

МЕНЮ / MENU

АППЕТАЙЗЕРЫ /appetizers

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 529

Roastbeef bruschetta (100 г)

Пряный ростбиф на хрустящем тосте с рукколой, кинзой и ореховым соусом в азиатском стиле с кунжутом

СМЁРРЕБРОД С СЕЛЬДЬЮ 359

Herring smørrebrød (100 г)

Датский бутерброд с сельдью, печеным картофелем, нежным муссом из баклажан, перепелиным яйцом и красным луком

СМЁРРЕБРОД С ГРУШЕЙ И СВЕКОЛЬНЫМ ХУМУСОМ 359

Pear & beet smørrebrød (100 г)

Датский бутерброд на зерновом хлебе с маринованной грушей и пикантным муссом из сыра с голубой плесенью

АССОРТИ ВЯЛЕНОГО МЯСА 1299

Meet plate with dips (280 г)

Ассорти вяленого мяса, оливки, дипы из муссов, луковые крекеры

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

/warm snacks

БОКСТИ С БЕКОНОМ 379

Bacon boxty (170/30 г)

Ирландский картофельный драник с хрустящим беконом и глазуньей. Подаем с деревенской сметаной и зеленым луком

ГРЕНКИ С СОУСОМ АЙОЛИ 359

- С СЫРОМ (120/30/30 г)

- С ЧЕСНОКОМ (120/10/30 г)

- С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ (120/30/10/30 г)

Rye bread croutons with Aioli sauce

Cheese \ Garlic \ Garlic & cheese

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 379

Onion rings (120/30 г)

Луковые кольца в панировке, обжаренные во фритюре. Подаем с соусом барбекю

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 789

В ПРЯНОМ МАСЛЕ

Meet plate with dips (150/20 г)

Креветки, обжаренные в пряном масле с белым вином, лимонным соком, чили, чесноком, томатами черри и тимьяном

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ /salads

ФОРЕЛЬ ГРАВЛАКС 789

Gravlax trout (250/20 г)

Форель посола Гравлакс со свеклой, зеленым салатом, авокадо и сырным спредом

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ 789

Roastbeef and beet salad (250 г)

Салат с ростбифом, печеной свеклой, грецкими орехами, молодым сыром (или творогом) и брусничным соусом

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС 659

Gravlax salmon salad (240 г)

Зеленый салат с томатами черри, красным луком, форелью посола Гравлакс и пшеничными гренками

СЕЛЕДОЧКА 489

Herring (80/100/50/30 г)

Сельдь с печеным картофелем и маринованным красным луком

СУПЫ /soups

ИРЛАНДСКИЙ КРЕМ-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 599

Cream-soup with seafood (350 г)

Крем-суп из картофеля и лука-порей с морепродуктами

БОРЩ ЛЕНИНГРАДСКИЙ 599

Borscht (370/50/30 г)

Борщ с фасолью. Подаем со сметаной и соленым салом на зерновом хлебе

МЕНЮ / MENU

СТЕЙКИ /steaks

СТЕЙК "КЛАССИКА" 2499

Classic steak (150/150/30 г)

Подаем с сырным муссом, свежим микс-салатом, вялеными томатами, картофелем Стоун и винным соусом

СТЕЙК ПЕРЕЧНЫЙ 2499

Pepper steak (150/150/30 г)

Подаем с муссом Дор Блю, свежим микс-салатом, вялеными томатами, картофелем Стоун и перечным соусом

СТЕЙК МАЧЕТЕ 1899

Machete steak (150/150/30 г)

Подаем с печеными овощами, крем бальзамиком и соусом "Чимичури"

ВТОРЫЕ БЛЮДА

/main dishes

МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ 779

Mussels in white wine (290 г)

Беломорские мидии, томленные в белом вине с томатами, пряными травами и чесноком. Подаем с чесночным багетом

БЕЛОРЫБИЦА В ПРЯНОМ СОУСЕ 879

White fish with spicy sauce

Запеченная белая рыба на подушке из пекинской капусты и грибов шимеджи в соусе ред-карри на кокосовом молоке. Подаем с жасминовым рисом.

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ 999

Trout steak (280 г)

Подаем со свежим микс-салатом, вялеными томатами и печеным картофелем с укропным соусом

ЧАМПИ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ 889

Beef champy (230 г)

Чампи – толченый картофель с зеленым луком и чесноком, с томленной в винном соусе грудинкой и нежным муссом из баклажан

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 999

Beef medallions (260 г)

Медальоны из вырезки говядины с грибным соусом и овощным орзотто

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК 889

Roasted chicken (≈ 250/100/30 г)

Половинка цыпленка, обжаренного на гриле. Подаем с битыми огурцами и острым томатным соусом

АЙРИШ КОДДЛ 559

Irish Coddle (350 г)

Традиционное ирландское блюдо с острой колбаской и тушеными овощами. Подаем с зеленью, чабатой и песто

СТРИТ-ФУД /street-food

БОЛЬШОЙ БУРГЕР С БРИСКЕТОМ 789

Big burger with brisket (300/150 г)

Подкопченная говяжья грудинка, карамельный лук, халапеньо, луковые кольца, чеддер и моцарелла на бриоши. Подаем с картофелем Айдахо и острым томатным соусом

СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ 499

Roastbeef sandwich (300 г)

Сэндвич с обжаренным беконом, ростбифом, чили и красным луком с горчицей и соусом барбекю. Подаем с картофелем фри

ДЕСЕРТЫ /desserts

КРЕМ-БРЮЛЕ С ШОКОЛАДНЫМ СТАУТОМ 389

Creme brulee with chocolate stout (100 г)

Шоколадный крем-брюле с двойным шоколадным стаутом и ягодным соусом

ИРЛАНДСКИЙ КРЭМБЛ С ЯБЛОКОМ 389

Apple crumble (130 г)

Теплый ирландский пирог с яблоками и шариком мороженого