

## СТАРТ-АП

### Бородинские гренки с соусом Тар-тар

150/50

Теплые гренки из бородинского хлеба с кристалликами морской соли, ароматом чеснока, паприки и острым перцем чили. Подаются с пикантным соусом Тар-тар

6.00

### Куриные стрипсы с хлопьями чили

325

Полоски нежного куриного филе в хрустящей панировке с добавлением паприки и хлопьев чили. Подаются с соусом на выбор

9.00

### Утопенцы в банках

320

Популярный чешский деликатес, включающий маринованные шпикачки в натуральной оболочке, пикантный чеснок и копченые яйца перепелов. Традиционно угощение подается в банке с пряным маринадом из уксуса, колец лука и различных специй

11.00

### Моцарелла фри в кунжуте

150/50

Мягкий сыр Моцарелла с хрустящей корочкой и деликатным вкусом. Шарики беби Моцареллы обжарены в ароматной панировке с черным кунжутом и подаются с пикантным сливочным соусом на основе йогурта, зелени и специй

8.00

### Бельгийский сет в банке

247/50

Незабываемый деликатес, который традиционно подают в банке - мясо мидий в пряном бельгийском маринаде из белого сухого вина с добавлением сока лимона, листочков тимьяна и зелени сельдерея. Подается с хрустящим картофелем фри и острым соусом Тар-тар

9.00

### «Чёткий»

175

Аппетитные гренки из бородинского хлеба с соусом Тар-тар и к ним хрустящие семечки подсолнечника в пикантной карамельной глазури с острыми специями

8.00

### Смажак в беконе с клюквенным соусом

200/50

Удивительно нежный и потрясающе вкусный - кружок сыра Бри обворачивают в Пармскую ветчину и обжаривают в панировке с особыми специями. В качестве гарнира подается густой кисло-сладкий клюквенный соус

12.00



## СТЕЙКИ

### Стейк из говядины с сыром гриль и картофелем

Подается с картофелем Айдахо, салатным миксом и томатами Черри

250пф/240/5

Ароматный стейк из говяжьей вырезки с сыром Сулугуни, тимьяном и свежемолотым перцем

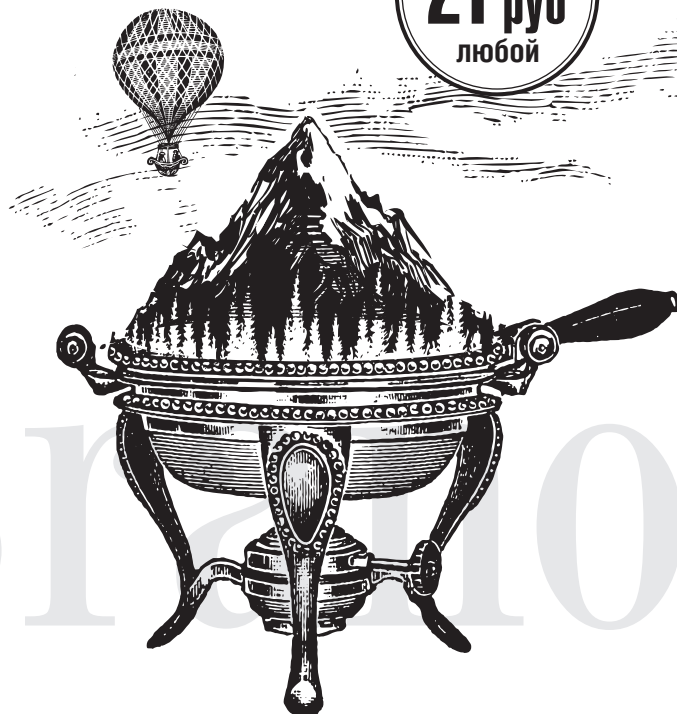
### Стейк из вырезки с винным соусом

Подается с салатным миксом, дольками лимона и томатами Черри

250пф/85/50

Сочный стейк, дополненный ароматом розмарина и густым винным соусом с терпким пикантным вкусом

21 руб  
любой



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Тар-тар из сёмги со свекольным соком, баварской горчицей и хвойным маслом** 14.00  
115/50/60

Восхитительный Тар-тар из мелкорубленного свежего филе семги с добавлением апельсинового и свекольного сока в сочетании со свежей зеленью Рукколы, пикантными каперсами и соком лимона. Подается с пшеничными гренками, слайсами огурца и соусом «Табаско»

**Сельдь собственного посола с тёплым картофелем** 6.00  
120/185

Сельдь в пряном маринаде с зернистой горчицей и бадьяном, подается с теплым отварным картофелем и укропом

**Тар-тар из говядины с острым луковым джемом и плодами каперсов** 15.00  
235

Изысканное сочетание мелкорубленной говядины с красным луком, пикантными каперсами, маринованными корнионами и острым перцем. Подается с луковым джемом, ржаными гренками и свежей зеленью Рукколы

**Сезонная сырная тарелка с домашним цитрусовым джемом, глазурованными семечками и грецким орехом** 23.00  
300/150

Сыр Дор Блю, Сыр Моцарелла рассольный, Сыр домашний с тмином, Сыр Козий Шевр (твердый), Сыр Грана Падано и Сыр Бри подаются с апельсиновым конфитюром, дольками свежей груши, пикантным луковым джемом, маринованными каперсами, вялеными томатами и свежей зеленью Рукколы

**Сезонные овощи в домашних маринадах** 13.00  
470

Острый чеснок, маринованная стручковая фасоль, вяленый томат, гурийская капуста, маринованные корнионы, ароматный печеный перец, плоды каперсов, помидоры сушеные (в оливковом масле) и острый маринованный перец

**Сезонный немецкий паштет Обацца** 7.00  
210

Пикантная смесь из 2-х видов сыра с сезонными овощами и ароматными специями. Подается с пшеничными и ржаными гренками, мини-бреццелями, томатами Черри и зеленью Рукколы

**Ассорти рыб домашнего посола** 24.00  
340/85

Солёная сельдь, подкопченая форель, мясо мидий в бельгийском маринаде, пряная ручьевая форель и гравлак собственного приготовления



## БУРГЕРЫ

Подаются с картофелем фри и салатом Коул-Слоу

**Бургер с куриной котлетой** 340/200/50

Рубленая куриная котлета, пикантный соус Рэнч, ароматная грудинка, сочные томаты, двойной сыр Чеддер и заправка Наршараб на хрустящей белой булочке

**ФББ (Фул Биф Бургер)** 340/200/50

Сочная говяжья котлета, фирменный соус, сыр Дор блю, хрустящий салат Лоло, сладкие томаты и пикантная горчица на хрустящей белой булочке

**Спайси-бургер** 370/200/50

Бургер с говяжьей котлетой со свеклой и устричным соусом, с перцем халапеньо, луковым джемом, хрустящим миксом салатов, двойным сыром, сочным томатом и чипсами из копчёной свиной грудинки



**Микс орехов к пиву** 6.00  
80

## СУПЫ

**Суп из говяжьих хвостов с корнеплодами** 5.00  
300/50

Густой и наваристый суп с насыщенным вкусом и ароматом. Подается с мякотью бычьих хвостов и свежей зеленью

**Сезонный суп** 9.00  
335

**Суп-крем из утки, тыквы и корнеплодов**  
Кремовый суп с нежной текстурой готовится на основе ароматного бульона из сезонных овощей и грудинки и превращается в великолепное шелковое пюре из мякоти утки, сливок и корнеплодов, украшенное кусочками утки конфи





## САЛАТЫ

### Салат в бельгийском стиле 12.00

255

Вкуснейшие мидии в винном маринаде, пикантные щупальца кальмара и ароматный сельдерей в сочетании с листьями Рукколы, томатами Черри, хрустящими слайсами свежего огурца и сочным салатным миксом под особым соусом из йогурта, зелени и горчицы

### Салат из индейки с песто из петрушки 12.00

325

Изумительное по вкусу сочетание томлёного мяса голени индейки, сладковатого печеного перца, вяленых томатов Черри, хрустящей смеси салатных листьев и пикантной мини-кукурузы. Подается с терпким песто из петрушки, карамелизированным грецким орехом и воздушной рисовой крошкой

### Салат из утки с печеной тыквой и Рукколой 12.00

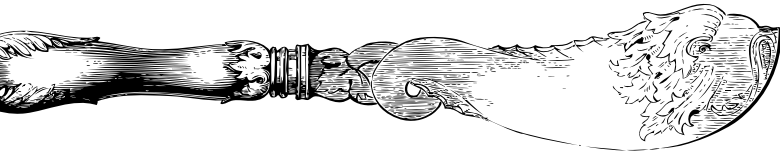
250

Салат из нежнейшего мяса утки конфи, ароматной печёной тыквы, хрустящих листьев салата и зелени Рукколы под освежающей коричной заправкой

### Салат с Ростбифом под гранатовой заправкой 12.00

300

Смесь свежих салатных листьев с классическим ростбифом из толстого края, ароматным печеным перцем, вялеными томатами Черри, початками мини-кукурузы под насыщенной пикантной заправкой из горчицы и соуса Наршараб



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Куриные крылья в соусе BBQ 9.00

400

Соус барбекю с приятным копченым привкусом идеально сочетается с нежным куриным мясом, придавая ему особый насыщенный вкус

### Куриные крылья-фри в панировке из кунжута, панко и хлопьев чили 9.00

400

Острая хрустящая корочка и нежная мякоть сочной курицы – признанная мировая классика, обладающая удивительным сочетанием выразительного вкуса и аромата

### Куриные крылья в немецком стиле под клюквенной редукцией 9.00

400

Ароматные крылышки с насыщенным вкусом и блестящей корочкой под сладко-острым тягучим соусом из клюквенного конфи, вишневого пива и гранатового соуса, приготовленные в лучших традициях немецкой пивной кухни

## ГОРЯЧЕЕ

### Стейк из сёмги с овощным соте 19.00

160/120

Ароматная и сочная рыба со специями на овощной подушке из моркови, корневого сельдерея, сладкого перца и томатов Черри

### Ручьевая форель с начинкой из бекона, мягкого сыра и ароматных трав на подушке из овощей 16.00

260/100/50/20

Сладковатая на вкус и очень нежная ручьевая форель, запеченная целиком с ароматными травами и начинкой из Пармской ветчины и сырного паштета. Подается на овощном соте с икорным соусом и дольками лимона

### Классический свиной шницель с картофельным салатом и клюквенным соусом 11.00

175/250/50

Вкуснейший шницель из свинины по классическому немецкому рецепту. Подается с кисло-сладким клюквенным соусом и холодным салатом из отварного картофеля, баварской горчицы, корнишенов и красного лука

### Свиное колено-шпиг 23.00

680/560

Аутентичное **Вепрево колено** из чешской кухни по традиционному рецепту сначала долго маринуется с чесноком и пряностями, затем шпигуется копчёной грудкой с ароматными корнеплодами и запекается. Подается с шукруттом, маринованными огурцами, хреном и горчицей

### Утиная ножка в пиве с овощным пюре 18.00

200/150/20

Потрясающе вкусная утиная ножка перед приготовлением длительно маринуется в пиве и запекается под густым темным соусом. Подается с нежным сливочным пюре из шпината и брокколи, идеально дополняющим вкус пряной утки

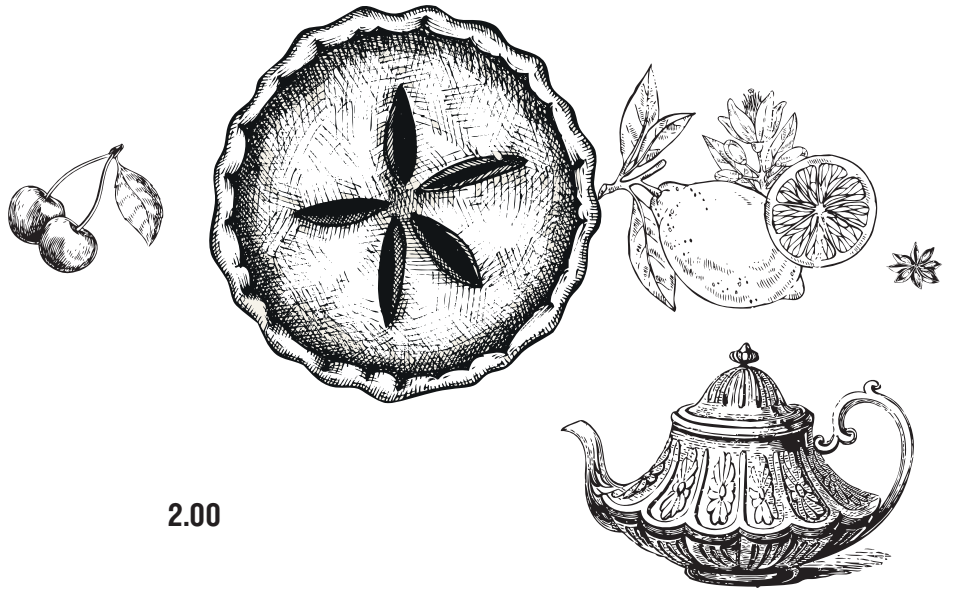
### Куриное филе с пюре из пряной брокколи 12.00

150/150/40

Нежнейшая куриная грудка су-вид дополнена ароматным пюре из маринованной брокколи и сливок. Подается с сушеными томатами в оливковом масле и пикантными плодами каперсов







## СОУСЫ 50

2.00

### Рэнч

Оригинальный сливочный соус с ярким вкусом по рецепту, привезенному из Америки

### Тар-тар

Пикантный соус на основе домашнего майонеза с корнионами и маринованным острым перцем

### Икорный

Нежнейший соус на основе сливок и красной икры

### Франкфуртский

Соус на основе йогурта с добавлением пряных трав и зелени по рецепту из города Франкфурт

### Клюквенный соус

Кисло-сладкий соус на основе клюквы и вишневого пива

### Сливочный соус

Пикантный соус на сливочно-йогуртной основе с травами

### Соус BBQ

Кисло-сладкий пикантный соус с приятным копченым привкусом

## ГАРНИРЫ 150

### Картофель фри

4.00

Картофель, обжаренный во фритюре, с хрустящей корочкой и мягкой сердцевиной

### Картофель Айдахо

4.00

Картофельные дольки, обжаренные во фритюре. Перед подачей посыпаются различными пряностями

### Швабская капуста

5.00

Классический немецкий гарнир из тушеной капусты с французской горчицей и ароматной копченой грудинкой

### Картофельный салат

4.00

Холодный салат из отварного картофеля, пикантной горчицы, корнионов и сладкого красного лука

### Коул-Слоу

3.00

Традиционный американский салат из свежей капусты и моркови с нежным, слегка пикантным сливочным вкусом

### Овощное соте

5.00

Легкий овощной гарнир из быстро обжаренной моркови, корневого сельдерея, сладкого перца и томатов Черри

## ДЕСЕРТЫ

### Чизкейк из йогурта и сыра Шевр с пьяной вишней

7.00

150/50

Непревзойденный десерт с послевкусием сыра Шевр не оставит равнодушными и любителей классического американского чизкейка, и поклонников французских сыров. Подается с кисло-сладким конфитюром на основе вишни и вишневого пива

### Винная груша с мороженым

5.00

200

Сочная груша, обогащенная тонким ароматом и терпким вкусом красного вина. Подается с шариком мороженого под хрустящими миндальными хлопьями

## ХЛЕБ

### Хлебный бокс

2.50

