

СУПЫ *Soups*

Гуляш по-Венски

Viennese goulash

480 p.

250 gr.

Щавелевый суп

Sorrel soup

430 p.

240 gr.

САЛАТЫ *Salads*

Греческий салат

Greek salad

Свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, салат романо, красный лук, брынза и базилик, заправленные фирменным соусом.

Fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, romano lettuce, red onion, feta cheese and basil, dressed with signature sauce.

750 p.

299 gr.

Капрезе

Caprese

Свежие помидоры с сыром моцарелла, базиликом и ароматной заправкой.

Fresh tomatoes with mozzarella cheese, basil and fragrant dressing.

700 p.

180 gr.

Цезарь с курицей

Chicken Caesar salad

Салат романо, жареная курица, помидоры, яйцо, сыр пармезан и гренки, заправленные соусом из анчоусов.

Romano lettuce, fried chicken, tomatoes, egg, parmesan cheese and croutons dressed with anchovy sauce.

680 p.

240 gr.

Цезарь с креветками

Shrimp Caesar salad

Салат романо, жареные креветки, помидоры, яйцо, сыр пармезан и гренки, заправленные соусом из анчоусов.

Romano lettuce, fried shrimp, tomatoes, egg, parmesan cheese and croutons dressed with anchovy sauce.

860 p.

270 gr.

Тёплый салат с лососем

Warm salmon salad

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 romano lettuce, cherry tomatoes, red onion and nut dressing.

1280 p.

185 gr.

Тёплый салат с говядиной

Warm salad with beef

Обжаренная говяжья вырезка, шпинат, салат романо, свежий огурец и запечённый болгарский перец с горчицей заправкой и перечным соусом.

Fried beef tenderloin, spinach, romano lettuce, fresh cucumber and baked bell pepper with mustard dressing and pepper sauce.

1180 p.

170 gr.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

Сельдь с картофелем и горчичным соусом

Herring and potatoes with mustard sauce

Подаётся с маринованным луком и клюквой, отварным мини-картофелем и горчичным соусом.
Served with pickled onions and cranberries, boiled mini potatoes and mustard sauce.

570 p.
240 gr.

Тартар из говяжьей вырезки

Tartar of beef tenderloin

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.

990 p.
140 gr.

Пастроми энд чипс

Pastrami and crisps

Слайсы нежной запеченной со специями говядины с картофельными чипсами, маринованными огурцами и горчицей.
Slices of tender beef baked with spices, served with potato chips, pickled cucumbers and mustard.

620 p.
190 gr.

Форель слабосолёная

Light-salted trout

Подаётся с белыми гренками.
Served with white croutons.

980 p.
130 gr.

Ассорти солений

Assorted pickled vegetables

Ассорти из квашеной капусты, солёных огурцов, острого перца, маринованных патиссонов и помидоров.
Sauerkraut, pickled squash, hot pepper, tomatoes and cucumbers.

680 p.
300 gr.

Сырная тарелка

Cheese plate

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.

1120 p.
220 gr.

Мясная закуска

Meat board

Говядина сесина
Beef sesina
Фуэт / индейка
Fuet / turkey

50 gr.
550 p.
450 p.

Оливки/Маслины

Green olives / Black olives

500 p.
100 gr.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

Белые гренки <i>White croutons</i> Чиабатта, запечённая с зелёным маслом и сыром. Ciabatta baked with green butter and cheese.	470 p. <i>160 gr.</i>
Чёрные гренки с чесночным соусом <i>Black croutons with garlic sauce</i> Ломтики чёрного хлеба с чесночным соусом. Slices of black bread with garlic sauce.	360 p. <i>110 gr.</i>
Крылышки Баффало <i>Buffalo wings</i> Куриные крылышки в остром соусе. Chicken wings in hot sauce.	12 шт. 1100 p. <i>467 gr.</i> 24 шт. 2100 p. <i>707 gr.</i>
Пивная закуска <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.	1990 p. <i>860 gr.</i>
Сырные треугольники Камамбер <i>Camembert Cheese Triangles</i> Подаются с клюквенным соусом. Served with cranberry sauce.	820 p. <i>175 gr.</i>
Куриные стрипсы <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.	620 p. <i>160 gr.</i>
Начос Чили <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.	1490 p. <i>455 gr.</i>
Креветки к пиву <i>Shrimp for beer</i> Отварные или острые жареные. Boiled or spicy fried.	1840 p. <i>200 gr.</i>
Кальмары фри <i>Squid fries</i> Хрустящие кальмары с коктейльным соусом. Crispy squid with cocktail sauce.	850 p. <i>140/40 gr.</i>
Креветки Васаби <i>Wasabi Shrimp</i> Креветки в кляре с соусом васаби. Shrimp in batter with wasabi sauce.	990 p. <i>150 gr.</i>
Кесадилья с курицей <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.	920 p. <i>220/50/15 gr.</i>
Буррито по-мексикански <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.	940 p. <i>270/50/15 gr.</i>

СТЕЙКИ

Steak

Стриплойн стейк

Striploin steak

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.

2790 p.

300*/50 gr.

Филе Миньон стейк

Filet Mignon steak

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.

2490 p.

200*/50 gr.

*Вес продукта указан в сыром виде.

Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main courses

Английский завтрак

English Breakfast

Колбаски, бекон, грибы, картофель фри, помидор, фасоль, хлеб, яичница.
Sausages, bacon, mushrooms, French fries, tomatoes, beans, toast, fried eggs.

1290 p.

510 gr.

Колбаски гриль

Grilled sausages

Пять видов колбасок, обжаренных на гриле.
Подаются с картофелем, капустой и соусом барбекю.
Served with potatoes, cabbage and barbecue sauce.

2250 p.

330/170/40 gr.

Колбаски из косули / баранины

Roe deer / lamb sausages

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.

1290 p.

200/150/50 gr.

160/150/50 gr.

Джон Булл Бургер

John Bull Burger

Биштекс из мраморной говядины в булочке с сыром чеддер, помидором, салатом айсберг, солёным огурцом, луком, маринованным перцем халапеньо и соусом. Подается с картофелем фри и соусом барбекю.
Bun, sauce, iceberg lettuce, tomato, onion, pickled jalapeno pepper, pickled cucumber, cheddar cheese, marbled beef steak.

1350 p.

420 gr.

Говяжьи щёки

Beef cheeks

Томленные говяжьи щеки в соусе грейви.
Stewed beef cheeks in gravy sauce.

1260 p.

420 gr.

Гриль-ассорти

Mixed grill

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.

1790 p.

300/100/50 gr.

Бефстроганов с картофельным пюре

Beef Stroganoff with mashed potatoes

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.

1350 p.

180/150/70 gr.

<p>Свиная голень <i>Pork shin</i> Подается с капустой и соусом из хрена. Served with cabbage and horseradish sauce.</p>	<p>2190 p. <i>750/100/140 gr.</i></p>
<p>Свиные рёбра <i>Pork ribs</i> Запечённые свиные рёбра. Подаются с коул слоу и картофельными дольками. Baked pork ribs. Served with cole slaw and potato wedges.</p>	<p>1250 p. <i>240/80/100 gr.</i></p>
<p>Рубленый бифштекс из баранины <i>Minced lamb pattie</i> Подается с запечённым на гриле картофелем и томатным соусом. Served with baked on the grill potatoes and tomato sauce.</p>	<p>1350 p. <i>170/150/80 gr.</i></p>
<p>Стейк из индейки <i>Turkey steak</i> Филе индейки обжаренное на гриле. Подается под сливочно-пряным соусом с кабачками и кукурузой гриль. Grilled turkey fillet. Served with creamy spicy sauce, zucchini and grilled corn.</p>	<p>990 p. <i>200/140 gr.</i></p>
<p>Куриное филе в сыре Чеддер <i>Chicken fillet in Cheddar cheese</i> Маринованное в соусе терияки куриное филе, запечённое с беконом и вялеными помидорами в сыре чеддер. Подается с обжаренными в соевом соусе стручковой фасолью, мини-морковью, помидорами черри и листьями шпината. Chicken fillet marinated in teriyaki sauce and baked with bacon and sun-dried tomatoes in cheddar cheese. Served with soy-sautéed green beans, baby carrots, cherry tomatoes and spinach leaves.</p>	<p>960 p. <i>240/120 gr.</i></p>
<p>Утиная ножка конфи <i>Duck leg confit</i> Нежная утиная ножка. Подается с запечённым бататом, яблочным пюре и клюквенным соусом. Tender duck leg. Served with baked sweet potatoes, apple puree and cranberry sauce.</p>	<p>1250 p. <i>340 gr.</i></p>

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood dishes

<p>Паста с креветками <i>Pasta with shrimp</i> Фетучини с креветками в пряно-сливочном соусе. Fettuccine with shrimp and spicy cream sauce.</p>	<p>1300 p. <i>260 gr.</i></p>
<p>Стейк из лосося <i>Salmon steak</i> Запечённый стейк лосося. Подается с миксом салатов, рисом с овощами и сливочным соусом. Baked and served with mixed lettuce, rice with vegetables and cream sauce.</p>	<p>2090 p. <i>300 gr.</i></p>
<p>Мидии в соусе Блю Чиз <i>Blue Cheese mussels</i> Мидии тушеные в сливочно-сырном соусе. Mussels stewed in creamy cheese sauce.</p>	<p>1450 p. <i>335 gr.</i></p>
<p>Фиш энд Чипс <i>Fish and chips</i> Филе трески в кляре. Подается с картофелем фри и соусом тартар. Traditional classic. Served with French fries and Tartare sauce.</p>	<p>1390 p. <i>200/170/40 gr.</i></p>
<p>Запечённая камбала <i>Baked flounder</i> Филе камбалы. Подается с кабачками под соусом сливочный песто и вялеными томатами. Flounder fillets. Served with zucchini with cream pesto sauce and sun-dried tomatoes.</p>	<p>1220 p. <i>150/80/40 gr.</i></p>

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Side orders

Батат фри <i>Sweet potato fries</i>	450 р. <i>180 gr.</i>
Сельдерей и морковь <i>Celery and Carrots</i>	360 р. <i>75/75 gr.</i>
Картофель фри <i>French fries</i>	360 р. <i>150 gr.</i>
Картофельное пюре <i>Mashed potato</i>	360 р. <i>200 gr.</i>
Капуста тушёная <i>Stewed cabbage</i>	360 р. <i>200 gr.</i>
Овощи-гриль <i>Grilled vegetables</i>	360 р. <i>200 gr.</i>
Зелёный салат <i>Green salad</i>	360 р. <i>200 gr.</i>
Луковые кольца <i>Onion rings</i>	360 р. <i>100 gr.</i>
Гречка с грибами <i>Buckwheat with mushrooms</i>	360 р. <i>200 gr.</i>
Рис с овощами <i>Rice with vegetables</i>	360 р. <i>150 gr.</i>
Хлебная корзина <i>Bread basket</i>	300 р. <i>100/40 gr.</i>

СОУСЫ

Sauces

Барбекю, Гуакамоле, Грейви, Сальса, Ханни Мастард, Чесночный, Блю-Чиз <i>Barbecue, Guacamole, Gravy, Salsa, Honey Mustard, Garlic, Blue Cheese</i>	200 р. <i>50 gr.</i>
--	-------------------------

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Мороженое Джон Булл <i>Ice cream John Bull</i> Ореховое мороженое, фрукты, взбитые сливки. Nut ice cream, fruit, whipped cream.	790 р. <i>410 gr.</i>
Чизкейк Нью-Йорк <i>New York Cheesecake</i>	550 р. <i>125 gr.</i>
Вишнёвый штрудель <i>Cherry strudle</i>	650 р. <i>270 gr.</i>
Шоколадный фондан <i>Chocolate fondant</i>	700 р. <i>110 gr.</i>