



Закуски

1. Карпаччо из говядины
с домашними чипсами
из пармезана

750 ₺

2. Строганина из скумбрии
со свежим шпинатом
и хрустящим картофелем Пай

450 ₺

3. Тартар из говядины
с копченой сметаной

790 ₺

4. Эклеры с домашним паштетом
из куриной печени, крем-чизом
и луковым мармеладом

450 ₺

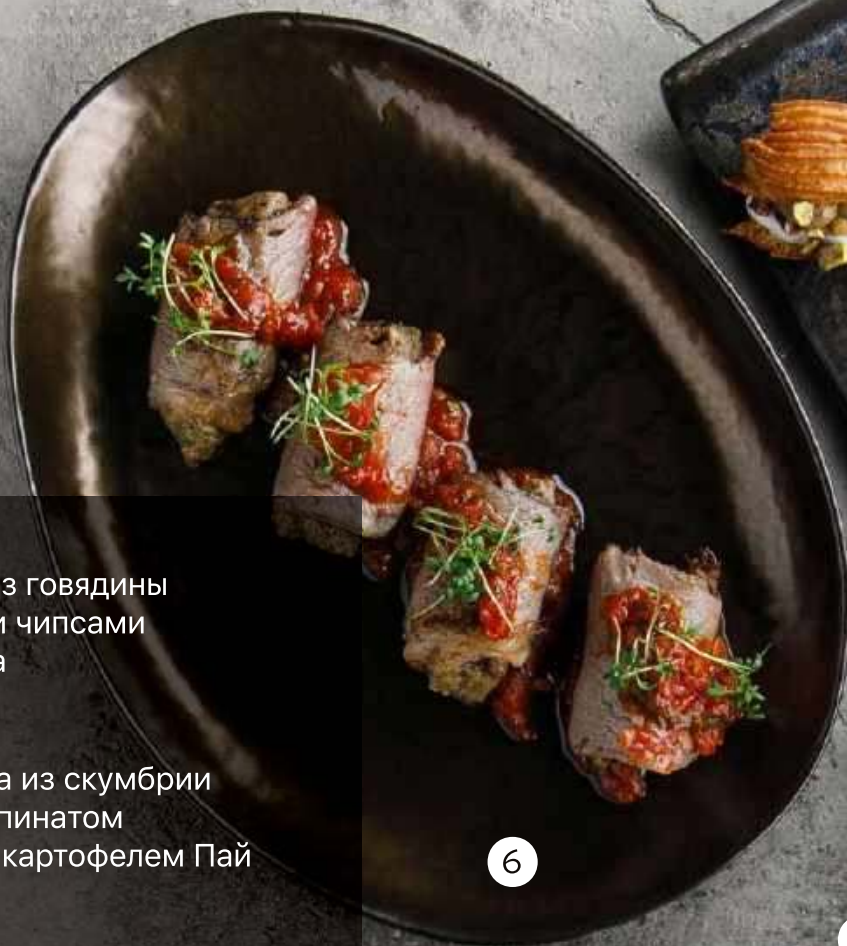
5. Тартар из оленины
с трюфельным айоли

990 ₺

6. Фламированные рулетки
из стриплойна с трюфельной
сальсой и томатным соусом

830 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*





1



5



4



2



3

1. Ростбиф из мраморной говядины с соусом тонато
630 ₺

2. Воздушный рьет из лосося и креветок с сырным муссом
770 ₺

3. Фермерские сыры с гриссини, медовой икрой и вареньем из инжира
890 ₺

4. Рьет из тунца с печеной паприкой, сливочным сыром и соленой черемшой
510 ₺

5. Тартар из тунца с розовыми томатами
690 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту

Горячие закуски



3



1



2



4

1. Пикантные сырныe крокеты с халапеньо и сладким соусом чили

350 ₺

2. Костный мозг с копченой солью, свежим огурцом и тостами

680 ₺

3. Глазированные куриные крылышки в перечном соусе с розмарином и джином

490 ₺

4. Ржаные гренки с чесноком, сыром и соусом на выбор: розмариновый / трюфельный / сырныe / тартар

350 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту

2



1. Фиш&Чипс
580 ₺

2. Мидии в сливочном соусе с дымком и пшеничными тостами на гриле
1100 ₺

3. Жареные креветки с чесноком и зеленью
650 ₺

4. Креветки в темпуре с соусом васаби
730 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту

4



1



3



Салаты



2



1



3



4

1. Теплый салат
с куриной печеню,
киноа и миксом зелени

560 ₺

2. Салат с осьминогом, киноа,
свежим шпинатом и кремом
из батата

1190 ₺

3. Греческий салат в стиле
Charlie с печеной паприкой
и воздушным кремом из феты

590 ₺

4. Салат с хрустящими
баклажанами и сочными
томатами в азиатском соусе

550 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*



1



3



2

1. Немецкий картофельный салат с охотничьими колбасками
410 ₺

2. Салат с гренками, пармезаном и куриной грудкой
490 ₺

жареными креветками
690 ₺

3. Печеная свекла с козьим сыром, маринованным зеленым яблоком и соусом песто
390 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту

Супы



1

1. Борщ из корнеплодов
с телячьими щёчками
550 ₺

2. Сырный крем-суп
с охотничьими колбасками
510 ₺

3. Куриный суп
по-старорусскому рецепту
390 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*

3



2





1. Сливочная уха с морской форелью, палтусом и мидиями
630 ₽

2. Том ям с морепродуктами, кокосовым молоком и кафирским лаймом
890 ₽

Домашний хлеб
пшеничный / ржаной
190 ₽

Сметана / Копченая сметана
90 ₽

Сливочное масло
90 ₽

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту



Горячее

1. Куриная грудка с белыми грибами и картофельными ньокками в сливочном соусе
690 ₺

2. Медальоны из оленины с копченым бататом и можжевелевым соусом
1550 ₺

3. Филе палтуса с муссом из корня сельдерея
910 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту



2



3



1

1



1. Томленая утиная ножка
с картофельным пюре
890 ₺

2



2. Телячья печень
в сметанно-трюфельном соусе
670 ₺

3



3. Карамелизированная
форель с тремя текстурами
цветной капусты
1050 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*



1

1. Кальмар на гриле с орзо,
овощами и лимонным соусом
750 ₺

2. Стейк из тунца
в панировке с рисом васаби
890 ₺

3. Жареный осьминог
с копченой паприкой, беконом
и муссом из печеных дрожжей
2090 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*

2



3





4



2



3



1

1. Красные аргентинские креветки с сингапурским соусом чили
790 ₺

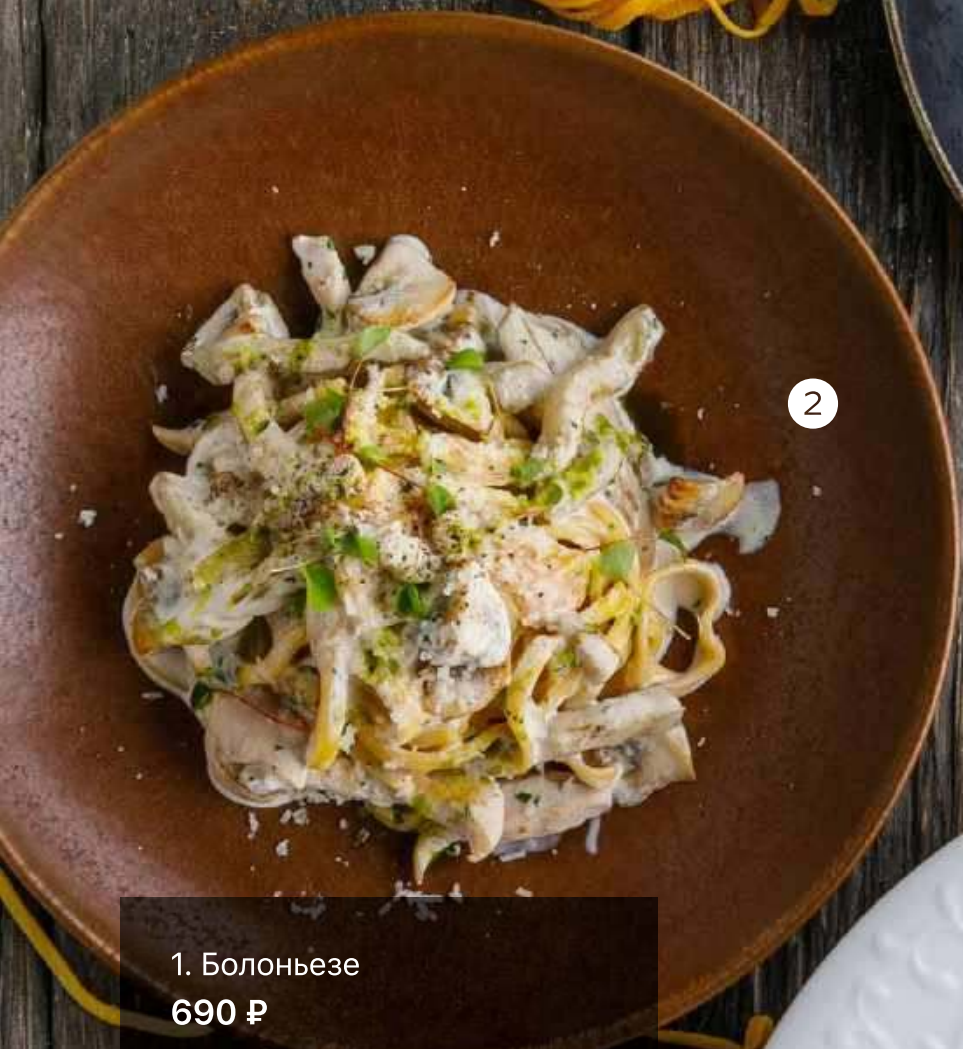
2. Бефстроганов с картофельными крокетами и релишем из маринованного огурца и укропа
750 ₺

3. Говяжьи щечки с соте из корня сельдерея и жареными вешенками
950 ₺

4. Стейк из цветной капусты с сырным соусом
550 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту

Домашняя паста



1. Болоньезе
690 ₺

2. Паста с куриной грудкой,
баклажаном и грибами
в сливочном соусе
630 ₺

3. Лингвини с красными
аргентинскими креветками
на гриле, кальмаром
и мидиями
790 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту

Фирменные бургеры

1



1. Бургер с говядиной,
соусом BBQ и халапеньо
720 ₺

2



2. Бургер Charlie
с говядиной, горгонзоллой
и рукколой
750 ₺

3



3. Бургер с ростбифом
и пармезаном
720 ₺

4



4. Чикенбургер
со шпинатом
и соусом тартар
650 ₺

5



5. Бургер с картофельным
драником и яйцом
570 ₺

6



6. Сырный бургер
с беконом и кранч-луком
990 ₺

Сырный соус к бургеру
(сырная шапка)
270 ₺

*Любой бургер можем
приготовить с котлетой
из растительного мяса

Если у вас аллергия на какой-
либо продукт, просьба сообщить
об этом официанту

Гриль



1. Крафтовые колбаски с гарниром на выбор: пюре / тушеная капуста / запеченный картофель

590 ₺

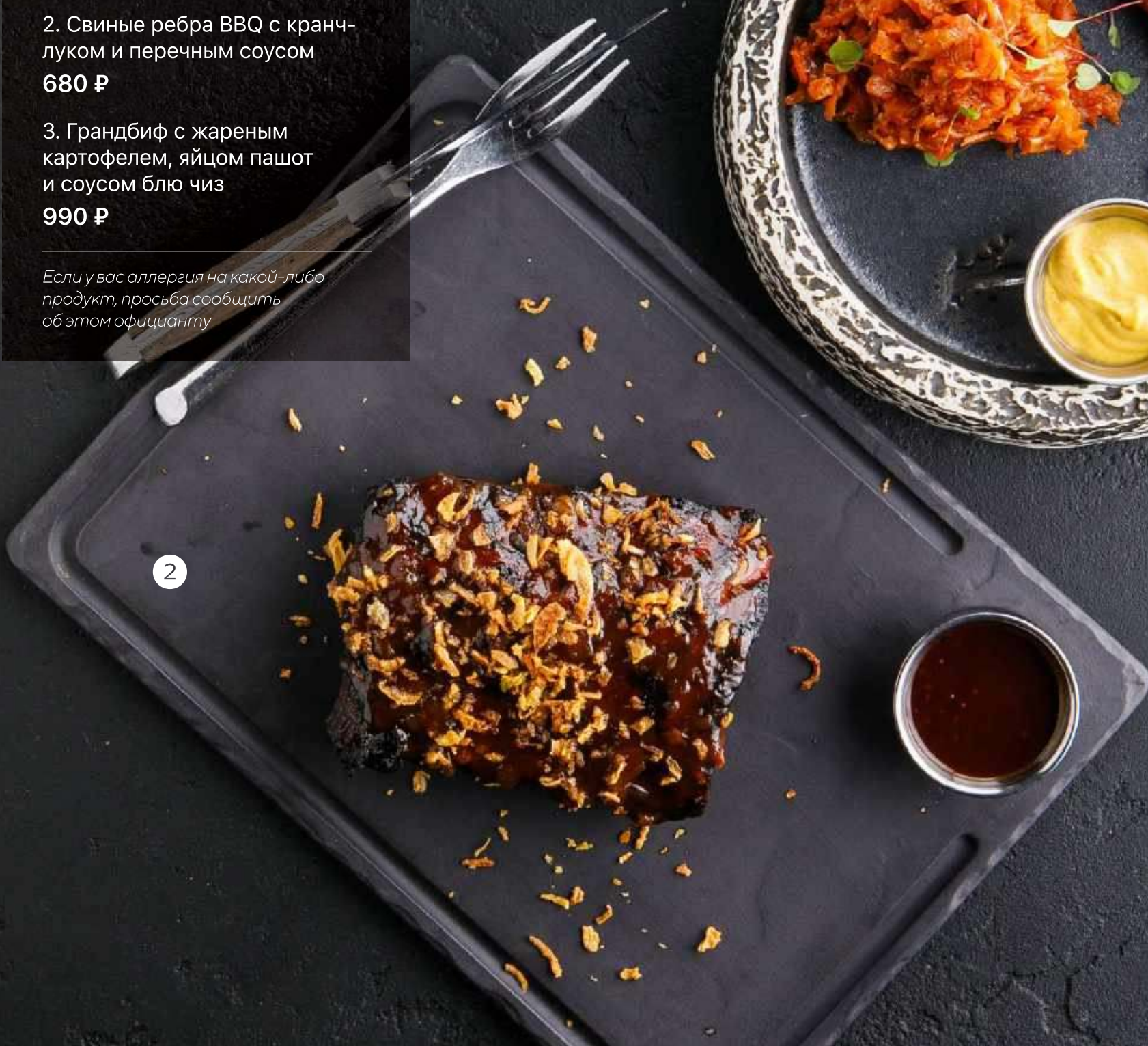
2. Свиные ребра BBQ с кранч-луком и перечным соусом

680 ₺

3. Грандбиф с жареным картофелем, яйцом пашот и соусом блю чиз

990 ₺

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом официанту





1. Стейк из свиной шеи
с хрустящим луковым цветком
670 ₺

2. Ассорти колбасок
на гриле для компании
1800 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*

1



2

Стейки из мраморной говядины

1

1. Рибай
2600 ₺

2. Филе миньон
1650 ₺

3. Бавет
1500 ₺

4. Овощи гриль
340 ₺

*Если у вас аллергия
на какой-либо продукт,
просьба сообщить об этом
официанту*

2

3

4



Гарниры и соусы



2

3



5



1



4

1. Картофель печенный в золе
250 ₺

2. Картофель фри с соусом
на выбор: трюфельный / сырный /
тартар / кетчуп / розмариновый
290 ₺

3. Тушеная капуста
250 ₺

4. Картофельное пюре
250 ₺

5. Рис басмати
250 ₺

Соусы:

Томатная сальса /
Перечный BBQ / Блю чиз /
Можжевеловый / Грибной
90 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*



Десерты



2



3



1



4

1. Шоколадный фондан
с ванильным мороженым
470 ₺

2. Испанский чизкейк
Сан-Себастьян
с черничным соусом
420 ₺

3. Ореховый крем-брюле
с хрустящей карамелью
490 ₺

4. Анна Павлова с клюквой
и белыми грибами
450 ₺

*Если у вас аллергия на какой-либо
продукт, просьба сообщить
об этом официанту*



3



1



2



4

1. Домашний медовик
с медовой икрой
390 ₺

2. Банановый сметанник
410 ₺

3. Грушевый наполеон
(без сахара)
520 ₺

4. Мороженое
ванильное / шоколадное /
клубничное
190 ₺

*Если у вас аллергия
на какой-либо продукт, просьба
сообщить об этом официанту*

Charlie Foxtrot

GASTROPUB



Авторская кухня гастропаб — синергия текстур, вкусов и ароматов. Шеф-повар Григорий Кин вложил душу в эстетику и наполнение каждого блюда, чтобы меню имело свой уникальный характер.

Барная карта создана на основе коллекции лучших коктейлей, классического и крафтового пива, гастрономических настоек.

Самобытность меню и нетрадиционная классика — визитная карточка гастропаб.



20%

скидка

именинникам

2 дня до и 5 дней после Дня рождения

по будним дням

с 12:00 до 16:00

на все меню кухни и б/а напитки

на самовывоз

Поварам на пиво

Если вам понравилась кухня
и вы хотите отблагодарить поваров

200 руб.

Чтобы посмотреть таблицу
калорийности блюд,
отсканируйте QR-код

