

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold starters



ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА С АБРИКОСАМИ

Вяленое филе оленя с салатом из абрикосов и базилика.

SUN-DRIED VENISON WITH APRICOTS

Dried fillet of deer with a salad of apricots and basil.

510 p.



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Филе атлантической сельди с теплым картофелем и белым луком.

HERRING WITH POTATOES

Atlantic herring fillet with warm potatoes and white onions.

320 p.



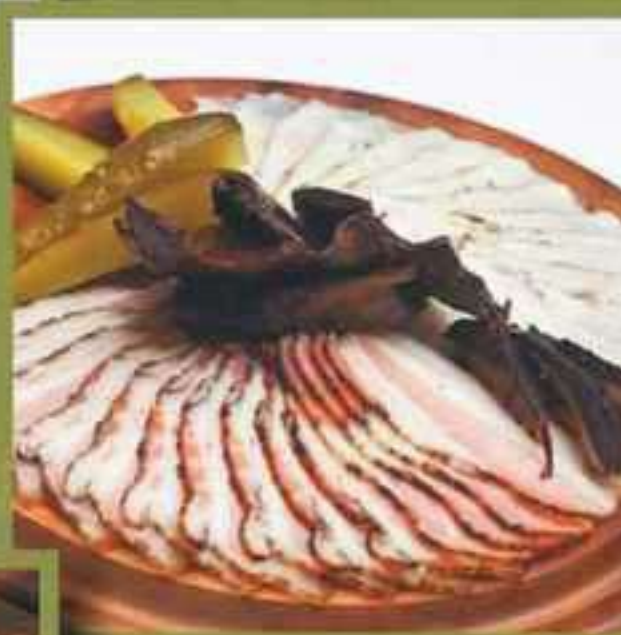
СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Ломтики малосолевой семги с моцареллой «Буффало» и огурцами. Подается с соусом пряные травы.

LIGHT-SALTED SALMON WITH MOZZARELLA

Salted salmon slices with mozzarella «Buffalo» and cucumbers. Served with spicy herbs sauce.

320 p.



ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ

Ассорти из копченого и соленого сала с черным груздями и соленым огурцом.

SNACK FOR VODKA

Assorted smoked and salted bacon with black milk-mushrooms and salted cucumber.

320 p.



СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ

Вяленые оленина, филе утки, филе говядины и свиной балык.

PLATE OF MEAT

Dried venison and duck fillet, jerked beef and dry-cured ham.

600 p.



КАРПАЧЧО КЛАССИКО

Классическое карпаччо из говядины с рукколой и сыром «Пармезан».

CARPACCIO CLASSICO

Classic beef carpaccio with arugula and «Parmesan» cheese.

420 p.



РЫБНОЕ АССОРТИ

Палтус холодного копчения, лосось слабой соли, зубатка холодного копчения, волованы с красной икрой.

FISHERMAN'S PLATTER

Smoke-dried halibut, soft-salted salmon, smoke-cured catfish, red caviar vol-au-vents.

480 p.



СОЛЕНЬЯ

Малосольные огурчики и помидорчики, маринованная черемша и чеснок, морковь и капуста по-корейски, зелёные и чёрные оливки.

PICKLES

Soft-salted cucumber and tomato, marinated ramsons and garlic, Korean-style carrot and cabbage, green and black olives.

400 p.



РУЛЕТЫ С ЛОСОСЕМ И КРАБОМ

Рулеты из малосольного лосося и краба в лаваше с нежным сыром. Подаются с белым острым соусом.

SALMON AND CRAB WRAPS

Wraps from soft-salted salmon and crab in lavash-bread stuffed with soft cheese. Served with white spicy sauce.

350 p.



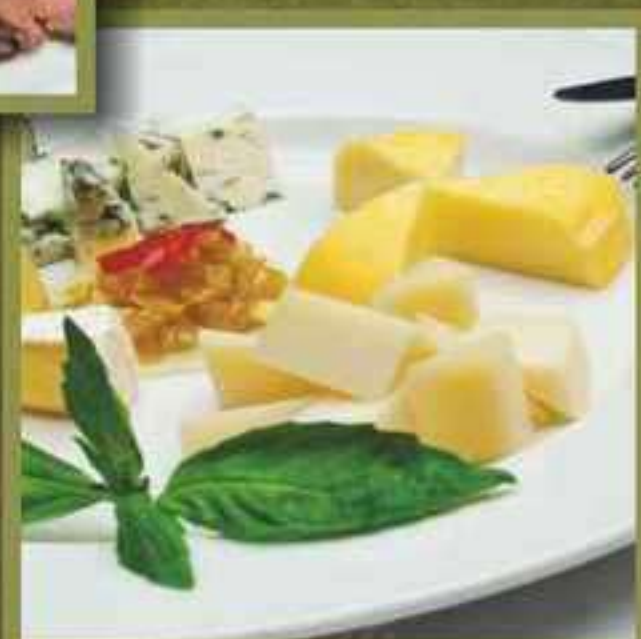
РОСТБИФ

Классический ростбиф из филе говядины. Подаётся с горчицей и хреном.

ROAST BEEF

Classic roast beef made of beef tenderloin. Served with mustard and horseradish.

420 p.



СЫРНОЕ АССОРТИ

Сыры : «Пармиджано Реджано», «Дор Блю», «Чеддер», «Камамбер», подаются с конфитюром из цукини.

CHEESE PLATE

Cheese «Parmigiano Reggiano», «Dorblu», «Cheddar», «Camembert», served with zucchini confiture.

450 p.

салаты salads



САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ И ВЯЛЕННОЙ УТКИ

Салат из рукколы с вяленым утиным филе, вялеными томатами и абрикосами, заправленный медово-горчичным соусом.

SALAD WITH ARUGULA AND SUN-DRIED DUCK

Salad with sun-dried duck breast, sun-dried tomatoes and apricots, seasoned with honey-mustard sauce.

380 p.



ЦЕЗАРЬ

Листья салата айсберг заправленные соусом «Цезарь», с куриным филе и беконом. Подается с сыром «Пармезан» и гренкой «Лючиано».

CAESAR

The leaves of Iceberg, dressed with sauce «Caesar», with chicken and bacon. Served with cheese «Parmesan» and toast «Luciano».

380 p.



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Салат из рукколы, вяленых томатов, обжаренной говяжьей вырезки и сыра «Пармезан».

SALAD WITH BEEF AND SUN-DRIED TOMATOES

Salad of arugula, sun-dried tomatoes, roasted beef and cheese «Parmesan».

410 p.



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Свежая руккола и авокадо, заправленные апельсиновым соусом, с тигровыми креветками, обжаренными на гриле.

ARUGULA WITH SHRIMPS AND AVOCADO

Fresh arugula and avocado, dressed with orange sauce with grilled tiger shrimps.

410 p.



САЛАТ С ЗАПЕЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

Запеченный в собственном соку лосось. Подаётся с миксом салатов, сыром «Фета» и томатами черри.

BAKED SALMON SALAD

Salmon baked in its own juice. Served with a mix of lettuce, «Feta» cheese and Cherry tomatoes.

380 p.



САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ

Филе утки горячего копчения с ананасами, филе апельсина, кедровыми орешками и крутонами.

SMOKED DUCK SALAD

Smoked-cured duck fillet with pineapple, orange, pine nuts and croutons.

380 p.



ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Редис, томаты, паприка, стебель сельдерея, салат «Лолло Rosso», зелень, оливковое масло, соус «Пряные травы» и сметана.

GREEN PLATTER

A mix of radish, tomato, red pepper, celery, «Lollo Rosso» lettuce dressed with olive oil, «Herbal» sauce and sour cream.

350 p.



САЛАТ «БРИТАНИЯ»

Традиционный английский салат из ростбифа, молодого стручкового горошка и зелёной фасоли. Подаётся с перчиком чили фаршированным нежным сыром.

BRITANNIA SALAD

Traditional English salad of roast beef, capsicum peas and green beans. Served with a chili pepper stuffed with soft cheese.

410 p.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



БОКЕТИ С СЁМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ ♣

Ирландские картофельные оладьи с малосоленной сёмгой и красной икрой. Подаются с соусом «Тар-тар».

BOXTY WITH SALMON AND RED CAVIAR ♣

Traditional Irish potato pancakes with soft-salted salmon and red caviar. Served with «Tartar» sauce.

420 p.



ДРАНИКИ

Классические оладьи из картофеля с хрустящей корочкой. Приготовлены с беконом и (или) грибами на Ваш выбор. Подаются со сметаной.

HASH BROWNS

Classic crispy hash browns. Flavoured with bacon or mushrooms on your choice. Served with sour cream.

380 p.



ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

Шашлычки из куриного филе и овощей.

Подаются с медово-имбирным соусом.

KEBABS OF CHICKEN FILLET

Kebabs of chicken fillet and vegetables.

Served with honey-ginger sauce.

300 p.



ШОТЛАНДСКИЙ ПЯСТУШИЙ ПИРОГ

Картофельный пирог с говядиной, морковью, помидорами и сыром. Подается со сметаной.

SCOTTISH SHEPHERD'S PIE

Potato pie with beef, carrots, tomatoes and cheese.

Served with sour cream.

350 p.



ОСТРЫЙ ГОРЯЧИЙ СЭНДВИЧ

Острый сэндвич с копчёными колбасками, овощами, перцем чили, запечённый под майонезом с сыром «Пармезан».

HOT PEPPER SANDWICH

Hot sandwich with smoked sausages, vegetables, chili, baked with mayonnaise and cheese «Parmesan».

300 p.



КЕЛЬТСКИЙ ПИРОГ ♣

Пирог с овощами, сыром и шпинатом на овсяном тесте.

CELTIC PIE ♣

Pie with vegetables, cheese and spinach on oat dough.

350 p.



СУФЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Воздушное суфле из белых грибов и вяленых томатов с сыром «Чеддер» и «Пармезан».

SOUFFLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND SUN-DRIED TOMATOES

Gentle souffle with white mushrooms and sun-dried tomatoes with cheese «Cheddar» and «Parmesan».

280 p.



ИРЛАНДСКИЙ ЗАВТРАК

Жареные на сковороде колбаски, яйца, бекон и грибы. Подаются с хлебным тостом и жареными помидорами.

IRISH BREAKFAST

Fried sausages, mushrooms, bacon and eggs. Served with toast and fried tomatoes.

460 p.



ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Жюльен из курицы и белых грибов с сыром «Пармезан».

CHICKEN AND MUSHROOMS JULIENNE

Julienne of chicken and mushrooms with cheese «Parmesan».

350 p.



БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

Брускетта с лососем и спаржей на муссе из баклажана. Подаётся с лёгким салатом.

BRUSCHETTA WITH SMOKED SALMON

Bruschetta with salmon and asparagus with mousse of eggplant. Served with a light salad.

280 p.



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ОСТРОМ АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Креветки припущенные в апельсиновом соке с сливочным маслом и мёдом. Подаются с перчиком чили фаршированным нежным сыром.

TIGER SHRIMPS IN SPICY ORANGE SAUCE

Tiger shrimps cooked in orange juice with butter and honey. Served with a chilli pepper stuffed with soft cheese.

480 p.



ЛЁГКИЙ ОМЛЕТ

СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ

Омлет с овощами и сыром «Пармезан».

Подаётся со сливочно-чесночным соусом.

LIGHT OMELETTE

WITH FRESH VEGETABLES AND CHEESE

Omelette with vegetables and cheese «Parmesan».

Served with creamy garlic sauce.

280 p.



ИРЛАНДСКИЙ ПИРОГ ИЗ БАРАНИНЫ 🍀

Традиционный ирландский пирог с картофелем и бараниной.

IRISH LAMB PIE 🍀

Traditional Irish pie with potatoes and lamb.

350 p.

СУПЫ SOUPS



СУП ТОМАТНЫЙ С ПАНЧЕТОЙ

Крем-суп из томатов с сырокопченой грудинкой и итальянским хлебом «Чиабата».

TOMATO SOUP WITH PANCETTA

Cream of tomato with smoked bacon and Italian bread «Chiabata».

350 p.



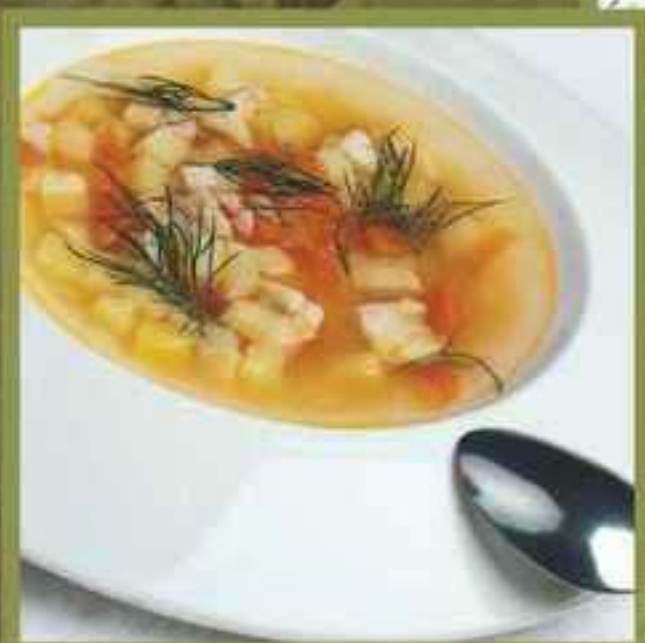
СУП-ГУЛЯШ ПО-ИРЛАНДСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ХЛЕБЦАМИ 🍀

Традиционный ирландский суп с телятиной. Подается с картофельными хлебцами.

IRISH GOULASH-SOUP WITH POTATO LOAVES 🍀

Traditional Irish soup with veal. Served with potato bread.

410 p.



УХА ПО-ИРЛАНДСКИ 🍀

Уха из судака, палтуса и трески, с добавлением сала и томатами.

IRISH EAR 🍀

Ear of the perch, halibut and cod, with the addition of bacon and tomatoes.

350 p.



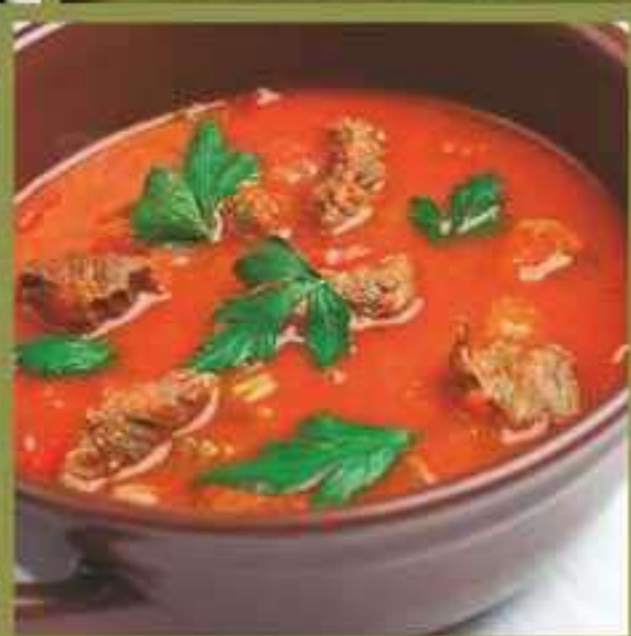
ТРАДИЦИОННАЯ РУССКАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Традиционное первое блюдо на огуречном рассоле с говядиной, куриным филе и колбасками. Подаётся с каперсами, оливками и сметаной.

TRADITIONAL RUSSIAN MEAT SOLYANKA

The traditional first dish with cucumber brine with beef, chicken and sausages. Served with capers, olives and sour cream.

400 p.



СУП-ГУЛЯШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Суп-гуляш из телятины со сладким перцем и томатами.

GOULASH-SOUP OF VEAL

Goulash soup of veal with sweet peppers and tomatoes.

410 p.



БУЛЬОН КУРИНЫЙ

Прозрачный куриный бульон с «Тальятелли», кусочками курицы и зеленью.

CHICKEN SOUP

Clear chicken broth with «Tagliatelle» slices of chicken and greens.

330 p.



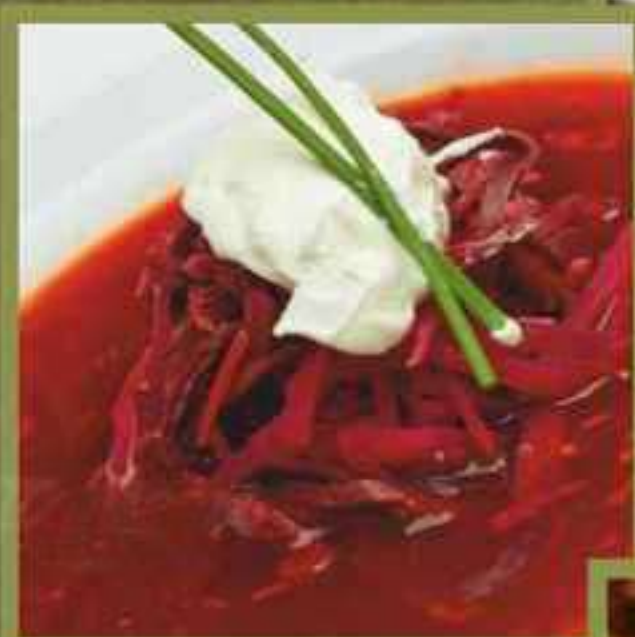
СУП ИЗ БАРАНИНЫ С СЫРОМ

Национальный ирландский суп из бараньей шеи с сыром и овощами. Подаётся с мятой.

LAMB CHEESE SOUP

Traditional Irish soup of lamb chuck, cheese and vegetables. Topped with mint.

350 p.



БОРЩ

Популярный русский суп. Приготовлен из говяжьей вырезки и языка, свеклы, моркови, картофеля и яблока. Подаётся со сметаной.

BORTSCH

Popular Russian soup. Made of beef sirloin, beef tongue, beetroot, carrots, potatoes and an apple. Served with sour cream.

410 p.



МИНЕСТРОНЕ

Традиционный густой овощной суп.

Подаётся с сыром «Пармезан».

MINESTRONE

Traditional vegetable soup. Served with cheese «Parmesan».

350 p.

горячие блюда

main courses



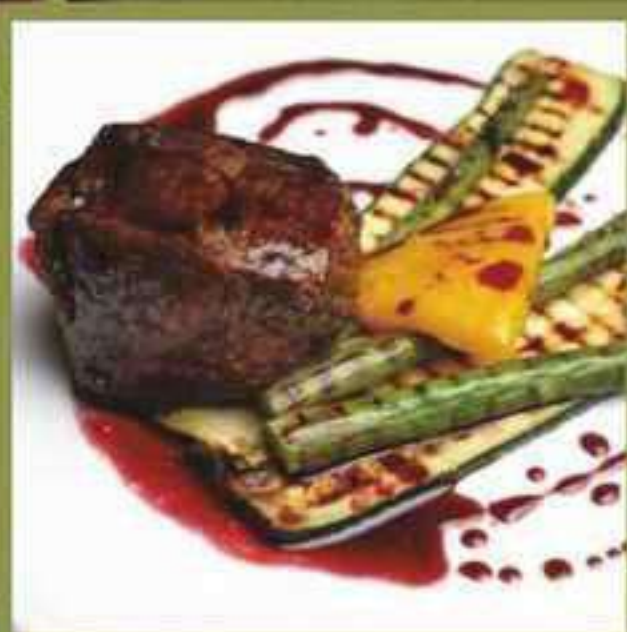
СТЕЙК «РИБАЙ»

Классический стейк из мраморной говядины RIB EYE. Гарнируется обжаренными цукини, стручковой фасолью и стручковым молодым горошком.

RIB EYE STEAK

Classic marbled RIB EYE beef steak. Served with grilled zucchini, green beans and pea pods.

1500 p.



ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

Стейк из говяжьей вырезки, обжаренный с добавлением виски. Подаётся с цукини и спаржей-гриль и винным соусом.

BEEF FILLET

Grilled beef sirloin steak touched with whisky. Served with grilled zucchini and asparagus dressed with homemade wine sauce.

700 p.



ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК

Приготовлен из Rib Ends мраморной говядины. Подаётся со сливочным соусом с добавлением виски и зелёного перца.

PEPPER STEAK

Made of Rib Ends beef. Served with cream sauce touched with whisky and green pepper.

700 p.



ЖГУЧИЙ БРАЗИЛЬСКИЙ СТЕЙК

Филе говядины под острым соусом из красного вина, зерновой горчицы и чили. Гарнируется сладким перцем и салатным луком, припущенными в красном вине.

HOT BRAZILIAN STEAK

Fillet of beef with spicy sauce of red wine, grain mustard and chili. Served with sweet pepper and onion, fried in red wine.

700 p.



СВИНИНА НА ГРИЛЕ

Два стейка из свинины, обжаренные на гриле, с «Виски-соусом».

GRILLED PORK

Two pork steak, grilled, with "Whiskey Sauce."

480 p.



СВИНИНА "КАШТАН"

Свиная вырезка, фламбированная коньяком, обжаренная с каштанами и беконом в сливках. Гарнируется стручковой фасолью.

PORK "CHESTNUT"

Pork tenderloin, flamed with cognac, roasted with chestnuts and bacon in cream. Served with green beans.

480 p.



ПЕЧЕНЬ МОЛОДОГО ТЕЛЁНКА

Телячья печень, обжаренная с луковым соусом. Подаётся с пюре из цукини.

VEAL LIVER

Grilled veal liver with homemade onion sauce. Served with zucchini pulp.

480 p.



ГОВЯДИНА «ГИННЕС»

Говядина, тушёная с луком, в пиве «Гиннес». Подается с традиционным ирландским пюре – «Колканон».

BEEF "GUINNESS"

Beef stewed with onions, in a in «Guinness». Served with a traditional Irish mashed potatoes – «Colcannon».

480 p.



ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ ПО-ИРЛАНДСКИ

Телятина, тушеная с картофелем и овощами.

IRISH-STYLE BRAISED VEAL

Veal, stew with potatoes and vegetables.

480 p.



ТЕЛЯТИНА "ОРЛОФФ"

Нежная телятина, картофель, грибы и паштет, запечённые в горшочке под сливочно-сметанным соусом и сыром «Пармезан».

VEAL "ORLOFF"

Veal, potatoes, mushrooms and pate, baked in a pot with cream sauce and cheese «Parmesan».

480 p.



БЕФСТРОГАНОВ

Говяжья вырезка, обжаренная с луком и белыми грибами в сливочном соусе.

BEEF-STROGANOFF

Beef tenderloin, fried with onions and mushrooms in a creamy sauce.

520 p.



ДОМАШНИЕ БУРГЕРЫ

Приготовлены с домашним говяжьим бифштексом или обжаренной куриной грудкой. На выбор: соус «Барбекю» или «Цезарь», маринованные огурчики или перчики «халапеньо». Подаются с картошкой-фри и «американским» салатом.

HOMEMADE SANDWICHES

Made of beef steak or fried chicken fillet with «Barbeque» or «Caesar» sauce on your choice, pickles or Jalapeno peppers. Served with french fries and american salad.

600 p.



БАРАНИИ КОТЛЕТКИ НА РЕБРЫШКАХ

Натуральные котлетки молодого барашка. Подаются с домашними чипсами из картофеля и овощным зелёным салатом.

LAMB CHOPS

Served with homemade potato crisps and green salad.

700 p.



АЙРИШ СТЬЮ

Классическое ирландское блюдо. Тушёная баранина с картофелем и пряностями.

IRISH STEW

A classic Irish dish. Braised lamb with potato and spices.

480 p.



РУЛЕТ «БЕЛФАСТ»

Рулет из куриного филе с беконом и сыром «Пармезан», с соусом из груш и «Дор Блю».

ROULETTE "BELFAST"

Roll of of chicken with bacon and cheese «Parmesan» with a sauce of pears and «Dor Blue».

480 p.



УТКА «МАГРЕ»

Маринованное в имбирно-медовом соусе и обжаренное на гриле филе утки «Магрэ». Подаётся с соусом из апельсинов.

DUCK MAGRET

Grilled duck magret fillet marinated in homemade ginger and honey sauce. Served with orange pulp sauce.

600 p.



ЧИКЕНЫ

Кусочки куриного филе, обжаренные в кляре до хрустящей корочки. Подаются с картофелем фри и овощной сальсой.

CRISPY CHICKEN

Crisp fried sliced chicken. Served with French fries and vegetable salsa.

400 p.



ЛОСОСЬ (ОБЖАРЕННЫЙ ИЛИ КОПЧЁНЫЙ)

Филе лосося (обжаренное на гриле или домашнего копчения на выбор). Гарнируется цукини и спаржей-гриль.

GRILLED OR SMOKED SALMON

Salmon fillet (grilled or home-smoked upon your choice). Served with zucchini and grilled asparagus.

520 p.



РЫБНОЕ ТРИО

Обжаренное филе лосося, палтуса и судака. Подаётся на овощной подушке из моркови, цукини и корня сельдерея с медово-имбирным соусом.

FISH TRIO

Fried salmon fillet, pike perch fillet and halibut fillet. Served on carrots, zucchini and celery root with ginger and honey sauce.

600 p.



ФИШ ЭНД ЧИПС

Обжаренное в пивном кляре филе судака. Подаётся с домашними чипсами из картофеля и соусом «Тар-тар».

FISH AND CHIPS

Fried pike perch fillet in beer-based soft dough. Served with homemade potato chips and «Tartar» sauce.

420 p.



ТРЕСКА ПОД КАРТОФЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ

Филе трески, обжаренное в картофельном кляре. Гарнируется стручковой фасолью и вячеными томатами.

COD WITH CRISPY POTATOES

Cod fillets, fried in potato batter. Served with green beans and sun-dried tomatoes.

450 p.



ГАРНИРЫ
side dishes



КОЛКАННОН 🍀

Традиционное ирландское пюре из картофеля с добавлением тушеной капусты.

COLCANNON 🍀

The traditional Irish mashed potatoes with the addition of cabbage.

150 p.



КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Картофельные дольки с чесноком и зеленью.

IDAHO POTATOES

Potato wedges with garlic and herbs.

150 p.



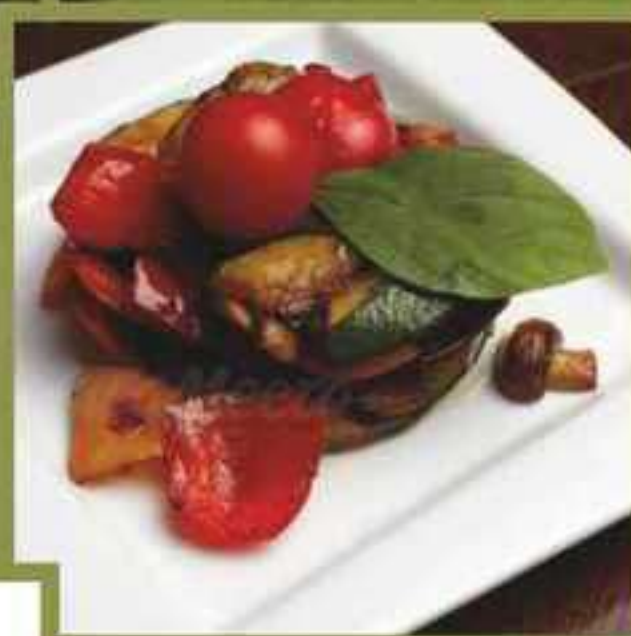
ЧЭМН 🍀

Традиционный ирландский гарнир из толчёного картофеля, зелёного лука со сливочным маслом.

СНАМР 🍀

Traditional Irish side dish of crushed potatoes, green onions with butter.

150 p.



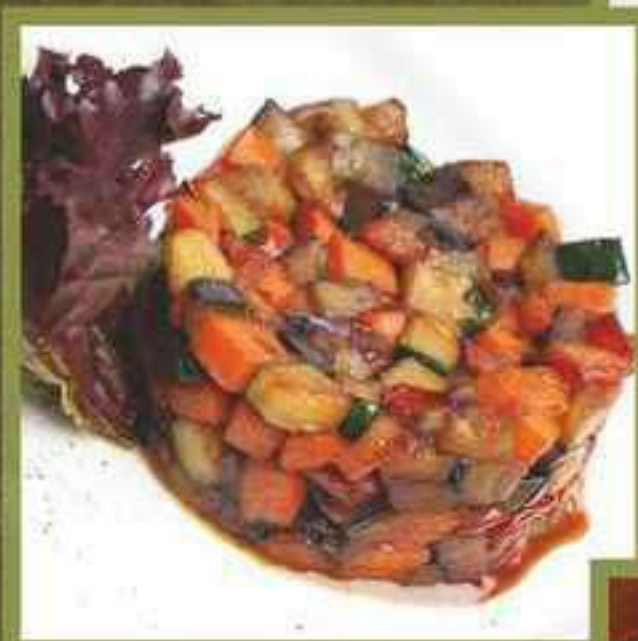
РАТАТУЙ

Обжаренные цуккини, баклажаны, паприка и шампиньоны.

RATATOUILLE

Grilled zucchini, aubergine, red pepper and champignons.

150 p.



ГОРЯЧИЕ ОВОЩИ

Овощи, обжаренные с соевым соусом.

HOT VEGETABLES

Vegetables fried with soy sauce.

150 p.



КАПУСТА КВАШЕНАЯ ТУШЁНАЯ

Традиционный гарнир к жареным колбаскам.

На выбор: тушёная с помидорами или с тмином.

STEWED SOUR CABBAGE

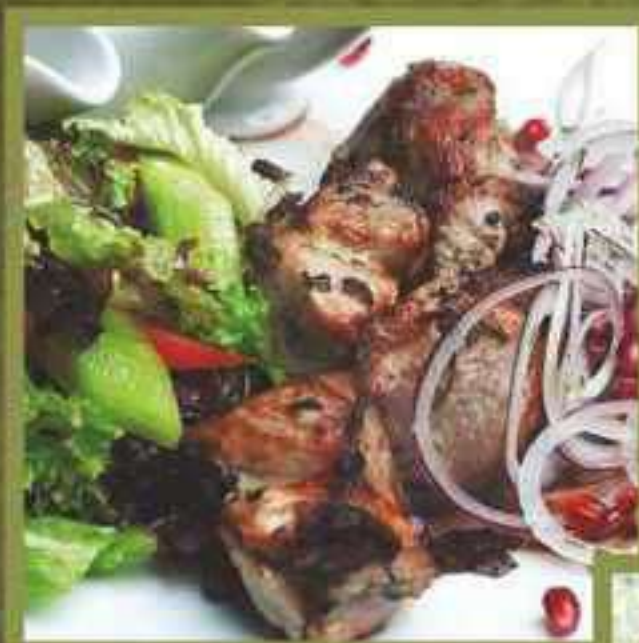
Traditional side order to fried sausages. On your choice: stewed with tomatoes or caraway seeds.

150 p.

блюда на мангале grill dishes

Гарнируются овощным салатом и маринованным лучком.

SERVED WITH VEGETABLE SALAD AND PICKLED ONIONS.



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

PORK KEBAB

480 p.



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL KEBAB

500 p.



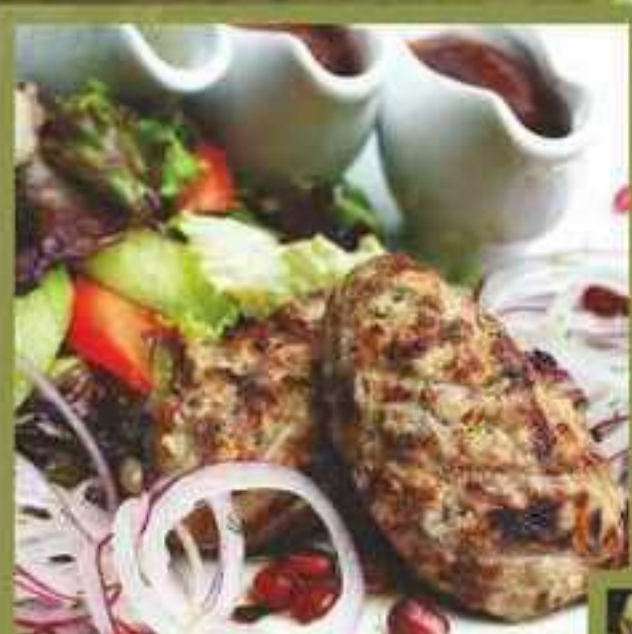
ШАШАЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
LAMB KEBAB

500 p.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
LULA-KEBAB OF LAMB

450 p.



БАРАНИНА С ФЕТОЙ
LAMB WITH FETA

450 p.



ШАШАЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON KEBAB

500 p.

КОЛБАСКИ SAUSAGES



ВЕНСКИЕ

Говядина, свинина, черный перец, кориандр.

VIENNA SAUSAGES

Traditional Viennese sausages deep-smoked with a thin minced beef and pork, with the addition of black pepper and coriande.

380 p.



НАБОР 4 ВИДОВ

Венские, Пражские, Альпийские и свиные колбаски с аджикой.

SET OF 4 SAUSAGES

Vienna, Prague, Alpine and pork sausages with home made hot sause.

540 p.



ТОЙФЕСТГРИЛЛЕР

Говядина, острый перец, специи.

TOYFESTGRILLER SAUSAGES

Frankfurt spicy thin beef sausages without pork.

480 p.



МЕТВУРСТ

Свинина, шпик, черный перец, пряности.

METVURST SAUSAGES

Thick white festive spicy pork sausages cooked in one meter long and weighing one kilogram, with meat and bacon, herbs and black pepper.

1500 p.



БОЛЬШОЙ НАБОР

Колбаски: гриль-люкс, дебертсинер, куриные и пражские с аджикой.

GRAND SET SAUSAGES

Sausage: BBQ Luxury, debertsiner, chicken and Prague are with home made hot sause.

1000 p.



КОЛБАСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Говядина, свинина, кинза, петрушка.

SAUSAGES WITH HERBS

Beef, pork, cilantro, parsley.

480 p.



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / BREAD BASKET

2 булочки / 2 rolls.

4 булочки / 4 rolls.

60 p.

120 p.



ИРЛАНДСКИЙ СОДОВЫЙ ХЛЕБ 🍀

Традиционный ирландский хлеб на кефире.

IRISH SODA BREAD 🍀

Traditional Irish bread.

80 p.

maema

pasta



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Традиционные спагетти со сливками, беконом, яичным желтком и сыром «Пармезан».

SPAGHETTI CARBONARA

Traditional spaghetti with cream, bacon, egg yolk and cheese «Parmesan».

350 р.



СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ

Классические спагетти с мясным соусом «Болонезе».

SPAGHETTI BOLOGNESE

Classic spaghetti with meat sauce «Bolognese».

350 р.



**ТЕГЛИАТЕЛИ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ
И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ**

Паста с подкопчённым куриным филе, вялеными томатами и сливочным соусом.

**TEGLIATELI WITH SMOKED CHICKEN
AND SUN-DRIED TOMATOES**

Pasta with smoked chicken, sun-dried tomatoes and cream sauce.

350 р.



СПАГЕТТИ МАРИНАРА

Спагетти с морепродуктами и соусом «Напполи».

SPAGHETTI MARINARA

Spaghetti with seafood and «Nappoli» sauce.

380 р.

ЗАКУСКИ К ПИВУ snacks to beer



ГОРЯЧЕЕ АССОРТИ

HOT ASSORTY

480 p.



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Говядина сыровяленая, сыр копченый, говяжьи чипсы копченые, говяжьи колбаски.

PLATE OF MEAT

Jerked beef, smoked cheese, smoked Beef jerky, beef sausages.

480 p.



РУЛЬКА

Классика пивных закусок. Запеченная свиная рулька, предварительно отваренная в пиве.

Подаётся с тремя соусами.

SHANK

Classic beer snacks. Baked pork knuckle, previously boiled in beer. Served with three sauces.

100гр./100 p.



СЫРОВАЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ БАЛЫК

DRY-CURED HAM

280 p.



РЕБРА ГРИЛЬ

Свинные ребра жаренные на гриле.

GRILLED RIBS

Pork ribs roasted on a grill.

420 p.



ГРЕНКИ

С сыром, с чесноком, микс.

TOASTS

With cheese, with garlic and mix.

220 p.



ОГНЕННЫЕ КРЫЛЬЯ

Острые хрустящие куриные крылышки с соусом «Барбекю» и «Сладкий чили».

FLAMY WINGS

Spicy crispy chicken wings with «Barbeque» sauce and «Sweet Chilli» sauce.

490 p.

десерты desserts



ИРЛАНДСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Традиционный ирландский пирог с яблоками и корицей.

IRISH APPLE PIE

Traditional Irish pie with apples and cinnamon.

280 p.



ТИРАМИСУ

Десерт из кофейного бисквита с кремом из сыра «Маскарпоне».

TIRAMISU

Dessert of the coffee cake with cream cheese «Mascarpone».

280 p.



МАФФИН

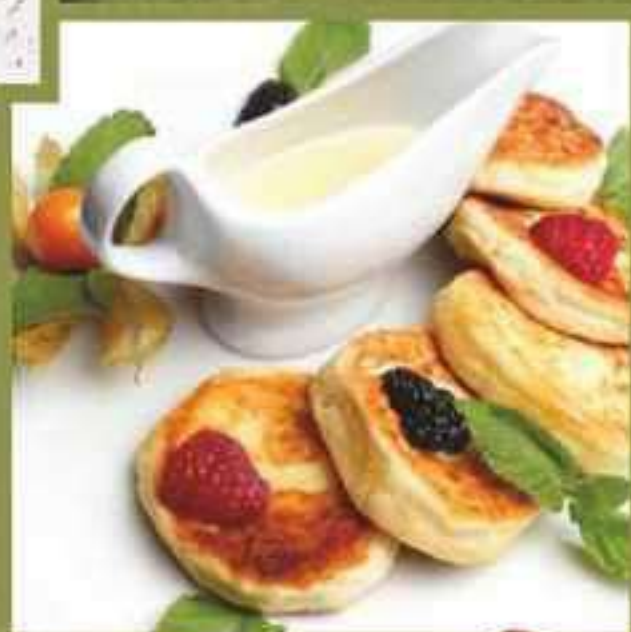
Горячий шоколадный кекс.

Подаётся с фисташковым мороженым и мятой.

CHOCOLATE MUFFIN

Hot chocolate cupcake. Served with pistachio ice cream and mint.

280 p.



СЫРНИКИ

Творожные сырники.

Подаются со сгущенным молоком.

COTTAGE CHEESE PANCAKES

Served with sweetened condensed milk.

280 p.



МОРОЖЕНОЕ

Ассорти мороженого с топпингом на выбор. Подаётся с фруктами и мятой.

ICE-CREAM

Ice-cream medley topped on your choice. Served with fruits and mint.

280 p.



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Шоколадное суфле на тонком корже под шоколадной глазурью.

CHOCOLATE MOUSSE

Chocolate souffle on a thin cakes with chocolate icing.

200 p.



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Знаменитый десерт с нежным суфле из заварного крема и сочного бисквита.

BIRD'S MILK

The famous dessert with a custard souffle and juicy biscuit.

200 p.



ИРЛАНДСКИЕ СЛИВОЧНЫЕ ТРЮФЕЛИ

Классические трюфели из чёрного, белого и горького шоколада с ликёром «Бейлис».

IRISH CREAM TRUFFLES

Classic truffles of black, white and dark chocolate with liquor «Baileys».

280 p.