

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### СЛАБОСОЛЕННАЯ СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Подаётся с репчатым луком и укропом.

250 РУБ

200 ГР



### АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Огурцы, помидоры, сладкий перец и свежая зелень.

220 РУБ

200 ГР



### МЯСНОЕ АССОРТИ

Говяжий язык, куриный рулет и запеченная буженина со свежими овощами. Блюдо подается с хреном и горчицей

350 РУБ

140/60/40 ГР



### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, дор блю, гауда и моцарелла в сочетании с медом, виноградом и грецким орехом.

450 РУБ

230/20 ГР



### МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ

Маслины или оливки на выбор.

Подаются в креманке, сервируются дольками лимона.

190 РУБ

90/10 ГР



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### СЕМГА СЛАБОСОЛЕННАЯ



Нежная семга собственного посола.

Подается со сливочным маслом, маслинами, укропом и долькой лимона.

400 РУБ

100/50 ГР



### САЛО ПО-УКРАИНСКИ

Соленое сало собственного приготовления.

Подается с горчицей и зеленым луком.

260 РУБ

80/30/20 ГР



### СОЛЕНИЯ

Соленые огурцы, маринованные помидоры черри, квашеная капуста с веточкой свежего укропа.

230 РУБ

150 ГР



### ГРИБОЧКИ ИЗ БОЧКИ

Маринованные лесные грибы с колечками сладкого репчатого лука.

Заправлены чесночным маслом и украшены свежим укропом.

220 РУБ

150 ГР

## САЛАТЫ



### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салатов романо и айсберг, чесночные гренки, курица, сыр пармезан и помидоры черри. Заправляется фирменным соусом цезарь.

390 РУБ

180 ГР



### САЛАТ С ТУНЦОМ

Тунец с помидорами, красным луком, салатом айсберг, огурцами и долькой лимона. Заправлен оливковым маслом.

250 РУБ

200 ГР

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ  
Обжаренная в соевом соусе куриная грудка, хрустящие чесночные гренки, сыр пармезан, свежие листья салата романо и айсберг. Заправляется оригинальным соусом цезарь.

320 РУБ

180 ГР



### ГРЕЧЕСКИЙ

Нарезанные кубиками свежие огурцы, помидоры, сладкий перец и брынза, заправленные оливковым маслом с ароматными специями.

230 РУБ

200 ГР



## САЛАТЫ

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ



Обжаренные шупальца осьминога с креветками и картофелем на листе салата романо с фирменной заправкой из оливкового масла, томатов черри и сельдерея.

390 РУБ

210 ГР

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ ЧЕРАЗОЛЕ

Маринованное куриное филе, листья салатов айсберг и романо, жареные шампиньоны, помидоры черри и зеленая фасоль в сочетании с фирменной заправкой.

270 РУБ

190 ГР



## ОЛИВЬЕ

Классический рецепт оливье с ветчиной и майонезом. Украшается корнишонами и маслинами.

180 РУБ

160/25 ГР

## СУПЫ

### СУП ДНЯ

Уточняйте у официанта.

190 РУБ

200 ГР



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

Тертый картофель  
перемешивается с мукой и яйцом  
и обжаривается во фритюре.  
Подаются со сметаной и  
украшаются зеленью.



### ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ

Маринованные кусочки куриного филе,  
запеченные в сливках и сметане под хрустящей  
корочкой ароматного сыра.

### ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

Шампиньоны, запеченные в сливках  
и сметане под хрустящей корочкой  
ароматного сыра.

170 РУБ

80 ГР

150 РУБ

80 ГР

### БАРАБАННЫЕ ПАЛОЧКИ

Мягкий нежный сыр нарезается  
тоненькими брусками и  
обжариваются в панировке.  
Подаются с соусом на выбор и  
украшаются зеленью.

260 РУБ

150/25 ГР



### КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

Кусочки нежного куриного филе  
в ароматной мучной панировке,  
обжаренные во фритюре. С  
легкостью послужат Вам  
отличной закуской к пиву.  
Подаются с медово-горчичным  
соусом.

210 РУБ

90 ГР



## ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «BUFFALO»

Маринованные куриные крылья, обжаренные во фритюре. Подаются с ломтиками моркови.

350 РУБ

200/50 ГР



### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Гренки из ржаного хлеба, обжаренные во фритюре с чесночным соусом.

150 РУБ

100/40 ГР

### СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВО

Обжаренные на гриле подкопченные свиные ребрышки с картофелем фри и соусом BBQ.

390 РУБ

240/135/40 ГР



### ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

Пельмени с фаршем из говядины и свинины обжариваются во фритюре и подаются с чесночным соусом.

210 РУБ

185//40 ГР



### КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ ОТВАРНЫЕ

Креветки отварные с лавровым листом, душистым перцем, лимоном и зеленью.

390 РУБ

200/65/5



### КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Креветки, обжаренные с дольками чеснока и ароматными травами.

390 РУБ

140/25/10

## ПАСТА



### КАРБОНАРА

Итальянские спагетти с копченым беконом, яйцом, сыром пармезан, в нежном сливочном соусе на белом вине.

295 РУБ

250 ГР

### БОЛОНЬЕЗЕ

Мясная паста с фирменной заправкой из томатного соуса, красного вина и сыра пармезан.

285 РУБ

250 ГР



### МАРИНАРА

Изысканное блюдо для любителей даров моря. Пенне с креветками, осьминогом, и тонко нарезанными колечками кальмара.

395 РУБ

250 ГР



### ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ

Паста фетучини, приготовленная в сливочном соусе с шампиньонами и ветчиной. Подается с тертым сыром пармезан.

280 РУБ

250 ГР



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Медальоны из нежной говяжьей вырезки с грибным соусом и картофелем по-деревенски.

590 РУБ

150/100/50 гр

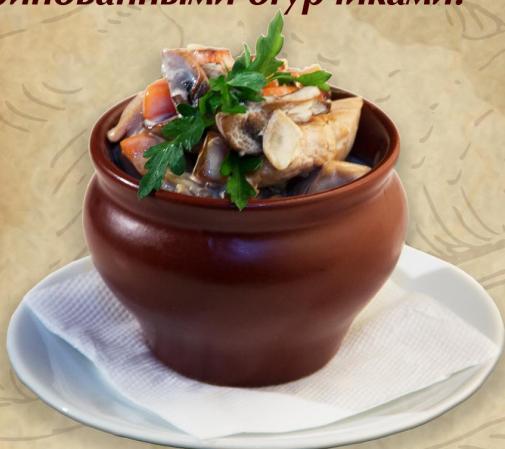
### БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ В БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ

Старинное блюдо русской кухни.

Приготовлено из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сливочным соусом с картофельным пюре и маринованными огурчиками.

380 РУБ

530/30 гр



### ЦЫПЛЕНOK, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВКАХ

Филе цыпленка, приготовленное в сливках, с шампиньонами, морковью и луком. Подается в горшочке.

290 РУБ

350 гр

### ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

Кусочки свинины и картофеля, лук и морковь в бульоне с ароматными специями и томатным соусом. Блюдо подается в глиняном горшочке под шапкой из теста.

270 РУБ

350 гр

### ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина, картофель, шампиньоны и репчатый лук в бульоне с ароматными специями.

290 РУБ

350 гр



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Популярное блюдо русско-украинской кухни. Куриное филе в панировке с кусочком сливочного масла внутри. Блюдо подается с листом романо и свежими овощами.

250 РУБ

220/70 ГР

### СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Сочная свиная шея, запеченная с грибами, помидорами, ветчиной и сметанным соусом под слоем пикантного сыра. Сервируется с картофельным пюре и луком фри.

390 РУБ

200/100 ГР



### ГОВЯДИНА ПО-БОЯРСКИ

Говядина запекается со свежими помидорами и репчатым луком под слоем мягкого сыра. Подается с картофельным пюре и соленьями.

410 РУБ

200/100 ГР



### СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Натертый ароматными специями стейк обжаривается на углях. Подается с тушеной капустой и соленьями.

420 РУБ

180/100/50 ГР



### БИФШТЕКС «ТЕХАС»

Сочный говяжий бифштекс, приготовленный на углях. Подается на лаваше со свежими овощами.

370 РУБ

150/110 ГР

## ШАШЛЫКИ



### ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Маринованное куриное филе, жареное на березовых углях на лаваше со свежими овощами и маринованным репчатым луком.

330 РУБ

150/110 ГР



### КЕБАБ ЧЕРИЗОС

Готовится из бараньего и говяжьего фарша с добавлением ароматной зелени. Подается со свежими овощами и маринованным луком.

450 РУБ

150/110 ГР



### ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Свиная шея, маринованная в пряном рассоле и обжаренная на березовых углях. Подается на лаваше со свежими овощами и маринованным луком.

390 РУБ

150/110 ГР



### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Кусочки нежной баранины, приготовленной на мангале. Подается со свежими овощами и маринованным луком.

390 РУБ

150/110 ГР



### МНОГО МЯСА

Мясное изобилие - шашлыки из баранины, свинины и куриного филе вместе с кебабом на лаваше со свежими овощами.

1390 РУБ

150/150/150/150/220 ГР

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

- Жигули барное светлое 4,9% ..... 300/500 мл ..... 140/200 РУБ  
Хамовники пшеничное (н.ф) 4,8% ..... 400 мл ..... 230 РУБ  
Хамовники темное стаут с лавинным эф-том 4,1% ..... 400 мл ..... 230 РУБ  
VELKOPOROVICKY KOZEL (светлое) 4,6% ..... 300/500 мл ..... 180/260 РУБ  
Фирменное BUFFALO (красное эль) 6,8% .. 300/500 мл ..... 130/180 РУБ  
Кромбахер светлое (Германия) 4,8% ..... 300/500 мл ..... 175/290 РУБ.

## ПИВО В БУТЬЯЛКАХ

### Пивной напиток

- DOUBLE CHOCOLATE СТОУТ" 5,2% ..... 440 мл ..... 270 РУБ  
CLAUSTHALER (светлое б/а) ..... 330 мл ..... 230 РУБ  
VELKOPOROVICKY KOZEL (светлое) 4% ..... 500 мл ..... 160 РУБ  
VELKOPOROVICKY KOZEL (темное) 3,6% ..... 500 мл ..... 160 РУБ

