



БУРГЕРЫ



Чизбургер	4499
Мексиканский бургер	4499
Стейк бургер	4499

Все бургеры мы готовим с любовью и уважением, используя натуральное мясо, домашнюю булочку и свежайшие овощи. Бургеры подаются с картофельными чипсами.

ЕДА БЕЗ ПРИБОРОВ

Ассорти мини-чизбургов / размер – на два укуса	2199
Мелкие чебуречки всех видов (6 шт).	
Мини-чизбуры с говядиной	2199
(6 шт)	
Мини-чизбуры с курицей	2199
(6 шт)	
Картофельные чипсы	1799
Домашние чипсы из картохи с соусом сальса.	
Мясные чипсы	2499
Вяленое мясо, засушенное до состояния чипсов.	
Вяленое мясо	2499
Копченая утка	
Потрясающее филе утки без липоксакции.	
Уши Хрюши / копченые или жареные	2499
Ну, что тут скажешь? Отличная закуска к пиву.	
Пивной сет	4499
Базовый пивной набор: чечел, микс орехов, всякая мелочуха.	
Копченый сет	4999
Дым, соль и насыщенные, яркие вкусы. Эсколар, вяленая утка, жая, деликатесы из отборного мяса и начос с соусом барбекю — блюдо, которое так и просится на кружку пива.	
Микс Пикантный сет орешков	2499
Микс Сырный сет орешков	2499
Микробутерброды / размер – на один укус	2999
Мини хлебushки с говядиной, лососем, селедкой, вяленым мясом и курицей.	
Сырный хворост	1499
Идеальная закуска к пиву и вину, сделанная по старинной рецептуре.	
Кабаносики в слоеном тесте	2599
Мини охотничьи колбаски в хрустящем тесте.	
Бараньи семечки	5599
Мелкорубленные бараньи рёбрышки, обжаренные во фритюре.	

Куриные семечки 3599

Обжаренные куриные бедра в Сычуаньском соусе. Вкуснее с пивом, хотя и без него тоже вкусно.

Сыр в панировке 2499

Сыр Гауда обёрнутый в тесто "фила" (не сыр, а тесто, похожее на слоёное, но нежнее) быстро обжариваем во фритюре. Нежно, вкусно, хорошо.

Сырные шарики 2499

Гауда и моцарелла в хрустящей панировке с соусом тар-тар.

Кольца кальмаров в кляре 2499

Сложно сказать что-то умное про кальмара, но вкусно.

Куриные палочки 2799

Они же известны, как куриные пальчики. В панировке и с соусом.

Куриные крылья в медовом соусе 3299

Маринованные и обжаренные в медовом соусе руки курочек. в офигенно удобной подаче.

Секретная закуска 2999

Под водку, только тсс... в приличных домах о таком говорят шёпотом...

Креветки пивные жаренные 4499

Тарелка прекрасных жареных креветок.



Креветки по рецепту Ост-Индии 4999

Невероятно вкусно с пивом, вероятно вкусно без него.

Креветки «Огонёк» 4499

Появились в меню после одного шумного вечера, когда повар решил добавить огня. Хрустящие креветки, сладкий чили – сначала улыбка, потом жар.

Кесадилия Los Santos 3499

Куриное филе, шампиньоны, сыр Гауда и зелень, обжаренные и тушёные в сливках, зафиксированные между двух тортилий. Не классическая Мексика, но и мы не мексиканцы.

Fish & Chips 3999

Легендарное блюдо легендарного Лондона.

Донер Fuller's 3999

Самый свежий и вкусный к югу от Стамбула.

КОЛБАСКИ



Баварские 5199

Колбаски микс из говядины и курицы.



Мексиканские 5199

Колбаски из говядины со специями.



Швейцарские 5199

Колбаски из курицы.



Все колбаски подаются с домашней тушеной капустой «шукрут», картофельными лодочками, красным маринованным луком и горчицей.

КОЛБАСОК МНОГО НЕ БЫВАЕТ / 22999

Ассорти из куриных и говяжьих колбасок – гриль и копчёных. Подаём с квашеной капустой, запечённым картофелем, черри, солёным огурцом, горчицей и хреном. Большая тарелка на большую компанию.

МЯСО и С МЯСОМ



Просто Стейк 8599

Всё просто. Просто мясо. Просто жарим.

Пеппер стейк 8799

Перечный. Ароматный. Ваше норм.

Нежный птицен 4499

Дуэт филейной части птицена и картофеля по-деревенски с грибами.

Курица Терияки с овощами 4499

Куриное филе су-вид обжаренное на гриле, с гарниром из овощей, брокколи и цветной капусты, помидоров черри, стручковой фасоли и соусом терияки.

Осси-Букки по-бретонски 7799

Тушеная в течении 10 часов, при низкой температуре телячья голяшка с дополнением из булгура, молодого горошка и стручковой фасоли.

Пирог Fuller's 4199

Английская пироговая классика в подаче с картофельным пюре.

Томлённые говяжьи ребра 8899

Нежнейшие говяжьи рёбра, которые с любовью и заботой томились 10 часов с пряными травами, а затем запекались с соусом барбекю.

Антрекот из свинины 5399

Нежный настолько, что повар каждый раз плачет, когда готовит это блюдо.

Шницель 4299

Золотистый куриный шницель в панировке панко с лёгким ароматом паприки и чеснока. Подается с айсбергом и фирменным соусом «Цезарь». Идеален к пиву и хорошей компании!

Томный Бык 6899

Мясо, которое не спешит. Говядина, томлёная 9,5 часов с паприкой и солью, — сочная, ароматная и с дымком. Лучшее под кружку эля.

Томленая говядина с пюре 6699

Нежная говядина, томлёная с двумя видами грибов, с картофельным пюре на сливках и с зелёным луком. То самое блюдо для прохладной погоды.

Макаронеры по-флотски 3999

Блюдо сильных и честных людей. Простая паста с томлёной говядиной и луком. Честно, сытно, без всякого лишнего.

СЕТ ЖАРЕННЫЙ / 7199

Крылья BBQ, куриные палочки, бараньи семечки, кольца кальмара, картофельные дольки, два соуса. Брать лучше на двоих.

#МНОГОМЯСА / 24999

ПОЧТИ ДВА КГ РАЗНЫХ ЗВЕРУШЕК И ПТИЦ, в виде крыльев и филе, стейков и колбасок + овощи гриль + картоха + три соуса.

Ненавязчиво рекомендуем есть ЭТО не менее, чем втроём.

РЫБА



Филе лосося 6599

Нежно-розовый лосось, жареный на гриле. Подается с миксом салата, обжаренного на чесночном масле со специями и ароматным чили.

СУПЫ



Венгерский суп-гуляш 3199

Вернет тебя к жизни.

Рамён по рецепту Б. Цой и В. Тхай 3499

Иногда нет ничего лучше тарелки лапши со специями, мясом и горячим бульоном. Говорят, что существует традиция – есть рамен в полной тишине. Потому что это настолько вкусно, что у людей не должно быть времени на разговоры.

Суп-лапша куриная в деревенском стиле ... 2999

Бульон куриный прозрачный, лапша домашняя самодельная, перец светфор, кинза, укроп и паприка. Ну, в общем вкусно, как ни крути – это же суп с лапшой и курицей!

САЛАТЫ



Салат из лосося с сыром крематте 3999

Нежный лосось и не менее нежный сыр крематте на подушке из микс-салата с лимонно-медовой заправкой.

Руккола с креветками 3999

Прекрасные, нежно обжаренные креветки, лениво возлежащие на подушке из рукколы и салата, заправленной лимонным соусом и бальзамическим джемом.

Гриль-салат 3999

Салат из овощей гриль с мини стейками. Симбиоз простых продуктов под двумя соусами творят чудеса. Это очень вкусно.

Салат с фетой и баклажаном 3499

Хрустящая снаружи — нежная внутри. Золотистая жареная фета, баклажаны в кляре, свежая зелень и лимонная заправка, которая объединяет все ингредиенты.

Овощной салат 2499

Равномерно нарезанные огурцы и помидоры, сладкий перец и лук. Заправку выбираете сами: сметана, масло, майонез.

ГАРНИРЫ



Овощи гриль 1999

Фитоняш гарнир 1799

Картофельные лодочки (подаются с соусом BBQ) ... 1499

Картоха жареная с грибами и луком 1799

Гречка (можно с грибами) 1499

Рис 999

Хлебушек 299

ДЕСЕРТЫ



Мороженое (за 1 шарик) 799

Штрудель с яблоками и корицей 2299

Чизкейк вечная классика 2299

БАР



**!АКТУАЛЬНОЕ
МЕНЮ НАПИТКОВ
НАХОДИТСЯ В БАРЕ**

*** Согласно статье 13 Закона "О рекламе".
Реклама алкоголя запрещена в средствах массовой информации.**