

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

Ломтики бочковой сельди 230 г с запеченным мини-картофелем и маринованным луком	240.-
Легкий паштет 170 г из куриной печени с желе из сидра, гранатом и молотым фундуком	300.-
Копченый ростбиф 170 г с печеными овощами в фирменном соусе айоли со скумбрией	390.-
Брускетты: 280 г - с сельдью, печёной свеклой и перепелиным яйцом всмятку - с копченой куриной грудкой, хумусом и печеным бататом - с вялеными томатами черри, сыром моцарелла, свежим щавелем под ароматным соусом песто - с ростбифом и печеным баклажаном в густом айоли с копченой скумбрией	450.-
Тартар из говядины 180 г с чипсами из ржаного хлеба	450.-
Мясное ассорти 200\180\45 г балык, салями, окорок, копченая грудинка, копченая куриная грудка	580.-
Сырное плато 390 г пармезан, дорблю, чеддер, моцарелла, копченый чечил, сливочный сыр с лососем	650.-

ГОРЯЧИЕ

Хрустящие ржаные гренки 120/80 г с намазкой из сыра Дорблю и чесночным айоли	250.-	
Жареный сыр моцарелла 240/40 г с домашним брусничным соусом	310.-	
Дуэт сочных спринг роллов 180/15/40 г с моцареллой и свинойной	390.-	
Черноморская барабуля 200/40 г обжаренная во фритюре до золотистой корочки с соусом биск	490.-	
Большая порция классических куриных крыльев 400/60/60 г на выбор: острые или неострые	490.-	
Аппетитная кесадилья с курицей 380/80 г шампиньонами и традиционным сетом соусов	490.-	
Сет горячих закусок 550/100 г креветки в кляре, луковые кольца, куриные крылья, ржаные гренки, дуэт спринг роллов, жареный сыр моцарелла	690.-	
Сет морепродуктов обжаренных во фритюре 470/40/40/40 г креветки в тесте катаиф, щупальца кальмара в темпуре, черноморская барабуля, домашние картофельные чипсы, обжаренный во фритюре чечил	750.-	

САЛАТЫ

Салат из розовых томатов 170 г шпината и сыра моцарелла	330.-
Копченая куриная грудка с хумусом 170 г печеным бататом и свежим миксом салатов	340.-
Легкий салат 250 г с моцареллой и печеными овощами гриль под соусом песто	390.-
Теплый салат с лососем 240 г овощами и соусом из щучьей икры	470.-
Легендарный “Нью Йорк” 310 г с курицей, беконом и свежими овощами	450.-
Салат с королевскими креветками 170 г и пармезаном на пышной подушке из рукколы	530.-
Сытный салат 190 г с ломтиками говядины, печеными баклажанами и вялеными томатами	490.-

СУПЫ

Тыквенный крем-суп 330 г с чипсами из тыквы и чёрным трюфельным маслом	250.-
Крем-суп из томатов 340/50 г с ароматным базиликом, беконом и сыром моцарелла	290.-
Суп с томленой перепелкой 380 г яйцом пашот и кус-кусом	330.-

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА: 160/40 г Корзина с двумя видами домашнего хлеба и ароматным чесночным айоли	100.-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

БУРГЕРЫ И СЕНДВИЧИ

Сендвич с куриной грудкой 245 г и вешенками	290.-
Сендвич с пастромой 310 г на чабатте	450.-
Фирменный хот-дог 230/100/40 г Подается с картофелем фри и соусом из Гиннеса	350.-
Острый бургер 300/150/60/40 г с куриной грудкой и перцем халапеньо Подается с картофельными крипами, коул-слоу и кетчупом	450.-
Классический бургер 280/100/60/40 г из 100% говядины Подается с картофелем фри, коул-слоу и кетчупом	490.-
Бургер с томленой свиной и беконом 300/120 г Подается с коул-слоу	490.-
Бургер барбекю 280/100/60/40 г с беконом и луковыми кольцами фри Подается с картофелем фри, коул-слоу и кетчупом	520.-
Фирменный бургер 300/150/60/40 г с говядиной и вишневым соусом Подается с картофельными крипами, коул-слоу и соусом Блю Чиз	520.-

Любой бургер без сопровождения за 370.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста шахтеров 280 г	450.-
Традиционный бефстроганов 170/180/45 г	490.-
Пряный цыпленок гриль 270/130/40 г с печеными овощами и острым соусом кимчи	530.-
Томленые свиные ребра 360/150/40 г в медово-горчичной глазури с картофельными криспами	550.-
Филе форели на пару 150/100/20 г с кремом из цветной капусты под винно-сливочным соусом	590.-
Стейк из свинины 430 г с пюре из печеного картофеля и стейком из капусты	650.-
Запеченный лосось 130/90/40/30 г с пюре из брокколи под ароматным соусом биск	740.-
Сочный фланк стейк 160/170/20 г с печеным картофелем и вешенками под соусом демиглас	850.-

ДЕСЕРТЫ

Английский крем 170 г с домашним бисквитом и хурмой	250.-
Традиционный чизкейк 120/20 г с домашним вишневым соусом	290.-
Брауни 100/50 г с пряным мороженым из горгонзолы	310.-
Фруктовое плато 560 г	450.-

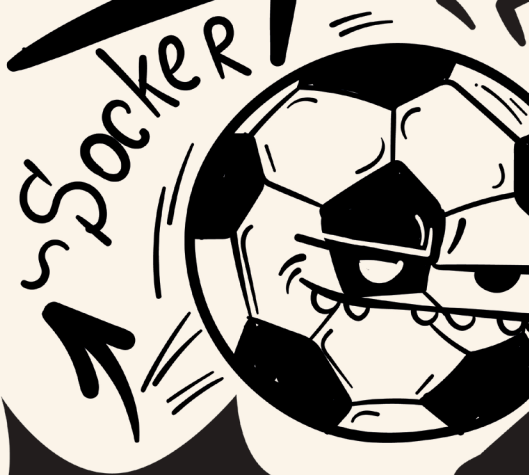


ВТКМ

BAR



Спорт



Соккер



Rock'n'roll

МУЗЫКА



DRINK



ДОРОГАЯ
ПЕРЕЗВОНЮ

