной кислинкой, прохладные и такие уютные объятия с сибирским характером.



Десерт — это не поклон.



Жизнь слишком коротка, поэтому начинайте с рецепта.

