

# ROCK & FOOD



ТЕМА НОМЕРА:

**ROSS «THE BOSS» FRIEDMAN:**  
«BEEF OF THE KINGS IN THE  
DIRKSCHNEIDER'S CLUB»

ЭКСКЛЮЗИВ

ПЕРВЫЙ МУЗЕЙ  
МИРОВОГО РОКА

---

**BIG CHEESE,**  
ИЛИ КАК  
ПОКОРИТЬ  
МИР ЗА \$606,17

---

СТЕЙК  
ГЛАЗАМИ ГИТАРИСТА,  
ИЛИ GIBSON  
УШАМИ ГУРМЭ

---

ЧТО ПОДАРИТЬ ТОМУ,  
У КОГО УЖЕ  
ВСЁ ЕСТЬ?

## ОТ СОЗДАТЕЛЯ:

Всё, что есть в The Right Place, имеет непосредственное отношение к рок-музыке. И даже создавая наше меню и выбирая блюда, которые будут в него входить, мы поставили для себя обязательное условие, чтобы это было не только безупречно вкусно и актуально, но и было пропитано роком в самом прямом смысле.

Создавая эти блюда, мы пытались наших друзей-музыкантов, трясли всех знакомых тур-менеджеров, штудировали доступные нам райдеры и контракты и теперь представляем полученный результат на суд наших дорогих гостей.

Но, помимо кулинарных экспериментов, непосредственно связанных с конкретными музыкантами, мы решили собрать коллекцию самых ярких и известных блюд со всего мира так же, как мы собираем в нашем Музее Мирового Рока коллекцию артефактов, связанных с рок-музыкой на всех континентах нашей планеты.

Приятного всем аппетита и #жаримРОК 🤘

*Everything in The Right Place is about rock music. Even when we were designing the menu and choosing what food to put in, there was one condition: it will be impeccably delicious and trendy, but it must be soaked in rock, literally.*

*Working on the food, we quizzed our musician friends, grilled all the tour managers we know, studied every rider and contract available. Now we present the result to our dear guests.*

*Besides culinary experiments directly related to specific musicians, we've also collected the most striking and famous dishes from around the world — just as we have collected rock music artifacts from all the continents in our Museum of World Rock.*

*Bon appetit and Hail 🤘*



*Ремон*

## СОДЕРЖАНИЕ:

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Холодные закуски .....                                       | 4  |
| Салаты .....                                                 | 6  |
| Закуски к пиву .....                                         | 9  |
| Горячие закуски .....                                        | 10 |
| Big Cheese, или Как покорить мир за \$606,17 .....           | 11 |
| Блюда на компанию .....                                      | 12 |
| Стритфуд .....                                               | 13 |
| Гриль: стейк глазами гитариста, или Gibson ушами гурмэ ..... | 14 |
| Гарниры, соусы, хлеб .....                                   | 16 |
| Первый Музей Мирового Рока .....                             | 17 |
| Супы .....                                                   | 18 |
| Что подарить тому, у кого уже все есть? .....                | 20 |
| Горячие блюда .....                                          | 21 |
| Правильный рок-клуб в Правильном рок-баре .....              | 26 |
| Десерты .....                                                | 27 |
| Beef of the Kings in the Dirkschneider's club .....          | 28 |
| Всё, что нужно знать о пиве, и даже чуть больше .....        | 30 |
| Значки .....                                                 | 33 |
| Закрытые тематические вечеринки в стиле hard rock .....      | 36 |
| Вино .....                                                   | 38 |
| Изучаем крепкий алкоголь .....                               | 40 |
| Безалкогольные напитки .....                                 | 51 |
| Горячие напитки .....                                        | 52 |
| Коктейли .....                                               | 53 |

🤘 Фирменное блюдо / Signature dish

🔪 Острое блюдо / Spicy dish

🌿 Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish

NEW Новое блюдо / New dish

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## Тартар из говядины ▲ с картофелем пай

*Beef tartare with crispy potato straws*

960,- NEW

## Грузди в сметане ▼ с картофелем стоун

*Milk mushrooms with sour cream and potatoes*

560,- 🌿



## Сырная тарелка ▶

*Cheese plate*

1490,-



## Тартар из тунца с тапенадом ▲ из оливок

*Tuna tartare with olive tapenade*

990,- NEW



## Паштет из куриных ▶ сердечек с вишней

*Chicken heart pate with cherries*

560,- NEW

## Греческие оливки в пряном масле

*Greek olives in oil*

590,- 🌿

## Балтийская килька с жемчужным луком ▼

*Baltic sprat with pearl onion*

460,-



## Форшмак с ржаными тостами ▼

*Forshmak with rye toasts*

490,-



## САЛАТЫ

### Тёплый салат с пастромой

*Warm salad with  
pastrami*

890,- 🍴

### Оливье с раковыми шейками

*Olivier with crayfish tails*

670,-

### Цезарь / *Caesar salad*

#### ♥ С креветками

*With shrimps*

890,-

#### Вегетарианский

*Vegetarian*

490,- 🍴

#### ♥ С курицей

*With chicken*

690,-



### Салат из печёных баклажанов с тхиной

*Baked eggplant salad with  
tahini*

590,- 🍴



## Шопский салат

Традиционный сербский салат из свежих помидор, огурцов и печеного перца с нежной фетой и ароматной заправкой

*Shopska salad*  
Traditional Serbian salad with fresh tomatoes, peeled cucumbers and baked peppers, tender feta and aromatic dressing

590,- 🌿

## Вудсток ▼

Оригинальный салат от шефа на основе йогуртовой заправки с куриным филе и вешенками

*Woodstock*  
Original chef's salad based on yoghurt dressing with chicken fillet and oyster mushrooms

650,- 🍷



## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### Фиш & чипс ▲

*Fish & chips*

690,-

### Хрустящие гренки из ржаного хлеба

*Crispy rye toasts*

290,- 🌿

### Домашние картофельные чипсы с сырным соусом

*Homemade potato chips with cheese sauce*

360,-

### с чесноком

*with garlic*

### с сыром + 60,-

*with cheese*

### с соусом блю чиз + 90,-

*with blue cheese sauce*

### Кольца кальмара с устричным соусом ►

*Calamari rings with oyster sauce*

570,- NEW

### Чипсы из бекона

*Bacon chips*

460,- 🍷



### Вяленая говядина

*Dried beef*

590,-

### Вяленая курица

*Dried chicken*

490,-

### Вяленая оленина

*Dried venison*

650,-

### Свинные уши холодного копчения в азиатском стиле

*Asian-style cold smoked pork ears*

530,- 🍷

### Миндаль от Шефа

*Chef's Almonds*

420,- 🍷 🌿

### Арахис от Шефа

*Chef's Peanuts*

390,- 🍷 🌿

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Rock WINGS

#### Glam ▶

Фирменные куриные крылышки в тончайшей хрустящей крахмальной корочке

Signature chicken wings in extremely thin crispy starched crust

690,-



#### Hard & Heavy

Фирменные куриные крылышки в медово-томатной глазури с соусом барбекю

Signature chicken wings in honey-tomato glaze with barbecue sauce

690,- 🍷



#### Punk ▶

Фирменные куриные крылышки в особых сухарях-панко с острым маслом

Signature panko breaded chicken wings with spicy oil

690,- 🍷



# NIRVANA BIG CHEESE



#### Сулугуни в панировке с ягодным соусом

*Breaded suluguni  
with berry sauce*

590,- 🍷

Если бы мы открыли наш бар немного раньше и позвали бы в гости Курта попить пивка, он бы точно заказал это блюдо. Для такой уверенности есть немало оснований.

Прежде всего, Кобейн был большим любителем сыра, и в бытовом райдере «Нирваны» всегда обязательно присутствовало блюдо под названием Mac & Cheese, а проще говоря — макароны с сыром. Более того, в 1989 году в дебютном альбоме Bleach выходит песня под названием Big Cheese. На самом деле её название переводится как «Большая шишка», но это никак

не отменяет большой любви Кобейна к сыру!

Ну и ещё один интересный факт об альбоме Bleach, раз уж о нем зашла речь. На запись альбома ушло 606 долларов и 17 центов, но даже этих денег у музыкантов не было, а самый первый тираж пластинки составил всего 1000 экземпляров, каждый из которых сегодня стоит значительно больше, чем затраты на запись всего альбома.

Первые 1000 экземпляров были изданы лейблом Sub Pop в Америке на белоснежном виниле и изредка появляются на специализированных сайтах по цене не менее чем \$900, где их мгновенно покупают. Первые же 100 экземпляров из этого тиража были укомплектованы большим постером и несколькими фотографиями группы для распространения в качестве промопродукции по студенческим радиостанциям Сиэтла. Последний раз одна из таких пластинок в полном комплекте была выставлена на аукцион в 2018 году со стартовой ценой в \$4999.

Если заказать экскурсию по нашему музею, вы сможете увидеть ещё более уникальный экземпляр этой пластинки своими глазами и узнать все подробности о том, почему она так ценится у коллекционеров и как её отличить от тех, что выходили позже, или от подделок, коих уже появилось немало ввиду высокой стоимости этой пластинки. Но сообщить о таком желании необходимо заранее.



## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

### Набор фирменных горячих закусок к пиву

Ржаные гренки, домашняя колбаска свиная, домашняя колбаска баранья, фирменные куриные крылья Hard & Heavy, жареный сыр сулугуни, фирменные свиные ребра, соус BBQ, соус блю-чиз, брусничный соус

#### Set of signature beer snacks

Rye toasts, pork homemade sausages, lamb homemade sausages, Hard&Heavy signature chicken wings, fried suluguni cheese, signature pork ribs, BBQ sauce, blue cheese sauce

3900,-

### Набор закусок к водке

Маринованные грузди, маринованные огурцы, домашний форшмак, балтийская килька, маринованная капуста, соленое сало, соус тартар

#### Vodka set

Pickled milk mushrooms, pickled cucumbers, homemade forshmak, baltic sprat, pickled cabbage, salt pork, tartare sauce

990,-

### Rock wings festival

Набор из трех видов вкуснейших фирменных куриных крыльев для хорошей компании

#### Rock wings festival

Set of three types of delicious signature chicken wings for a good company

1990,- 🖐

### Набор фирменных холодных закусок к пиву

Свиные уши в азиатском стиле, картофельные чипсы с сырным соусом, греческие оливки в пряном масле, арахис и миндаль от шефа, чипсы из бекона и гриссини

#### Set of cold signature beer snacks

Asian style pig ears, potato chips with cheese sauce, greek olives in oil, chef's peanuts and almonds, bacon chips and grissini

1690,-



## СТРИТФУД

### Бургер с говяжьей котлетой

With beef

890,-

### Стейк-бургер с луковым конфитюром и соусом блю-чиз

Steak burger with onion jam and blue cheese sauce

1390,- NEW

### Кесадилья с томленной свининой ♥

Braised pork quesadilla

890,- NEW



### Сэндвич с пастромой ♥

Pastrami sandwich

890,- NEW



### Хот-райты\* / Hot-rights 🖐

С бараньей колбаской  
With homemade lamb sausage

790,-

Со свиной колбаской  
With homemade pork sausage

690,-

\* Фирменные хот-доги



# ГРИЛЬ

**Стейк классический  
филе миньон**  
*Classic steak  
filet mignon*  
**1890,-**

**Гибсон рибай ▶  
стейк**  
*Gibson ribeye steak*  
**3500,-**

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                    |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>WELL DONE</b><br><b>прожаренный</b><br>абсолютно прожаренное<br>мясо, почти без сока<br>t мяса 71-100 °C | <b>MEDIUM</b><br><b>средней прожарки</b><br>среднепрожаренное,<br>внутри светло-<br>розовый сок<br>t мяса 60-65 °C                                                 | <b>RARE</b><br><b>с кровью</b><br>стейк, обжаренный<br>снаружи,<br>красный внутри<br>t мяса 49-55 °C |
| <b>MEDIUM WELL</b><br><b>почти прожаренный</b><br>мясо с прозрачным соком<br>t мяса 65-69 °C                | <b>MEDIUM RARE</b><br><b>слабой прожарки</b><br>мясо лишь доведено до состояния<br>отсутствия крови, с соком ярко<br>выраженного розового цвета<br>t мяса 55-60 °C |                                                                                                      |

Все наши стейки готовятся только из лучшей мраморной говядины двухсотдневного зернового откорма.

Стейк — блюдо, пожалуй, столь же обязательное в любом брутальном заведении, как электрогитара на рок-концерте. Но разбираетесь ли вы в стейках так же хорошо, как и в гитарах? Наша страничка любознательности о стейках, которые мы готовим и чем при этом вдохновляемся, поможет вам это выяснить.

Филе миньон — классический стейк из говяжьей вырезки. Это, можно сказать, собирательный образ для тех, кто не отдает предпочтения каким-то характерным и ярко выраженным вкусам со своими индивидуальными особенностями, которых нет больше ни у кого, но и которые могут быть по вкусу не всем. Это как собирательный образ гитары, знакомый каждому любителю рок-музыки, но не углубляющемуся в детали.

Фендер стриплойн — неповторимый премиальный стейк из «тонкого края» мраморной говядины с сочной

полоской жира и своим индивидуальным, столь же узнаваемым вкусом, как и один из самых известных и узнаваемых инструментов в мире — Fender Stratocaster. Конечно же, наш Фендер стриплойн вам подадут на доске в виде «стратокастера».

Гибсон рибай — такой же сочный, яркий, насыщенный стейк со вкусом, который искушенный ценитель никогда и ни с чем не спутает, как звук настоящего Gibson Les Paul Custom, который вдохновил нас не только включить это блюдо в наше рок-меню, но и сделать этот снимок, на котором не просто самый сочный стейк и самая «сочная» гитара, а настоящий Gibson Les Paul Custom 1989 года из коллекции нашего музея с автографом самого Леса Пола. Само собой, подается наш Гибсон рибай на доске в форме самого культового инструмента всех времен.

**Фендер  
стриплойн**  
*Fender striploin*  
**2900,-**



**Домашние колбаски: из баранины/свинины ▶**  
*Homemade sausages: lamb/pork*  
**690,-**



**Стейк из тунца ▶**  
*Tuna steak*  
**1200,-**



**Куриное филе на гриле ▶**  
*Grilled chicken fillet*  
**630,-**

## ГАРНИРЫ

### Картофель фри

*French fries*

360,-

### Картофельное пюре

*Mashed potatoes*

360,-

### Картофельные чипсы

*Potato chips*

290,-

### Картофель айдахо

*Idaho potatoes*

360,-

### Картофель стоун

*Stone potatoes*

290,-

### Овощи гриль

*Grilled vegetables*

360,-

### Микс-салат с фирменной заправкой

*Mixed salad with signature dressing*

360,-

## СОУСЫ

Барбекю . . . . . 120,-

Блю-чиз . . . . . 150,-

Брусничный . . 120,-

Демигляс . . . . . 120,-

Кетчуп . . . . . 90,-

Кимчи . . . . . 120,-

Майонез . . . . . 90,-

Мёд . . . . . 120,-

Сальса . . . . . 120,-

Сметана . . . . . 120,-

Сырный . . . . . 150,-

Тартар . . . . . 120,-

Чимичури . . . . 150,-

Устричный . . . 120,-

## ХЛЕБ

### Хлебная корзина малая

*Bread basket small*

260,-

### Хлебная корзина большая

*Bread basket big*

320,-

## ПЕРВЫЙ МУЗЕЙ МИРОВОГО РОКА

Когда чем-то увлечен, хочется этим делиться с другими. Наше «увлечение» стало более масштабным, поэтому в апреле 2019 года появился первый в России Музей Мирового Рока. В его основе лежит частная коллекция редчайших виниловых пластинок, музыкальных инструментов, личных вещей музыкантов и множество предметов, ставших частью истории рок-музыки.



Всего в собрании музея свыше сотни артефактов, часть из которых существует в единственном экземпляре. По различным оценкам, стоимость представленной коллекции на сегодняшний день приближается к миллиону долларов.

Экспозиция периодически обновляется и дополняется, так как представить вашему вниманию всю коллекцию просто не хватит пространства!



Практически все предметы, которые находятся вокруг вас, действительно самым прямым образом связаны с историей рок-музыки и имеют культурную ценность. Некоторые из них доставались нам непосредственно от музыкантов или членов их семей, что-то выкупалось на аукционах у авторитетных коллекционеров по всему миру или обменивалось на другие предметы из нашей коллекции, которая продолжает расти и меняться, как самостоятельный, живой организм.

Хотите узнать больше? Записывайтесь на экскурсию!



# СУПЫ

## DARK SIDE OF THE SPOON

НАШИ ПРАВИЛЬНЫЕ СУПЫ

### Томатный суп с морепродуктами

*Tomato soup with seafood*

1290,- NEW



### Суп из белых грибов

*Traditional cep soup*

490,-

### Острый томатный суп с бараниной

*Spicy tomato soup with lamb*

Именно такой острый томатный суп всегда обязательно присутствует в бытовом райдере ZZ Top.

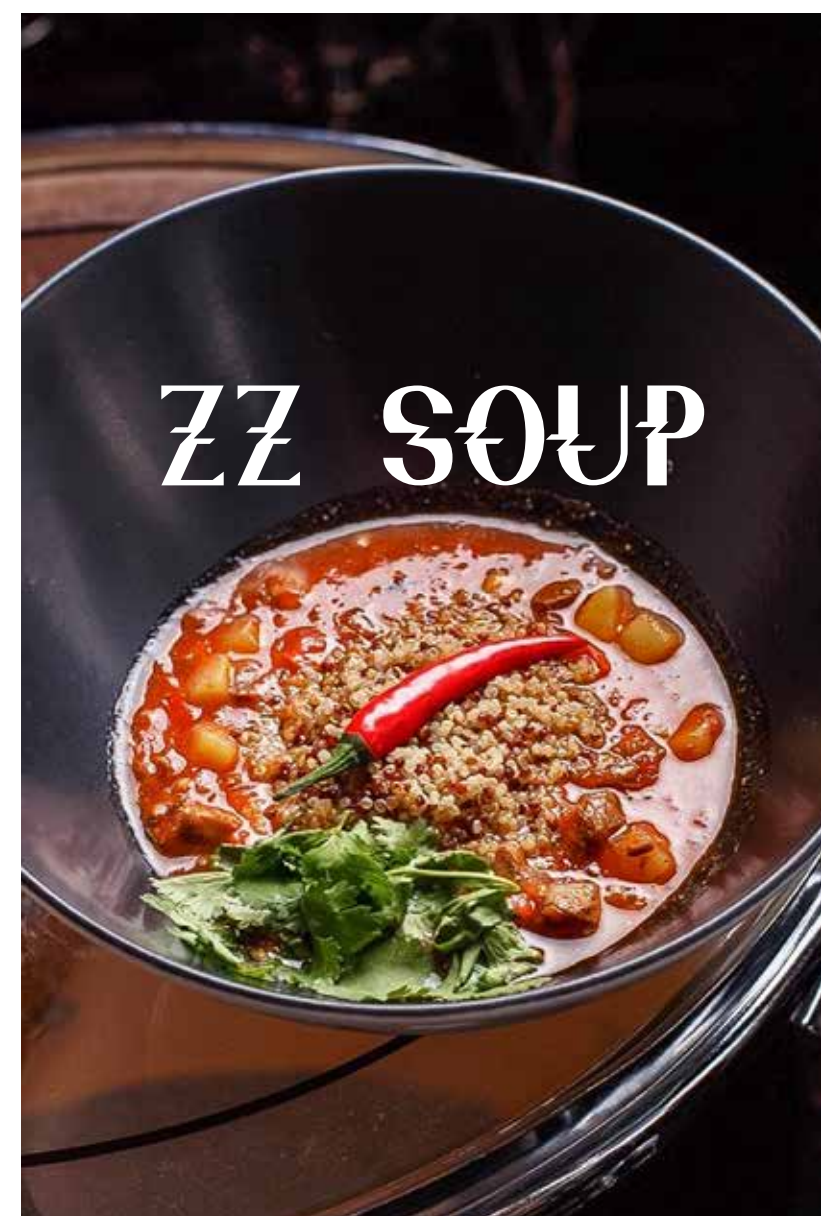
Так что с помощью нашего рок-меню у вас есть шанс отведать супчик, который каждый раз наворачивает мистер Гиббонс перед концертом.

760,-

### Борщ с уткой

*Borscht with duck*

590,-



## ЧТО ПОДАРИТЬ ТОМУ, У КОГО УЖЕ ВСЕ ЕСТЬ?

Наша лавка редкостей и рок-артефактов, или Как убить двух зайцев одним Правильным Местом?

Уверены, что каждый в своей жизни сталкивается с проблемой «Да что же ему (ей) подарить?!». Особенно если у него (неё) уже все есть. Если человек хотя бы чуть-чуть интересуется рок-музыкой или ему просто нравится наш бар, мы 100% решили для вас эту проблему, причем пожизненно. Но даже если не интересуется, вы сможете найти у нас просто стильные и интересные вещи в качестве сувенира.

Итак, спросите вы, что же такого можно подарить человеку, у которого уже все есть? Очень просто — то, чего у него нет... И нет вообще ни у кого. А у нас есть!

Прежде всего, это наша коллекция виниловых пластинок. И для того чтобы купить пластинку себе или в подарок, не обязательно даже иметь проигрыватель. Ведь виниловые пластинки давно сами по себе давно стали предметами истории, коллекционирования, роскоши и даже инвестиций. Согласитесь, подарок гарантированно придется к месту и по душе человеку, если он получит на юбилей кусочек истории из его собственной жизни и жизни его любимой рок-группы, который при этом ещё и окажется того же года выпуска, что и ваш юбиляр.

А если понадобится что-то совсем особенное, мы подберем для вас коллекционную редкость, да ещё и с автографом исполнителя. Помимо пластинок у нас есть и множество других предметов коллекционирования, связанных с историей рок-музыки:

- музыкальные инструменты;
- личные вещи музыкантов;

— предметы, тем или иным образом связанные с творческой деятельностью;

— книги;

— автографы и многие другие предметы коллекционирования. Все они имеют подтверждение своей ценности и подлинности.

Также мы всегда рады проконсультировать вас, оценить или подтвердить подлинность предметов из ваших собственных коллекций.

Если же вы сами коллекционер пластинок, то у нас вы найдете, пожалуй, самую большую и интересную подборку оригинальных, преимущественно «первопрессных» пластинок в коллекционном состоянии в жанрах hard rock, heavy metal и «русский рок». Более того, мы готовы меняться.

Ну а если случай менее особенный, у нас есть множество сувениров:

— наша фирменная одежда (фартуки, портупеи, толстовки);

— посуда (столовые приборы, фирменные доски для стейков в виде гитар и черепов, бокалы, пивные кружки с названиями групп и т.п.);

— сертификаты, подарочные и клубные карты The Right Place различного номинала и категорий.

В том случае, если даже всего этого вам оказалось мало, в The Right Place можно купить практически любой предмет интерьера, который вы найдете у нас в заведении, и поставить у себя в квартире или подарить приятелю или мужу, который стал проводить времени у нас в гостях больше, чем дома.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



R.I.B. IN PEACE

### Фирменные свиные ребрышки в соусе из квасного сусла

*Signature pork ribs  
in kvass wort sauce*

1190,- 🍴

R.I.B. in peace — не просто фирменные свиные ребра в соусе из квасного сусла, приготовленные по особому рецепту, который мы держим в тайне, а наша визитная карточка, блюдо, за которым к нам едут специально, даже из других городов!

Любой наш постоянный гость с уверенностью скажет, что, если вы не пробовали наши фирменные ребрышки — вы не были в The Right Place!





**ГОВЯЖЬИ  
МОЗГОВЫЕ  
КОСТОЧКИ  
с соусом  
чимичури**

*Beef marrow bones  
with chimichurri  
sauce*

**890,-**



**Соте из морепродуктов**

*Seafood sauté*

**1690,- NEW**



**Оссобуко**

*Osso buco*

Оссобуко — традиционное блюдо кухни Ломбардии, представляющее собой нежнейшую томлёную телячью голяшку на сочной сахарной косточке и являющееся одним из любимых блюд соавтора альбома The Book of Souls (чьё название мы и обыграли) и вокалиста Iron Maiden — Брюса Дикинсона.

**1890,-**



**Мидии в соусе том-ям**

*Mussels in tom yum sauce*

**1190,- NEW**



**Язычки ягнёнка с овощным соте ▲**

*Lamb tongues with vegetable sauté*

**1190,-** 🖐



**Бефстроганов с пюре ▲**

*Beef stroganoff with mashed potatoes*

**990,-**



**Большой бифштекс  
из говядины с яйцом,  
картофельным пюре  
и соусом барбекю**

*Large beef steak with egg, mashed potatoes  
and barbecue sauce*

**1590,- NEW**

**BEEF OF THE KINGS**

**Котлеты  
из креветок и трески  
с пюре** ▶

*Tiger prawn and cod  
cutlets with mashed  
potatoes*

**690,-**



# КЛУБ THE RIGHT PLACE

Рок — это всегда больше, чем просто музыка, а The Right Place — это больше, чем просто рок-бар! А все, что связано с жизнью и творчеством рок-групп и рок-музыкантов, завораживает своей избранностью и даже таинственностью...



The Right Place дает уникальную возможность получить особые привилегии, которые позволят прикоснуться к этой избранности и таинственности, а также получить ещё ряд преимуществ при посещении нашего бара, ресторана и Музея Мирового Рока.

Каждый гость The Right Place при совершении заказа может заполнить анкету и, получив накопительную карту, стать кандидатом в члены закрытого клуба The Right Place.

Подробности на столах и у официантов.



## ДЕСЕРТЫ



### Мороженое

*Ice cream*

250,-

### Брауни с малиной ▲ и сливочным кремом

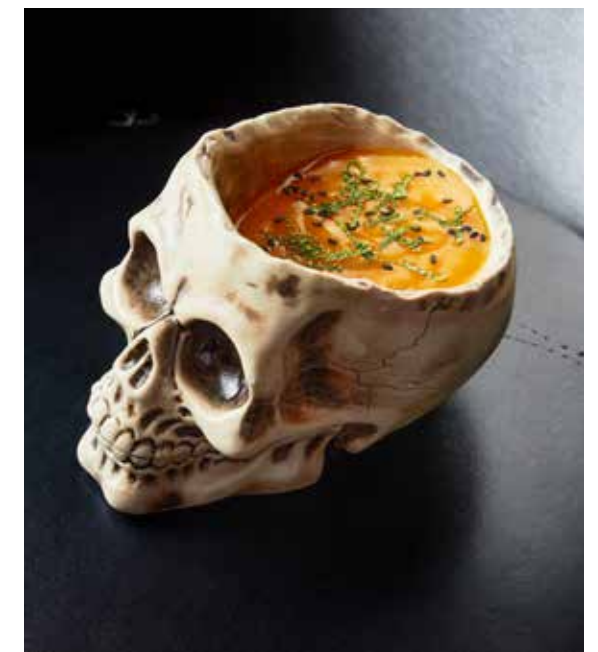
*Brownie with raspberries and butter cream*

560,- NEW

### Домашний морковный торт ▼

*Homemade carrot cake*

490,-



### Кокосовая панна-кота ▲ с манго и маракуйей

*Coconut panna cotta with mango and passion fruit*

450,- NEW



## BEEF OF THE KINGS IN THE DIRKSCHNEIDER'S CLUB.

Однажды в нашем баре прозвучала песня группы Manowar "Blood of the Kings". Казалось бы, что знаменательного в том событии? Совершенно ничего, кроме того, что прозвучала она в исполнении АВТОРА! Росс "The Boss" Friedman и компания завершили свой большой тур, посвященный выходу альбома "By Blood Sworn" эксклюзивным и очень душевным концертом «для своих» в нашем храме рок-н-ролла. Это было феерично и совершенно незабываемо! Именно такие события и делают различные заведения легендарными. Но, как выяснилось чуть позже, после концерта, легенды о нас к тому моменту ходили уже давно и далеко за пределами не то, что Петербурга, а даже за океаном. И вот как это выяснилось. Естественно, у нас возник вопрос, почему Росс «The Boss» Фридман принял наше предложение и согласился сыграть не на большой сцене, а в маленьком и явно тесном для его масштаба баре.



Ответ нас просто сразил, что называется, наповал! Вот что ответил нам Росс:

– F\*ck! This is Dirkschneider's club. Everyone knows.

\Это же клуб (Удо)Диркшнайдера. Всем известно\



Конечно, мы не стали разрушать эту легенду, привезенную Россом из Америки, а просто приготовили ему очень большой бифштекс с яйцом по специальному заказу рок-звезды. Спустя некоторое время мы решили начать готовить это блюдо и для всех наших гостей, так сказать, увековечив в нашем меню память об этом знаменательном событии. Тем более, что и название блюду благодаря той самой песне, Blood of the Kings, родилось практически само собой – Beef of the Kings.

P. S. Это далеко не всё, что появилось на свет в тот вечер, и на что вдохновила нас песня Blood of the Kings, но это уже, как говорится, совсем другая история, которую вы сможете найти в нашей коктейльной карте после ее обновления.