



**BAR**  **CLUB**  
**LIBERTY**

# MENU



# КЛУБНЫЕ ЗАКУСКИ\*



\* СКИДКИ НЕ  
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ



## СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО

Шарики из сыра "Чеддер" и перцев халапеньо, обжаренные во фритюре, подаются с соусом "Сметанно-чесночный"

120/50 гр — р 420 —



## КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

Креветки отвариваются в пивном рассоле со специями и зеленью. Подаются с лимоном

200/35 гр — р 720 —



## КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ

Пивные креветки обжариваются в сливочном масле и соусе "Соевый". Подаются под чесночным маслом, паприкой, зеленью и долькой лимона

200/35 гр — р 720 —



# КЛУБНЫЕ ЗАКУСКИ\*

\* СКИДКИ НЕ  
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

## ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Завернутые в лаваш маринованная жареная курица, салат "Айсберг", соленые огурцы, свежие томаты, маринованный лук под соусами "Чили" и "Цезарь", обжариваются на гриле

420 гр

— р 370 —

## ЗАКУСКА ПИВНАЯ "МЕГА ЛИБЕРТИ"

Луковые кольца, гренки из багета, куриные крылышки, сырные шарики, чипсы начос, морковные и сельдереевые палочки, картофель фри, свиные копченые ребрышки, чесночные гренки. Подаются с соусами "Тар-тар", "Блю-чиз", "Смоки бекон"

1100/105 гр

— р 2500 —

# БУРГЕР

"WILD TURKEY"

С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ

330/50/35 ГР

690 РУБЛЕЙ

WILD TURKEY  
BOURBON

40 МЛ В ПОДАРОК



\* СКИДКИ НЕ  
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# КЛУБНЫЕ ЗАКУСКИ\*

## СЕНДВИЧИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Ветчина, сыр "Эмменталь", обжаренное с двух сторон яйцо, томаты, огурцы, салат "Айсберг" подаются на хрустящих тостах под соусом "Тар-Тар" и картофелем фри

250 гр — р 390 —

\* СКИДКИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

## СЕНДВИЧ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Куриная грудка домашнего копчения, обжаренное с двух сторон яйцо, томаты, соленые огурцы, сыр "Эмменталь", салат "Айсберг" подаются на хрустящих тостах под соусом "Тар-Тар" и картофелем фри

280 гр — р 390 —

## СЕНДВИЧ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ

Обжаренная куриная грудка, яйцо, бекон, томаты, огурцы, салат "Айсберг" подаются на хрустящих тостах под соусом "Тар-Тар" и картофелем фри

260 гр — р 390 —

## СЕТ ИЗ МИНИ-БУРГЕРОВ

Говяжья, баранья, свиная, куриная котлета, томаты, соленые огурцы, маринованный лук под соусом "Смоки бекон", на пшеничных булочках с кунжутом

370 гр — р 590 —

## СЕТ ИЗ БРУСКЕТ

Копченая курица, печеный перец, жареный бекон, семга со сливочным сыром, соус "гуакамоле", сыр "чеддер" и томаты, ростбиф, салат "цезарь", говяжий язык, форшмак

Брускетта с копченой курицей ..... 40 гр 100 р  
Брускетта с печеным перцем ..... 40 гр 100 р  
Брускетта с жареным беконом ..... 40 гр 100 р  
Брускетта с семгой и сливочным сыром ..... 45 гр 100 р  
Брускетта с соусом "Гуакамоле" ..... 40 гр 100 р

Брускетта с сыром "Чеддер" и томатом ..... 45 гр 100 р  
Брускетта с ростбифом ..... 40 гр 100 р  
Брускетта с салатом "Цезарь" ..... 45 гр 100 р  
Брускетта с говяжьим языком ..... 45 гр 100 р  
Брускетта с форшмаком ..... 40 гр 100 р

420 гр

— р 850 —

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## НАЧОС С СОУСОМ НА ВЫБОР

Кукурузные чипсы с соусом "Гуакамоле" или "Сырный"

100/50 гр — р 440 —



## ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Горячие и острые куриные крылья в соусе барбекю. Подается с соусом из голубого сыра

240/100/50 гр — р 540 —



## НАЧОС С КУРИЦЕЙ

Кукурузные чипсы под сыром "Чеддер" с кусочками куриного филе, кукурузой с соусом "Гуакамоле"

370/50 гр — р 690 —

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Гигантские зеленые мидии под сырной шапкой с соусом "Биск". Подаются на подушке из листьев салата

180/40 гр

— р 790 —



## КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ "ГАМБАС АЛЬ ПИНЧО"

Тигровые креветки на шпажках, приготовленные на гриле по фирменному карибскому рецепту

110/50 гр

— р 790 —

## КРЕВЕТКИ "ГАМБАС АЛЬ АХИЛЬО"

Тигровые креветки гриль подаются с пряным соусом

150/50 гр

— р 790 —



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров: "Фета" в семенах кунжута, "Дор Блю", "Эмменталь", "Пармезан", мед и грецкие орехи

240 гр — р 750 —

## УТИНАЯ ГРУДКА СОБСТВЕННОГО КОПЧЕНИЯ

Утиная грудка коптится на вишнёвых стружках, которые придают ей индивидуальный вкус и аромат, подаётся с вишнёвым соусом

100/50 гр — р 590 —

## МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ

Тонко нарезанная маринованная говяжья вырезка по фирменному рецепту от шеф-повара

90/15 гр — р 550 —

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, куриный рулет, отварной язык. Подаётся с хреном и горчицей

120/40 гр — р 590 —



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## МАСЛЯНАЯ РЫБА

Масляная рыба холодного копчения подаётся оливками и лимоном

90/15 гр — р 570 —



## МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ

90 гр — р 290 —



## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Томаты, огурцы, красный лук, сладкий перец, зелень

260 гр — р 440 —



## СОЛЕНЬЯ АССОРТИ

Маринованные томаты, чеснок, лук, квашенная капуста и соленые огурцы

300 гр — р 440 —

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## ЛОСОСЬ МАРИНОВАННЫЙ

Маринованный лосось  
подаётся с оливками и  
лимоном

90/15 гр — р 590 —

## КАРПАЧЧО

Тонко нарезанные кусочки  
говяжьей вырезки подаются  
с микс-салатом, сыром  
"Пармезан", маринованными  
олятами, каперсами и соусом  
"Бальзамик"

140 гр — р 690 —



## ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Рубленая отборная говяжья  
вырезка со специями,  
маринованными огурцами и  
красным луком, заправленная  
дижонской горчицей, табаско,  
оливковым маслом и соевым  
соусом, подаётся с багетными  
грёнками и яйцом пашот

250 гр — р 650 —



## ТАР-ТАР ИЗ СЕМГИ

Рубленое филе семги с  
авокадо, заправленное  
лимонным соком и оливковым  
маслом, подаётся с  
багетными грёнками,  
сливочным сыром, тигровой  
креветкой и свежим огурцом

250 гр — р 700 —



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Филе сельди, обжаренное на сливочном масле картофель "Черри", красный лук, рубленая зелень

200 гр — р 440 —

## ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

Отварной говяжий язык, подаётся с хреном и зеленью

90/30 гр — р 470 —

## БУЖЕНИНА

Запечённая свиная шейка с горчицей и зеленью

90/30 гр — р 450 —

## КУРИНЫЙ РУЛЕТ

Холодная закуска из куриного рулета домашнего приготовления с вишневым соусом

100/50 гр — р 430 —



# САЛАТЫ

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Огурцы, томаты, болгарский перец, маслины, красный лук, сыр "Фета" под соусом "Греческий"

260 гр — р 490 —



## САЛАТ "КОН ПАТО" С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

Копченая утиная грудка, микс салатов, апельсины, груши под "Йогурто-вишневым" соусом

170 гр — р 550 —



## ТАКО С ГОВЯДИНОЙ

Обжаренная говяжья вырезка с салатом "Айсберг" и набором соусов. Подается в пшеничной корзинке

280 гр — р 690 —

## ТАКО С КУРИЦЕЙ

Маринованное и обжаренное куриное филе с салатом "Айсберг" и набором соусов. Подается в пшеничной корзинке.

280 гр — р 550 —



# САЛАТЫ



## САЛАТ "ПРИМАВЕРА" С КУРИЦЕЙ

Нежное куриное филе, обжаренное в панировке "Панка", подается с миксом салатов, картофелем по-деревенски, свежими огурцами под соусом "Греческий"

230 гр

— р 520 —

## САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Нежнейшее филе копченого лосося с помидорами конкасе, маринованным огурцом, куриным яйцом, снежным крабом, заправляется соусом "Нептун". Украшается помидорами черри, салатом фризе, свежим огурцом и лимоном

240 гр

— р 590 —



## ТЁПЛЫЙ САЛАТ "ГАВАНА"

Брутальный теплый салат с сочными медальонами из говяжьей вырезки в медово-горчичном соусе, подается с воздушной подушкой из листьев салата и томатов черри

220 гр

— р 630 —



# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренная куриная грудка, яйца, салат "Романо", томаты, чесночные гренки под соусом "Цезарь" и сыром "Пармезан"

230 гр

— р 550 —

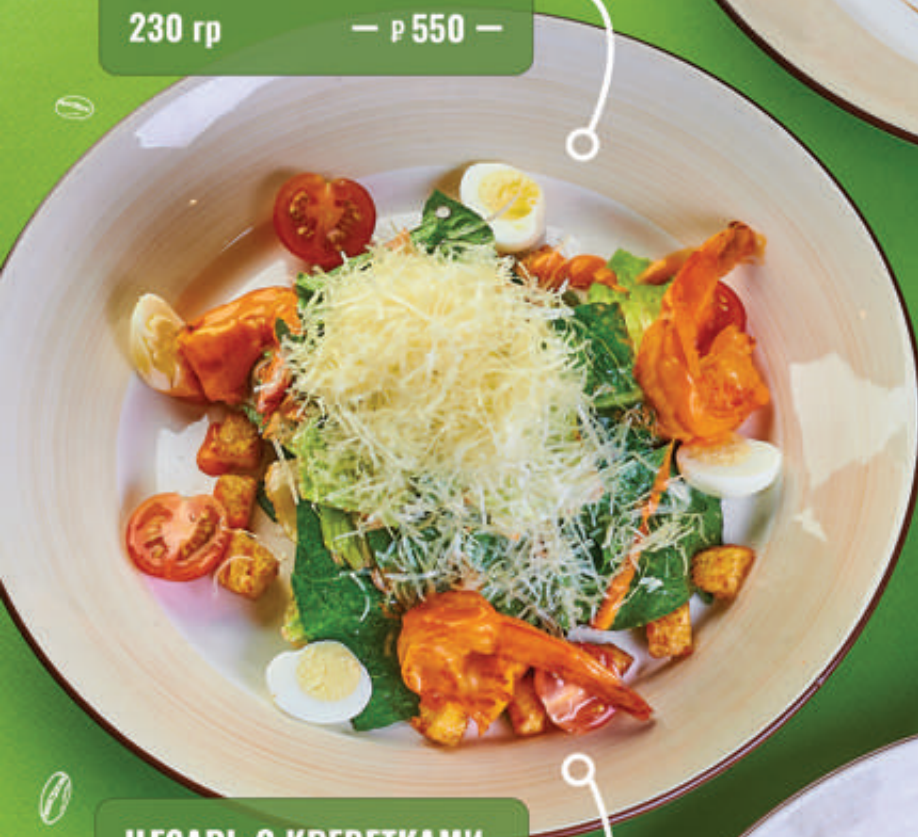


## САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ "СЬЕНФУЭГОС"

Слабосоленый лосось, снежный краб, свежие огурцы, томаты конкассе под соусом "Цезарь"

200 гр

— р 570 —



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные тигровые креветки под соусом "Биск", салат "Романо", томаты, яйца, чесночные гренки под соусом "Цезарь" и сыром "Пармезан"

230 гр

— р 690 —



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ "ПРИВЕТ СОЮЗ"

Отварной говяжий язык, картофель черри, цуккини, опята и печеный перец обжариваются и подаются на подушке из микс-салата

190 гр

— р 490 —

# САЛАТЫ

## САЛАТ С МЕКСИКАНСКИМ БРИСКЕТОМ

Говяжья грудинка в карамельном соусе с добавлением печёного перца, маринованных огурцов, помидоров черри и маринованного лука с микс-салатом. Заправляется сладким горчичным соусом. Украшается долькой лимона

210 гр

— р 640 —



## САЛАТ "ТОСТАДОС"

Снежный краб, тигровые креветки, томаты конкассе, салат "Айсберг", перец халапеньо, репчатый лук, кинза под соусом "Лимонный"

270 гр

— р 490 —



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ "ВАРАДЕРО"

Роскошный салат из жареных тигровых креветок и филе лосося в сливочно-соевом соусе с микс-салатом, помидорами и жареными вешенками

170 гр

— р 690 —



## САЛАТ "КАПРЕЗЕ"

Томаты с сыром моцарелла и микс-салатом с соусом "Песто", украшается физалисом и кедровыми орехами

190 гр

— р 390 —

# САЛАТЫ



## ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

Салат приготовлен классическим способом повара Оливье. Куриная грудка, раковые шейки нежно сочетаются с маринованными и свежими огурцами, картофелем, каперсами и яйцом. Заправляется домашним майонезом

240 гр

— р 590 —

## САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ "СЕСТА ДЕ МАРИСКОС"

Тортилья, салат айсберг, зеленые мидии, лосось, кальмар, тигровая креветка, цукини, обжаривается в остром сливочно-сырном соусе. Украшается кинзой и долькой лимона

270 гр

— р 890 —



## САЛАТ "КОН КАРНЕ" С РОСТБИФОМ

Нежный ростбиф, "Микс-салат", томаты "Черри", красный лук, маринованные огурцы, болгарский перец под соусами "Винегрет" и "Вишневый"

170 гр

— р 550 —



# СУПЫ

## СУП-ПЮРЕ "НОСТАЛЬГИЯ"

Крем-суп из шампиньонов и вешенок. Подается в буханке бородинского хлеба. Хлеб выпекает шеф-повар с любовью!

250 гр — р 480 —

## ТОМАТНЫЙ СУП С "ФЕТОЙ"

Суп-пюре из томатов и овощей, с сыром "Фета". Подается с чесночным багетом

320/30 гр — р 350 —

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Куриный бульон с перепелиными яйцами и зеленью. Подается с чесночным багетом

320/30 гр — р 290 —

## СУП "КАНКУН" ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Томатный суп с кальмарами, креветками, мидиями и лососем

300 гр — р 690 —

## СУП С КОПЧЕНЫМИ РЁБРАМИ

Гороховый суп-пюре с копчеными свиными ребрами. Подается с белыми гренками

340/25 гр — р 490 —

## СУП "ЧИЛИ КОН КАРНЕ"

Традиционный мексиканский суп на мясном бульоне с копченостями, фасолью, кукурузой, перцем халапеньо, луком и томатами

300/35/15 гр — р 590 —

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ\*

\* СКИДКИ НЕ  
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ



## РЫБА "КАРИБСКАЯ ПОЧТА"

Белоснежное филе трески, запечённое с томатами, ароматными травами, цукини и картофелем под сливочно-лимонным соусом

390 гр

— р 670 —

## РЫБНОЕ АССОРТИ "ПЛАТО ДЕ МАРИСКОС" ГРИЛЬ

Филе семги, треска, мидии запеченные с сыром, креветки, тушки кальмаров с соусами "Биск" и чесночным "Терияки"

650/220/70гр — р 3600 —



## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось обжаривается на гриле. Подается с лимоном, лаймом и соусом "Биск"

110/70 гр

— р 790 —



# ТАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ

Золотистые дольки картофеля с чесноком, зеленью и паприкой подаются с соусом "Блю Чиз"

150/50 гр — р 310 —



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 гр — р 310 —

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Золотистый картофель фри с соусом "Блю Чиз"

150/50 гр — р 310 —



## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Цукини, баклажаны, томаты, сладкий перец, лук

150 гр — р 450 —

## РИС ПО-МЕКСИКАНСКИ

Традиционная смесь из риса, сладкого перца, лука, томатов, кукурузы и перца чили

150 гр — р 310 —



# ТЕХ МЕХ

## БУРРИТО С ГОВЯДИНОЙ

Большая сырная лепёшка, фаршируется кусочками мяса с овощами, соусом "Чили" и сыром "Чеддер"

320/130 гр — р 690 —



## БУРРИТО С КУРИЦЕЙ

Большая сырная лепёшка, фаршируется кусочками мяса с овощами, соусом "Чили" и сыром "Чеддер"

320/130 гр — р 650 —

## ЭНЧИЛАДОС

Сырная тортилья, фаршированная курицей с сыром, подаётся под запечённой сырной шапкой

335/80 гр — р 590 —

## АССОРТИ "МОРСКОЙ АППЕТАЙЗЕР"

Самбосы с лососем, сырные шарики с халапеньо, кесадилья с креветками, флаутас с креветками. Подаётся с соусом "Гуакамоле", "Тар-тар" и "Горчичный". Огромная порция на двоих

545/105 гр — р 1990 —

## АССОРТИ "МЯСНОЙ АППЕТАЙЗЕР"

Самбосы с мясом, сырные шарики с халапеньо, кесадилья с курицей, флаутас с курицей. Подаётся с соусами "Сальса", "Гуакамоле" и "Сметанно-чесночным". Огромная порция на двоих

550/105 гр — р 1900 —



# ТЕХ МЕХ

## ФЛАУТАС С КУРИЦЕЙ

Трубочки из пшеничных лепешек с куриной начинкой и соусом "Гуакамоле"

310/100 гр — р 660 —

## ТЕХ-МЕХ БУРГЕР

Говяжья котлета на оригинальной пшеничной булке с соусом "Сладкий чипотле", подаётся с картофелем фри и перчиком халапеньо

360/50/40гр — р 650 —

## ФЛАУТАС С КРЕВЕТКАМИ

Трубочки из пшеничных лепешек с начинкой из креветок и соусом "Гуакамоле"

300/100 гр — р 750 —

## САМБОС С МЯСОМ

Миниатюрные мексиканские пирожки с начинкой из мясного фарша, подаётся с соусом "Сальса"

160/35 гр — р 590 —

## САМБОС С ЛОСОСЕМ

Миниатюрные мексиканские пирожки с начинкой из фарша лосося, подаётся с соусом "Тар-тар"

160/35 гр — р 630 —

# ТЕХ МЕХ



## ФАХИТОС С ГОВЯДИНОЙ

Традиционное мексиканское блюдо. Готовится из отборного мяса с овощами и подаётся на шипящей сковородке с наборами из соусов и пшеничными лепёшками "Тортильяс"

400/220 гр — р 1300 —

## ФАХИТОС С МОРЕПРОДУКТАМИ\*

Традиционное мексиканское блюдо. Готовится из отборного мяса с овощами и подаётся на шипящей сковородке с наборами из соусов и пшеничными лепёшками "Тортильяс"

400/220 гр — р 1400 —

\* СКИДКИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

## ФАХИТОС С КРЕВЕТКАМИ\*

Традиционное мексиканское блюдо. Готовится из отборного мяса с овощами и подаётся на шипящей сковородке с наборами из соусов и пшеничными лепёшками "Тортильяс"

370/220 гр — р 1400 —



## ФАХИТОС С КУРИЦЕЙ

Традиционное мексиканское блюдо. Готовится из отборного мяса с овощами и подаётся на шипящей сковородке с наборами из соусов и пшеничными лепёшками "Тортильяс"

400/220 гр — р 1200 —

## ТОРТИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ

Большая сырная лепешка, свернутая пополам, с острым говяжим фаршем и обжаренными с двух сторон яйцами

220/85 гр — р 590 —



# TEX MEX

## КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Сырная лепешка фаршируется рубленым куриным фаршем, сыром "Чеддер", кукурузой и томатами

175/90 гр — р 550 —

## КЕСАДИЛЬЯ С КРЕВЕТКАМИ

Сырная лепешка фаршируется рублеными креветками, сыром "Чеддер", кукурузой и томатами

175/90 гр — р 650 —

## КЕСАДИЛЬЯ С СЫРОМ

Сырная лепешка фаршируется сыром "Чеддер", кукурузой и томатами

160/90 гр — р 470 —

## КЕСАДИЛЬЯ АССОРТИ

Закусочная тарелка ассорти из кесадиллий с курицей, креветками и сыром с соусом "Гуакамоле"

510/165 гр — р 1700 —



# МЯСО И ПТИЦА

СУВА



## КУРИНАЯ ГРУДКА "КАПРЕЗЕ"

Куриная грудка, обжаренная на гриле, запеченная под шапкой из сыра "Моцарелла" и томатов с соусом "Песто", подается с микс-салатом

290 гр

— р 540 —



## МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ РОСАРИО\*

Ассорти: говяжья вырезка, корейка барашка, свиная вырезка на гриле, люля-кебаб из баранины подается с маринованным луком и соусами остро-томатный и сливочно-перечный

750/180 гр

— р 3600 —

\* СКИДКИ НЕ  
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ





# МЯСО И ПТИЦА

## СВИНИНА "БЕЙЛИС"

Свиная шея подаётся с соусом "Бейлис" и помидором гриль

200/85 гр — р 720 —

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

Медальоны из свиной вырезки обжариваются на гриле. Подаётся под соусом "Сливочно-перечный"

120/85 гр — р 550 —

# \*СУВА\*

## СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

Свиные ребра копятся на вишневых опилках и запекаются в соусе "Чипотле"

460/70 гр — р 1200 —

# МЯСО И ПТИЦА

## ЛЮЛЯ ПО-МЕКСИКАНСКИ

Известное блюдо из мясного фарша с бараниной и специями, обжаренное на гриле, подаётся с маринованным луком и томатным соусом

225/120 гр — р 620 —



## ЯЗЫК СО ШПИНАТОМ

Медальоны из говяжьего языка под воздушной шапкой из сливочного соуса с вешенками и картофельным пюре со шпинатом. Блюдо подаётся с гренками из багета

220/200 гр — р 690 —



## БЕФСТРОГАНОВ "РАНЧЕРО" ИЗ ГОВЯДИНЫ

Вырезка говяжья с вешенками, шампиньонами и луком, тушится и подаётся в сливочно-горчичном соусе с картофельным пюре

160/180 гр — р 720 —





Cuba

# МЯСО И ПТИЦА



## КУРИНОЕ ФИЛЕ "МОНТЕГО-БЕЙ"

Нежнейшее куриное филе на подушке из ананаса гриль под соусом "Бейлис"

100/160 гр — р 590 —

## МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР "ТОРТИЛЬЯ ДЕ КАРНЕ"

Завернутая в тортилью котлета с начинкой из свежих помидоров, соусом "Гуакамоле", сыром "Чеддер", соусом "Сальса", жареной кукурузой и перчиком халапеньо. Подается с картофелем фри и микс-салатом. Котлета на выбор: говяжья, свиная, куриная, баранья

290/120 гр

— р 650 —



## КОРЕЙКА "ДОМИНИКАНА" \*

Корейка барашка, маринованная со специями и тимьяном, обжаренная на чугунном гриле, подается с маринованным луком и остро-томатным соусом

250/120 гр

— р 1900 —

\* СКИДКИ НЕ  
РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

# МЯСО И ПТИЦА

## СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ТЕНДЕРЛОН

Свиная вырезка фаршируется жареными орехами кешью со сливочным маслом и специями. Заворачивается в бекон и выпекается. Подается с соусом "Бэйлис" с орехами. Украшается долькой помидора и веточкой розмарина

180/40 гр

— р 640 —



## МЕДАЛЬОНЫ "КАРНЕ ЭН ТОСИНО"

Медальоны из говяжьей вырезки в беконе со сливочным сыром. Подается со сливочно-перечным соусом с помидором гриль

170/85 гр

— р 1200 —



## ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Вырезка говяжья с картофельными дольками подается с грибным соусом и зеленью на чугунной сковороде

300 гр

— р 640 —



# МЯСО И ПТИЦА

## ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ "КАМАГУЗЙ" \*

Обжаренная говяжья вырезка подаётся со сливочно-перечным соусом на основе коньяка. Степень прожарки заказывайте официанту

130/50/20 гр

— р 990 —

## МЯСНОЙ ШНИЦЕЛЬ С ПЕЧеныМИ ОВОЩАМИ

Шницель из мяса баранины с печеными помидорами, картофелем, баклажанами, сыром "Сулугуни". Подаётся в форме "башни"

320/50 гр — р 740 —

\* СКИДКИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

## СТЕЙК РИБАЙ\*

Мраморная говядина обжаривается на гриле. Подаётся с соусом "Томатный". Степень прожарки уточняйте у официанта

330/50 гр

— р 2750 —



# ДЕСЕРТЫ

## ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Шоколадный кекс с начинкой из темного шоколада, подаётся с шариком ванильного мороженого, под апельсиновым соусом

170/20 гр — р 420 —



## АССОРТИ ИЗ МОРОЖЕНОГО

Три шарика мороженого на выбор: шоколадное, клубничное, ванильное, фисташковое

150 гр — р 350 —



## МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

Нежнейшее воздушное безе, дополненное ансамблем из чернослива, грецкого ореха, миндаля и сливок станет приятным завершением трапезы

130/30 гр — р 420 —



# ДЕСЕРТЫ

## БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ

Бельгийская вафля под клубничным вареньем, ванильным мороженым и взбитыми сливками

210 гр — р 360 —

## ВАФЛЯ

1 шт — р 150 —

## ШАРИК МОРОЖЕННОГО

50 гр — р 100 —

## ВАРЕНЬЕ КЛУБНИЧНОЕ

60 гр — р 70 —

## ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

20 гр — р 70 —

## ТОПИНГИ ШОКОЛАДНЫЙ, КАРАМЕЛЬНЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ

20 гр — р 70 —

## ЧИЗКЕЙК

(классический или шоколадный)

Традиционный десерт из творожного сыра под шоколадным топпингом

110/20 гр — р 390 —

## ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Запечённое слоёное тесто с начинкой из яблока, грецкого ореха, изюма и карамели. Подаётся с ванильным мороженым и клубникой, под топпингами "Шоколадный" и "Клубничный"

200/50 гр — р 390 —

# ДЕСЕРТЫ



## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ассорти фруктов: ананасы, бананы, киви, апельсины, грейпфруты, яблоки, виноград, клубника, груша

1600 гр — р 1900 —



## ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Ассорти фруктов: банан, киви, апельсин, грейпфрут, яблоко, виноград

330 гр — р 460 —







Мы боролись за свою свободу 365 дней в году, 24 часа в сутки. И эта борьба объединила нас, подарила нам новых единомышленников, братьев и сестер. Знаменитый на всю Москву **бар Che** был нашим пристанищем, местом, где мы продумывали новые планы и отмечали победы.

Но романтика революционного движения осталась позади. Наконец мы поняли, что свобода ближе, чем нам казалось. Свобода внутри нас! Поэтому мы построили новое место – **Бар и клуб Liberty**. Здесь каждый может найти свою свободу, на любой вкус.

**Каждый день у нас проходят вечеринки и действуют приятные акции:**

**Каждый понедельник:**

*скидка -50% на все меню, включая алкоголь и кальяны (кроме других спец предложений и времени ланча с 12:00 до 16:00). Скидка не действует в праздничные и предпраздничные дни!*

**Каждый четверг:**

*бесплатный бар для дам с 23:00 до 02:00.*

**С воскресенья до 21:00 пятницы:**

*метр текилы всего 1000 руб.*

Всем именинникам мы дарим скидку -25% за 2 недели до и после дня рождения, при условии *бронирования столика на 6 человек и депозитом от 2000 руб.*

**Просто приходите к нам и наслаждайтесь жизнью**

**НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СВОЕЙ СВОБОДОЙ!**



The  
Best things  
in **life**  
*aren't things*



**КРУГЛОСУТОЧНО**

**+7 (495) 784-68-68**

Славянская площадь, 2/5/4 с.3

vk: [@libertybarmsk](#)

inst: [@liberty\\_msk](#)

web: [clubliberty.ru](#)