

## ГАРНИРЫ И СОУСЫ

### SIDE DISHES AND SAUCES

#### Гратен из батата 350

на кокосовых сливках с печёным чесноком

**Овощи гриль** с соусом песто и кедровыми орехами

**Зелёный салат** с оливковым маслом

**Картофель фри**

**Запечённый картофель** со сметаной и зелёным луком

**Батат фри**

**Запечённая тыква**

*Sweet potato gratin on coconut cream with baked garlic*

*Grilled vegetables with pesto and pine nuts*

*Green salad with olive oil*

*French fries*

*Baked potatoes with sour cream and green onions*

*Sweet potato fries*

*Baked pumpkin*

#### Кетчуп, айоли, гуакамоле, домашний песто, блю чиз, острый чили 70

*Ketchup, aioli, guacamole, homemade pesto,  
blue cheese, hot chili*

## ПАСТА

### PASTA

#### Ризони с вешенками 530

*Risoni with oyster mushrooms*

#### Тальятелле с соусом карбонара 630

и маринованным желтком

*Tagliatelle with carbonara sauce and pickled egg yolk*

#### Тальятелле с лососем слабой соли в сливках 890

и неаполитанским соусом

*Tagliatelle with salted salmon*

*in cream and neapolitan sauce*

## ДЕСЕРТЫ

### DESSERTS

#### Сырная тарелка 1290

с мёдом и королевскими финиками

*Cheese plate with honey and royal dates*

#### Тыквенный пирог 450

с сухофруктами, грецкими орехами  
и яблочно-тыквенным кремом

*Pumpkin pie with dried fruits, walnuts  
and apple-pumpkin cream*

#### Шоколадный брауни 490

с лесными орехами и соусом блю чиз

*Chocolate brownie with hazelnuts  
and blue cheese sauce*

#### Штрудель 490

с шариком ванильного мороженого

*Strudel with vanilla ice cream*

#### Баскский чизкейк 450

с клубничным соусом

*Basque cheesecake with strawberry sauce*

#### Шарик мороженого с ягодами 180

*Ice cream ball with berries*

#### Фруктовый салат 450

с ягодами, сливочным кремом  
и клубничным соусом

*Fruit salad with berries, cream  
and strawberry sauce*

# МЕНЮ

## MENU

THE  
8<sup>TH</sup>  
LINE  
PUB

ДАННОЕ МЕНЮ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ И СЛУЖИТ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС.

THIS MENU IS NOT A PRICELIST AND CARRIES AN INFORMATIVE PURPOSE ONLY. ALL  
PRICES ARE QUOTED IN RUBLES AND INCLUDE VAT

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

### COLD STARTERS AND SALADS

**Тартар из мраморной говядины** 650  
с каперсами, луком порей, пармезаном и трюфельным маслом

*Tartar (marbled beef with capers, leek, parmesan and truffle oil)*

**Тартар из тунца** 790  
с авокадо, лаймовым муссом, кориандром и мятой

*Tuna tartare with avocado and lime mousse, coriander and mint*

**Татаки из тунца** 630  
с водорослями чука и кунжутным маслом

*Tuna Tataki with Chuka Seaweed and Sesame Oil*

**Овощная закуска** 590  
малосольные огурчики, томаты черри, опята, дольки маринованного красного лука, кольца халапеньо

*Vegetable appetizer (salted cucumbers, cherry tomatoes, mushrooms, pickled red onion slices, jalapeno rings)*

**Мясная закуска** 990  
утиная грудка холодного копчения, нежный ростбиф из мраморной говядины, хамон с виноградом, паштет из печени индейки

*Meat appetizer (cold smoked duck breast, tender roast beef, jamon with grapes, turkey liver pate)*

**Рыбная закуска** 1100  
паштет из тунца со сливочным сыром, кижуч горячего копчения, маринованная по-мурмански макрель, гравлакс с укропом и бренди

*Fish appetizer (tuna pate with cream cheese, hot smoked coho salmon, Murmansk marinated mackerel, gravlax with dill and brandy)*

**Поке с авокадо,** 530  
тофу, свежими овощами и зеленью

*Poke with avocado, tofu, fresh vegetables and herbs*

**Поке со свежим лососем,** 790  
авокадо, огурцом и зелёным луком

*Poke with fresh salmon, avocado, cucumber and green onion*

**Цезарь с цыплёнком** 650

*Caesar with chicken*

**Цезарь с тигровыми креветками** 890

*Caesar with tiger prawns*

**Цезарь с ростбифом** из мраморной говядины 890

*Caesar with marbled beef roast beef*

**Мусс из молодого сыра** 590  
со свежими овощами, листьями латука и оливковым маслом

*Young cheese mousse with fresh vegetables, lettuce and olive oil*

**Салат из свежих овощей** 550  
с красным луком в соусе из грецких орехов

*Fresh vegetable salad with red onion in walnut sauce*

**Салат Ницца** 830  
с тунцом, листьями латука, томатами черри и огурцами, с заправкой из оливкового масла и дижонской горчицы

*Salad Nice with red tuna, lettuce, cherry tomatoes and cucumbers with olive oil dressing and Dijon mustard*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И СЭНДВИЧИ

### HOT APPETIZERS AND SANDWICHES

**Клаб-сэндвич** с картофелем фри 750

*Club sandwich with french fries*

**Бургер с котлетой из мраморной говядины** 890  
с пикантным соусом релиш, беконом и ломтиком плавленого сыра

*Marbled beef burger with spicy relish sauce, bacon and melted cheese slice*

**Сет закусок к пиву** 750

хлебные гренки с зеленью и чесноком, жареный творожный сыр с халапеньо, картофель фри, свиные ушки, луковые кольца с сырным соусом

*Set of snacks for beer (bread toast with herbs and garlic, fried curd cheese with jalapeno, french fries with ketchup, pork ears, onion rings with cheese sauce)*

**Запечённый камамбер** 990  
с листьями салата и брусникой

*Baked Camembert with lettuce and cranberries*

**Куриные крылышки** 590  
с острым соусом банан-чили

*Chicken wings with spicy banana-chili sauce*

**Жареные на гриле тигровые креветки** 950  
с соусом сладкий чили

*Grilled tiger prawns with sweet chili sauce*

## СУПЫ

### SOUPS

**Борщ** 690  
с краюшкой хлеба и шмальцем

*Borscht with a loaf of bread and schmaltz*

**Гуляш из мраморной говядины** 690  
с картофелем, паприкой и хлебным кренделем

*Marbled beef goulash with potatoes, paprika and bread pretzel*

**Крем-суп из каштанов** 750  
с утиной грудкой холодного копчения

*Creamy chestnut soup with cold smoked duck breast*

**Уха на «крепком» рыбном бульоне** 790  
с водкой и морским языком

*Ukha on "strong" fish broth with vodka and sole*

**Куриный бульон с домашней лапшой** 490

*Chicken broth with homemade noodles*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### MAIN DISHES

**Запечённый судак** 990

с gratenом из батата на кокосовых сливках  
*Pike-perch baked with sweet potato gratin on coconut cream*

**Лосось-гриль с пастой ризони** 1300  
в сливочном соусе с лаймовым желе

*Grilled salmon with risoni pasta with lime jelly cream sauce*

**Пулярка с рагу из белых грибов и полентой** 650

*Poulard with porcini mushroom ragout and polenta*

**Говяжьи щёчки,** 690  
томлёные в собственном соку,

с картофельным пюре на сливках

*Beef cheeks, stewed in its own juice, with creamy mashed potatoes*

**Пельмени с говядиной** 750  
со сметаной

*Pelmeni with beef and sour cream*

**Копчёные свиные рёбрышки** 950  
с соусом BBQ

*Smoked pork ribs with BBQ sauce*

**Стейк рибай** 2500  
с томатами-гриль и соусом Порто

*Ribeye steak with grilled tomatoes and Porto sauce*

**Говядина блю чиз** 750  
с запечённым картофелем и зелёным луком

*Beef blue cheese with baked potatoes and green onions*

**Пастуший пирог** 630  
из мраморной говядины с печёной тыквой

*Marbled beef shepherd's pie with baked pumpkin*

**Шницель свиной** 690  
с брусничным конфитюром

*Pork schnitzel with lingonberry confiture*