

### Супы

	Гр.	Руб.
<b>Пельмени по-домашнему</b> (пельмени из мяса говядины)	250	190
<b>Лапша куриная</b> (лапша, филе курицы, зелень)	250	150
<b>Солянка мясная</b> (оливки, маслины, колбасы, соленые огурцы, лук, морковь, лимон, сметана, зелень)	250	190
<b>Суп крем грибной</b> (грибы шампиньоны, сливки, сухари)	200	190

### Горячие закуски

	Гр.	Руб.
<b>Куриные крылышки гриль</b> (куриные крылья, зелень, специи, соус кетчуп)	200	250
<b>Куриные шейки</b> (куриные шейки, специи, маринад, зелень, соус кетчуп)	200	190
<b>Сырные палочки</b> (сыр «Моцарелла» в пшеничной панировке, обжаренный во фритюре, подается с соусом «Коктейль»)	180	220
<b>Чесночные гренки</b> (хлеб обжаренный с чесночным маслом, зелень, соус)	200	90
<b>Раки к пиву</b> (варятся со специями в пиве)	100	150
<b>Креветки отварные</b> (креветки, зелень, специи)	200	350
<b>Креветки жареные</b> (креветки, масло, чеснок, соевый соус, лимон, зелень)	200	350
<b>Дикие Мидии с Белого моря</b> С овощами под белым вином	300	390

Кефир 100г  
 Кефир 200г  
 Делать

Горячие блюда

	Гр.	Руб.
<b>Запеченные овощи под сыром «Моцарелла»</b> Картофель, болгарский перец, помидоры, сыр «Моцарелла»	200	190
<b>Бифштекс с картофелем по деревенский</b> (Говяжий фарш, картофель, зелень)	200	230
<b>Куриная грудка с овощами, под сливочным соусом</b>	200/100/30	250
<b>Сочные куриные колбаски</b> (Нежнейшие колбаски из мяса курицы, ароматные травы, подаются с картофелем по-деревенски, с соусом «Французский»)	200/100/30	290
<b>Куриные Шашлычки</b> (Филе курицы, болгарский перец, лук репчатый, картофель фри, соус «Кетчуп»)	200/100	650
<b>Стейк из Говяжьей вырезки с овощами гриль</b> Охлаждённая говяжья вырезка, овощи гриль. Степень прожарки уточняйте у официанта.	200/100	350
<b>Горбуша запеченная с овощами</b> (Горбуша, брокколи, фасоль стручковая, цветная капуста, зелень, сливки)	400	210
<b>Паб сэндвич с курицей</b> (Сочные листья салата с обжаренной курицей, соусом французским, томатами и огурцами)	400	230
<b>Паб сэндвич с лососем</b> (Сочные листья салата с лососем с/с, соусом французским, томатами и огурцами)		
Подаются с картофелем по-деревенски		

824 вместо 52% 1716  
с 5% с 10%



### Бочковое Пиво

		л.	руб.
<b>Патрик Лагер</b>		0,4	120
Светлый лагер, алк. не менее 4,7% об., с. Санкт-Петербург			
<b>Патрик Темный</b>		0,4	150
Темное фильтрованное, алк. не менее 5% об., Россия			
<b>Патрик Нефильтрованный</b>		0,4	150
Светлое нефильтрованное алк. не менее 4,7% об., Россия			
<b>Патрик Эль</b>		0,4	170
Полусухой Эль алк. не менее 4,7% об., Россия			
<b>Хамовники Мюнхенские</b>		0,4	180
Светлое фильтр. алк. не менее 5 % об., Россия Подается с азотной смесью			
<b>Гиннесс</b>		0,25/0,5	180/360
Темное пастеризованное алк. 4,2 % об., Ирландия			
<b>Шпатец</b>		0,3/0,5	150/240
Светлое пастеризованное фильтрованное алк. 5%, Германия			
<b>Кромбахер</b>		0,3/0,5	160/260
Светлое непастеризованное фильтрованное алк. 5% об., Германия			
<b>Хейнекен</b>		0,3/0,5	120/190
Светлое пастеризованное алк. 4,8 % об., Нидерланды			
		гр.	руб.
<b>Набор к пиву</b>		280	300
Чипсы соевые, крабовые, сухарики к пиву, чипсы с беконом, кильмар сушеный			

10.12.19  
Копия 1090