

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

	Выход, граммы	Цена, рубль
Свинные ребрышки РЁБРЫШКИ (СВИНИНА) ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ ДЕРЖАТ В СЕКРЕТНОМ МАРИНАДЕ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ «БАРБЕКЮ»	400/50	675-00
Стейк Рибай СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ НА ВАШ ВЫБОР. РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ВЕС ПОРЦИИ 250-300 ГР.	300/100/50	2100-00
Пеппер стейк СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ, ФЛАМБИРОВАННЫЙ КОНЬЯКОМ, ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ПЕРЦА. ПОДАЕТСЯ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	150/50/200	1050-00
Стейк семги СТЕЙК СЕМГИ В НЕЖНОМ МАРИНАДЕ, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, ЗЕЛЕНЬ, СОУС БЕЛОЕ ВИНО	250/45/50	990-00
Скумбрия ГОТОВИТСЯ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ И МАСЛИНАМИ	300	395-00
Радужная форель ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ ГРИЛЬ И СОУСОМ ТАР-ТАР	300	645-00
Шашлык из свиной шейки	200/50/30	550-00
Шашлык куриный	200/50/30	470-00
Овощи на гриле ПОМИДОРЫ, БАКЛАЖАНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КАБАЧКИ, ЛУК	200	320-00

ГАРНИРЫ

Рис отварной	100	155-00
Картофель по-деревенски	100	195-00
Картофельное пюре	100	155-00
Картофель-фри	100	155-00

ДЕСЕРТ

Штрудель яблочный ПОДАЕТСЯ С МОРОЖЕНЫМ	200/60	390-00
Чиз & Кейк СОБСТВЕННОРУЧНО ВЗБИТЫЙ СВЕЖИЙ ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ СЛИВОЧНОГО СЫРА	160	270-00
Мороженое в ассортименте ШОКОЛАДНОЕ, ВАНИЛЬНОЕ, КЛУБНИЧНОЕ.	60	80-00

ПИЦЦА

	Весом, граммы	Цена, рубль
«Маргарита» СОУС «ТОМАТНЫЙ», «МОЦАРЕЛЛА», БАЗИЛИК, СОУС «ПЕСТО»	280	380-00
«Цезарь» СОУС «ЦЕЗАРЬ», КУРИНОЕ ФИЛЕ, «МОЦАРЕЛЛА», ПОМИДОРЫ, ЛИСТЬЯ САЛАТА «АЙСБЕРГ», ПАРМЕЗАН.	380	450-00
«Цезарь» с креветками СОУС «ЦЕЗАРЬ», ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, «МОЦАРЕЛЛА», ПОМИДОРЫ, ЛИСТЬЯ САЛАТА «АЙСБЕРГ», ПАРМЕЗАН.	380	695-00
«Пепперони» «МОЦАРЕЛЛА», СОУС ТОМАТНЫЙ, КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ, МАСЛИНЫ	380	470-00
«Куатро Формаджио» (4 Сыра) СОУС «ТОМАТНЫЙ» ИЛИ «КАРБОНАРА», «МОЦАРЕЛЛА», «ПАРМЕЗАН», СЫР «ЧЕДДЕР», СЫР «КОР-БЛЮ»	380	540-00
«Медитерррани» СОУС ТОМАТНЫЙ, МОЦАРЕЛЛА, МИДИЙ В СТОРОКАХ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ФИЛЕ СЕМГИ, РУККОЛА, ОЛИВКИ.	400	870-00

БУРГЕРЫ

Бургер «Бобби бест» КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ АНГУС, БЕЛАЯ БУЛОЧКА ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ, СЫР ЧЕДДЕР, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, МАЛОСОЛЬНЫЙ ОГУРЧИК, ЛИСТОВОЙ САЛАТ, СОУС БАРБЕКЮ, ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО ДЕРЕВЕНСКИ.	300/100/50/50	590-00
Бургер «Хьюстон» КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ, ЧЁРНАЯ БУЛОЧКА ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, МАЛОСОЛЬНЫЙ ОГУРЧИК, ЛИСТОВОЙ САЛАТ, СОУС ХЬЮСТОН ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО ДЕРЕВЕНСКИ	300/100/50	450-00
Чикенбургер КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ, ДОМАШНЯЯ БУЛОЧКА, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, МАЛОСОЛЬНЫЙ ОГУРЧИК, ЛИСТОВОЙ САЛАТ, ПОДАЕТСЯ С ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЕМ ПО ДЕРЕВЕНСКИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.	300/100/50	390-00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рулъка «Швайне-Хаксе» РУЛЪКА ЗАПЕЧЕННАЯ, В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ, ТУШЕНАЯ КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ И ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	750/70/100	990-00
Жаркое по-шотландски ТРИ ВИДА КОЛБАСОК ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ ЧЕСНОКОМ И КАРТОФЕЛЕМ	170/100	490-00

BRONZE LION

BRITISH KITCHEN + BILLIARD

ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСКИ К ПИВУ

ГОТОВЯТСЯ ВРУЧНУЮ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ

	Выход, грамм	Цена, рубль
Нюрнбергские колбаски НАСТОЯЩИЕ НЮРНБЕРГСКИЕ КОЛБАСКИ ПРОЛЕЗАЮЩИЕ В ЗАМОЧНУЮ СКВАЖИНУ ГОРОДСКИХ ВОРОТ! ПОДАЮТСЯ С ГОРЧИЦЕЙ И КАПУСТОЙ, ТУШЁНОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ.	150/100/50	475.00
Колбаски по-ирландски КАК У КАЖДОГО ИРЛАНДЦА В СОСУДАХ ВМЕСТЕ С КРОВЬЮ ТЕЧЕТ ГИННЕСС, ТАК И У КОЛБАСОК ПО-ИРЛАНДСКИ ГИННЕСС ДОБАВЛЕН В ФАРШ. ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ-ГРИЛЬ И ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ	150/100/50	395.00
Острые колбаски по-балкански СОЧНЫЕ ТОНКИЕ КОЛБАСКИ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА), ЗАПЛЕТЁННЫЕ В КРУГ. ПОДАЮТСЯ С ГОРЧИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ.	160/100/50	395.00
Колбаски «Манчестер Редс» ТОНКИЕ АНГЛИЙСКИЕ КОЛБАСКИ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА) ГОТОВЯТСЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ В ФАРШ КРАСНОГО ЭЛЯ, ЧТО ПРИДАЕТ БЛЮДУ ОСОБУЮ СОЧНОСТЬ. ПОДАЮТСЯ С ГОРЧИЦЕЙ, ТОСТОМ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА, КАРТОФЕЛЕМ-ФРИ, ПОМИДОРОМ-ГРИЛЬ И ЯИЧНИЦЕЙ.	150/100/100/50	570.00
«Тонтон» колбаски с сыром Чеддер АНГЛИЙСКИЕ КОЛБАСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИЦЫ С СЫРОМ ЧЕДДЕР. ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ.	150/50	495.00
Шотландские колбаски из баранины ОТВЕДАЙТЕ И ПОСТАРАЙТЕСЬ ПОЧУВСТВОВАТЬ ДУНОВЕНИЕ МОРСКОГО СОЛЁНОГО ВЕТРА И ЗАПАХ ДЫМА ОТ КОСТРА ПАСТУХОВ... ПОДАЮТСЯ С ПОМИДОРОМ-ГРИЛЬ, С КАРТОФЕЛЕМ-ГРИЛЬ И СОУСОМ БАРБЕКЮ.	150/100/100/50	610.00
Сет «Британия» МАНЧЕСТЕРСКИЕ КОЛБАСКИ, КОЛБАСКИ ПО-ИРЛАНДСКИ, АНГЛИЙСКИЕ КОЛБАСКИ «ТОНТОН», ШОТЛАНДСКИЕ КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ-ГРИЛЬ, ГОРЧИЦЕЙ	150x4/200/100	1575.00

СУПА

Лапша «Кантри Сайд» ДЕРЕВЕНСКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ.	250	260.00
Крем-суп «Пармантье» ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ШАМПИНЬОНОВ. ПОДАЧА С ГРЕНКАМИ	250/20	320.00
Борщ ПОДАЧА С КАНАПЕ С САЛОМ	250/20	260.00

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

	Выход, граммы	Цена, рубль
Салат «Греческий» СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ, ФЕТА, СОУС ПЕСТО	240	395-00
«Цезарь» МИКСТ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ГРЕНКИ, ПАРМЕЗАН, СОУС «ЦЕЗАРЬ»		395-00
- С КУРИНЫМ ФИЛЕ	230	690-00
- С КРЕВЕТКАМИ	230	
Салат Оливье (курица или ветчина)	250	430-00
Теплый салат с беконом	200	430-00
СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ, КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ, БЕКОН, ЗЕЛЕННЫЙ ЛУК, ЧЕСНОК		
Салат «Фрути Ди Марэ»	230	790-00
КАЛЬМАРЫ, МИДИИ В СТВОРКАХ, КРЕВЕТКИ, ОБЖАРИВАЮТСЯ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ И СМЕШИВАЮТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ ЗАПРАВКА СОУСОМ «САПРАЙЗ»		
Соленья «Русский Хутор»	250	395-00
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕНАЯ КАПУСТА, ЧЕРЕМША, ЧЕСНОК,		
Мачес-Филе	120/150/50	380-00
СЕЛЬДЬ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И КАРТОШЕЧКОЙ ПОДАЕТСЯ С ГРЕНКАМИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА.		
Хантер Плэйт	200	790-00
В БЛЮДО ОХОТНИКА ВХОДЯТ: ВЯЛЕНАЯ ИНДЕЙКА, СВИННЫЕ УШКИ «ХУБЭЙ», БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СЫР ЧЕЧЕЛ		
Сырная тарелка	200/50/50	790-00
АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ		

ЗАКУСКИ К ПИВУ

	Выход, граммы	Цена, рубль
«Фиш'Н'Чипс»	180/100/50	590-00
СОЧНОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ ОБЖАРИВАЕТСЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ И ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ «ТАРТАР»		
«Мистер Фродо»	150/50	395-00
КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ В ОРИГИНАЛЬНОМ КЛЯРЕ С СОУСОМ «ТАР-ТАР»		
«Куриные крылья»	300/50	395-00
ХРУСТЯЩИЕ КРЫЛЬЯ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ «БЛЮ-ЧИЗ»		
Гренки чесночные	200/50/50	245-00
С СОУСОМ «ЧЕСНОЧНЫМ» И СОУСОМ «КОКТЕЙЛЬНЫМ»		
Северные креветки в панцире	250/20	870-00
ОТВАРНЫЕ ЛИБО ОБЖАРЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР		
Большое Пивное Ассорти	700/50/50/50	1150-00
КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ, СЫРНЫЕ ШАРИКИ, КУРИНЫЕ ГРУДКИ "СИЗАМ" КРЫЛЬЯ ВВQ ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ: ЧЕСНОЧНЫМ, КОКТЕЙЛЬНЫМ И «ТАРТАР».		

НОВИНКИ МЕНЮ

Выход, грамма

Цена, рубль

САЛАТЫ

Салат с копченым мясом БАСТУРМА, БУЖЕНИНА, ПОМИДОРЫ, ГРИБЫ, ПЕРЕЦ, СЫРНАЯ ПАСТА И САЛАТНЫЙ МИКС.	180	525-00
Салат с куриной печенью МАЛИНОВЫЙ СОУС. САЛАТНЫЙ МИКС, ПЕЧЕНЬ, КУНЖУТ	180	455-00
Теплый салат из грибов ГРИБЫ БЕЛЫЕ, ЛИСИЧКИ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, МОРКОВЬ, ОГУРЦЫ, ПАРМЕЗАН	180	445-00
Салат из копченой птицы ГРУДКА ИНДЕЙКИ, КУРИНАЯ ГРУДКА, ОГУРЦЫ, КАРТОФЕЛЬ, РЕДИС, ПОМИДОРЫ.	200	435-00
Салат с морепродуктами ЯЙЦО, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ТУНЕЦ, КРЕВЕТКИ, МИКС САЛАТА, ПАРМЕЗАН.	200	785-00
Салат из кальмаров с соусом сальса КАЛЬМАРЫ, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, САЛАТНЫЙ МИКС, МАСЛО, СОУС САЛЬСА	180	455-00
Салат с говяжьим языком ПОДАЕТСЯ В КОРЗИНЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА, ОГУРЦЫ, ПЕРЕЦ, ГРИБЫ ЯЙЦО, СЫР.	210/30	485-00

ЗАКУСКИ

Брезаола с сырной пастой СЫРОВАЯ ГОВЯДИНА НА ПОДУШКЕ ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ И ПРЯНОЙ ВИШНЕЙ.	180	695-00
Ассорти из домашнего сала СОЛЕНОЕ, КОПЧЕНОЕ, ГРУДИНКА В/К НА ТЕПЛЫХ ТОСТАХ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ И БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ	220	480-00
Ассорти из рыбы пряного посола СКУМБРИЯ, СЕЛЬДЬ, ПАНГАСИУС, ТЕПЛЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ И БОЧКОВЫЕ ОГУРЦЫ.	90/100/50	445-00
Пивная сырная тарелка СЫР ЧЕЧЕЛ, СЫР ОХОТНИЧИЙ, ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.	150	480-00
Сыр буратто на карпачо из томатов ПОДАЧА С СОУСОМ ПЕСТО И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ	260	985-00
Кабачки гриль с сырной пастой	260	425-00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Отбивная из свинины ПОДАЕТСЯ С ГРИБНЫМ ШТРУДЕЛЕМ.	180/120/50	840-00
Медальоны из говяжьей вырезки ПОДАЕТСЯ С КАБАЧКАМИ, МИНИ КАРТОФЕЛЕМ И СВЕЖИМИ ТОМАТОМИ.	170/100/30	1090-00
Рулька Айсбан КАПУСТА ТУШЕНАЯ И ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.	90/100/50	1290-00
Жаркое из говяжьей вырезки КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ, ГРИБЫ, ПЕРЕЦ, СОУС ПИЛАТИ	320	580-00
Камбала запеченная с овощами КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ, ГРИБЫ, МОРКОВЬ, КАБАЧКИ, САЛАТНЫЙ МИКС	700/80	995-00
Скумбрия горячего копчения	420	595-00
Сельдь горячего копчения	420	595-00