

УДАЧНОЕ НАЧАЛО



Хлебная корзина чабатта пшеничная, ржаная, багет	1/150	150 ₽
Тар-тар из мраморной говядины с багетом из печи	120/50	600 ₽
Индигирка из байкальской рыбы в специях с красным луком	120/50	650 ₽
Татаки из тунца с конфитюром из груши и огурца	1/170	450 ₽
Карпаччо из семги и омуля подается на ледяной подушке	1/100	750 ₽
Татаки из говяжьей вырезки в соусе спайси	1/170	600 ₽
Тако из рваной свинины с соусом «чипотле»	1/200	400 ₽
Тако из куриного бедра «BBQ» и сальсой	1/200	350 ₽
Битые огурцы с кунжутом и кинзой	1/150	230 ₽
Брускетты с паштетом из куриной печени с брусничным соусом	1/150	250 ₽

ДЛЯ СВОИХ...

Мясо собственного приготовления ростбиф, утиное филе, буженина, язык томленный	200/30	750 ₽
Рыбные деликатесы семга малосольная, сельдь бочковая, тунец маринованный, эсколар подкопченный	160/30	750 ₽
Сало три вида соленое, копченое, вареное в специях	200/30	400 ₽
Грядка мясника набор свежих овощей	1/180	350 ₽
Разносолы	1/250	350 ₽
Сырный сет	150/70	850 ₽
Фрукты по сезону	1/380	450 ₽



ЗАКУСКИ

«Пивной стартер» набор из пивных закусок с соусом «ранч»	250/50	650 ₽
Крылья BBQ с соусом «блю-чиз»	200/50	600 ₽
Гарлик «Брэд» из бородинского хлеба с чесноком и соусом «ранч»	150/50	250 ₽
Тигровые креветки в темпуре с соусом «спайси»	100/50	750 ₽
Сырные кубы из сыра «моцарелла» с соусом «чили-арой»	150/50	400 ₽
Мидии запеченные под соусом «блю-чиз» с багетом из печи	150/50	500 ₽
Кальмар «фри» с соусом «тар-тар»	150/50	400 ₽
Сыр «фри» копченый сулугуни с луковыми «фрикерами»	1/80	350 ₽

ПЕРВЫМ ДЕЛОМ СУП

Копченая мясная солянка с лимоном и сметаной	1/250	500 ₽
Крем суп из лесных грибов с чесночными гренками	1/250	450 ₽
Картофельный крем суп с семгой	1/250	450 ₽
Рамен со свиной грудинкой су-вид и пшеничной лапшой	1/250	450 ₽



ЗДЕСЬ МОГ БЫ БЫТЬ ЦЕЗАРЬ... НО НЕТ

Стейк салат с томлеными овощами и вялеными томатами

пастрами из стейка пиканья, листья салата,
овощи томленные, вяленый томат, пудра из сыра пармезан,
пикантная заправка кимчи

1/170 550 ₽

Салат картофельный с беконом и копчеными колбасками

маринованные огурцы, томаты, листья салата, кукуруза,
крымский лук, горчичная заправка

1/170 350 ₽

«Деревенский» с нежным сыром и орегано

свежие овощи, маслины, листья салата,
с фирменной заправкой на основе оливкового масла

1/170 350 ₽

С томленным говяжьим языком и шампиньонами под картофелем «пай»

язык, обжаренные шампиньоны, маринованный огурец,
яйцо куриное, картофель пай и сливочная заправка

1/170 450 ₽

С кальмарами и спаржей

кальмар, маринованные водоросли чука, спаржа,
печеный перец, свежий огурец, икра тобико
под оригинальной заправкой

1/170 450 ₽

Салат с яйцом «пашот» и цыпленком «конфи»

вяленые томаты, листья салата, соус с анчоусами,
пудра из сыра пармезан, чипсы из багета

1/170 450 ₽

Салат «Спайси» с морепродуктами и икрой тобико

тунец, тигровые креветки, кальмар, огурец,
листья салата, икра тобико

1/170 550 ₽

Салат с копченой уткой грушей «дюшес», сыром бри и ягодной заправкой

копченое утиное филе, листья салата,
груша карамелизированная в меде,
грецкий орех, сыр бри, ягодная заправка

1/170 550 ₽

Салат из вяленой свеклы с грильяжем из грецкого ореха с сегментами грейпфрута и лимонным сырным кремом

1/170 400 ₽

Зеленый салат с куриным бедром BBQ

1/170 350 ₽



АВТОРСКАЯ ПИЦЦА

С копчеными колбасками и печеным перцем	1/450	780 ₽
С беконом и грибами	1/450	780 ₽
«Маргарита»	1/400	780 ₽
«Четыре сыра»	1/400	780 ₽

БУРГЕРЫ ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

«Чизбургер» с говяжьей котлетой из мраморного мяса и сыром «чеддер»	1/280	650 ₽
«Бостон» бургер с тигровыми креветками и беконом с соусом «тар-тар»	1/240	650 ₽
«Рванный Рокки» с рваной свининой с соусом BBQ и салатом «коул-слоу»	1/260	650 ₽
«Азиатский» с куриными стрипсами и горчичным соусом	1/280	650 ₽

ТЕСТО

Кутабы с мясом и соусом «шашлычный»	150/50	300 ₽
Кутабы с сыром и соусом «шашлычный»	150/50	300 ₽
Пельмени «сибирские» в бульоне подаются на выбор: со сметаной или сливочным маслом	250/30	300 ₽
Вареники с картофелем и грибами, обжаренные с беконом и луком подаются со сметаной	220/50	300 ₽



НЕ ГРИЛЬ

Говядина «Велингтон» с грибным соусом	180/50	850 ₽
Бефстроганов в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре	1/280	700 ₽
Фахитос из мраморной говядины с овощами и лепешками «тако»	260/50	700 ₽
Жареха из свинины и картофеля с грибами и сыром	1/250	450 ₽
Филе лосося «Фило» в сливочно-миндальном соусе	1/200	1000 ₽

РЫБА НА ГРИЛЕ

Дорадо приготовленная целиком в ароматных специях с чесночным соусом	250/150	1200 ₽
Филе семги маринованное в травах с соусом тар-тар	150/50	1200 ₽
Тунец с пикантной заправкой кимчи	150/20	650 ₽
Кальмар в оригинальном маринаде с соусом терияки	150/20	650 ₽
Морской японский окунь целиком с лимоном и травами	300/50	1000 ₽

ГРИЛЬ • МАНГАЛ

Свиная шея гриль маринованная в специальном маринаде	180/50	650 ₽
Свиное ребро томленное и обжаренное в медово-горчичной глазури	200/50	750 ₽
Куриное филе в апельсиновом маринаде с ягодным соусом	200/50	600 ₽
Фермерское утиное филе в диком меду с брусничным соусом	150/30	950 ₽
Карэ ягненка на досточке	180/50/50	1000 ₽



ШАШЛЫК • КЕБАБ

Шашлык из говядины с маринованным луком и лавашом	200/50/50	1100 ₺
Шашлык свиной с маринованным луком и лавашом	200/50/50	600 ₺
Шашлык куриный с маринованным луком и лавашом	200/50/50	580 ₺
Кебаб из баранины с маринованным луком и лавашом	150/50/50	750 ₺
Кебаб из говядины с маринованным луком и лавашом	150/50/50	750 ₺

НИ РЫБА НИ МЯСО

Маринованные шампиньоны гриль с песто из петрушки	150/20	400 ₺
Овощи на гриле томат, кабачок, баклажан, паприка	1/150	300 ₺
Картофель «фри» /по-деревенски	1/150	250 ₺
Жареный картофель с грибами и луком	1/200	250 ₺
Попкорн из капусты	150/10	250 ₺
Спаржа обжаренная в беконе	150/30	450 ₺



СТЕЙКИ НА ОГНЕ

**ВЕС СТЕЙКОВ УКАЗАН
В СЫРОМ ВИДЕ!**



Стейк «МЯСО ОГОНЬ»

1/200 1700 ₽

Это не просто мясо из говяжьей вырезки, это шоу на сковородке. Почти не содержит внутримышечного жира, его вкус отличается сливочной бархатистой нежностью, обжаренный на древесных углях, его фишка в том, что блюдо подается на шипящей сковороде со сливочным маслом с добавлением специй и прованских трав, поливается бурбоном и поджигается.

Рекомендуем прожарку rare, medium rare, medium

Ковбой

1/600 2100 ₽

Стейк из толстого края, более крупный на ребре, что придает ему при обжарке более насыщенный вкус и ореховый аромат.

Рекомендуем прожарку medium.

Рибай

1/250 1600 ₽

Стейк из реберной части толстого края, особенно сочный и ароматный.

Рекомендуем прожарку rare, medium rare и medium.

Стриплойн

1/250 1600 ₽

Стейк из тонкого филейного края, постный имеет жировую прослойку по краю, что придает при жарке очень насыщенный мясной вкус и аромат.

Рекомендуем прожарку rare, medium rare и medium

Филе «Миньон»

1/200 1600 ₽

Стейк из говяжьей вырезки, почти не содержит внутримышечного жира, его вкус отличается сливочной бархатистой нежностью. **Рекомендуем прожарку medium**

Стейк Мясника

1/250 1600 ₽

Мачете стейк - известный также как стейк мясника, вырезают из диафрагмы бычка. Располагается на внутренней стороне ребер и почти не участвует в двигательных функциях. Соответственно она очень мягкая, потому как мышца здесь не подвержена постоянной нагрузке.

Рекомендуем прожарку rare, medium rare и medium

**ВСЕ СТЕЙКИ, КРОМЕ «МЯСО ОГОНЬ», ПОДАЮТСЯ
С КУКУРУЗОЙ ГРИЛЬ И ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО**

20/60

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Мясной Биг Босс

1000/100 4600 ₽

набор из трех видов стейков с гарнирами из картофеля по-деревенски, салат коул-слоу, маринованный лук, соус барбекю и тар-тар, луковые фризеры

Морской бой

1000/100 4600 ₽

набор из дорадо, морского окуня, мидий, тигровых креветок, овощи гриль, картофель по-деревенски с соусами шашлычный и тар-тар

Пять пальцев

1000/100 3500 ₽

набор из свиного и куриного шашлыка, куриных крыльев, кебаба из говядины и баранины с маринованной капустой, картофель по-деревенски с соусами шашлычный и тар-тар

Мечта пивовара

1000/100 2500 ₽

набор из мидий, крыльев BBQ, сырных кубов, гарниров «Бред», сыр «фри», попкорна из цветной капусты, стрипсов куриных, сыра чеддер в панировке, соус ранч и сырный чеддер

Расколбас

800/100 2300 ₽

набор из колбасок обжаренных на гриле с картофелем по-деревенски, маринованная капуста, соус горчиный и барбекю

СОУСЫ НА ВЫБОР

Тар-тар

1/50 100 ₽

Брусничный

1/50 100 ₽

Чили-Арой

1/50 100 ₽

Сырный Чеддер

1/50 150 ₽

BBQ

1/50 100 ₽

Блю-чиз

1/50 150 ₽

Шашлычный

1/50 100 ₽

Грибной

1/50 100 ₽

Спайси

1/50 100 ₽



СЛАДКАЯ КОНЦОВОЧКА

Жженный чизкейк с ягодным муссом	150/30	400 Р
Красный бархат в банке	1/150	300 Р
Профитроли с сырным кремом и шоколадом	1/100	300 Р
Штрудель яблочный с миндальным кремом и ванильным соусом	1/200	450 Р
Мороженое в миндальных лепестках и моченой брусникой	1/125	250 Р
Рулет «Сникерс»	1/150	300 Р

