

«ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ»

BEER SNACKS

	₽ (Цена/Price)
Бургер О'хара / O'Hara burger	495
<p>С сочным бифштексом из мраморной говядины, приготовленным на углях, маринованным луком и овощами. Сервируется с картофелем фри и соусом. With a juicy marbled Kobe beef steak cooked on the coals, pickled onions and vegetables. Served with French fries and sauce.</p>	
Гренки / Toast	90
<p>Сервируются чесночным соусом. Served garlic sauce.</p>	
Де Бош / De Bosh	395
<p>Хрустящие кольца лука и кальмаров с домашними наггетсами из цыпленка. Сервируется соусами. Crispy onion and squid rings with home-made chicken nuggets. Served sauces.</p>	
Креветки жареные / Fried Prawns	399
Креветки отварные / Boiled Prawns	399
Тигровые креветки жареные / Fried King Prawns	495
Кулек фри / Fried Cornet	245
<p>Три вида хрустящего картофеля. Сервируется с соусами. Three types of fried potatoes. Served with sauces.</p>	
Пивная миля / Beer Mile	585
<p>Большое ассорти снеков. A large portion of selected snacks.</p>	
Свиные ребрышки гриль / Grilled Pork Ribs	490
<p>Обжаренные на углях свиные ребрышки в фирменном маринаде. Сервируется тушеной капустой и соусами. Marinated and fried on coals. Served cabbage stew and sauces.</p>	
Хард Вингс / Hard Wings	299
<p>Куриные крылышки, обжаренные на углях, в пикантном соусе. Chicken wings in a racy sauce, fried on coals.</p>	

«Супы »

SOUPS

Борщ Русский / Russian Borsch	150
<p>Сервируется чесночными тостами и сметаной. Served with garlic toasts and sour cream.</p>	
Бульон / Chicken Stock	150
<p>Наваристый куриный бульон. Сервируется обжаренным филе цыпленка, яйцом, тостами и сметаной. Rich Chicken Stock. Served with fried chicken fillets, eggs, toasts and sour cream.</p>	
Грибной домашний суп / Home-made mushroom soup	150
<p>Домашний суп с белыми грибами, шампиньонами и сливками. Creamy mushroom soup.</p>	
Солянка мясная / Solianka	150
<p>Сервируется сметаной. Mixed meat soup. Served sour cream.</p>	

«ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ»

COLD SNACKS

₽ (Цена/Price)

Ассорти маринадов / Assorted marinades 345

Квашеная капуста, корнишоны, опята, томаты, морковь, огурец, оливки, маслины.
Pickled cabbage, gherkins, mushrooms, tomatoes, carrots, cucumber, black and green olives.

Биг плейт / Big plate 499

Канapé с сельдью, картофельный салат с грибами, домашний маринованный лосось, корнишоны, слабосоленый огурец, квашеная капуста.
Canapés with herring, potato salad with mushrooms, home-marinated salmon, pickles, lightly salted cucumber, pickled cabbage.

Карпаччо из говядины / Beef carpaccio 395

Тонкие ломтики вырезки мраморной говядины с бальзамическим кремом, рукколой и сыром пармезан.
Thin slices of tenderloin marbled beef with balsamic cream, arugula and parmesan cheese.

Ассорти свежих овощей / Assorted fresh vegetables 285

Томаты, огурец, болгарский перец, редис.
Tomatoes, cucumber, pepper, radish.

Лосось маринованный по-домашнему / Home-marinated salmon 585

Домашний маринованный лосось, слабосоленые огурчики и крутоны.
Home-marinated salmon with lightly salted cucumber and croutons.

Мясной сет / Meat set 575

Окорок прошутто, шейка Пармская (Копá), брезаола Punta d'anca, руккола, хлебные палочки.
Prosciutto ham, Parma ham (Coppa), bresaola Punta d'anca, arugula and bread sticks.

Прошутто / Prosciutto 345

Тонкие ломтики окорока прошутто с оливковым маслом и хлебными палочками.
Thin slices of dry-cured prosciutto ham served with olive oil and bread sticks.

Сельдь с картофелем / Herring with potatoes 190

Филе сельди с обжаренным картофелем, маринованным луком и ржаными крутонами.
Herring fillets with fried potatoes, pickled onion and rye croutons.

Сырный сет / Cheese Set 485

Ассорти сыров с медом и свежими фруктами.
Selected cheeses with honey and fresh fruit.

Тар тар из тунца / Tuna Tartar 495

Легкая закуска из кубиков свежего желтоперого тунца, с оливковым маслом и рукколой.
A light snack made with yellowfin tuna fillets with olive oil. Comes with arugula.

«ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ»

HOT SNACKS

Блинчики с икрой / Home-made pancakes with caviar 200

Домашние блинчики с красной икрой.

Блинчики с маринованным лососем / 345

Home-made pancakes with marinated salmon

Домашние блинчики с маринованным лососем.

Блинчики с цыплёнком / 180

Home-made pancakes with a chicken, mushroom and cheese filling

Домашние блинчики с начинкой из филе цыпленка, грибов и сыра.

Жюльен из грибов / Mushroom Julienne 150

Легкая закуска из обжаренных свежих шампиньонов и лука порей в сливках.
A light snack with fried mushrooms and leek, in creamy sauce.

Жюльен из цыпленка / Chicken Julienne 150

Легкая закуска из обжаренного филе цыпленка и лука порей в сливках.
A light snack with fried chicken fillet and leek, in creamy sauce.

 Продолжение раздела «закуски горячие» на следующей странице.
Continued under «hot snacks» on the next page.

Ирландский завтрак / Irish Breakfast 285
 Глазунья, обжаренный бекон, колбаски из говядины, фасоль, свежие тосты и томаты гриль.
 Fried eggs with bacon, beef sausages, beans, toasts and grilled tomatoes.



Мидии запеченные / Baked Mussels 345
 Запеченные на углях мидии с сырным соусом и бальзамическим кремом.
 Coal-baked mussels with cheese sauce and balsamic cream.

«КОЛБАСКИ»

SAUSAGES

Ассорти колбасок / Assorted sausages 1490
 Сервируется с тушеной капустой, свежими овощами, маринованным луком и соусами.
 Served with cabbage stew, fresh vegetables, pickled onion and sauces.



Баварские колбаски-улитки / Bavarian Snail sausages 390
 Свиные колбаски, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
 Pork coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

Европейские колбаски / European Sausages 390
 Колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
 Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

Мексиканские колбаски / Mexican Sausages 380
 Острые колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
 Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

«САЛАТЫ»

SALADS



Гриль салат из овощей / Grilled Vegetables salad 385
 Сладкий перец, баклажаны, цуккини и томаты, приготовленные на углях, с соусом песто, рукколой и орешками.
 Coal-cooked sweet peppers, aubergines, zucchini and tomatoes. Served with pesto sauce, arugula and nuts.

Деревенский салат / Countryside Salad 385
 Копченые колбаски, обжаренные со сладким луком, сочный овощной салат с соусом из сметаны и горчицы, с хрустящими картофельными дольками.
 Smoked sausages, fried with sweet onion, along with juicy vegetable salad with sour cream and mustard seasoning. Comes with crispy potatoes.

Салат греческий / Greek Salad 385
 Овощной салат с оливковым маслом и сыром Фета.
 Vegetable salad with olive oil and Feta cheese.

Салат из редиса / Radish Salad 295
 Редис, огурец, салат романо, оливковое масло.
 Radish, cucumber, romano salad, olive oil.



Салат Капрезе / Caprese Salad 399
 Нежный сыр моцарелла с томатами, домашним соусом песто, бальзамическим кремом и рукколой.
 Mozzarella cheese with tomatoes, home-made pesto sauce, balsamic cream and arugula.



Продолжение раздела « салаты » на следующей странице.
 Continued under « salad » on the next page.

Салат Оливье / Olivier Salad 385

С обжаренными ломтиками вырезки мраморной говядины.
Comes with bits of fried marbled beef.



Салат с тунцом / Tuna Salad 685

Филе желтоперого тунца приготовленное на углях, на подушке сочного салата с заправкой из меда и горчицы. Степень прожарки – Rare.
Coal-cooked yellowfin tuna fillets, on top of juicy salad with honey and mustard seasoning.
Degree of doneness – Rare.

Салат со стейком / Steak Salad 695

Смесь свежих салатов и овощей, бальзамический крем, мини стейк из вырезки мраморной говядины. Степень прожарки – Medium rare.
Fresh salad and vegetable mix, balsamic cream, along with a mini-steak from marbled beef.
Degree of doneness – Medium rare.

Салат Фламбе / Flambe Salad 385

Ломтики корейки свинины и свежего ананаса, обжаренные с тимьяном и коньяком, салат романо, медово-горчичный соус и орешки.
Bits of pork loin and fresh pineapple, fried with thyme and konyak, along with romano salad with honey and mustard seasoning and nuts.

Салат Цезарь с креветками / Caesar Salad with prawns 485

Салат романо, соус цезарь, чесночные крутоны, обжаренные тигровые креветки, перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан.
Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried king prawns, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.



Салат Цезарь с курицей / Caesar Salad with chicken 345

Салат романо, соус цезарь, чесночные крутоны, обжаренное филе цыпленка с соусом песто перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан.
Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried chicken fillets with pesto sauce, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.

«ПАСТА»

PASTA

Пенне Маринара / Penne Marinara 395

Паста с морепродуктами.
Seafood Pasta.



Пенне Примавера / Penne Primavera 365

Вегетарианская паста с овощами и кедровыми орешками.
Vegetarian Pasta with vegetables and pine nuts.

Пенне с лососем / Salmon Penne 495

Паста с лососем.
Pasta with salmon.

Пенне Формаджи / Penne Formadzhi 295

Вегетарианская паста с сыром трех видов.
Vegetarian Pasta served three kinds of cheese.

Спагетти Американа / Spaghetti Americana 365

Паста с обжаренной вырезкой говядины и свежими грибами.
Pasta with fried beef and mushrooms.

Спагетти с грибами и цыпленком / Spaghetti with chicken and mushrooms 365

Спагетти с креветками / Spaghetti with prawns 495



* – Заправляется фирменным соусом на выбор / With our special sauce of your choice:

– Сливочный / Creamy

– Песто / Pesto

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

₽ (Цена/Price)

«СТЕЙКИ»

STEAKS

Филе-миньон стейк / Fillet mignon steak (250/40/5/50/50 g.) 1499

Нежный и постный стейк из центральной части вырезки мраморной говядины, приготовленный в Jospet. зерновой откорм. Сервируется картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium rare.

Tender lean steak, made of marbled beef and cooked in Jospet. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium rare.

Шатобриан стейк / Chateaubriand steak (500/40/5/50/50 g.) 1799

Настоящий мужской стейк из мраморной вырезки говядины, приготовленный в Jospet.

зерновой откорм. Сервируется картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор. Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

Marbled beef steak made of a thick cut from the tenderloin filet and cooked in Jospet.

Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium.

Рибай стейк / Ribeye steak (350/40/5/50/50 g.) 1499

Сочный и ароматный говяжий стейк из реберной части мраморной говядины,

приготовленный в Jospet. зерновой откорм. Сервируется картофельными шариками,

запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

A juicy beef steak from the rib section of marbled - beef, cooked in Jospet. Served

crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium.

* — Соус на выбор: сливочный, деми – глас. / Sauce: creamy, demi-glace.

Указан вес сырого мяса. / Steak Set weight of raw meat.

Вес готового стейка может меняться в зависимости от степени прожарки. /

Weight steaks can vary depending on the chosen degree of roasting

Рекомендуем прожарки для стейков / Recommended preparation of steaks:

R Rare – непрожаренное мясо с кровью, красное внутри. /

Rare – not roasted meat with blood.

MR Medium Rare – мясо слабой прожарки, доведено до состояния отсутствия крови,

с соком ярко выраженного розового цвета. / Medium Rare – meat roasting weak.

M Medium – среднепрожаренное мясо, внутри светло – розовый сок. /

Medium – medium roasted meat, light pink juice inside.

MW Medium well – почти прожаренное, мясо с прозрачным соком. /

Medium Well – almost roasted meat, with transparent juice.

W Well done – полностью прожаренное, мы не рекомендуем. /

Well done – fully roasted meat. Don't recommend.

«МЯСО»

MEAT

Бефстроганов О'Хара / Beef stroganoff 765

Вырезка мраморной говядины, обжаренная со свежими грибами, сладким луком и

чесноком в соусе из сметаны. Сервируется картофельным пюре.

Beef tenderloin fried with fresh mushrooms, sweet onions and garlic in a sauce of sour cream.

Served mashed potatoes.


Венский шницель из цыпленка / Wiener Schnitzel Chicken 295

Отбивная из филе цыпленка в хрустящей корочке с салатом из томатов и свежего огурца.

Сервируется картофельными дольками в домашнем соусе песто.

Chop chicken fillet in a crisp with a salad of tomato and cucumber.

Served potato slices in a home pesto sauce.

 Продолжение раздела «мясо» на следующей странице.

Continued under «meat» on the next page.

Каре ягненка / Rack of lamb

Корейка ягненка, приготовленная в Jospet. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами, овощами на гриле и соусом деми - глас.

Степень прожарки - Medium rare.

Rack of Lamb cooked in Jospet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes, grilled vegetables and sauce demi - glace. The degree of roasting - Medium rare.

785



Медальоны из говядины / Medallions of beef

Нежные медальоны из вырезки мраморной говядины, приготовленные в Jospet.

Зерновой откорм. Сервируются картофельными шариками, бланшированной брокколи и сливочно-грибным соусом. Степень прожарки - Medium rare.

Medallions of Beef Tenderloin cooked in Jospet. Grain-fed. Served potato balls, blanched broccoli and creamy mushroom sauce. The degree of roasting - Medium rare.

765

Порк Чок / Pork Chok

Корейка свинины приготовленная в Jospet. Сервируется картофельным пюре, картофельными шариками, хрустящим луком и сливочным соусом.

Loin of pork cooked in Jospet. Served mashed potatoes, potato balls, crispy onions and cream sauce.

395

Стью из молочной говядины, томленое в пиве Guinness / Stew of beef

Вырезка говядины, томленая с овощами, грибами и травами в пиве Guinness.

Сервируется картофельными дольками.

Beef stewed with vegetables, mushrooms and herbs & Guinness. Served potato wedges.

485

Утка Конфи / Duck Confit

Ножка утки, томленая с травами. Сервируется тушеной капустой, томатами черри и картофельными шариками.

Leg of duck stewed with herbs. Served braised cabbage, cherry tomatoes and potato balls.

465



Филе цыпленка гриль / Grilled chicken fillet

Филе цыпленка, приготовленное в Jospet. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами и соусом из сливок и горчицы.

Chicken fillet cooked in Jospet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.

295

Филе цыпленка на пару / Steamed chicken fillet

Филе цыпленка, приготовленное на пару. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами и соусом из сливок и горчицы.

Steamed chicken fillet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.

295

Эскалоп / Escalope

Корейка свинины, приготовленная в Jospet. Сервируется картофелем фри, запеченными томатами и соусом деми глас.

Pork loin cooked in Jospet. Served french fries, baked tomatoes and sauce demi-glace.

345

«РЫБА»

FISH



Рагу Фин / Ragout Fin

Рагу из морепродуктов с тимьяном, чесноком и сливочным соусом.

Подается с рукколой, лимоном и лаймом.

Seafood ragout with thyme, garlic and butter. Arugula, lemon and lime.

785

Стейк из лосося гриль / Grilled Salmon Steak

Филе лосося, приготовленное в Jospet, домашний соус песто и руккола с томатами.

Salmon fillet, cooked in Jospet. Comes with home-made pesto sauce arugula and tomato.

635

Стейк из лосося на пару / Steamed Salmon Steak

Филе лосося, приготовленное на пару с тимьяном и чесноком, домашний соус песто и руккола с томатами.

Steamed Salmon Steak with thyme and garlic. Comes with home-made pesto, arugula and tomato.

635



Стейк из тунца / Tuna Steak

Филе желтоперого тунца, приготовленное в Jospet, спаржа на гриле, руккола с томатами. Степень прожарки - Rare.

Yellowfin tuna fillets, cooked in Jospet. Comes with grilled asparagus and arugula and tomato. Degree of doneness - Rare.

685



Продолжение раздела « рыба » на следующей странице.
Continued under « fish » on the next page.

₽ (Цена/Price)

Судак по-русски / Russian Zander

445

Филе судака, запеченное с картофелем, обжаренным луком и сыром.
Zander fillets, baked with potatoes, fried onions and cheese.

Судак с луком / Zander with onion

465

Филе обжаренного судака, сервируется картофельным пюре, обжаренным луком и салатом.
Fried zander fillets, served mashed potatoes, fried onions and salad.

«ГАРНИРЫ»

SIDE-DISHES

Брокколи на пару / Steamed broccoli

150

Брокколи, оливковое масло. / Broccoli with olive oil.

Капуста тушеная / Cabbage stew

90

Картофель фри / French fries

90

Картофельное пюре / Mashed potatoes

90

Картофельное пюре с хрустящим луком и зеленью. / Mashed potatoes with crispy onions and herbs.

Картофельные дольки / Potato wedges

90

Картофельные шарики / Crispy potato balls

90

Овощи - гриль / Grilled vegetables

345

Цукини, томаты, сладкий перец, баклажаны, красный лук, приготовленные на гриле,
с соусом песто и орегано.
Zucchini, tomatoes, sweet pepper, aubergines and red onion. Grilled with pesto sauce and oregano.

Овощной салат / Vegetable salad

150

Сочный салат романо с ломтиками редиса, свежего огурца и томатами черри с оливковым маслом.
Juicy roman salad with radish wedges, fresh cucumbers and cherry tomatoes seasoned with olive oil.

Рис / Rice

150

Белый рис, обжаренный со сладким перцем, горошком и кукурузой на сливочном масле.
Butter-fried white rice with sweet peppers, peas and sweet corn.

Спаржа гриль / Grilled Asparagus

200

Зеленая спаржа, приготовленная на гриле с оливковым маслом.
Green asparagus grilled with olive oil.

Спаржа на пару / Steamed Asparagus

200

Зеленая спаржа, приготовленная на пару с оливковым маслом.
Green asparagus steamed with olive oil.

«ХЛЕБ»

BREAD

Хлебная корзина / Bread basket

180

Хлеб «Чиабатта», хлеб «Зернышко», сливочное масло.
Ciabatta, bread with sunflower seeds, butter.

«ДЕСЕРТЫ»

DESERTS

₽ (Цена/Price)

+	Банановый сплит / Banana split Свежий банан, пломбир, шоколадный топпинг, взбитые сливки, орешки. Fresh banana, vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream, nuts.	250
	Блинчики домашние / Home-made pancakes	90
	Эклер / Eclair Сливочно- заварной крем. Custard butter cream.	150
	Торт Наполеон / Napoleon cake Нежное , слоеное тесто с заварным кремом. Tender puff pastry with custard.	200
	Торт Шоколад / Chocolate cake Нежное , слоеное тесто с заварным кремом. Chocolate cream, biscuit, frosting.	200
+	Фруктовый салат / Fruit salad Груша, виноград, банан, киви, свежий ананас, взбитые сливки, шоколад. Pear, grapes, bananas, kiwi, fresh pineapple, whipped cream, chocolate.	200
	Фрукты Фламбе / Fruit Flambe Груша, виноград, банан, киви, свежий ананас, карри, коньяк, пломбир, орешки. Pear, grapes, bananas, kiwi, fresh pineapple, curry, cognac, vanilla ice cream, nuts.	200

«МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ»

ICE-CREAM / SORBETS

+	Пломбир / Cream Мороженое с ванильным вкусом. Vanilla ice-cream.	50
	Вишневое / Cherry ice-cream Сливочное вишневое мороженое с йогуртом и вишневый сорбет с кусочками вишни. Creamy cherry ice-cream with yoghurt and cherry sorbet with bits of cherries.	50
	Клубника / Strawberry Sorbet Сорбет с кусочками клубники. Sorbet with bits of strawberries.	50
	Кокос / Coconut Sorbet Кокосовый сорбет со сливочным вкусом. Creamy cocunut sorbet.	50
+		

«СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК»

₽ (Цена/Price)

FRESH JUICES

	(мл./ml.)	
+ Ананасовый / Pineapple	200 ml	250
Апельсиновый / Orange	200 ml	150
Грушевый / Pear	200 ml	150
Морковный / Carrot	200/10 ml	150
<small>Морковный сок с добавлением сливок / Comes with a small amount of cream.</small>		
Яблочный / Apple	200 ml	150

«НАПИТКИ»

BEVERAGES

+ «Аква Минерале»	0,5 ml	70
«Perrier»	0,3 ml	130
«Evian»	0,3 ml	240
«Ferrarelle»	0,3 ml	150
«Coca-cola»	0,25/0,5 ml	110/150
«Sprite»	0,25/ 0,5 ml	110/ 150
«Schweppes»	0,25 ml	110
Компот домашний / Home-made kompot	200 ml	50
Морс из клюквы домашний / Home-made cranberry drink	200 ml	50

«МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ»

MILKSHAKES

+ Банановый коктейль / Banana milkshake	250 ml/15 g	150
<small>Молоко, пломбир, свежий банан, взбитые сливки, шоколад. Milk, vanilla ice-cream, a fresh banana, whipped cream, chocolate.</small>		
Молочный коктейль / Vanilla milkshake	250 ml/15 g	150
<small>Молоко, пломбир, взбитые сливки, шоколад. Milk, vanilla ice-cream, whipped cream, chocolate.</small>		
Шоколадно-банановый коктейль / Banana milkshake with chocolate	250 ml/15 g	150
<small>Молоко, пломбир, свежий банан, шоколадный топпинг, взбитые сливки, шоколад. Milk, vanilla ice-cream, a fresh banana, chocolate topping, whipped cream, chocolate.</small>		

«ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»

HOT BEVERAGES

+ Чай в чайнике в ассортименте / Tea in teapot	300 ml	130
	600 ml	170
Кофе «Эспрессо» / Espresso		80
Кофе «Американо» / American coffee		80
Капучино / Cappuccino		100
Кофе «Латте» / Latte		100