

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Cold starters

- Сельдь с картофелем и горчичным соусом** 520 p.  
*Herring and potatoes with mustard sauce* 240 gr.  
Подаётся с маринованным луком и клюквой, отварным мини-картофелем и горчичным соусом.  
Served with pickled onions and cranberries, boiled mini potatoes and mustard sauce.
- Тартар из говяжьей вырезки** 950 p.  
*Tartar of beef tenderloin* 140 gr.  
Свежая мелко порубленная говяжья вырезка, заправленная специями. Подаётся на подушке из листьев салата с перепелиным яйцом, пармезаном и гренками.  
Fresh chopped beef fillet seasoned with spices. Served on a pillow of lettuce leaves with quail egg, parmesan cheese and croutons.
- Пастроми энд чипс** 580 p.  
*Pastrami and crisps* 190 gr.  
Слайсы нежной запеченной со специями говядины с картофельными чипсами, маринованными огурцами и соусом из сметаны и хрена.  
Slices of tender beef baked with spices with potato chips, pickled cucumbers and sour cream and horseradish sauce.
- Форель слабосолёная** 950 p.  
*Light-salted trout* 130 gr.  
Подаётся с белыми гренками.  
Served with white croutons.
- Ассорти солений** 630 p.  
*Assorted pickled vegetables* 300 gr.  
Ассорти из квашеной капусты, солёных огурцов, острого перца, маринованных патиссонов и помидоров.  
Sauerkraut, pickled squash, hot pepper, tomatoes and cucumbers.
- Сырная тарелка** 950 p.  
*Cheese plate* 220 gr.  
Ассорти из сыров чеддер, козьего, с голубой плесенью, копчёного и молочного чечила с соусом ханни мастард.  
Cheddar cheese, goat cheese, blue cheese, smoked and milk chechil cheese with honey mustard sauce.
- Мясная закуска** 450 p.  
*Meat board* 50 gr.  
На Ваш выбор: говядина сесина / фуэт / индейка.  
Your choice: beef sesina / fuet / turkey.
- Оливки/Маслины** 490 p.  
*Green olives / Black olives* 100 gr.

## САЛАТЫ

### Salads

- Греческий салат** 650 p.  
*Greek salad* 299 gr.  
Свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, салат романо, красный лук, брынза и базилик, заправленные фирменным соусом.  
Fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, romaine lettuce, red onion, feta cheese and basil, dressed with signature sauce.
- Капрезе** 690 p.  
*Caprese* 180 gr.  
Свежие помидоры с сыром моцарелла, базиликом и ароматной заправкой.  
Fresh tomatoes with mozzarella cheese, basil and fragrant dressing.
- Цезарь с курицей** 590 p.  
*Chicken Caesar salad* 240 gr.  
Салат романо, жареная курица, помидоры, яйцо, сыр пармезан, гренки, заправка.  
Romano salad, fried chicken, tomatoes, egg, parmesan cheese, croutons, dressing.
- Цезарь с креветками** 780 p.  
*Shrimp Caesar salad* 270 gr.  
Салат романо, жареные креветки, помидоры, яйцо, сыр пармезан, гренки, заправка.  
Romano salad, fried shrimp, tomatoes, egg, parmesan cheese, croutons, dressing.
- Тёплый салат с лососем** 1150 p.  
*Warm salmon salad* 185 gr.  
Обжаренное в соусе терияки филе лосося с листьями салатов руккола и романо, помидорами черри и красным луком под ореховой заправкой.  
Salmon fillet fried in teriyaki sauce, arugula and romaine lettuce, cherry tomatoes, red onion and nut dressing.
- Тёплый салат с говядиной** 990 p.  
*Warm salad with beef* 170 gr.  
Обжаренная говяжья вырезка, шпинат, салат романо, свежий огурец и запечённый болгарский перец с горчичной заправкой и перечным соусом.  
Fried beef tenderloin, spinach, romaine salad, fresh cucumber and baked bell pepper with mustard dressing and pepper sauce.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Hot starters

<b>Белые гренки</b> <i>White croutons</i> Чиабатта, запечённая с зелёным маслом и сыром. Ciabatta baked with green butter and cheese.	410 p. <i>160 gr.</i>
<b>Чёрные гренки с чесночным соусом</b> <i>Black croutons with garlic sauce</i> Ломтики чёрного хлеба с чесночным соусом. Slices of black bread with garlic sauce.	310 p. <i>110 gr.</i>
<b>Крылышки Баффало</b> <i>Buffalo wings</i> Куриные крылышки в остром соусе. Chicken wings in hot sauce.	12 шт. 950 p. <i>467 gr.</i> 24 шт. 1800 p. <i>707 gr.</i>
<b>Пивная закуска</b> <i>Beer starters</i> Копчёные колбаски, картофель фри, сырные палочки, луковые кольца, чёрные гренки, куриные крылья, картофельные чипсы с соусами чесночным и сальса. Smoked sausages, French fries, cheese sticks, onion rings, black toasts, chicken wings, potato chips with garlic sauce and salsa sauce.	1850 p. <i>860 gr.</i>
<b>Сырные треугольники Камамбер</b> <i>Camembert Cheese Triangles</i> Подаются с клюквенным соусом. Served with cranberry sauce.	770 p. <i>175 gr.</i>
<b>Куриные стрипсы</b> <i>Chicken strips</i> Куриное филе в панировке из чипсов. Подаются с соусом тайский чили с майонезом. Chicken fillet in breadcrumbs from chips. Served with Thai chili sauce with mayonnaise.	570 p. <i>160 gr.</i>
<b>Начос Чили</b> <i>Chilli nachos</i> Кукурузные чипсы, запечённые с сыром чеддер и чили кон карне. Подаются со сметаной, гуакамоле и перцем халапеньо. Corn chips baked with cheddar cheese and chili con carne. Served with sour cream, guacamole and jalapeno peppers.	1350 p. <i>455 gr.</i>
<b>Креветки к пиву</b> <i>Shrimp for beer</i> Отварные или острые жареные. Boiled or spicy fried.	1450 p. <i>200 gr.</i>
<b>Кальмары фри</b> <i>Squid fries</i> Хрустящие кальмары с коктейльным соусом. Crispy squid with cocktail sauce.	760 p. <i>140/40 gr.</i>
<b>Креветки Васаби</b> <i>Wasabi Shrimp</i> Креветки в кляре с соусом васаби. Shrimp in batter with wasabi sauce.	950 p. <i>150 gr.</i>
<b>Кесадилья с курицей</b> <i>Quesadilla with chicken</i> Тортилья с обжаренным куриным филе, овощами и сыром. Подаётся с гуакамоле и перцем халапеньо. Tortilla with fried chicken fillet, vegetables and cheese. Served with guacamole and jalapeno pepper.	820 p. <i>220/50/15 gr.</i>
<b>Буррито по-мексикански</b> <i>Mexican burrito</i> Тортилья с говяжьим чили фаршем. Подаётся со сметаной и перцем халапеньо. Tortilla with ground beef chili. Served with sour cream and jalapeno pepper.	890 p. <i>270/50/15 gr.</i>

## СТЕЙКИ

### Steak

<b>Стриплойн стейк</b> <i>Striploin steak</i> Тонкий край поясничной части. Один соус на выбор: грибной, перечный, пряный. Thin edge of the lumbar part. One sauce to choose from: mushroom, pepper, spicy.	2350 p. <i>300*/50 gr.</i>
<b>Филе Миньон стейк</b> <i>Filet Mignon steak</i> Говяжья вырезка - самое постное и нежное мясо. Один соус на выбор: грибной, перечный, пряный. Beef tenderloin is the most lean and tender meat. One sauce to choose from: mushroom, pepper, spicy.	2350 p. <i>200*/50 gr.</i>

\*Вес продукта указан в сыром виде.  
Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.

# СУПЫ

## Soups

<b>Гуляш по-Венски</b> <i>Viennese goulash</i>	<b>440 р.</b> <i>250 gr.</i>
<b>Щавелевый суп</b> <i>Sorrel soup</i>	<b>400 р.</b> <i>240 gr.</i>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Main courses

<b>Английский завтрак</b> <i>English Breakfast</i> Колбаски, бекон, грибы, картофель фри, помидор, фасоль, хлеб, яичница. Sausages, bacon, mushrooms, French fries, tomatoes, beans, toast, fried eggs.	<b>1100 р.</b> <i>510 gr.</i>
<b>Колбаски гриль</b> <i>Grilled sausages</i> Пять видов колбасок, обжаренных на гриле. Подаются с картофелем, капустой и соусом барбекю. Served with potatoes, cabbage and barbecue sauce.	<b>2190 р.</b> <i>330/170/140 gr.</i>
<b>Колбаски из косули / баранины</b> <i>Roe deer / lamb sausages</i> Обжаренные на гриле колбаски. Подаются с толчёным картофелем со шпинатом и соусом из краснокочанной капусты с клюквой. Grilled sausages. Served with crushed potatoes with spinach and red cabbage sauce with cranberries.	<b>1250 р.</b> <i>200/150/50 gr.</i> <i>160/150/50 gr.</i>
<b>Джон Булл Бургер</b> <i>John Bull Burger</i> Бифштекс из мраморной говядины в булочке с сыром чеддер, помидором, салатом айсберг, солёным огурцом, луком, маринованным перцем халапеньо и соусом. Подаётся с картофелем фри и соусом барбекю. Bun, sauce, iceberg lettuce, tomato, onion, pickled jalapeno pepper, pickled cucumber, cheddar cheese, marbled beef steak.	<b>1190 р.</b> <i>420 gr.</i>
<b>Говяжьи щёки</b> <i>Beef cheeks</i> Томленные говяжьи щеки в соусе грейви. Stewed beef cheeks in gravy sauce.	<b>1150 р.</b> <i>420 gr.</i>
<b>Гриль-ассорти</b> <i>Mixed grill</i> Свинина, говядина и куриное филе с картофельными дольками, запечённым помидором и пряным соусом. Pork, beef and chicken fillet with potato slices, baked tomato and spicy sauce.	<b>1650 р.</b> <i>300/100/50 gr.</i>
<b>Бефстроганов с картофельным пюре</b> <i>Beef Stroganoff with mashed potatoes</i> Говяжья вырезка в сливочно-сметанном соусе с грибами. Подаётся с маринованным черри и солёным огурчиком. Beef tenderloin in creamy-sour cream sauce with mushrooms. Served with pickled cherry and cucumber.	<b>1190 р.</b> <i>180/150/70 gr.</i>
<b>Свиная голень</b> <i>Pork shin</i> Подаётся с капустой и соусом из хрена. Served with cabbage and horseradish sauce.	<b>1940 р.</b> <i>750/100/140 gr.</i>
<b>Свиные рёбра</b> <i>Pork ribs</i> Запечённые свиные рёбра. Подаются с коул слоу и картофельными дольками. Baked pork ribs. Served with cole slaw and potato wedges.	<b>1190 р.</b> <i>240/80/100 gr.</i>
<b>Рубленый бифштекс из баранины</b> <i>Minced lamb pattie</i> Подаётся с запечённым на гриле картофелем и томатным соусом. Served with baked on the grill potatoes and tomato sauce.	<b>1240 р.</b> <i>170/150/80 gr.</i>
<b>Стейк из индейки</b> <i>Turkey steak</i> Филе индейки обжаренное на гриле. Подаётся под сливочно-пряным соусом с кабачками и кукурузой гриль. Grilled turkey fillet. Served with creamy spicy sauce, zucchini and grilled corn.	<b>890 р.</b> <i>200/140 gr.</i>
<b>Куриная котлета Де-воляй</b> <i>Chicken cutlet de volaille</i> Котлета из куриного филе в панировке, фаршированная сливочным маслом, пармезаном и зеленью. Подаётся с картофельным пюре и грибным соусом. Breaded chicken fillet cutlet stuffed with butter, parmesan cheese and herbs. Served with mashed potatoes and mushroom sauce.	<b>850 р.</b> <i>190 gr.</i>

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

## Seafood dishes

<b>Паста с креветками</b> <i>Pasta with shrimp</i> Феттучини с креветками в пряно-сливочном соусе. Fettuccine with shrimp in a spicy cream sauce.	1290 p. 260 gr.
<b>Стейк из лосося</b> <i>Salmon steak</i> Запечённый стейк лосося. Подается с миксом салатов, рисом с овощами и сливочным соусом. Baked salmon steak. It is served with a mix of salads, rice with vegetables and cream sauce.	1720 p. 300 gr.
<b>Запечённые мидии</b> <i>Baked mussels</i> Мидии, запечённые под сырной пастой с соусом унаги. Mussels baked under cheese paste with unagi sauce.	1150 p. 200 gr.
<b>Фиш энд Чипс</b> <i>Fish and chips</i> Филе трески в кляре. Подается с картофелем фри и соусом тартар. Cod fillet in batter. Served with French fries and Tartare sauce.	970 p. 200/170/40 gr.
<b>Запечёная камбала</b> <i>Baked flounder</i> Филе камбалы. Подается с кабачками под соусом сливочный песто и вялеными томатами Flounder fillet. Served with zucchini, creamy pesto sauce and sun-dried tomatoes.	1190 p. 150/80/40 gr.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

### Side orders

<b>Сельдерей и морковь</b> <i>Celery and Carrots</i>	300 p. 75/75 gr.
<b>Картофель фри</b> <i>French fries</i>	300 p. 150 gr.
<b>Картофельное пюре</b> <i>Mashed potato</i>	300 p. 200 gr.
<b>Капуста тушёная</b> <i>Stewed cabbage</i>	300 p. 200 gr.
<b>Овощи-гриль</b> <i>Grilled vegetables</i>	300 p. 200 gr.
<b>Зелёный салат</b> <i>Green salad</i>	300 p. 200 gr.
<b>Луковые кольца</b> <i>Onion rings</i>	300 p. 100 gr.
<b>Гречка с грибами</b> <i>Buckwheat with mushrooms</i>	300 p. 200 gr.
<b>Рис с овощами</b> <i>Rice with vegetables</i>	300 p. 150 gr.
<b>Хлебная корзина</b> <i>Bread basket</i>	280 p. 100/40 gr.

### СОУСЫ Sauces

<b>Барбекю, Гуакамоле, Грейви, Сальса, Ханни Мастард, Чесночный, Блю-Чиз</b> <i>Barbecue, Guacamole, Gravy, Salsa, Honey Mustard, Garlic, Blue Cheese</i>	160 p. 50 gr.
--	------------------

### ДЕСЕРТЫ Desserts

<b>Мороженое Джон Булл</b> <i>Ice cream John Bull</i> Ореховое мороженое, фрукты, взбитые сливки. Nut ice cream, fruit, whipped cream.	750 p. 410 gr.
<b>Чизкейк Нью-Йорк</b> <i>New York Cheesecake</i>	520 p. 125 gr.
<b>Вишнёвый штрудель</b> <i>Cherry strudel</i>	550 p. 270 gr.
<b>Шоколадный фондан</b> <i>Chocolate fondue</i>	620 p. 110 gr.