

**ПИВО РАЗЛИВНОЕ**

	<b>Выход</b>	<b>Цена, руб</b>
«Жигулевское» Алк. 4,0% пл. 11%	0,5	115
Бидончик «Жигулевское»	3,0	675
«Жигули Барное» Алк.5,0% пл.12%	0,5	140
Бидончик «Жигули Барное»	3,0	825
«Жигули Темное Барное» Алк.4,8 % пл.11%	0,5	150
Бидончик «Жигули Темное Барное»	3,0	885
«Черниговское» светлое Алк. 4,8%	0,5	125
Бидончик «Черниговское» светлое	3,0	735
«Черниговское» белое Алк.4,8% пл.12%	0,5	135
Бидончик «Черниговское» белое	3,0	795
«Жигули Нефильтрованное» Алк.4,5% пл.12%	0,5	120
Бидончик «Жигули Нефильтрованное»	3,0	705
«Жигули Бархатное»	0,5	130
Бидончик «Жигули Бархатное»	3,0	765

**ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ**

«Жигули Барное» светлое Алк.5% пл.12%	0,5	130
«Жигули Бархатное» темное Алк.4,9% пл.12%	0,5	130
«Чехов» вишневый эль Алк.6,3% п.16%	0,75	259
«Синяя борода» темный эль Алк.8% пл.17%	0,75	259
«Тройной пшеничный эль» Алк.7,5% пл.17%	0,75	259
«Василеостровское» яблочный сидр Алк.4,7%	0,75	259
Безалкогольное пиво	0,5	130

**ЗАКУСКИ К ПИВУ**

Гренки чесночные с сырным соусом	130/50	60
Гренки запеченные под сыром с беконом	150	99
Картофель фри с кетчупом	150/30	95
Чипсы «Начос» (Почувствуй вкус жаркой Мексики!)	350	255
Луковые кольца	100/30	135
Сырные шарики	170	140
Сырные палочки	170	130
Сырные червячки	80	99
Креветки (отварные/ жареные)	120/30	225
Клаб-сэндвич с картофелем фри	310/100/30	205
Бургер «Жигули» (Невообразимо аппетитный бургер, в котором с успехом сочетаются копченая грудинка и сочный стейк из свинины, покрытый сыром Моцарелла. С гарниром этот бургер способен поразить самого привередливого гурмана)	340/70/20	325
Крылья «Жигули XXXL»	350/30	285
Картофельные чипсы с зеленым соусом	80/20	60
Овощная кесадилья	180	180
Кесадилья с курицей	335	280
Крылья «Баффало» с зеленым соусом	130/30	250
Наггетсы с кисло-сладким соусом	170/30	140
Сухарики	50	55
Рыбка к пиву	3а 100 гр.	75
Ништяки	250	155
Пельмени жареные со сметаной (Made in Jiguli)	180/30	145
Багет чесночный	60	40

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Селедочка	300	155
Соленья по-домашнему (соленые огурцы, помидоры, капуста квашеная, морковка по-корейски, черемша, острый перчик)	430	255
Светофор (свежие овощи)	200	155
Мясные деликатесы (Кызылык, сервелат, куриная грудка, свиная грудинка)	350/30	285
Сырное ассорти (Сыр Дор блю, Моцарелла, Гауда, Фетаки, мед, грецкий орех)	250/20	285
Закуска «Отличная». Идеально подходит под 40 градусов! (ассорти из копченного и домашнего сала, грудинка, бородинский хлеб, лук, чеснок, горчица, хрен)	370	235
Лимонная нарезка	30	20
<b>САЛАТЫ</b>		
Салат «Жигули» (теплый салат с говядиной, свежими овощами и фирменным соусом)	220	245
Салат с куриной печенью	240	205
Вкусив раз – захочешь и не раз! (свежие огурчики, помидор, редис, сладкий лук и сочная куриная грудка с бельгийской заправкой)	270	185
«Мясной пир» (ростбиф, говяжий язык, куриная грудка, морковка по-корейски, болгарский перчик, томаты черри)	220	195
«Олигарх» (говядина, куриная грудка, шампиньоны, картофель, соленые огурцы. Подается в корзинке из теста)	385	175
«Греческий»	300	195
«Цезарь с курицей»	260	205
«Винегрет с сельдью»	235	115
«Оливье» (с говядиной и свежими огурцами)	260	125
«Гриль-салат» (обжаренная говядина с беконом, свежие овощи, лепешка тортилья)	190	235
<b>СУПЫ</b>		
«Лапша» (домашняя лапша ручной работы по-татарски, насыщенный бульон с курицей)	300	110
«Солянка мясная»	250	165
«Уха из семги»	250	150
«Грибной» (сливочный крем-суп из шампиньонов)	250/20	145
«Борщ в хлебе» с жареным карасем	250/60	175
«Суп – гуляш» с брускеттой	250/40	220
Пельмени с бульоном (Made in Jiguli)	200/30	145
<b>ПИЦЦА</b>		
«Фест» (бекон, сервелат, охотничьи колбаски, помидоры, болгарский перец, красный лук, сырный микс, пицца-соус)	600	299
«Цезарь» (куриная грудка в соевом соусе, свиная грудинка, шампиньоны, помидоры, сыр, соус «Цезарь», украшается листьями салата)	550	295
«Мясная» (колбаски охотничьи, свиная грудинка, сервелат, бекон, сыр Моцарелла)	550	299
«Дьявола» (колбаски, свиная грудинка, шампиньоны, помидоры, болгарский перец, острый соус)	610	295
«Маргарита»	500	200
<b>ПАСТА</b>		
«Карбонара» (классическая итальянская паста с обжаренным беконом и	255/2	165

репчатым луком, заправляется сливочным соусом)		
«Болоньезе»	250	175
«Кремозо» (феттуччине, белые грибы, говядина, свинина, сливочный соус)	320	195
Паста с морепродуктами	320	195
Фетучине с форелью	290	195
«Дьявола» (феттуччине, телятина, обжаренная на оливковом масле, репчатый лук, оливки, острый соус, неаполетано)	180/2	215
<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>		
Фахитас (говядина и курица, обжаренные с овощами под острым соусом. Подается с лепешкой тортилья, сыром Гауда и соусами «Сметана» и «Сальса»)	320/120/90	385
Куриная грудка по-жигулевски (нежная куриная грудка, обжаренная до хрустящей корочки, на подушечки из картофеля по-деревенски, под пикантным салатиком)	240	195
Ребра BBQ	400	415
Жаркое из свинины (Традиционное славянское блюдо из сочной свиной шеи, обжаренной с овощами по-домашнему. Подается на шипящей сковородке.)	320/2	235
Неженка	140/315	195
Шипящие свиные ребрышки (подаются на раскаленной сковородке с картофелем по-деревенски)	450	320
Свиная вырезка с овощами в сливочном соусе	220	310
<b>КОЛБАСКИ К ПИВУ</b>		
«Баварские»(две сочные колбаски в компании с кыстыбый и соусами хрен и горчица)	350/40	275
«Телячьи нежности» (Улитка, колбаска Итальянская, картофель по-деревенски, подается с кисло-сладким соусом)	160/140/50	275
«Без пива не употреблять» (колбаски Тюрингская и Карри, тушеная капуста, соусы «Хрен» и «Горчица»)	160/100/40	275
<b>СТЕЙКИ</b>		
Корейка (свиная корейка на кости под сливочно-грибным соусом, отварной картофель и салатик из свежих овощей)	350	345
Эскалоп из свинины с яйцом пашот (свиная вырезка, яйцо пашот, картофельное пюре и овощи all-dente)	200/230/30	360
Мнебымяса (свиные медальоны с картофелем по-деревенски)	260/30	295
Медальоны из телятины с грибным соусом (медальоны из вырезки телятины, овощное соте, грибной соус)	160/150/80	480
«Жигули» (стейк из телятины, обжаренный на гриле, салатик из овощей, кисло-сладкий соус. По-вашему желанию мы можем приготовить стейк с двумя степенями прожарки на выбор: medium (медиум) и well-done (вэлдан), а также добавить остроты для истинных гурманов. Medium (медиум) – В середине стейк горячий, имеет розовое сочное мясо. Well-done (вэлдан) – прожаренный стейк до полной готовности.	260/30	490
«Мэн стейк» (Настоящая мужская порция! Нежное мясо телятины, обжаренное с чесночком и овощами гриль. ПЕЙ пиво, ЕШЬ Мясо!) По-вашему желанию мы можем приготовить стейк с двумя степенями прожарки на выбор: medium (медиум) и well-done (вэлдан). Medium (медиум) – В середине стейк горячий, имеет розовое сочное мясо. Well-done (вэлдан) – прожаренный стейк до полной готовности.	300	499

Тосканская говядина с овощной шарлоткой (телячья вырезка, овощная шарлотка, микс из фасоли, орехов , подается с соусом «Демиглас»)	160/150/30	495
Стейк из семги с рататуюем	120/120	385
<b>ШАШЛЫК</b>		
Куриный (аппетитный шашлычок из филе курицы, запеченные томаты черри, острый соус, красный лук, лаваш)	240/30	230
Свиной (сочная классика с картошкой по-деревенски)	390/30	295
<b>СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ</b>		
Свиная рулька (свиное колено, подается в компании с крошкой-картошкой, квашенной капустой, соусами «Хрен» и «Горчица»)	За 100 гр.	70
Блюдо для дружной компании (Шашлычок из свинины и курицы, свиное ребро, куриные крылышки, картошка по-деревенски, жареные овощи, с соусом	1000	666
Мясной удар (Большое блюдо для большой компании! Колбаски: баварские, нюрнбергская, охотничьи, чикен; рулька свиная, свиные ребра, свежие овощи, картофель Айдахо, томаты черри; соуса: томатный, хрен, горчица)	1700/90	1195
Пивная разминка (рыбка в пивном кляре, луковые кольца, салака, гренки, соусы «Тар-тар» и «Айоли»)	270/60	360
Гриль ассорти (колбаски Карри, Итальянские, Тюрингские, Улитка, подаются с картофелем по-деревенски и соусом «Минниханов»)	600/150/50	595
Ассорти к пиву( салака, картофель фри, гренки чесночные, сырны палочки, луковые кольца, картофельные чипсы)	430	360
Мясной кульбит (ассорти из мини-стейков: телятины, свинины, куриного филе, картофель фри, квашеная капуста, морковка по-корейски, острый соус)	500	395
Мега ассорти (баварская колбаска, наггетсы, острые крылышки, кукурузные чипсы, луковые кольца, картофель фри)	650	525
<b>ГАРНИРЫ</b>		
Кыстыбый	270	120
Драники картофельные	180	55
Картофельное пюре	180	45
Картофель по-деревенски	180	50
Овощи гриль	200	110
Рататуй	130	90
<b>ДЕСЕРТЫ</b>		
Наполеон	150	95
Блинчики (с наполнителями)	140/30	55
Штрудель	180/50	115
Фруктовая ваза	900	299
Мороженое	150/15	55
Яблочный пирог с пломбиром	230/50	120

***ДОПОЛНИТЕЛЬНО***

Хлебная нарезка	250	30
Соусы (Зеленый, Шайтан, Минниханов, Тар-тар, острый томатный, кисло-сладкий, Цезарь, сырный, соевый, Демигласс, медово-горчичный, Жигули)	30	30

Директор

Зубарев Н.М.

Гл.бухгалтер

Салимова М.Р.

Шеф-повар

Гатин А.М.