

Разливное отечественное

Золотая бочка	300/500	50/80 р.
---------------	---------	----------

Разливное лицензионное

Велкопоповицкий козел	300/500	85/110 р.
-----------------------	---------	-----------

Разливное импортное

Гролш (светлое)	300/500	100/160 р.
Крушовице (светлое)	300/500	110/180 р.
Крушовице (темное)	300/500	110/180 р.
Эрдингер (не фильтрованное)	300/500	120/190 р.

Бутылочное

Корона Экстра	330	110 р.
---------------	-----	--------

Безалкогольное

Клаусталер	330	90 р.
------------	-----	-------

Закуски к пиву



Креветки «Баттерфлай»



Буррито мясное



Свинные ребра
с соусом «Марипур»



Куриные крылья



Курица «Тори»

Креветки океанические в пиве 200/20/5 260 р.

Розовые креветки, сваренные в пиве с укропом и специями

Креветки «Баттерфлай» 120/60 250 р.

Жаренные тигровые креветки в тайских специях с соусом «Тар-тар»

Бэби-осьминожки 140/60 220 р.

Жаренные осьминожки в специях с соусом «Дор-блю»

Кольца кальмара в кляре 180/60 190 р.

Колечки кальмара, жаренные во фритюре с соусом «Тар-тар»

Буррито мясное 220/50 190 р.

Обжаренный фарш из говядины и свинины с красной фасолью, сладкой кукурузой и томатами, запеченный в сырной tortilla (лепешке); подается с соусом «Сальса»

Свинные ребра с соусом

«Марипур» 250/50 310 р.

Запеченные свинные ребра под медово-томатным соусом

Куриные крылья 250/50 250 р.

Маринованные в томатно-соевом соусе крылья, обжаренные во фритюре; подаются с соусами на выбор «Блю чиз» или «Барбекю»

Курица «Тори» 140/50/15 170 р.

Маринованное в соевом соусе куриное филе, обжаренное во фритюре с соусом «Барбекю»

Сырные шарики 220 170 р.

Приготовленные из сыра «Эддам», фаршированные оливкой, в томатной панировке

Горячие блюда к пиву

«А-ля фахитос» из говядины

Ломтики говяжьей вырезки с луком, болгарским перцем, перчиком халапеньо, кумином и водкой на чугунной сковороде; подается с сырной тортильей (лепешкой), сметаной и соусом «Сальса»

200/65/60/60 390 р.

«А-ля фахитос» из свинины

Ломтики свиной шейки с луком, болгарским перцем, перчиком халапеньо, кумином и водкой на чугунной сковороде; подается с сырной тортильей (лепешкой), сметаной и соусом «Сальса»

230/65/60/60 340 р.

«А-ля фахитос» из курицы

Ломтики куриного филе с луком, болгарским перцем, перчиком халапеньо, кумином и водкой на чугунной сковороде; подается с сырной тортильей (лепешкой), сметаной и соусом «Сальса»

230/65/60/60 290 р.

Жареха на сковороде

Блюдо в домашнем стиле, приготовленное из свиной сырокопченой грудки, куриного филе с свиными сосисками, колбаской «Кнобби»; подается с деревенским картофелем, жареным луком на шипящей сковороде

300/50/3 310 р.

Рулька свиная на двоих

Огромная запеченная свиная рулька с гречневой кашей и тушеной квашеной капустой с беконом под клюквенным соусом

700/400/100 720 р.

Немецкие колбаски к пиву

Колбаски «Нюрнбергер»

Три свиные колбаски, жаренные на гриле, с тушеной квашеной капустой с беконом и тмином, деревенской картошкой и соусами на выбор: «Барбекю» или немецкая горчица

100/200/60 240 р.

Колбаски «Кнобби»

Две копченые колбаски из говядины и свинины, жаренные на гриле, с тушеной квашеной капустой с беконом, деревенской картошкой и соусами на выбор: «Барбекю» или немецкая горчица

130/200/60 290 р.

Колбаска «Тюрингская»

Сыровяленая колбаска из свинины, жаренная на гриле, с тушеной квашеной капустой с беконом, деревенской картошкой и соусами на выбор: «Барбекю» или немецкая горчица

160/200/60 340 р.

А-ля фахитос

Рулька свиная
на двоих

Колбаски
«Нюрнбергер»

Колбаски
«Кнобби»

Колбаска
«Тюрингская»



Салат из копченых креветок



Салат "Оливье"



Салат из ростбифа



Горячий мясной салат



Салат из куриной печени с бальзамическим соусом

Салаты

Салат из копченых креветок 150 290 р.

Четыре тигровые креветки с листьями салата, томатами черри, зеленым сельдереем и болгарским перцем под бальзамической заправкой

Салат из кальмаров «Мадухиса» 210 240 р.

Редька «Дайкон», свежие морковь и огурцы, салат «Айсберг», томаты черри с жареными ломтиками кальмара под соусом на основе зерновой горчицы, кунжутного масла и соевого соуса

Салат в стиле «Цезарь»

Приготовлен на основе салатов «Романо» и «Айсберг» с белыми грибами, томатами черри и соусом на основе анчоусов, желтка и оливкового масла; посыпается сыром «Пармезан»

с тигровыми креветками 180 290 р.

с копченой семгой 180 260 р.

с куриным филе 180 230 р.

Салат «Оливье» (настоящий) 200 290 р.

Салат приготовлен из куриного филе, маринованное в свежем имбире, отварного говяжьего языка, раковых шеек, каперсов, корнишонов, пророщенных соевых бобов, лососевой икры и соуса «Провансаль»

Салат с бужениной и колбаской «Нюрнбергер» 270/15 260 р.

Ломтики буженины и колбаски со свежими помидорами, зеленым сельдереем, болгарским перцем и салатным луком под горчицей заправкой

Салат из ростбифа 180 260 р.

Ломтики сочного розового ростбифа с листьями салата, красным луком, каперсами, томатами черри и соусом из зерновой горчицы

Горячий мясной салат 170/40 270 р.

Обжаренная вырезка говядины с болгарским перцем, салатным луком, соусом «Ворчестер» и листьями салата «Айсберг» в корзинке из tortilla

Салат из куриной печени с бальзамическим соусом 230 210 р.

Обжаренная печень с кедровыми орехами под салатом из болгарского перца, свежих моркови и огурцов, салата «Айсберг» и соуса из майонеза и бальзамического уксуса

Салат «А-ля Греческий» 220/60/25 180 р.

Свежие помидоры, огурцы, салатный лук, болгарский перец и салат «Айсберг» под йогуртовым соусом «Садзюки», с добавлением сыра «Фета» и маслин

Салат из свежих овощей и салатов 200 160 р.

Листья салатов, помидоры, огурцы, редис, зеленый и красный лук, зелень заправляются душистым подсолнечным маслом

Холодные закуски

Рыбный сбор

Японский угорь г/к, скумбрия х/к, семга слабосоленая, масляная рыба х/к подаются с лимоном и соусом на основе сметаны и хрена

210/60 450 р.

Сельдь с картофелем

Слабосоленая сельдь в душистом масле подается с горячим отварным картофелем, приправленным зеленым луком

120/110 160 р.

Мясной сбор

Сочный розовый ростбиф, куриный рулет с овощами, буженина, отварной говяжий язык подаются с соусом на ваш выбор: хрен или русская горчица

160/60 310 р.

Сырная коллекция

Сыр «Камамбер», «Чеддер», «Дор-блю», «Пармезан» и «Дюо торт» (с лососем) подаются с виноградом и грецкими орехами

150/135 420 р.

Соления оригинальные

Маринованные виноград, томаты черри, цветная капуста, болгарский перец, соленые огурчики и квашенная капуста

270 210 р.

Черные грузди в сметане

Соленые черные грузди, заправленные сметаной с зеленым луком

160 140 р.

Горячие закуски

Мидии, запеченные под соусом «Блю чиз»
Шесть гигантских мидий под соусом из сыра «Дор-блю»

180/30 240 р.

Блинчики русские с лососевой икрой

257 280 р.

Блинчики русские с слабосоленой семгой

252 180 р.

Картофельные биточки с семгой

160/75/50 250 р.

Картофельные биточки, приготовленные из свежего картофеля, подаются с слабосоленой семгой, сметаной и кедровыми орехами

Пельмени из баранины и овощей

140/80 160 р.

Сочные пельмени из бараньего окорока с луком, морковью и сельдереем в шафрановом тесте под сливочно-мясным соусом

Жульен грибной

100 160 р.

Приготовлен на основе шампиньонов и сливок, запеченный под сыром

Картошка, жаренная с беконом и луком

200 160 р.



Рыбный сбор

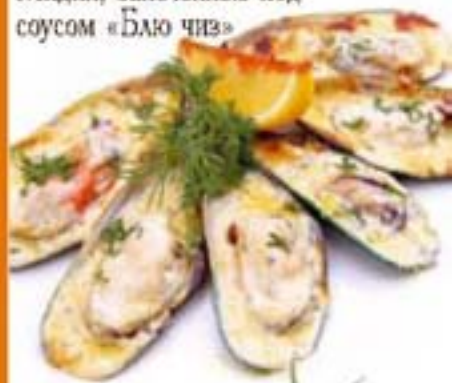


Мясной сбор



Сырная коллекция

Мидии, запеченные под соусом «Блю чиз»



Картофельные биточки с семгой





Ушица морская



Семга
по-карибски



Японский угорь
с соусом
«Терьяки»



Руллет из судака
с семгой



Котлетки из судака
с соусом из креветок

Первые блюда

Суп «Биск» креветочный Суп-крем, приготовлен на основе креветок, овощей и корня имбиря, подается с тигровой креветкой	300	150 р.
Ушица морская Суп из семги и окуни с добавлением картофеля, свежих томатов и водки	300	170 р.
Солянка мясная Традиционная солянка на мясном бульоне с отварным говяжьим языком, отварной говядиной и свиной колбаской	300	150 р.
Лапша куриная Куриный суп из лапши собственного приготовления	300	130 р.
Суп-крем из белых грибов Суп приготовлен из белых грибов и шампиньонов, на сливках повышенной жирности; подается с белыми грибами	300	170 р.

Горячие блюда из рыбы

Семга по-карибски Стейк семги, запеченный под сырной шапкой с хвостиками креветок; подается с картофельным пюре и зеленым луком	230/110	370 р.
Японский угорь с соусом «Терьяки» Копченый угорь «Унаги» на смешанном рисе с соусом на основе свежего имбиря, меда и соевого соуса	110/150/20	340 р.
Руллет из судака с семгой Филе судака с слабосоленой семгой на смешанном рисе под голландским соусом	145/100/30	290 р.
Котлетки из судака с соусом из креветок Две пышные котлеты из филе судака, белых грибов и овощей на картофельном пюре со шпинатом и нежным сливочным соусом	150/200/40	280 р.

Горячие блюда из мяса

Стейк из говядины Стейк из говяжьей вырезки с ломтиками жареного картофеля под сливочно-мясным соусом с маринованным розовым перцем	140/130/50	420 р.
Беф а-ля строганофф Приготовлен из говяжьей вырезки по традиционному рецепту с добавлением жареных шампиньонов в сметанном соусе, гарнируется картофельным пюре и солеными огурцами	150/250/20	360 р.
Рагу из баранины на сковороде Кусочки бараньего окорока, тушеные в белом вине и томатном соусе с репой и редькой «Дайкон»	450	310 р.
Медальоны из свиной вырезки в беконе Три медальона, завернутые в бекон, на картофельном оладушке с соусом из болгарского перца, зерновой горчицы и томатов	100/200	340 р.
Свинина под грибным соусом Стейк из корейки, запеченный под соусом из шампиньонов и сыра, гарнируется овощами жареными на гриле	250/115	320 р.
Скобянка свиная Ломтики свиной шейки, шампиньонов и лука в сливочном соусе, подается на сковородке с деревенской картошечкой	330	310 р.
Куриные котлетки с соусом из шпината Две пышные котлетки из куриного филе и сливочной белой пшеницы с жареным картофелем с вялеными итальянскими томатами на сливочно-шпинатном соусе	130/150/50	240 р.
Утиная ножка с репой Тушеная утиная ножка с репой и тимьяном в соусе «Демиглас» гарнируется отварной гречкой с жареными шампиньонами	240/150	370 р.



Стейк из говядины

Беф а-ля строганофф



Медальоны из свиной вырезки в беконе



Куриные котлеты с соусом из шпината



Утиная ножка с репой



Пасты

Паста с семгой Тагلياتелли с ломтиками семги в сливочном соусе	300	390 р.
Паста «Альфредо» Шпинатные тагلياتелли с хвостиками креветок в сливочном соусе с базиликом	300	350 р.
Паста «Карбонара» Черные спагетти «Неро» с беконом, грибами и сливками	300	380 р.
Паста «Поло» Фетучини с куриным филе в сливочном соусе	300	320 р.

Рекомендуемый эквивалент

Полный утверждённый прайс-курант спрашивайте у администратора

Десерты



Грецкий орех

Моцарт



Бейлис



Маскарпоне



Мороженое
«Касато»
с клубникой



Десерт
«Золотой
ананас»



Креп-сюзет
вишневый



Яблочный
штрудель

Конфета «Моцарт»

На основе молочного шоколада, пралине фундук и вафельной крошки

22 45 р.

Конфета «Бейлис»

На основе молочного шоколада с ликером «Бейлис»

12 45 р.

Конфета «Маскарпоне»

На основе белого шоколада с сыром «Маскарпоне» и ликером «Куантро»

12 45 р.

Конфета «Грецкий орех»

На основе молочного шоколада с вишневым ликером и грецким орехом

18 45 р.

Десерт «Золотой ананас»

Обжаренные в специях кружки ананаса, подаются с фисташковым мороженым

320 340 р.

Десерт «Тирамису»

Классический итальянский десерт на основе сливочного сыра «Маскарпоне»

170 190 р.

Креп-сюзет вишневый

Сладкие блинчики, обжаренные с вишневым соусом и шоколадным сиропом; подаются с вишневым мороженым

140/70/50 220 р.

Яблочный штрудель

Традиционный пирог из тонкого теста с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма и корицы; подается с шариком мороженого

100/50 180 р.

Миндально-грушевый штрудель

Пирог из тонкого теста с начинкой из миндального ореха, груши и миндального крема; подается с шариком мороженого

100/50 190 р.

Мороженое «Касато» с клубникой

Легкое и нежное сливочное мороженое, приготовленное шеф-кондитером; подается с свежей клубникой

85 150 р.

Мороженое 1 шарик

Натуральное сливочное мороженое на Ваш выбор (информация об ассортименте у официанта)

50 70 р.

Фруктовая тарелка

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод

880 800 р.

Кофе

Классический

Ристретто	20	70 р.
Эспрессо	40	70 р.
Эспрессо двойной	80	120 р.
Американо	150	90 р.
Капучино	150	95 р.
Латте	150	95 р.

Кофейные напитки

Кофе «Ирландский» (с виски)	200	160 р.
Кофе «Моцарт» (с ликером «Бейлиз»)	200	160 р.

Чай

Черный

Ассам	400	90 р.
Эрл Грей	400	90 р.

Зеленый

Дарджелинг	400	90 р.
Жасмин	400	90 р.

Травяной

Перечная мята	400	90 р.
---------------	-----	-------

Ягодный

Лесные ягоды	400	90 р.
--------------	-----	-------

Напитки

Морс клюквенный собственного приготовления	250	60 р.
Кока-кола	500	70 р.
Фанта	500	70 р.
Спрайт	500	70 р.
Тоник	500	70 р.
«Перье» газированный	300	90 р.
«Витель» не газированный	300	80 р.
«Бон Аква» с газом/без газа	500	50 р.
«Ред Булл» энергетический	250	90 р.

Соки

Свежевыжатые

Апельсиновый	250	160 р.
Грейпфрутовый	250	160 р.
Ананасовый	250	240 р.
Яблочный	250	120 р.
Морковный	250	120 р.

Фруктовые

Апельсиновый	250	70 р.
Грейпфрутовый	250	70 р.
Ананасовый	250	70 р.
Яблочный	250	70 р.
Персиковый	250	70 р.
Вишневый	250	70 р.

Алкобольные напитки

Коньяки

Хеннесси VS	40/500/700/1000	230/2875/4025/5750 р.
Хеннесси VSOP	40/500/700/1000	280/3500/4900/7000 р.
Хеннесси XO	40/500/700/1000	650/8125/11375/16250 р.
Грейт Велли (Армения)	40/500/700/1000	120/1500/2100/3000 р.

Водка

Белая березка "Морозная клюква"	40/500	70/875 р.
Белая березка	40/500	70/875 р.
Русский стандарт (классик)	40/750/1000	80/1500/2000 р.
Русский стандарт (платинум)	40/750/1000	100/1875/2500 р.

Виски

Джони Уокер (Ред Лейбл)	40/750/1000	140/2625/3500 р.
Джони Уокер (Блек Лейбл)	40/750/1000	195/3656/4875 р.
Чивас Ригл	40/750/1000	220/4125/5500 р.
Джек Дэниэлс	40/750/1000	180/3375/4500 р.
Джим-бим	40/750/1000	130/2438/3250 р.

Текила

Сиера Сильвер	40/500/750/1000	150/1875/2812/3750 р.
Сиера Репосадо	40/500/750/1000	160/2000/3000/4000 р.

Ром

Бакарди (светлый)	40/500/750/1000	140/1750/1950/3500 р.
Бакарди (темный)	40/500/750/1000	140/1750/1950/3500 р.

Джин

Гордонс	40/500/750/1000	110/1375/2063/2200 р.
---------	-----------------	-----------------------

Настойки

Самбука	40/500/700/1000	150/1875/2625/3750 р.
Абсент	40/500/750/1000	180/2250/3375/4500 р.

Вермут

Мартини	80/500/700/1000	90/562/787/1125 р.
---------	-----------------	--------------------

Ликеры

Бейлиз	40/500/700/1000	140/1750/2450/3500 р.
--------	-----------------	-----------------------

Алкобольные коктейли

Лонг-айленд айс ти (ром, текила, тринида сек, джин, водка)	250	250 р.
Маргарита (Куантро, текила, сахар, лайм)	120	240 р.
Голубая маргарита (Куантро, текила, блю кюрасо)	95	180 р.
Пина-колада (ром, ликер Малибу, ананасовый сок, сливки)	250	230 р.
Текила санрайз (ром, ликер Малибу, ананасовый сок, сливки)	220	210 р.
Секс на пляже (водка, персиковый ликер, соки яблоко и ананас, сироп грейпфрута)	375	210 р.
Голубая лагуна (водка, ликер Блю Кюрасо, спрайт)	225	180 р.
Голубые гавайи (ром, ликеры тропические, сок ананаса, сливки)	350	230 р.
Зеленая лагуна (водка, ликер мятный, яблочный сок)	275	160 р.
Виски-кола (виски, кола, лимон)	250	190 р.
Б-52 (ликер Бейлиз, Калуа, Куантро)	60	150 р.
Куба-либре (светлый Ром, кола)	250	180 р.



Лонг-айленд
айс ти



Текила
Санрайз



Маргарита



Куба-либре

Вина

Тарапака Шардоне (сухое белое Чили)	150/750	198/990 р.
Розе Де Анжу (розовое вино, Франция)	150/750	198/990 р.
Вальполичела (сухое, красное вино, Италия)	150/750	198/990 р.
Божоле (сухое, красное вино, Франция)	150/750	198/990 р.
Небесный Лотос (Каберне Мерло красное полусладкое, Франция)	150/750	140/700 р.
Небесный Лотос (Каберне Совиньон красное сухое, Франция)	150/750	140/700 р.
Небесный Лотос (Шардоне белое сухое)	150/750	140/700 р.
Мысхако (сухое белое Крымское вино)	150/750	198/990 р.
Каберне Мысхако (Крымское розовое полусладкое вино)	150/750	198/990 р.
Каберне Мысхако (Крымское сухое красное вино)	150/750	198/990 р.
Шампанское отечественное	750	100/500 р.

Сигареты

Мальборо (в ассортименте)	1 пачка	40 р.
Кент (в ассортименте)	1 пачка	43 р.
Парламент (в ассортименте)	1 пачка	55 р.
Вог (в ассортименте)	1 пачка	48 р.