





2008
Since



American cafe
& cocktail bar

MENU

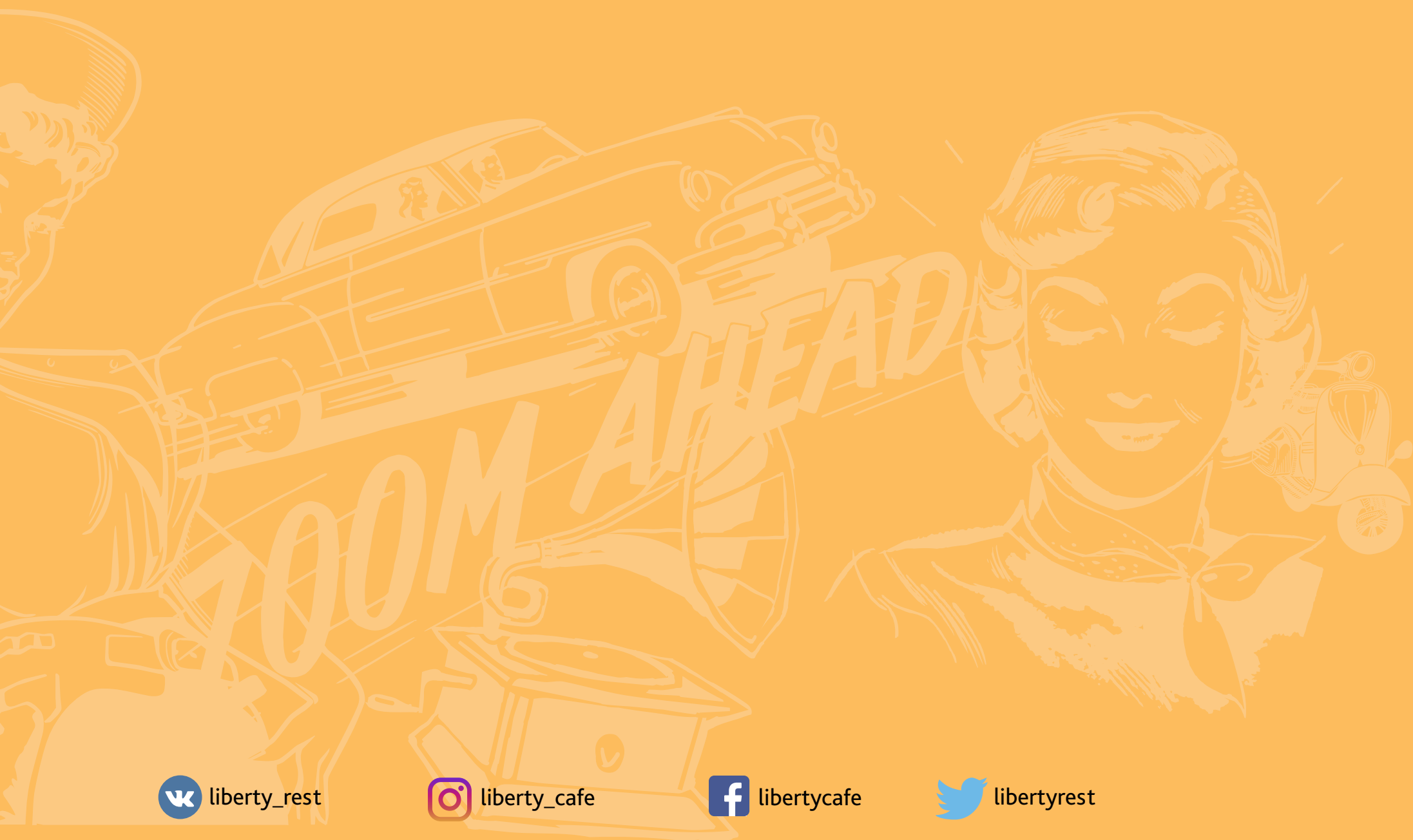
 — Новое / *new*

 — Горячо / *hot*

 — Лакто-вегетарианское / *lacto vegetarian*

 — Острое / *spicy*

 — Королевский размер / *king size*





APPETIZ-z-ZERs

Холодные и горячие закуски

Время подачи 15-20 мин.
Ticket-Time

Горячие булочки 3шт/40г 145

Ассорти из свежих булочек: ржаная, пшеничная, со злаками. Подаем с ароматным маслом.

HOT BUNS

Assorted fresh buns: rye, wheat, cereals bun. Served with flavored butter.

Чесночные гренки 190/40г 175

Из ржаного хлеба с чесночным маслом и соусом Чиз-гарлик.

GARLIC BREAD STICKS

Rye bread with garlic butter and Cheese-garlic sauce.

Сырные ломтики в беконе 120/40г 325

Кусочки сыра Моцарелла, обёрнутые в бекон и поджаренные до золотистой корочки. Подаем с брусничным соусом.

BACON-WRAPPED MOZZARELLA STICKS

Mozzarella cheese sticks wrapped in bacon and fried to a golden crisp. Served with Lingonberry sauce.

NEW Фиш&Чипс 200/40г 355

Морской окунь в хрустящей панировке и картофель пеппер. Подаем с соусом Тар-тар.

FISH and CHIPS

Crispy breaded sea bass and pepper potato. Served with Tartar sauce.

NEW Куриные крылышки 4шт/30г 255

В особом карамельном маринаде с брусочками свежей моркови и сельдерея.

CHICKEN WINGS

In special caramel glaze, served with fresh carrot sticks and celery.



Рулетики из баклажан



Картофельные половинки



Куриные пальчики



Клуб-сэндвич с курицей

APPETIZ-Z-ZERs

Холодные и горячие закуски

🕒 Время подачи 15-20 мин.
Ticket-Time

Картофельные половинки 150/40г 265

Запекаем с сыром Чеддер и беконом до золотистой корочки. Подаем со сметаной и зелёным луком.

STUFFED POTATOES

Baked with Cheddar cheese and bacon until golden brown. Served with sour cream and green onions.

Рулетики из баклажан 150г 315

С сыром Фета, томатами и чесноком, в листьях зелёного салата.

EGGPLANT ROLLS

With feta cheese, tomatoes and garlic, served with lettuce.

Клуб-сэндвич с курицей 200г 265

Пшеничные тосты, приправленные соусом Смоуки крем, с сыром Чеддер, свежим листом салата и томатами.

CHICKEN CLUB SANDWICH

Wheat toasts flavored with Smoky cream sauce, with Cheddar cheese, fresh lettuce and tomatoes.

Куриные пальчики 150/30г 235

В особой кукурузной панировке с брусочками свежей моркови и сельдерея.

CHICKEN FINGERS

In special corn breading, served with fresh carrot sticks and celery.



Биг Чикен сет

Шеф закуска

Джерси стартер

Большая закуска к пиву

FOR LARGE & small COMPANIES

Время подачи 15-20 мин.
Ticket-Time

Для Больших и Маленьких компаний

👑 Джерси Стартер 650/80г 845

Свинные ребрышки в специях Кейджн, свиные наггетсы, ароматные картофельные дольки Мейсон и жгучие перчики халапеньо. Подаем с соусами Тартар и Барбекю.

JERSEY STARTER

Pork spare ribs in Cajun spices, pork nuggets, Mason sweet potato wedges and jalapeno hot peppers. Served with Tartar and BBQ sauces.

👑 **NEW** Шеф-закуска 350/80г 625

Сырные ломтики в беконе, фаршированный картофель и хрустящий перчик халапеньо фри. Подаем с брусничным соусом и сметаной.

CHEF SNACK

Bacon-wrapped mozzarella sticks, stuffed potatoes and crispy fried jalapeno peppers. Served with Lingonberry sauce and sour cream.

👑 Большая закуска к пиву 420/80г 575

Кольца кальмара фри, чесночные гренки, мясные чипсы из бекона. Сервируем соусами Тартар и Чиз-гарлик.

GREAT BEER SNACK

Fried squid rings, garlic bread sticks, bacon chips. Served with Tartar and Cheese Garlic sauces.

👑 Биг Чикен сет 700/80г 835

Куриные наггетсы, крылышки в карамельном маринаде, куриный начос, брусочки свежего сельдерея и моркови. Подаем с соусами Блю-чиз и Сальса.

BIG CHICKEN SET

Chicken nuggets, caramelized chicken wings, chicken nachos, fresh celery and carrot sticks. Served with Blue Cheese and Salsa sauces.



Салат с утиной грудкой



Салат с лососем и картофелем Черри



Греческий салат





Тайский салат со свининой

SALADS

Салаты

🕒 **Время подачи 15-20 мин.**
Ticket-Time

 **Греческий салат 220г 295**
 Овощной салат с маслинами, сладким луком, сыром Фета, зеленью и душистой заправкой с бальзамиком
GREEK SALAD
vegetable salad with olives, sweet onion, Feta cheese, herbs and fragrant dressing with balsamic.

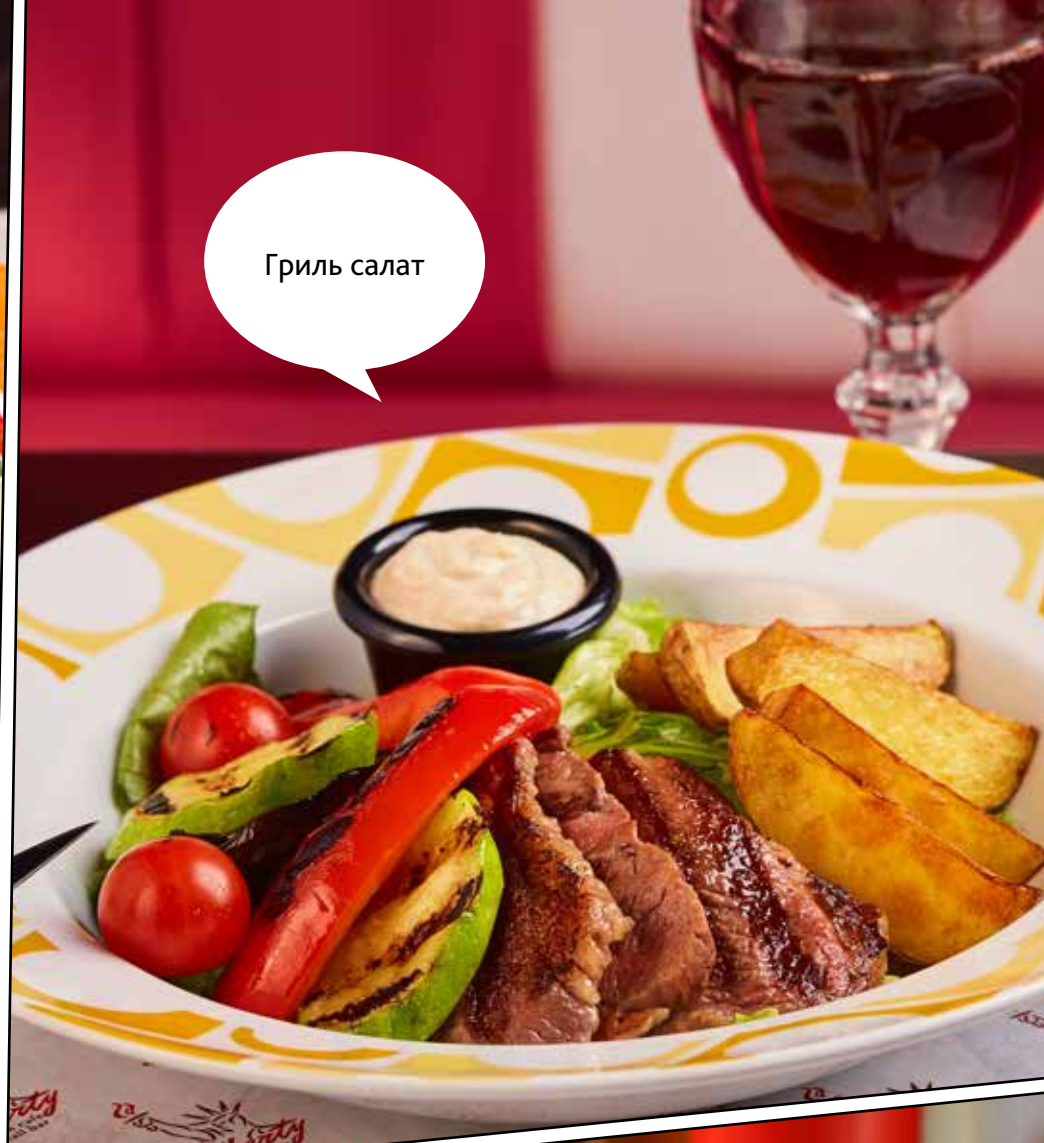
 **Салат с утиной грудкой 220г 415**
 Микс салат, томаты черри, утиная грудка прожарки медиум, кедровые орешки, твердый сыр и апельсиновый соус
DUCK BREAST SALAD
Assorted lettuce, cherry tomatoes, grilled duck breast, pine nuts, hard cheese and orange sauce.

Салат с лососем и картофелем черри 220/40г 415
 Микс-салат, томаты черри, сладкий лук, перепелиное яйцо, слабосоленый лосось, золотистый картофель и соус Хорсредидш.
SALMON AND CHERRY POTATOES SALAD
Assorted lettuce, cherry tomatoes, sweet onions, quail egg, slightly salted salmon, golden potatoes and Horseradish sauce.

Тайский салат со свининой 220г .. 365
 Микс-салат, томаты черри, древесные грибы, слабосоленый огурец, кунжут и имбирная заправка
THAI SALAD WITH PORK
Assorted lettuce, cherry tomatoes, wood mushrooms, quick pickled cucumbers, sesame and ginger dressing.



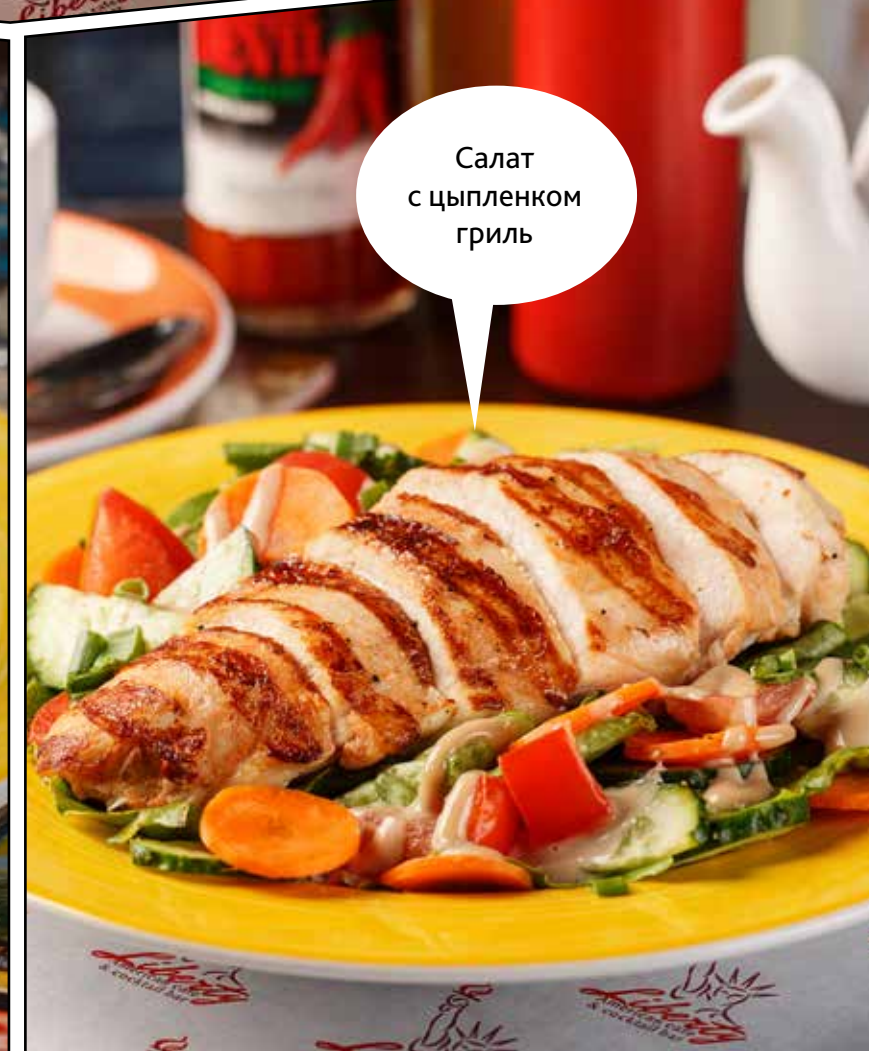
Цезарь
с креветками



Гриль салат



Капрезе
Чиз



Салат
с цыпленком
гриль

SALADS

Салаты

Время подачи 15-20 мин.
Ticket-Time

- NEW** Салат с цыпленком гриль 220г 295
Микс-салат, томаты, морковь, куриная грудка жареная на гриле и особый арахисовый соус.
GRILLED CHICKEN SALAD
Assorted lettuce, tomatoes, carrot, grilled chicken breast and special peanut sauce.
- Капрезе Чиз 200г 385
Микс-салат, томаты черри, молодая Моцарелла, соус песто и бальзамик-крем.
CAPRESE CHEESE
Assorted lettuce, cherry tomatoes, fresh Mozzarella, pesto sauce and balsamic cream.
- Салат Цезарь 220г
С томатами черри, листьями салата романо, золотистыми гренками, перепелиным яйцом и твёрдым сыром.
CAESAR SALAD
With cherry tomatoes, romaine lettuce, golden croutons, quail eggs and hard cheese.
- NEW** Гриль салат 220/40г 415
Со слайсами из мраморной говядины прожарки medium-well, жареными картофельными дольками, овощами гриль и салатным миксом. Подаем с соусом Хорсредиш.
GRILLED SALAD
With medium-well marbled beef slices, fried potato wedges, grilled vegetables and assorted lettuce. Served with Horseradish sauce.
- С куриной грудкой 395
With chicken breast
- Со слабосолённым лососем 485
With slightly salted salmon
- С креветками гриль 525
With grilled shrimps



Грибной суп

Крем-суп с уткой

Острый томатный суп

Сырный Чаудер

Чечевичный суп

SOUPPS

Суны

🕒 **Время подачи 15-20 мин.**
Ticket-Time

🌶️ Острый томатный суп 250/40г 295

С клёцками ньокки, мит-боллами, перцем чили. Подаём со сметаной.

SPICY TOMATO SOUP

With gnocchi, meat-balls and chili pepper. Served with sour cream.

NEW Крем-суп из брокколи с уткой 250/30г 375

На сливках, с уткой гриль и мини-моцареллой.

DUCK AND BROCCOLI CREAM SOUP

With cream, grilled duck breast and mini Mozzarella balls.

Чечевичный суп 250/30г 315

С криспами бекона, пшеничными гренками и зелёным луком.

LENTIL SOUP

With bacon crisps, wheat croutons and green onions.

Грибной крем-суп 250/30г 315

На сливках, с луком и шампиньонами. Подаем с хрустящим пшеничными гренками и твёрдым сыром.

MUSHROOM CREAM SOUP

With cream, onion and mushrooms. Served with crunchy wheat baguette and hard cheese.

NEW Сырный чаудер 250/30г 315

С креветками и морским окунем. Подаем с гренками и икрой Масаго.

CHEESE CHOWDER SOUP

With shrimps and sea bass. Served with croutons and Masago.





Либерти



Крутой перец



Плохая девочка



Годзилла

BURGERERS

Бургеры

🕒 **Время подачи 15-20 мин.**
Ticket-Time

Биштексы для наших бургеров мы готовим из 100% отборной и охлажденной говядины. Для сохранения сочности и аромата, биштексы готовятся прожарки medium-well.

Свежие, пышные, пшеничные булочки выпекаются для Вас каждое утро.

We make steaks for our burgers from 100% selected and chilled beef. To preserve the juiciness and aroma, our steaks are cooked medium-well.

Fresh, fluffy, wheat buns are baked for you every morning.

Либерти 270г 335

Сочный биштекс с фирменной шеф-глазурью, свежие томаты, сладкий лук, солёные огурцы, обжаренный бекон. Подаём на булочке с соусом Смоуки крем.

LIBERTY

Chef Special Glazed Juicy Steak, Fresh Tomatoes, Sweet Onions, Pickles, Roasted Bacon. Served with a bun and Smoky Cream Sauce.

🌶️ Плохая девочка 250г 325

Зелёный салат, свежий томат, пшеничная булочка с соусом Смоуки крем, сочный биштекс и перечный соус. Весь секрет в особом миксе пряных и ароматных специй.

BAD GIRL

Green Salad, Fresh Tomatoes, Wheat Bun with Smoky Cream Sauce, Juicy Steak and Pepper Sauce. The secret is hiding in a special mix of savoury spices.

🌶️ Крутой перец 290г 365

Свежий томат, зелёный салат, расплавленный сливочный сыр, соус Смоуки крем и остро-сладкий китайский соус с перцем чили.

COOL PEPPER

Fresh Tomatoes, Green Salad, Melted Cream Cheese, Smoky Cream Sauce and Chinese Sweet and Spicy Sauce with Chili Pepper.

👑 NEW Годзилла 400г 475

Два сочных биштекса, салями барбекю, свежие томаты, расплавленный сливочный сыр, сладкий лук, солёные огурцы и пшеничная булочка с соусом Смоуки крем.

GODZILLA

Two Juicy Steaks, BBQ Salami, Fresh Tomatoes, Melted Cream Cheese, Sweet Onions, Pickles and Wheat Bun with Smoky Cream Sauce.



Чудо-гриб



Из Парижа с любовью



Счастливая цыпа



Рэд-фиш

BURGERS

Бургеры

🕒 Время подачи 15-20 мин.
Ticket-Time

Чудо-гриб 290г 385

Зелёный салат, расплавленный сливочный сыр, соленые огурцы и ароматный трюфельный соус с жареными грибами.

MIRACLE MUSHROOM

Green Salad, Melted Cream Cheese, Pickles and Aromatic Truffle Sauce with Fried Mushrooms.

Из Парижа с любовью 270г 385

Это взрыв вкуса. Сочный бифштекс на булочке с соусом Блю-чиз, руккола, грушевый конфи и голубой сыр.

FROM PARIS WITH LOVE

The real taste explosion! Juicy Steak on a bun with Blue Cheese Sauce, Pear Confit, Rocket-salad and Blue Cheese.

NEW Рэд-фиш 200г 395

Нежнейший слабосоленый лосось, свежие томаты, сладкий лук и зеленый лист салата. Подаём на булочке с соусом Тар-тар.

REDFISH

Tender Slightly Salted Salmon, Fresh Tomatoes, Sweet Onions and Green Lettuce. Served with a bun and Tartar Sauce.

Счастливая цыпа 270г 295

Нежная куриная грудка с соусом Барбекю, свежие томаты, поджаренный бекон, сладкий лук, соленые огурцы и зелёный лист салата. Подаём на булочке с соусом Смоуки крем.

HAPPY CHICK

Tender Chicken Filet with BBQ sauce, Fresh Tomatoes, Roasted Bacon, Sweet Onions, Pickles and Green Salad. Served with a bun and Smoky Cream Sauce.

Аляска



Канада



Ниндзя



Темпура Сяке Спайси



🕒 **Время подачи 10 -15 мин.**
Ticket-Time

JAPANESE ROLLS FOR CALIFORNIA

California style

Японские Роллы — Калифорнийский стиль

Аляска 180/60 гр/8 шт310

Сливочный сыр, жареный лосось, зелёный лук, кунжут.

ALASKA

Cream cheese, fried salmon, green onion, sesame.

Ниндзя 220/60 гр/8 шт 455

Угорь, сливочный сыр, огурец, соус унаги.

NINJA

Eel, cream cheese, cucumber, unagi sauce.

Канада 220/60 гр/8 шт 505

Угорь, лосось, огурец, майонез, соус унаги, кунжут.

CANADA

Eel, salmon, cucumber, mayonnaise, unagi sauce, sesame.



Темпура Сяке Спайси 250/60 гр/8 шт 310

Лосось, огурец, сливочный сыр, спайси соус, хрустящая панировка.

SPICY TEMPURA SAKE

Salmon, cucumber, cream cheese, spicy sauce, crispy breading.



Все роллы гарнируются маринованным имбирем, васаби и соевым соусом.
Served with gari, wasabi and soy sauce



Фетучини
примавера



Спагетти
Карбонара



Спагетти
Болоньезе



Лумакони
але флорентино



Кесадилья



Буррито

Паста и Мексика

Время подачи 15-20 мин.
Ticket-Time

PASTA & MEX

Любите острое? Скажите об этом Вашему официанту, и мы добавим в блюдо фирменную чили-пасту

🌶️ — лёгкая острота / light hot

🌶️🌶️ — средняя острота / middle hot

🌶️🌶️🌶️ — очень остро / very hot

Фетучини Примавера 300г 385

Обжаренная на гриле грудка цыпленка, сладкий перец, томаты черри, цукини и сливочный соус.

FETTUCCINE PRIMAVERA

Grilled chicken breast, sweet peppers, cherry tomatoes, zucchini and cream sauce.

Спагетти Болоньезе 300г 315

С густым мясным фаршем в ароматном томатном соусе с овощами.

SPAGHETTI BOLOGNESE

With thick minced meat in a fragrant tomato sauce with vegetables.

Спагетти Карбонара 300г 365

С ломтиками обжаренного бекона и томатами в сливочно-яичном соусе.

SPAGHETTI CARBONARA

With slices of fried bacon and tomatoes in a creamy-egg sauce.

Лумакони але флорентино 300г 415

Фаршированные свиной, беконом, луком и шампиньонами, поливаем сырным соусом со сладким перцем.

LUMACONI A LE FLORENTINO

Stuffed with pork, bacon, onions and mushrooms, with cheese sauce with sweet peppers poured over.

Буррито 240г

Ролл из теплой пшеничной лепешки Тортилья с начинкой из томатной сальсы, листа салата, красной фасоли, сливочного сыра и соуса Смоуки-крем.

BURRITO

Roll made of warm wheat tortilla stuffed with tomato salsa sauce, lettuce, red beans, cream cheese and smoky cream sauce.

С курицей 245

With chicken

Со свиной 265

with pork

Кесадилья 280/130г

С начинкой из жареного лука, сочных томатов, фасоли и сладкого перца. Мы подаем кесадилью со свежим салатом, сальсой и сметаной.

QUESADILLA

Tortilla stuffed with fried onions, juicy tomatoes, beans and sweet peppers. Served with fresh salad, salsa sauce and sour cream

с курицей 375

With chicken

Со свиной 375

With pork



Тендерлоин стейк



Нью-Йорк стейк



Лосось в шеф глазури



Свинина в кисло-сладком соусе



Грудка цыпленка Блю-Чиз

GRILLED DISHES & main courses

Гриль и Горячие блюда  Время подачи 25-30 мин. Ticket-Time

NEW Свинина в кисло-сладком соусе 270г 365

С ломтиками сладкого перца, сельдерея, моркови и обжаренного кунжута.

SWEET AND SOUR PORK

With sweet pepper slices, celery, carrot and fried sesame.

Нью-Йорк стейк 250/50г 1355

Премиальный отруб, стриплоин, рекомендуем прожарку medium или medium-well. Гарнируем свежим салатом.

NEW YORK STEAK

Premium cut, striploin, we recommend Medium or Medium-Well. Served with fresh salad.

Лосось в шеф-глазури 150/80г 785

Со свежим салатом.

CHEF-GLAZED SALMON.

Served with salad.

NEW Тендерлоин стейк 170/50г 765

Стейк из центральной части говяжьей вырезки, нежное и нежирное мясо, обладает сбалансированным вкусом и сочной текстурой. Рекомендуем прожарку medium. Подаём со свежим салатом.

TENDERLOIN STEAK

Steak from the central part of the beef tenderloin, has a balanced taste and juicy texture. We recommend Medium. Served with fresh salad..

Грудка цыпленка Блю-Чиз 140/80г 375

с соусом из голубого сыра и салатом.

BLUE CHEESE CHICKEN BREAST

Served with Blue Cheese sauce and salad



Тигровые креветки



Свинные ребрышки Кейджн



Пиканья стейк



Стейк из свиной шеи



Рибай стейк

GRILLED DISHES & main courses

Гриль и Горячие блюда Время подачи 25-30 мин. Ticket-Time

Свинные ребрышки Кейджн 300/50г 525
В специях Кейджн и фирменной шеф-глазури. Гарнируем свежим салатом.
CAJUN PORK RIBS
In Cajun spices and chef-glazed. Served with fresh salad.

Стейк из свиной шеи 200/50г 425
Гарнируем свежим салатом.
PORK NECK STEAK
Served with fresh salad.

Тигровые креветки 130/30г 695
Калибр 16/20.
TIGER PRAWNS
Caliber 16/20.

Пиканья стейк 180/50г 695
Альтернативный отруб, вырезка из тазобедренной части бычка. Текстура очень упругая, обладает выразительным ароматом и, разумеется, великолепным вкусом. Рекомендуем прожарку medium-well или well-done. Подаём нарезанными слайсами и гарнируем свежим салатом.

Рибай стейк 250/50г 1695
Премиальный отруб, толстый край, рекомендуем прожарку medium или medium-well. Гарнируем свежим салатом.
RIBEYE STEAK
Premium cut, thick edge, we recommend Medium or Medium-Well. Served with fresh salad.

PICANHA STEAK
Alternative cut of beef from the cap of the rump. The texture of the meat is very tough, has got an intense flavor and, obviously, excellent taste. We recommend Medium or Medium-Well. It is served sliced across the grain and goes with fresh salad.



Фирменный
пломбир
Либерти



Пирожное
Бэрри



Горячий брауни
Рокки Маунтин



Чиз-кейк
Нью-Йорк



Яблочный
пирог
с корицей



Домашнее
мороженое

DESSERTS

Десерты **Время подачи 10-15 мин.**
Ticket-Time

Фрукты и свежие ягоды 400г 315

Яблоки, апельсины, мандарины,
виноград, сезонные ягоды.

FRUIT AND FRESH BERRIES

*Apples, oranges, tangerines, grape,
seasonal berries*

Яблочный пирог

с корицей 240г 215

С шариком пломбира.

CINNAMON APPLE PIE

Served with a scoop of vanilla ice cream.

Пирожное Бэрри 200г 415



На бисквите, с муссом из белого
шоколада, свежими ягодами и
взбитыми сливками.

BERRY CAKE

*Biscuit with white-chocolate mousse,
fresh berries and whipped cream*

Чиз-кейк Нью-Йорк 150г 275

С топингом на выбор.

NEW YORK CHEESECAKE

Served with the assortment of toppings.

Домашнее мороженое 70г/1шт 95

Мы готовим из отборных продуктов.

HOME-MADE ICE CREAM

Made of selected products

Фирменный пломбир

Либерти 200г 275

С печеньем Оreo, кедровыми
орешками и жидким шоколадом.

LIBERTY SUNDAE

*With Oreo cookies, pine nuts and
liquid chocolate.*



**Шварцвальдская вишня / пломбир с карамельной
вишней и шоколадной крошкой.**

*Black Forest Cherry / vanilla ice cream served with caramel
cherry and chocolate sprinkles.*

Шоколадное / горький шоколад и какао.
Chocolate / bittersweet chocolate and cocoa.

Фисташковое / с обжаренными фисташками
Pistachio / with fried pistachios

Карамельное / с домашней карамелью .
Caramel / with home-made caramel

Пломбир / глубокий сливочный вкус.
Sundae / deep vanilla taste.

Горячий брауни Рокки

Маунтин 180г 365

С карамельным мороженым и марш-
меллоу и кедровыми орешками.

ROCKY MOUNTAIN HOT BROWNIE

*Served with caramel ice cream and
marshmallow.*

ТОПИНГ К ЛЮБИМЫМ ДЕСЕРТАМ 20г 25

Клубничный, вишневый, смородиновый, карамельный, шоколадный или сгущённое молоко
TOPPING TO FAVORITE DESSERTS Strawberry, Cherry, Currant, Caramel, Chocolate or Condensed milk

 **Соуса 40г**85
SAUCES

Трюфельный / с жареными шампиньонами.
Truffle sauce / with fried mushrooms.

Перечный
Pepper sauce

Брусничный
Lingonberry sauce

Барбекю
BBQ sauce


Тар-Тар
Tar-Tar sauce

 **Шрирача**
Sriracha sauce


Сальса
Salsa sauce

Блю-Чиз
Blue Cheese sauce

Чиз-гарлик
Cheese garlic sauce

 **Сладкий Чили**
Sweet chili sauce

 **Гарниры /Garnish**

 **Время подачи 5-10 мин.**
Ticket-Time

Картофель фри 150г 115
FRENCH FRIES

Рифленый картофель пеппер 150г 135

С душистым перцем.
*PEPPER POTATOES
with sweet-scented pepper.*

Овощи гриль 150г 195

Цукини, баклажан, томаты, шампиньоны и сладкий перец.
*GRILLED VEGETABLES
Zucchini, eggplant, tomatoes, mushrooms and sweet pepper.*

Картофель мэйсон 150г 115

С ароматным маслом.
*MASON POTATOES
With fragrant oil.*

 **Брокколи на гриле 150г** 215

С трюфельным соусом.
*GRILLED BROCCOLI
With Truffle sauce.*

Свежий овощной салат 150г 165

С оливковым маслом.
*FRESH VEGETABLE SALAD
With olive oil.*

Картофельное пюре 150г 135

С трюфельной пастой и кедровыми орешками.
*MASHED POTATOES
With truffle paste and pine nuts.*



Время приготовления указано ориентировочно, более точное время приготовления блюд уточняйте у вашего официанта.

Cooking time specified roughly, more precise cooking time check with your waiter.



В случае наличия у вас аллергии, вы можете получить подробное описание блюд и напитков у официанта. Мы не несём ответственность за возможные аллергические реакции вашего организма на ингредиенты выбранных Вами блюд.

in case of you have allergies, you can get a detailed description of the food and drinks from the waiter. We are not responsible for possible allergic reactions your body on the ingredients you selected dishes.



Если Вы заметили ошибку, просим Вас сообщить об этом любому сотруднику кафе. Спасибо!

If you find mistake, please let us know about it. Thanks you!

Данная брошюра является рекламным материалом. Фотографии представленные в ней могут отличаться от блюд, заказанных Вами.

