

WILLIAM • BASS •

МЕНЮ

Operation
Director _____

Head-chef _____

Холодные закуски

Cold Starters

Тартар из мраморной говядины
Marbled beef tartar _____ 200 гр. | 970 Р
Мраморная говядина. Подаётся с кремом чоризо, салатом руккола, пармезаном, маринованными огурцами, каперсами, красным луком и свежим желтком
Marbled beef. Served with chorizo cream, arugula leaves, parmesan, pickled cucumbers, capers, red onion and fresh egg yolk

Мясная закуска
Meat board _____ 50 гр. | 290 Р
На Ваш выбор: сырокопчёные говядина, свинина или индейка.
Your choice: smoked beef, pork or turkey.

Хумус с ростбифом
Hummus with roast beef _____ 250 гр. | 690 Р
Подаётся с тайским соусом.
Served with Thai sauce.

Сёмга слабосолёная
Lightly salted salmon _____ 200 гр. | 1070 Р
Подаётся с ржаной булочкой и сырным соусом.
Served with a rye bun and cheese sauce.

Сельдь с картофелем
и горчичным соусом
Herring and potatoes with mustard sauce _____ 240 гр. | 520 Р
Филе сельди с отварным мини-картофелем, маринованным луком и клюквой. Подаётся с горчичным соусом
Herring fillet served with boiled baby-potatoes, pickled onions, cranberry and mustard sauce

Магаданские креветки на льду
Magadan shrimps on ice _____ 350/50 гр. | 1870 Р
Подаются с коктейльным соусом.
Served with cocktail sauce.

Сырное ассорти
Cheese platter _____ 290 гр. | 990 Р
Ассорти из сортов сыра: камамбер, пармезан, дор-блю, голландский. Подаётся с мёдом, орехами и персиками.
Assorted cheeses: Camembert, Parmesan, Door blue, Dutch. Served with honey, nuts and peaches.

Ассорти солений
Assorted pickled vegetables _____ 350 гр. | 750 Р
Квашеная капуста, патиссоны, маринованный острый перец, помидоры черри, солёные огурцы, черемша и маринованный чеснок.
Sauerkraut, squash, hot pepper, cherry tomatoes, cucumbers, wild cherry and pickled garlic.

Оливки (с косточкой)
Whole green olives _____ 100 гр. | 430 Р

Салаты

Salads

Греческий

Greek 320 гр. | 590 Р

Салат из свежих овощей с сыром фета и греческим соусом
Fresh vegetable salad with feta cheese and Greek sauce

Салат с баклажанами и хумусом

Eggplant salad with hummus 340 гр. | 670 Р

Салат из обжаренных баклажанов, хумуса, помидоров черри и рукколы с тайским соусом.
Salad of fried eggplant, hummus, cherry tomatoes and arugula with Thai sauce.

Цезарь с курицей

Chicken Caesar salad 295 гр. | 640 Р

Листья салата айсберг и романо, заправленные соусом Цезарь, с курицей и сыром пармезан.
Iceberg and romano lettuce leaves, seasoned with Caesar sauce, with chicken and Parmesan cheese.

Цезарь с креветками

Shrimp Caesar salad 295 гр. | 790 Р

Листья салата айсберг и романо, заправленные соусом Цезарь, с креветками и сыром пармезан.
Iceberg and romano lettuce leaves, seasoned with Caesar sauce, with shrimp and Parmesan cheese.

Салат с ростбифом

Salad with roast beef 300 гр. | 750 Р

Микс салатов с обжаренной на гриле мраморной говядиной, мини картофелем, томатами, солёными огурцами, красным луком, соусом чили и кунжутом.
Mixed lettuce with grilled marbled beef, mini potatoes, tomatoes, pickles, red onion, chili sauce and sesame seeds.

Утиное Магре

Magret 225 гр. | 850 Р

Микс салатов с медовым соусом, копчёной утиной грудкой, персиками, дольками апельсина, вялеными томатами и сыром пармезан.
Mixed lettuce with honey sauce, smoked duck breast, peaches, orange slices, dried tomatoes and parmesan cheese.

Салат из морепродуктов

Seafood salad 300 гр. | 1190 Р

Морепродукты, жаренные на гриле, слабосоленая сёмга, листья салатов руккола и лоло rosso, сладкий перец, помидоры черри и заправка из базилика.
Grilled seafood, lightly salted salmon, arugula and lollo rosso leaves, sweet peppers, cherry tomatoes and basil dressing.

Салат со слабосоленой сёмгой

Salad with lightly salted salmon 245 гр. | 1090 Р

Слабосоленая сёмга с рукколой, авокадо, свежими огурцами, помидорами черри, карамелизированными семечками и соусом из тархуна.
Lightly salted salmon with arugula, avocado, fresh cucumbers, cherry tomatoes, caramelized sunflower seeds and tarragon sauce.

Супы

Soups

Суп из щавеля

Sorrel soup 250 гр. | 390 Р

С белыми грибами и перепелиным яйцом.
With porcini mushrooms and quail egg.

Гуляш

Goulash 250 гр. | 450 Р

Острый суп с говядиной, беконом и паприкой.
Spicy beef soup with bacon and paprika.

Оберс Пуассон

Soup de Poisson 250 гр. | 550 Р

Сливочный суп из сёмги с тигровыми креветками.
Cream soup of salmon with tiger prawns.

Горячие закуски

Hot Starters

Белые гренки с сыром

Garlic bread 130 гр. | 360 Р

Запечённые ломтики багета с зелёным маслом и сыром чеддер.
Sliced baguette with herb butter and cheddar cheese.

Чёрные чесночные гренки

Garlic bread 150 гр. | 290 Р

Хрустящие ломтики чёрного хлеба с чесноком.
Garlic black bread with coriander.

Крылышки

Баффало 12 шт. | 450/120/50 гр. | 900 Р

Buffalo wings 24 шт. | 750/240/50 гр. | 1700 Р

Острые куриные крылышки с соусом Блю-Чиз, морковью и сельдереем
Hot chicken wings served with blue cheese sauce, carrot and celery

Крылышки BBQ 12 шт. | 450/120/50 гр. | 900 Р

BBQ chicken wings 24 шт. | 750/240/50 гр. | 1700 Р

Маринованные куриные крылышки с соусом Блю-Чиз, морковью и сельдереем
Marinated chicken wings served with blue cheese sauce, carrot and celery

Креветки васаби

Wasabi prawns 235 гр. | 890 Р

Хрустящие тигровые креветки с пикантным соусом васаби
Crispy prawns with piquant wasabi sauce

Креветки к пиву

Shrimps for beer 200/50 гр. | 1270 Р

Отварные или острые жареные
Boiled or fried spicy

Снек сити

Snack city 395 гр. | 820 Р

Оригинальная закуска в пивном кляре: сырные палочки моцарелла, сырные медальоны, луковые кольца и соус тайский майонез.
Original appetizer in beer batter: mozzarella cheese sticks, cheese medallions, onion rings and Thai mayonnaise sauce.

Пивной сет

Beer set 620/50/50/50 гр. | 1630 Р

Куриные крылья BBQ, луковые кольца, сырные медальоны, сырные палочки моцарелла, кальмар фри, куриные нагетсы. Подаётся с соусами блю-чиз, коктейльный и тайский майонез.

BBQ chicken wings, onion rings, cheese medallions, mozzarella cheese sticks, squid fries, chicken nuggets. Served with blue cheese, cocktail and Thai mayonnaise sauces.

Клуб сэндвич

Club sandwich 300/100 гр. | 650 Р

Тёплый сэндвич с куриным филе, яйцом и беконом. Подаётся с картофелем фри.
Warm sandwich with chicken fillet, eggs and bacon. Served with french fries.

Чикен фингерс

Chicken fingers 200/50 гр. | 550 Р

Куриное филе, маринованное в тайском соусе и обжаренное в сухарях панко. Подаётся с соусом Ханни Магард и апельсином.
Chicken fillet marinated in Thai sauce and fried in panko breadcrumbs. Served with Honey Mustard sauce and orange.

Кальмары фри

Calamari rings _____ 140/50/20 гр. | 740 Р

Пикантные обжаренные кольца из филе кальмара.

Подаются с коктейльным соусом.

Served with cocktail sauce.

Корюшка дальневосточная

Smelt far east _____ 290 гр. | 780 Р

Традиционно жареная корюшка с соусом тартар.

Traditionally fried smelt with Tartar sauce.

Стейки

Steaks

Шатобриан стейк

Chateaubriand steak _____ 300 гр.* | 3400 Р

Рибай стейк

Ribeye steak _____ 350 гр.* | 3300 Р

Толстый край поясничной части

Филе-миньон стейк

Filet mignon steak _____ 200 гр.* | 2300 Р

Говяжья вырезка - самое постное и нежное мясо

Соус на выбор: _____ 50 гр.

Грибной, Перечный, Аргентинский.

Sauce of your choice: Mushroom, Peppery, Argentinian.

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

Бургеры

Burgers

Бургер из мраморной говядины

Marble beef burger _____ 325/100/40 гр. | 890 Р

Классический бургер на нежной картофельной булочке с солёным огурцом, томатом, красным луком, салатом Айсберг и соусом тайский майонез.

Подаётся с картофелем фри и кетчупом.

Classic burger on a tender potato bun with pickled cucumber, tomato, red onion, Iceberg lettuce and Thai mayonnaise sauce.

Served with French fries and ketchup.

Бургер из говядины с сыром Дор блю

Beef burger with dor blue cheese _____ 300/100/40 гр. | 990 Р

С котлетой из мраморной говядины, сыром Дор блю, рукколой, соусом Аврора и черничным вареньем.

Подаётся с картофелем фри и кетчупом.

Burger with marbled beef patty, Dor blue cheese, arugula, Aurora sauce and blueberry jam.

Served with French fries and ketchup.

Чикенбургер

Chickenburger _____ 355/100/40 гр. | 820 Р

Классический бургер с куриной грудкой, беконом, сыром, свежими овощами, салатом романо и соусом Цезарь.

Подаётся с картофелем фри и кетчупом.

Classic burger with chicken breast, bacon, cheese, fresh vegetables, Romano lettuce and Caesar sauce.

Served with French fries and ketchup.

Горячие блюда *Main courses*

Говяжьи щёки

Beef cheeks _____ 410 гр. | 1280 Р

Говяжьи щёчки с пюре из сельдерея и соусом Грейви.

Beef cheeks with celery puree and Gravy sauce.

Говяжий хвост

Beef oxtail _____ 600/150 гр. | 1790 Р

Томлёный говяжий хвост с овощным лоблио.

Stewed beef oxtail served with vegetable lobio.

Медальоны из свиной вырезки

Pork Tenderloin medallions _____ 375 гр. | 890 Р

С овощами гриль и коньячным соусом.

With grilled vegetables and cognac sauce.

Стейк Томагавк

Tomahawk steak _____ 230/200/50 гр. | 980 Р

Обжаренная свиная корейка. Подаётся с картофелем, квашеной капустой и горчичным соусом.

Fried pork loin. Served with potatoes, sauerkraut and mustard sauce.

Свиная рулька Хинкли

Hinkley's Pork Knuckle _____ 925 гр. | 1370 Р

Запечённая свиная рулька с чесночным соусом.

Подаётся с квашеной капустой.

Baked pork knuckle with garlic sauce. Served with sauerkraut.

Рёбрышки ВВQ

Ribs ВВQ _____ 350/140/50 гр. | 1280 Р

Сочные свиные рёбрышки с соусом барбекю, картофелем и квашеной капустой.

Juicy pork ribs with barbecue sauce, potatoes and sauerkraut.

Паста Карбонара

Pasta Carbonara _____ 315 гр. | 690 Р

Сливочный соус с беконом, яйцом и сыром.

Served with Cream sauce with bacon, egg and cheese.

Колбаски-гриль

Grilled sausages _____ 315/195/40 гр. | 1740 Р

Ассорти колбасок, обжаренных на гриле.

Подаются с картофелем, капустой и соусом Барбекю.

Assorted grilled sausages. Served with potatoes, cabbage and Barbecue sauce.

Колбаска Бюргерская

Burgers sausages _____ 340 гр. | 960 Р

Пикантная колбаска, обжаренная на гриле.

Подаётся с тушёной капустой и горчицей.

Grilled spicy sausage. Served with stewed cabbage and mustard.

Колбаска Чоризо

Chorizo sausage _____ 300 гр. | 930 Р

Колбаска из свинины, обжаренная на гриле.

Подаётся с тушёной капустой и горчицей.

Grilled pork sausage. Served with stewed cabbage and mustard.

Лопатка ягнёнка

Lamb shoulder _____ 550/100/50 гр. | 2390 Р

Томленая лопатка ягнёнка. Подаётся с обжаренным мини картофелем и аргентинским соусом.

Served with fried mini potatoes and Argentinean sauce.

Жаркое из кролика

Roast rabbit _____ 340 гр. | 890 Р

Филе кролика, запечённое в горшочке

со сливочным соусом, кабачком, томатами черри,

мини картофелем, шампиньонами и сыром Чеддер.

Rabbit fillet baked in a pot with creamy sauce, zucchini, cherry tomatoes, mini potatoes, champignons and Cheddar cheese.

Фиш энд чипс

Fish and chips _____ 330 гр. | 930 Р

Филе трески в кляре темпура. Подаётся с картофелем фри, стручковой фасолью и лимонным соусом.
Cod fillet in tempura batter. Served with French fries, string beans and lemon sauce.

Сибас на гриле

Grilled sea bass _____ 290/105/50 гр. | 1170 Р

Подаётся с кабачками фри и соусом тартар.
Served with zucchini fries and tartar sauce.

Стейк из сёмги гриль

Grilled salmon steak _____ 175/120 гр. | 1690 Р

Подаётся с рисом и сливочным соусом.
Served with rice and cream sauce.

Скампи Песто

Scampi Pesto _____ 190/95/60/20 гр. | 950 Р

Тигровые креветки, запечённые в соусе песто. Подаются с рисом, брокколи и сливочным соусом.
Tiger prawns baked with pesto sauce. Served with rice, broccoli and cream sauce.

Паста с артишоками и креветками

Pasta with artichokes and shrimps _____ 415 гр. | 930 Р

Паста с артишоками, тигровыми креветками, томатами, соусом песто, кедровыми орешками и пармезаном.
Pasta with artichokes, tiger prawns, tomatoes, pesto sauce, pine nuts and parmesan.

Десерты

Dessert

Эстерхази

Esterhazy _____ 115 гр. | 450 Р

Белково-ореховый торт со вкусом карамели.
Protein-nut cake with caramel flavor.

Яблочный штрудель

Apple strudel _____ 195/60 гр. | 450 Р

Подаётся с ванильным мороженым и карамельным соусом.
Served with vanilla ice cream and caramel sauce.

Вишнёвый штрудель

Cherry strudel _____ 200/60 гр. | 450 Р

Подаётся с ванильным мороженым.
Served with vanilla ice cream.

Тирамису

Tiramisu _____ 115 гр. | 430 Р

Нежный сырный десерт с кофейным бисквитом.
Delicate cheese dessert with coffee biscuit.

Мороженое (1 шарик)

1 scoop of ice cream _____ 50 гр. | 180 Р

Ванильное/ три шоколада/ клубничное
Vanilla/three chocolates/strawberry

Соусы

Sauce _____ 50 гр. | 180 Р

Грибной, Перечный, Аргентинский, Грейви, Тартар, Блю Чиз, Чесночный.
Mushroom, Pepper, Argentinean, Gravy, Tartare, Blue Cheese, Garlic.

Гарниры

Side orders

Овощи гриль

Grilled vegetables _____ 200 гр. | 390 Р

Картофельное пюре

Mashed potato _____ 150 гр. | 280 Р

Картофель фри

French fries _____ 140 гр. | 280 Р

Отварной рис

Boiled rice _____ 120 гр. | 280 Р

Морковь и сельдерей

Carrot and celery _____ 150 гр. | 280 Р

Хлебная корзина

Bread basket _____ 150 гр. | 290 Р

Булочки мультизлаковая, ржаная и французская пшеничная. Подаётся с сырной намазкой.
The bun is multi-grain, rye and French wheat. Served with cheese spread.

19



99

In 1717 in Hinckley, England

*a son was born in the family of
William Bass and Hannah Fish.*

He was also named William.

After marrying Mary Gibson, William Bass Jr. moved to Burton-upon-Trent in Staffordshire in 1756. There he was engaged in the transportation of beer. Being already aged, he sold the shipping business and in 1777 created his own beer company – the famous Bass Brewing. Ale from the Boss has been exported to various countries since the end of the XVIII century, including Russia. Over time, the William Bass company became one of the largest in England, and its legendary trademark – the red triangle – became the first trademark officially registered in the UK.

William and Mary built a spacious house in Burton for their family. This house was always full of guests and laughing children, an atmosphere of friendliness and happiness reigned in it. Mary was treated to her signature dishes: roast beef and Yorkshire pudding. William made sure that each guest's mug was filled to the brim with beer.

William and Mary's hospitality has become a tradition that has survived to this day. We are sure that by visiting our William Bass brasserie, you will get the same pleasure that William and Mary's guests received.