

## БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

	Вес, граммы	Цена рубль
Свинные ребрышки РЕБРЫШКИ (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

	Выход, 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 Формаджо» (4 Сыра) СОУС «ТОМАТНЫЙ» ИЛИ «КАРБОНАРА», «МОЦАРЕЛЛА», «ПАРМЕЗАН», СЫР «ЧЕДДЕР», СЫР «ЦОР-БЛЮ»	380	540-00
«Медитеррани» СОУС ТОМАТНЫЙ, МОЦАРЕЛЛА, МИДИЙ В СТВОРКАХ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ФИЛЕ СЕМГИ, РУККОЛА, ОЛИВКИ.	400	870-00

## БУРГЕРЫ

**Бургер «Бобби бест»** 300/100/50/50 590-00  
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.

**Бургер «Хьюстон»** 300/100/50 450-00  
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

**Чикенбургер** 300/100/50 390-00  
КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ, ДОМАШНЯЯ БУЛОЧКА, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, МАЛОСОЛЬНЫЙ ОГУРЧИК, ЛИСТОВОЙ САЛАТ, ПОДАЕТСЯ С ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЕМ ПО ДЕРЕВЕНСКИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Рулька «Швайне-Хаксе»** 750/70/100 990-00  
РУЛЬКА ЗАПЕЧЁННАЯ, В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ, ТУШЁНАЯ КАПУСТА ПО-ИМЕЦКИ И ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

**Жаркое по-шотландски** 170/100 490-00  
ТРИ ВИДА КОЛБАСОК ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ ЧЕСНОКОМ И КАРТОФЕЛЕМ





## ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСКИ К ПИВУ

ГОТОВЯТСЯ ВРУЧНУЮ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ  
ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ

	Взвеш, граммы	Цена, руб/шт
<b>Нюрнбергские колбаски</b> НАСТОЯЩИЕ НЮРНБЕРГСКИЕ КОЛБАСКИ ПРОЛЕЗАЮЩИЕ В ЗАМОЧНУЮ СКВАЖИНУ ГОРОДСКИХ ВОРОТ! ПОДАЮТСЯ С ГОРЧИЦЕЙ И КАПУСТОЙ, ТУШЁНОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ.	150/100/50	475-00
<b>Колбаски по-ирландски</b> 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
<b>Острые колбаски по-балкански</b> СОЧНЫЕ ТОНКИЕ КОЛБАСКИ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА), ЗАПЛЕТЁННЫЕ В КРУГ. ПОДАЮТСЯ С ГОРЧИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ.	160/100/50	395-00
<b>Колбаски «Манчестер Редс»</b> 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
<b>«Тонтон» колбаски с сыром Чеддер</b> АНГЛИЙСКИЕ КОЛБАСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИЦЫ С СЫРОМ ЧЕДДЕР. ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ.	150/50	495-00
<b>Шотландские колбаски из баранины</b> 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
<b>Сет «Британия»</b> МАНЧЕСТЕРСКИЕ КОЛБАСКИ, КОЛБАСКИ ПО-ИРЛАНДСКИ, АНГЛИЙСКИЕ КОЛБАСКИ «ТОНТОН», ШОТЛАНДСКИЕ КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ-ГРИЛЬ, ГОРЧИЦЕЙ	150x4/200/100	1575-00

## СУПА

<b>Лапша «Кантри Сайд»</b> ДЕРЕВЕНСКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ.	250	260-00
<b>Крем-суп «Пармантье»</b> ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ШАМПИНЬОНОВ. ПОДАЧА С ГРЕНКАМИ	250/20	320-00
<b>Борщ</b> ПОДАЧА С КАНАПЕ С САЛОМ	250/20	260-00

125260, МОСКВА, УЛ. БАКИНСКАЯ 6

+7 916 06-93-93 +7 499 725-23-27



# BRONZE LION

BAR • KITCHEN KITCHEN • BILLIARD

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

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

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

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