

«ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ»

BEER SNACKS

₽ (Цена/Price)

Бургер О'хара / O'Hara burger

490

С сочным бифштексом из говядины, приготовленным на углях, маринованным луком и овощами. Сервируется с картофелем фри и соусом.
With a juicy beef steak cooked on the coals, pickled onions and vegetables.
Served with French fries and sauce.

Гренки / Toast

180

Сервируются чесночным соусом.
Served garlic sauce.

Де Бош / De Bosh

400

Хрустящие кольца лука и кальмаров с домашними наггетсами из цыпленка. Сервируется соусами.
Crispy onion and squid rings with home-made chicken nuggets.
Served sauces.

Креветки жареные / Fried Prawns

400

Тигровые креветки жареные / Fried King Prawns

590

Кулек фри / Fried Cornet

240

Три вида хрустящего картофеля. Сервируется с соусами.
Three types of fried potatoes. Served with sauces.

Пивная миля / Beer Mile

590

Большое ассорти снеков.
A large portion of selected snacks.

Свинные ребрышки гриль / Grilled Pork Ribs

490

Обжаренные на углях свиные ребрышки в фирменном маринаде. Сервируется тушеной капустой и соусами.
Marinated and fried on coals. Served cabbage stew and sauces.

Хард Вингс / Hard Wings

350

Куриные крылышки, обжаренные на углях, в пикантном соусе.
Chicken wings in a racy sauce, fried on coals.

«Супы »

SOUPS

Борщ Русский / Russian Borsch

200

Сервируется чесночными тостами и сметаной.
Served with garlic toasts and sour cream.

Бульон / Chicken Stock

200

Наваристый куриный бульон. Сервируется обжаренным филе цыпленка, яйцом, тостами и сметаной.
Rich Chicken Stock. Served with fried chicken fillets, eggs, toasts and sour cream.

Грибной домашний суп / Home-made mushroom soup

200

Домашний суп с белыми грибами, шампиньонами и сливками.
Creamy mushroom soup.

Солянка мясная / Solianka

200

Сервируется сметаной.
Mixed meat soup. Served sour cream.

«ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ»

COLD SNACKS

₽ (Цена/Price)

Ассорти маринадов / Assorted marinades 340

Квашеная капуста, корнишоны, опята, томаты, морковь, огурец, оливки, маслины.
Pickled cabbage, gherkins, mushrooms, tomatoes, carrots, cucumber, black and green olives.

Биг плейт / Big plate 550

Канapé с сельдью, картофельный салат с грибами, домашний маринованный лосось, корнишоны, слабосоленый огурец, квашеная капуста.
Canapes with herring, potato salad with mushrooms, home-marinated salmon, pickles, lightly salted cucumber, pickled cabbage.

Карпаччо из говядины / Beef carpaccio 450

Тонкие ломтики вырезки мраморной говядины с бальзамическим кремом, рукколой и сыром пармезан.
Thin slices of tenderloin marbled beef with balsamic cream, arugula and parmesan cheese.

Ассорти свежих овощей / Assorted fresh vegetables 280

Томаты, огурец, болгарский перец, редис.
Tomatoes, cucumber, pepper, radish.

Лосось маринованный по-домашнему / Home-marinated salmon 600

Домашний маринованный лосось, слабосоленые огурчики и крутоны.
Home-marinated salmon with lightly salted cucumber and croutons.

Мясной сет / Meat set 600

Сыровяленная бастурма, шейка Пармская (Копá), брезаола Punta d'anca, руккола, хлебные палочки.
Dried basturma, Parma ham (Coppa), bresaola Punta d'anca, arugula and bread sticks.

Прошутто / Prosciutto 450

Тонкие ломтики окорока прошутто с оливковым маслом и хлебными палочками.
Thin slices of dry-cured prosciutto ham served with olive oil and bread sticks.

Сельдь с картофелем / Herring with potatoes 280

Филе сельди с обжаренным картофелем, маринованным луком и ржаными крутонами.
Herring fillets with fried potatoes, pickled onion and rye croutons.

Сырный сет / Cheese Set 500

Ассорти сыров с медом и свежими фруктами.
Selected cheeses with honey and fresh fruit.

«ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ»

HOT SNACKS

Блинчики с икрой / Home-made pancakes with caviar 300

Домашние блинчики с красной икрой.

Блинчики с маринованным лососем / Home-made pancakes with marinated salmon 350

Домашние блинчики с маринованным лососем.

Блинчики с цыплёнком / Home-made pancakes with a chicken, mushroom and cheese filling 250

Домашние блинчики с начинкой из филе цыпленка, грибов и сыра.

Жюльен из грибов / Mushroom Julienne 200

Легкая закуска из обжаренных свежих шампиньонов и лука порей в сливках.
A light snack with fried mushrooms and leek, in creamy sauce.



Продолжение раздела «закуски горячие» на следующей странице.
Continued under «hot snacks» on the next page.

«СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК»

FRESH JUICES

	(мл./ml.)	
Ананасовый / Pineapple	200 ml	250
Апельсиновый / Orange	200 ml	150
Грушевый / Pear	200 ml	150
Морковный / Carrot	200/10 ml	150
Морковный сок с добавлением сливок / Comes with a small amount of cream.		
Яблочный / Apple	200 ml	150

«НАПИТКИ»

BEVERAGES

«Аква Минерале»	0,5 ml	70
«Natia»	0,3 ml	150
«Evian»	0,75 ml	430
«Ferrarelle»	0,3 ml	150
«Coca-cola»	0,25/0,5 ml	110/150
«Sprite»	0,25/ 0,5 ml	110/ 150
«Schweppes»	0,25 ml	110
Компот домашний / Home-made kompot	200 ml	100
Морс из клюквы домашний / Home-made cranberry drink	200 ml	100

«МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ»

MILKSHAKES

Банановый, молочный, шоколадно- банановый / Banana, Vanilla, Banana with chocolate	250 ml/15 g	150
---	-------------	-----

«ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»

HOT BEVERAGES

Чай в чайнике в ассортименте / Tea in teapot	600 ml	170
добавки в чай / additives		40

* чабрец
thyme

* мята
peppermint

* лист смородины
currant

* лист бергамота
kaffir lime

Кофе / Coffee beans		120
Американо, Капучино, Латте. American coffee, Cappuccino, Latte.		

Хот Тодди/ Hot Toddy		250
Чай, лимон, виски, мед, гвоздика. Tea, lemon, whiskey, honey, cloves.		

Жюльен из цыпленка / Chicken Julienne 200
 Легкая закуска из обжаренного филе цыпленка и лука порей в сливках.
 A light snack with fried chicken fillet and leek, in creamy sauce.

Мидии запеченные / Baked Mussels 400
 Запеченные на углях мидии с сырным соусом и бальзамическим кремом.
 Coal-baked mussels with cheese sauce and balsamic cream.

«КОЛБАСКИ»

SAUSAGES

Ассорти колбасок / Assorted sausages 1750
 Сервируется с тушеной капустой, свежими овощами, маринованным луком и соусами.
 Served with cabbage stew, fresh vegetables, pickled onion and sauces.

Баварские колбаски-улитки / Bavarian Snail sausages 400
 Свиные колбаски, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
 Pork coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

Европейские колбаски / European Sausages 400
 Колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
 Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

Мексиканские колбаски / Mexican Sausages 400
 Острые колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
 Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

«САЛАТЫ»

SALADS

Гриль салат из овощей / Grilled Vegetables salad 320
 Сладкий перец, баклажаны, цуккини и томаты, приготовленные на углях, с соусом песто, рукколой и орешками.
 Coal-cooked sweet peppers, aubergines, zucchini and tomatoes. Served with pesto sauce, arugula and nuts.

Деревенский салат / Countryside Salad 420
 Копченые колбаски, обжаренные со сладким луком, сочный овощной салат с соусом из сметаны и горчицы, с хрустящими картофельными дольками.
 Smoked sausages, fried with sweet onion, along with juicy vegetable salad with sour cream and mustard seasoning. Comes with crispy potatoes.

Салат греческий / Greek Salad 380
 Овощной салат с оливковым маслом и сыром Фета.
 Vegetable salad with olive oil and Feta cheese.

Салат из редиса / Radish Salad 290
 Редис, огурец, салат романо, оливковое масло.
 Radish, cucumber, romano salad, olive oil.

Салат Микс / Mix Salad 290
 Руккола, пармезан, черри, кедровые орешки, бальзамический крем.
 Arugula, Parmesan, Cherry, Pine Nuts, Olive Oil, Balsamic Creamula.



Продолжение раздела « салаты » на следующей странице.
 Continued under « salad » on the next page.

Салат Оливье / Olivier Salad 370
 С обжаренными ломтиками вырезки говядины.
 Comes with bits of fried beef.

+

Салат Капрезе / Caprese Salad 350
 Нежный сыр моцарелла с томатами, домашним соусом песто, бальзамическим кремом и рукколой.
 Mozzarella cheese with tomatoes, home-made pesto sauce, balsamic cream and arugula.

Салат со стейком / Steak Salad 390
 Смесь свежих салатов и овощей, бальзамический крем, мини стейк из вырезки говядины.
 Fresh salad and vegetable mix, balsamic cream, along with a mini-steak from beef.

Салат Цезарь с креветками / Caesar Salad with prawns 450
 Салат романо, соус цезарь, чесночные крутоны, обжаренные тигровые креветки, перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан.
 Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried king prawns, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.

+

Салат Цезарь с курицей / Caesar Salad with chicken 350
 Салат романо, соус цезарь, чесночные крутоны, обжаренное филе цыпленка с соусом песто перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан.
 Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried chicken fillets with pesto sauce, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.

«ПАСТА»

PASTA

Пенне Маринара / Penne Marinara 460
 Паста с морепродуктами.
 Seafood Pasta.

+

Пенне Формаджи / Penne Formadzhi 300
 Вегетарианская паста с сыром трех видов.
 Vegetarian Pasta served three kinds of cheese.

Спагетти Американа / Spaghetti Americana 360
 Паста с обжаренной вырезкой говядины и свежими грибами.
 Pasta with fried beef and mushrooms.

Спагетти с грибами и цыпленком / Spaghetti with chicken and mushrooms 360

Пенне Примавера / Penne Primavera 300
 Вегетарианская паста с овощами и кедровыми орешками.
 Vegetarian Pasta served vegetables and pine nuts.

+

- * – Заправляется фирменным соусом на выбор / With our special sauce of your choice:
 – Сливочный / Creamy
 – Песто / Pesto

«СТЕЙКИ»

STEAKS

Фермерский стейк / Farmer`s steak (250/40/5/50/50 g.) 740

Стейк из вырезки говядины местных фермеров. Травяной откорм. Приготовлен на жарких углях в печи Jospier. Сервируется хрустящими картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Beef tenderloin steak from local farms. Herbal feed.

Cooked right on the coals in the Jospier. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.



Шатобриан стейк / Chateaubriand steak (500/40/5/50/50 g.) 3250

Настоящий мужской стейк из мраморной вырезки говядины, приготовленный в Jospier.

Зерновой откорм. Сервируется хрустящими картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор. Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

Marbled beef steak made of a thick cut from the tenderloin filet and cooked in Jospier.

Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium rare.

Филе-миньон стейк / Fillet mignon steak (250/40/5/50/50 g.) 1950

Нежный и постный стейк из центральной части вырезки мраморной говядины, приготовленный в Jospier. Зерновой откорм. Сервируется хрустящими картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium rare.

Tender lean steak, made of marbled beef and cooked in Jospier. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium rare.

Рибай стейк / Ribeye steak (320/40/5/50/50 g.) 1750

Сочный и ароматный говяжий стейк из реберной части мраморной говядины, приготовленный в Jospier. Зерновой откорм. Сервируется хрустящими картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

A juicy beef steak from the rib section of marbled - beef, cooked in Jospier. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium.

* – Соус на выбор: сливочный, деми – глас. / Sauce: creamy, demi-glace.

Указан вес сырого мяса. / Steak Set weight of raw meat.

Вес готового стейка может меняться в зависимости от степени прожарки. / Weight steaks can vary depending on the chosen degree of roasting

«МЯСО»

MEAT

Бефстроганов О'Хара / Beef stroganoff 430

Вырезка говядины, обжаренная со свежими грибами, сладким луком и чесноком в соусе из сметаны. Сервируется картофельным пюре.

Beef fried with fresh mushrooms, sweet onions and garlic in a sauce of sour cream.

Served mashed potatoes.

Венский шницель из цыпленка / Wiener Schnitzel Chicken 390

Отбивная из филе цыпленка в хрустящей корочке с салатом из томатов и свежего огурца.

Сервируется картофельными дольками в домашнем соусе песто.

Chop chicken fillet in a crisp with a salad of tomato and cucumber.

Served potato slices in a home pesto sauce.



Продолжение раздела «мясо» на следующей странице.
Continued under «meat» on the next page.

Каре ягненка / Rack of lamb

Корейка ягненка, приготовленная в Jospet. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами, овощами на гриле и соусом деми - глас.
Степень прожарки - Medium rare.

780

Медальоны из говядины / Medallions of beef

Нежные медальоны из вырезки фермерской говядины, приготовленные в Jospet. Травяной откорм. Сервируются картофельными шариками, бланшированной брокколи и сливочно-грибным соусом.

530

Medallions of Beef Tenderloin cooked in Jospet. Herbal feed. Served potato balls, blanched broccoli and creamy mushroom sauce.

Порк Чок / Pork Chok

Корейка свинины приготовленная в Jospet. Сервируется картофельным пюре, картофельными шариками, хрустящим луком и сливочным соусом.

390

Loin of pork cooked in Jospet. Served mashed potatoes, potato balls, crispy onions and cream sauce.

Утка Конфи / Duck Confit

Ножка утки, томленая с травами. Сервируется тушеной капустой, томатами черри и картофельными шариками.

460

Leg of duck stewed with herbs. Served braised cabbage, cherry tomatoes and potato balls.

Филе цыпленка гриль / Grilled chicken fillet

Филе цыпленка, приготовленное в Jospet. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами и соусом из сливок и горчицы.

390

Chicken fillet cooked in Jospet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.

Филе цыпленка на пару / Steamed chicken fillet

Филе цыпленка, приготовленное на пару. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами и соусом из сливок и горчицы.

390

Steamed chicken fillet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.

Эскалоп / Escalope

Корейка свинины, приготовленная в Jospet. Сервируется картофелем фри, запеченными томатами и соусом деми глас.

390

Pork loin cooked in Jospet. Served french fries, baked tomatoes and sauce demi-glace.

«РЫБА»

FISH

Стейк из лосося гриль / Grilled Salmon Steak

Филе лосося, приготовленное в Jospet, домашний соус песто и руккола с томатами.

670

Salmon fillet, cooked in Jospet. Comes with home-made pesto sauce arugula and tomato.

Стейк из лосося на пару / Steamed Salmon Steak

Филе лосося, приготовленное на пару с тимьяном и чесноком, домашний соус песто и руккола с томатами.

670

Steamed Salmon Steak with thyme and garlic. Comes with home-made pesto, arugula and tomato.

Судак по-русски / Russian Zander

Филе судака, запеченное с картофелем, обжаренным луком и сыром.

460

Zander fillets, baked with potatoes, fried onions and cheese.

Судак с луком / Zander with onion

Филе обжаренного судака, сервируется картофельным пюре, обжаренным луком и салатом.

460

Fried zander fillets, served mashed potatoes, fried onions and salad.

SIDE-DISHES

+	Брокколи на пару / Steamed broccoli Брокколи, оливковое масло. / Broccoli with olive oil.	200
	Капуста тушеная / Cabbage stew	200
	Картофель фри / French fries	200
	Картофельное пюре / Mashed potatoes Картофельное пюре с хрустящим луком и зеленью. / Mashed potatoes with crispy onions and herbs.	200
	Картофельные дольки / Potato wedges	200
	Картофельные шарики / Crispy potato balls	200
+	Овощи - гриль / Grilled vegetables Цукини, томаты, сладкий перец, баклажаны, красный лук, приготовленные на гриле, с соусом песто и орегано. Zucchini, tomatoes, sweet pepper, aubergines and red onion. Grilled with pesto sauce and oregano.	345
	Овощной салат / Vegetable salad Сочный салат романо с ломтиками редиса, свежего огурца и томатами черри с оливковым маслом. Juicy roman salad with radish wedges, fresh cucumbers and cherry tomatoes seasoned with olive oil.	200
	Рис / Rice Белый рис, обжаренный со сладким перцем, горошком и кукурузой на сливочном масле. Butter-fried white rice with sweet peppers, peas and sweet corn.	200
	Спаржа гриль / Grilled Asparagus Зеленая спаржа, приготовленная на гриле с оливковым маслом. Green asparagus grilled with olive oil.	200
+	Спаржа на пару / Steamed Asparagus Зеленая спаржа, приготовленная на пару с оливковым маслом. Green asparagus steamed with olive oil.	200

«ХЛЕБ»

BREAD

+	Хлебная корзина / Bread basket Хлеб «Чиабатта», Зерновой хлеб, сливочное масло. Ciabatta, bread with sunflower seeds, butter.	220
---	--	-----

+

DESERTS

+	<p>Банановый сплит / Banana split 250</p> <p>Свежий банан, пломбир, шоколадный топпинг, взбитые сливки, орешки. Fresh banana, vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream, nuts.</p>
	<p>Блинчики домашние / Home-made pancakes 150</p>
	<p>Эклер с заварным кремом и карамелью / Eclair with custard and caramel 200</p>
	<p>Наполеон с брусничным соусом / Lauer cake with cowberry sauce 200</p>
+	<p>Тот самый Медовик / Local honey lauer cake 200</p>
	<p>Фруктовый салат / Fruit salad 200</p> <p>Груша, виноград, банан, киви, свежий ананас, взбитые сливки, шоколад. Pear, grapes, bananas, kiwi, fresh pineapple, whipped cream, chocolate.</p>
	<p>Фрукты Фламбе / Fruit Flambe 250</p> <p>Груша, виноград, банан, киви, свежий ананас, карри, коньяк, пломбир, орешки. Pear, grapes, bananas, kiwi, fresh pineapple, curry, cognac, vanilla ice cream, nuts.</p>
	<p>Фруктовое ассорти / Fruit platter 600</p> <p>Ананас, апельсин, банан, виноград, груша, киви, яблоко, сахарная пудра. Pineapple, orange, banana, grapes, pear, kiwi, apple, powdered sugar</p>

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ

ICE-CREAM / SORBETS

+	<p>Пломбир / Ice cream 100</p>
	<p>Добавки в мороженное / Extras 70</p>

<p>* Свежие фрукты Fresh fruit</p>	<p>* Тертый шоколад Grated chocolate</p>	<p>* Топпинг Topping</p>
<p>* Кедровые орешки Pine nuts</p>	<p>* Орешки Кешью Cashew</p>	

+