

Салаты



Овощной салат **180 гр.** **200 р.**

(Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, зеленый лук, зелень)

Салат «Цезарь» в ассортименте:

С куриной грудкой 160/40/20 230р

С тигровыми креветками 160/40/20 430р

С маринованным лососем 160/40/20 410р

Салат «Ирландский фермер»

(Хрустящие листья салата «Айсберг», «Мюнхенские» колбаски, картофель по-деревенски, свежие томаты, заправка «Баварская»)

Салат «Сан Жак» 250 гр **600р**

(Нежная грудка французской утки, в сочетании с листьями салата «руккола», авокадо, томатов конкасе и маринованным красным луком, под апельсиново - мясным соусом. Подается с кедровыми орешками)

Морской ирландский салат 250\35 **580р**

(Теплый салат из морепродуктов: мидий, креветок, кальмаров, томленных в нежном томатном соусе, с добавлением базилика и тимьяна, и легкого аромата чеснока. Подается с миксом салата и дрессингом на основе бальзамика, зернистой горчицы, ворчестера и меда)



Холодные закуски

Мясная тарелка 200/50/20 гр 470р.

(Мясное ассорти: ростбиф, язык отварной, шейка свиная, куриный рулет. Подается с миксом из лесных грибочков.)

Тарелка копченых рыб по-ирландски 200\20 485р

(форель, горбуша, скумбрия, семга)

Тар-тар из Лосося 200\30\20 380р

(Нежный маринованный лосось с цитрусовыми нотками, в сочетании с нежным сыром маскарпоне и фета, маслинами, авокадо, цуккини. Подается с «тапенадом» из маслин и огуречным соусом)

Атлантическая сельдь 80\50\20\5 300р

(подается с черными гренками и кориандром, красным луком и зеленью)

Бочонок Леприкона 230гр. 270 р.

(Лисички, опята, маслята, грузди, заправленные ароматным маслом с добавлением душистого перца, гвоздики и красного лука)



Горячие закуски

Жареные тигровые креветки **130\50\15** **650р**

(обжаренные с чесноком и розмарином, с добавлением сливочного масла и зелени)

Палитра **100\100\30** **350р**

(Запеченные шампиньоны с начинкой из анчоусов и сыра «пармезан», с дольками сладкого перца и каперсов.)

Ассорти из ирландской печи: **100\150\10** **300р**

С грибным жульеном

С куриным жульеном

С помидорами, баклажанами, сладким луком и сыром

С паштетом из куриной печени и дижонской горчицы

С кабачковой икрой

Мясная «Теглитина» **90\50\30\15** **400р**

(Нежное филе говядины, приготовленное по Вашему вкусу, с листьями салата, вялеными томатами, ароматным маслом на основе пряных трав, заправленное дрессингом из соевого соуса, бальзамика, ворчестера, меда и зернистой горчицы. Плюс пикантная нотка «Табаско»)

Выпечка

Ирландские пироги в ассортименте: 300гр

Пирог с квашеной капустой, запеченный с ароматным «смазьцем» 250р

*Пирог с бараниной, говядиной и ,томатами, сладкой паприкой, и
с ароматом пряных трав 420р*

Пирог с курицей, грецкими орехами и сладким луком 330 р

Пирог со шпинатом, сыром, кинзой и яйцом 350р

Супы

Куриный суп с домашней лапшой	300гр	300р
-------------------------------	-------	------

Ирландская похлебка	300гр	350р
---------------------	-------	------

(Наваристый говяжий консоме, томленный на пряных травах, с добавлением микса из овощей и белого «хереса». Подается с обжаренными ломтиками говяжьей вырезки и томатами «конкасе»)

Уха по-рыбацки	300гр	300р
----------------	-------	------

(Рыбный консоме, приготовленный на основе запеченной перепелки с добавлением сельдерея, пшена, имбиря, специй и настоящей ирландской водки)



Горячие рыбные блюда

Стейк из семги с укропом 115\100\80\45 420р

(Жареные ломтики лосося на гриле, обваленные в укропе, брокколи на пару, сметанно-лимонный соус и кнели из риса, с добавлением нежного пармезана)

Фаршированные рулеты из Кефали 250/50/50 400р

(Нежное филе кефали, фаршированные пряными травами, чеснока и зелени, запеченные в духовке с чесночными сухарями. Подаются с цуккини на пару и томатами черри, с добавлением соуса на основе рыбного консоме, сливок, лимона и зелени)

Караси жареные в сметане 300\30\5 350р

Мидии «Маринара» 400/40гр 530р

(Черные ирландские мидии, обжаренные на пряном масле с добавлением чеснока, белого вина и пикантного томатного соуса. Подаются с запеченными гренками и зеленым соусом)

Горячие блюда из птицы и мяса

Строганина в сливочном соусе 150\100\30 370р

(Нарезанная ломтиками говяжья вырезка в сметанном соусе с добавлением мускатного ореха. Подается с гречкой и грибами)

Ростбиф «Douling» 130/100/30/30/50 600р

(Сочная говяжья вырезка, панированная в душистом перце, пряных травах и сыре «пармезан». Подается с картофельным пюре и двумя соусами: томатным пряным и сливочно-сырным соусом)

Каре ягненка 160\100\50 850 р.

(Охлажденная корейка молодого барашка, с обжаренными на гриле цуккини и сладкой паприки с добавлением «зеленого соуса». Подается с томатно-пикантным соусом со специями)

Жаркое по-ирландски 250\100\30 600 р.

(Томленая грудинка молодого теленка в собственном соку, с добавлением томатного соуса, чернослива, кураги, чили перца и чеснока. Подается с гречкой и луком фри)

Цыпленок «Кокле» 400\50\100 390р

(Филе молодого цыпленка, жаренного на гриле с горчичным соусом и картофелем фри)

Утиная грудка «Магре» 160\100\50 600 р.

(Нежная утиная грудка с картофельным пюре, с добавлением соуса «деми-гласс» и апельсинового фреша)

□□□□□□□□□□

Гарниры



Овощи гриль 150гр 200 р.

(цуккини, болгарский перец, баклажаны)

Картофель фри 120гр 150 р.

Картофель по-деревенски 120 гр 150р

Картошка с грибами 200гр 300 р.

Овощи на пару 150гр 200р

(Цветная капуста, бруссельская капуста, брокколи, морковь, зеленая фасоль)

Десерты

Сырная тарелка **200/50/20** **450 р.**

(Камамбер, Дор-блю, чеддер, пармезан)

Фруктовая тарелка **1000** **700р**

Штрудель в ассортименте: **150гр**

- Яблочный 220р
- Грушевый 240р
- Вишневый 200р

Шоколадный флан 85\40\20\5 **280р**

Шарлотка домашняя с корицей **150\30\5** **200р**

Сырные блины 150гр **200р**

Варенье в ассортименте: 90р

- Клубничное 50гр
- Вишневое 50гр
- Луковое 50гр
- Томатное 50гр
- Черная смородина 50гр
- Ежевичное 50гр

Мороженное в ассортименте «Nestle» 70гр **100р.**

(Ванильное, шоколадное, клубничное. Подается с топпингом и орехами)

Пивное меню

Тарелка «Douling house» 580/150/60 600 р.

(Сырные шарики, Кальмары «Фрайс», Крылышки «Буффало», Гренки Чесночные)

Тарелка «Три друга» 160\160\140\180\80\150гр 1000р

(Кесадилья с грибами, кесадилья с курицей, флаутас с курицей, крылышки «баффало», самбосы с мясом. Соуса: сметанный, «эрба-пикантэ», «гуакамолле»)

Кесадилья с грибами 180\30\30 300р

(Классическая мексиканская тортилья, фаршированная сыром чеддер, жареными грибами с луком, печеной кукурузой и свежими томатами. Подается с соусами: «йогуртовый» и «Эрба пиканте»)

Кесадилья с курицей 180\30\30 320р

(Классическая мексиканская тортилья, фаршированная сыром чеддер, куриным филе, печеной кукурузой и свежими томатами. Подается с соусами: «йогуртовый» и «Эрба пиканте»)

Флаутас с курицей 300\50\20 350р

(«Канелони» из пшеничных тортильяс, начиненные кусочками куриного филе с сыром «гауда и фетаки». Подаются с соусом из свежего авокадо и помидорчиков «конкасе»)

Самбосы с мясом 120/50/30

(Оригинальные «пирожки» с мясной начинкой. Подаются с соусом «Эрба пиканте»)

Крылышки «Баффало» 250\50\30 350p

(Подаются с соусом «блю- чиз»)

Свинные ребра «Douling» 250\100\50 500p

(Маринованные, с добавлением копченого чая «Лапсанг Сучонг», соевого соуса, горчичного меда и острого перца «Чили». Подаются с картофелем по - деревенски, овощным рататуюем и соусом «Барбекю».)

Рулька свинная 450\150 750 p

(Свиная рулька, запеченная с горчицей и медом. Подается с тушеной капустой и мясным соусом)

Айриш Бургер 250\100\50 320 p

(Бургер с говяжьей котлетой, сыром, листьями салата и картофелем фри)

Ассорти колбас тушеные в пиве и паприке

Кальмары «фри» 130/50 200 p.

(Кусочки кальмара в пивном кляре, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом коктейль)

Сырные шарики 100/50 210 p.

(Сыр, бжаренный во фритюре с соусом «коктейль»)

Куриное филе в панировке	200	250 р.
--------------------------	-----	--------

(Кусочки куриной грудки маринованные в сливочном соусе жаренные во фритюре 200 г.)

Арахис	100 р.	50 г.
--------	--------	-------

Фисташки	100гр	50 г.
----------	-------	-------

Чесночные хлебцы с беконом и зеленым соусом	160гр	180 р.
---	-------	--------

Соуса

- | | | |
|-----------------------|-------|-------|
| • Соус «Сырный» | 50 гр | 70 р. |
| • Соус «Тар-Тар» | 50гр | 70 р. |
| • Соус «Чесночный» | 50гр | 70р. |
| • Соус «Эрба Пиканте» | 50гр | 70р |
| • Соус «Томатный» | 50гр | 70р |
| • Соус «Зеленый» | 50гр | 70pp |
| • Соус «Гуакамолле» | 50гр | 70р |
| • Соус «Блю-чиз» | 50гр | 100р |
| • Соус «Тропе» | 50гр | 50р |