

Мы создавали наше меню руководствуясь одним принципом – гастрономическое дополнение к пиву и сидру. Уважая продукты и наших гостей, строго придерживаемся трех правил: максимум локальных продуктов, соблюдение сезонности и постоянное обновление. Это помогает создавать и развивать правильную гастрономическую среду.

И, конечно, мы заботимся о вашем здоровье, поэтому просим вас сообщить об аллергии на продукты, если она существует.

/

We designed our menu based on one principle – gastronomical additions to beer and cider. In order to maintain high standard of quality we adhere to three rules: maximize local produce, keep seasonal traditions and update constantly. This helps to create and develop the correct gastronomical environment. And of course, we care about your health, and so we ask you to notify us of any allergies.

ЗАКУСКИ / STARTERS

Деревенский хлеб на закваске с копченым салом и творожным кремом / Home-made sourdough bread with smoked lard and cottage cheese	250 P
Солёные орехи с копченой паприкой / Salty nuts with smoked paprika	280 P
Тартар из воронежской говядины с печеной свеклой и корнем хрена / Voronezh beef tartar with baked beetroot and horseradish root	560 P
Тартар из карельской форели с бульоном из огурцов / Karelian trout tartar with cucumber broth	590 P
Ростбиф с соусом из тунца и греческой сальсой / Roast beef with tuna sauce and Greek salsa	690 P
Тартин с ростбифом с кунжутно-луковой заправкой / Roast beef tartine with sesame-onion dressing	570 P
Куриный паштет с желе из сидра и с карамелизированными яблоками / Chicken liver with cider jelly and caramelized apples	390 P
Севиче из тунца с бататом и авокадо / Tuna ceviche with sweet potato and avocado	620 P
Дальневосточные креветки / Far East shrimps	1450 P/ 500 г 2250 P/ 1 кг
Запеченные сахарные косточки в мисо и соусом из кинзы / Baked sugar marrow bones with miso and coriander sauce	420 P

САЛАТЫ / SALADS

Теплый салат с хрустящими кальмарами, гречневой лапшой и лимонным кимчи / Warm crispy squids salad with buckwheat noodles and lemon kimchi	520 P
Теплый салат с мраморной говядиной в азиатском стиле / Asian style marble beef salad	620 P
Салат с угрем, авокадо и сладким картофелем / Eel salad with avocado and sweet potato	690 P
Салат с уткой по-пекински, запеченной тыквой и хурмой / Peking duck salad with baked pumpkin and persimmon	580 P

СУПЫ / SOUPS

Мясной суп с копчёной сметаной / Beef soup with smoked sour cream	450 P
Тайский суп с креветками и кориандром / Thai style prawn soup with coriander	540 P
Тыквенный суп с пряной грушей и кокосовым муссом / Pumpkin soup with spicy pear and coconut mousse	420 P

▪ FOOD ▪

BEER HAPPENS

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSE

Глазированные говяжьи щечки с пюре из сельдерея и имбирной грушей / Glazed veal cheeks with celery puree and ginger pear	750 P
Брянский фланк стейк с кремом из топинамбура, шпинатом и изюмом / Bryansk flank steak, topinambur cream, spinach and raisins	1090 P
Жареная макрель с молодым картофелем, брокколи и азиатским соусом / Roasted mackerel with new potatoes, broccoli and Asian sauce	520 P
Утиная грудка с грибной кашей и вишневым соусом / Duck breast with mushroom cereal and cherry condiment	890 P
Мурманская камбала с кремом из цветной капусты и соусом из белых грибов / Murmansk flounder with cauliflower cream and ceps sauce	720 P
Цыпленок тандури с кус-кусом и сальсой Пико де гайо / Tandoori chicken with cous cous and salsa Pico de gallo	760 P
Говяжье ребро с муссом из картофеля и пармезана / Beef rib with potato mousse and parmesan	750 P
Томленый говяжий язык с кремом из шампиньонов и гречневой крупой / Stewed beef tongue with champignon creme and buckwheat	720 P

ГРИЛЬ / GRILL

Скерт стейк / Skirt steak*	1190 P
Фланк стейк / Flank steak*	1250 P
Томленое говяжье ребро с картофельным пюре и перечным соусом / Stewed beef rib with mashed potatoes and pepper sauce	1250 P

ГАРНИР / SIDE DISH

Шпинат с кедровыми орехами / Spinach with pine nuts	400 P
Картофельное пюре с хрустящим луком / Mashed potatoes with crispy onion	250 P

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Мороженое из соленой карамели с шоколадным муссом и копчеными орехами / Salted caramel ice-cream with chocolate mousse and smoked nuts	380 P
Тыквенный чизкейк с мороженым из кунжута / Pumpkin cheesecake with sesame ice-cream	390 P
Крем брюле с лимонной травой и сорбетом манго-имбирь / Crème brûlée with lemongrass and mango-ginger sorbet	390 P