

IRISH PUB

Ticket to Dublin

Мы рады видеть Вас в нашем заведении - первом ирландском пабе нашего города.

Мы надеемся, что каждое Ваше посещение нашего паба оставит множество положительных эмоций у Вас - первых тюменских пассажиров, успевших купить билет на поезд до замечательного, веселого города Дублина. Ваше знакомство с Ирландией состоялось.



А сегодня Вы у нас, в ожидании поезда. Ну а пока порция знаменитого "Бушмилса" или бокал "Гиннесса" под хорошую ирландскую закуску и Вы уже забыли о том, что осталось за дверями нашего паба. Да, да, именно ПАБ - настоящая ирландская пивная, где царит неповторимая атмосфера гостеприимства и доброжелательности, веселья и раскованности, взаимопонимания и почтения друг к другу. Только здесь, пожалуй, можно по настоящему понять как близки по духу за кружкой пива ирландцы и русские.

Прежде чем отправиться в путь до Дублина, внимательно изучите железнодорожное расписание и рекомендации по напиткам от Ирландской железной дороги. Выберите себе станцию назначения и успевайте наслаждаться невероятно вкусной ирландской кухней. Большие порции, демократичная простота, домашнее приготовление придется как нельзя кстати. Встретиться с друзьями, посмотреть спортивные трансляции или под стаканчик ирландского виски раскрыть свою душу бармену - все это можно сделать в нашем пабе. И на прощание не забудьте забронировать билет на следующий поезд.

Всегда рады Вам!

ЦИТАТА СЕЗОНА

Любил папаша сыр голландский
Ирландским виски запивать

Вильям Шекспир, "Отелло", 1604 г.

НАШИ МАРКИ



«Легендарный Ирландский виски, изготавливаемый на самой первой в мире, получившей лицензию на изготовление виски в 1608 году, вискокурне. Тройная перегонка в традиционных медных перегонных кубах, лучший ирландский ячмень, чистейшая вода и выдержка в дубовых бочках от 4 лет делают Bushmills самым мягким и обворожительным ирландским виски!»

× САЛАТЫ ×

Цезарь с куриным филе /245гр.....	295р
Цезарь с лососем /230гр.....	385р
Ирландский салат /185гр.....	320р
Салат Романо, говяжий язык отварной, свежие томаты, сыр Пармезан, зеленый лук, перепелиные яйца, горчично-майонезная заправка	
Салат из грудки индейки /215гр.....	305р
Букет из салатных листьев, печени сладкий перец, свежие томаты, обжаренные кусочки индейки на гриле, ломтики сыра Пармезан, масляная заправка с дижонской горчицей	

Картофельный салат

с колбасками /315гр.....	265р
Корнишоны, сладкий перец, сыр, колбаски, отварной картофель, слайсы поджаренного бекона, красный лук, соус из бальзамико, зернистой горчицы и домашнего майонеза	

Греческий салат /230гр

Микс салатов, свежие томаты, огурцы, сладкий перец, перепелиное яйцо, обжаренная в панко фeta и соус Молизе

ЗАКУСКИ

Карпаччо из лосося /100гр	495р
Тигровые креветки гриль в соусе Терияке /100гр	395р
Фиш-н-чипс /160/70гр	295р
Филе белой рыбы в пивном IPA-кляре, домашние картофельные чипсы, лаймовый соус	
Кольца кальмаров в пивной панировке /100гр.....	245р
Брускетта с лососем /60гр	165р
Брускетта с сыром /60гр	135р
Сырная тарелка /150/30/10гр	355р
Пармезан, Камамбер, сыр с голубой плесенью, греческий орех, мед	
Пармезан /50гр	100р
Камамбер /50гр	115р
Сыр с голубой плесенью /50гр	125р
Сырные шарики /180гр	285р
Обжаренные в панировочных сухарях, с соусами на выбор	
Острый куриные крылья /230гр	295р
Жареные во фритюре	
Посикунчики с горчичным соусом /170/50гр	265р
Луковые кольца с соусом Барбекю /140/50гр.....	195р

СНЕКИ

Домашние мясные чипсы /50гр	345р
Ржаные гренки с чесноком /115гр..	120р
Сыр копченый /85гр	135р
Фисташки /50гр	115р
Арахис /50гр	75р
Острый сухарики /80гр	55р

БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИЙ

Пивной сет /345/40/30гр	475р
Колбаски копченые, крокеты картофельные, сырные шарики, копченый сыр, острый соус, арахис жареный	
Рыбный сет /320/40/40гр	695р
Мидии отварные в ароматном бульоне, тигровые креветки обернутые в бекон, масляная рыба, лимон, соус Цезарь	

СУПЫ

Ирландский бобовый суп с копченостями и сметаной /300/20гр..	185р
Суп-пюре из шампиньонов с белыми гренками /300/10гр	215р
Бульон куриный с перепелиными яйцами и белыми гренками /300/30гр..	145р
Солянка со сметаной и зеленью /300/20гр	185р



МИРАТОРГ

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС

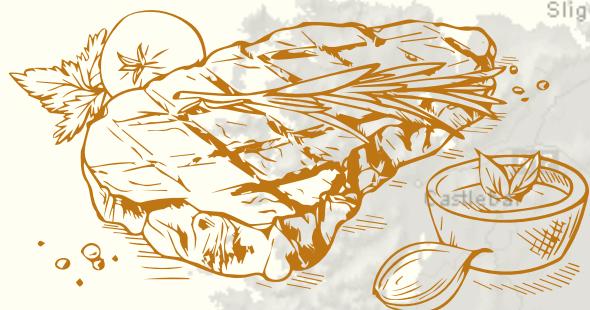
цена указана за 100г сырого веса

Рибай (толстый край) 595р
Рекомендуемая степень прожарки: Medium / Medium well

Стрип loin (тонкий край) 435р
Рекомендуемая степень прожарки: Medium rare / Medium

Денвер (шейный отруб) 395р
Рекомендуемая степень прожарки: Medium

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось с трюфельным пюре /280гр 655р
Стейк лосося medium rare, маринованный с апельсином, орегано и чесноком, аккомпанементом к нему - пюре из корня сельдерея с добавлением крема из шампиньонов с трюфелем и яйцом "пашот"

Скумбрия
домашнего копчения за /100гр 165р

Домашние дранники /300/50гр 345р
С куриной грудкой гриль, томатами и сырно-чесночным соусом

Свиная рулька за /100гр 155р
Запеченная с ароматными травами, подается с картофельным салатом, пикантными соусами и капустой, тушеной в темном пиве

Стейк из свиной корейки
на кости за /100гр 225р

Медовые свиные ребра за /100гр 215р

Говяжьи ребра /380/210гр 595р
Маринованные и запеченные под соусом Барбекю, подаются с двумя видами капусты и картофельными дольками

Бифштекс /170/60гр 455р
Из маринованной в дижонской горчице рубленой говядины, фаршированный сыром Чеддер, подается с соусами: Сальса, Песто и Блю Чиз

Спагетти Карбонара /270гр 295р
Спагетти с беконом, луком и грибами в сливочном соусе с перепелиным яйцом, сыром Пармезан и гренкой из чиабатты

КОЛБАСКИ



все колбаски подаются с картофелем пай и салатом из квашеной капусты

Биркнакер /180/140/40гр 495р
Традиционные колбаски из свинины и говядины

Охотничьи колбаски /140/140/40гр 325р
Подкопченные колбаски из свинины и говядины

Кноби /110/140/40гр 335р
Копченые колбаски с сыром из свинины и говядины

Ассорти колбасок /280/400/40гр 755р

ГАРНИРЫ

Картофельный салат /200гр 110р
Отварной картофель, корнишоны, красный лук, горчичная заправка

Капуста тушеная /150гр 90р
В темном пиве

Овощи гриль /150гр 195р
Свежие томаты, баклажаны, сладкий перец, лук репка, чесночное масло, зелень

Овощное ассорти /190/200гр 175р
Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, лист салата, лук красный с масляной заправкой

Картофельные дольки /200гр 90р
Обжаренные с тмином

Картофель фри /150гр 125р

Рис припущеный /150гр 90р

50гр СОУСЫ 65р

Сырный	Барбекю
Сырно-чесночный	Брусничный
Острый	Медово-горчичный
Чили	Wexford

ДЕСЕРТЫ

Грушевый штрудель /100/60гр 195р
Подаётся с мороженым

Чизкейк /110/20гр 220р
С клубничным и ванильным соусами

Шоколадный фондант /70/60гр 235р
Кекс из бисквитного теста с жидкой сердцевиной, подается с мороженым

Шарик мороженого /60гр 80р
Подаётся с топпингами на выбор: карамельный, шоколадный, клубничный

ВЫПЕЧКА 15р

»»» Булочка белая с кунжутом

»»» Булочка из зерновых



НАПИТКИ В ДОРОГУ



ИГРИСТЫЕ ВИНА



Италия Italy	Лунетта Просекко /белое сухое/11% Lunetta Prosecco	1350р
Италия Italy	Лунетта Розе /розовое сухое/11,5% Lunetta Rose	1350р
Италия Italy	Фес Токо Асти /белое сухое/7% Fes Toso Asti	1290р

БЕЛЬЕ ВИНА



Австрия Austria	Майлбергер Грюнер Вельтлинер /сухое/12%/1000 ml Mailberger Gruner Veltliner	210р	1350р
	Аромат: освежающий, сотканный из нот грейпфрута, белого перца и трав. Вкус: хорошо сбалансированный, с оттенками трав, минералов и специй, с кислинкой и гармоничным послевкусием. Гастрономия: прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, пряными блюдами, идеально с закусками.		
Португалия Portugal	Эшпирал. Винью Верде /полусухое/9% Sogrape Vinhos, «Espiral», Vinho Verde DOC	1150р	
	Аромат: вино интригует легким, освежающим ароматом с оттенками цитрусовых и тропических фруктов, зеленых трав и мяты. Вкус: свежий, чистый вкус с нотами лимона и киви, минералов и меда, с приятной кислинкой и гармоничным послевкусием. Гастрономия: идеально в качестве аперитива или как освежающий напиток в жаркий день, но также послужит прекрасным сопровождением для белого мяса, салатов, пасты, легких блюд из рыбы и морепродуктов.		
Италия Italy	Мастри Вернаколи Гевюрцтраминер /сухое/13,5% Mastri Vernacoli Gewürztraminer	1460р	
	Аромат: душистый, отчетливый с фруктовыми нотками и пряными нюансами. Вкус: прекрасно структурированный, со сбалансированной кислотностью и элегантным послевкусием с цветочными и фруктовыми нотками. Гастрономия: отличное сочетание с ризotto, блюдами из рыбы, белого мяса.		
Италия Italy	Пино Гриджио Санджио /сухое/12,5% Pinot Grigio Sangio	890р	
	Аромат: в букете преобладают ноты белого персика, цитруса и дыни. Вкус: интенсивный и пряный, с легкой минеральностью, сбалансированной кислотностью и ярко выраженной фруктовой нотой. Гастрономия: на аперитив, салаты и зеленые овощи, курица и разнообразные блюда, суши и морепродукты.		
Испания Spain	Кюне Вердехо / сухое / 13%	245р	1190р
	Кюне, Verdejo, Rueda		
	Аромат: интенсивный, выразительный изобилует оттенками белого персика, ананаса, фенхеля и самшита. Вкус: освежающий, элегантный с приятной горечью и легкими бальзамическими нюансами в долгом послевкусии. Гастрономия: идеально в качестве аперитива, а также как сопровождение для рыбных блюд, морепродуктов.		
Чили Chile	Вью Манент «Эстейт Коллекшн» Резерва Шардонне/сухое/13,5% Viu Manent, Chardonnay Reserva	1290р	
	Аромат: интенсивный фруктовый аромат вина наполнен оттенками зеленого яблока, грейпфрута, дыни и ананаса. Вкус: хорошо сбалансированный, очень свежий и тонкий, средней плотности, с мягким длительным послевкусием. Гастрономия: прекрасно на аперитив, станет идеальным сопровождением свежих морепродуктов, блюд из белого мяса, рыбы, мягких сыров, легких салатов.		
Венгрия Hungary	Шато Дересла, Токай Фурминт /полусладкое/12% Chateau Dereszla, Tokaji Furmint	220р	1100р
	Аромат: интригует мягким свежим ароматом из нот айвы, меда, жимолости и трав. Вкус: чистый, сладковатый вкус с фруктово-цветочными оттенками, легкой кислинкой. Гастрономия: великолепно в качестве аперитива или дижестива, а также к сырам, салатам, морепродуктам, фруктам		
Германия Germany	Ханс Байер Рислинг / полусухое / 12,5% Hans Baer. Riesling	1150р	
	Аромат: свежий, гармоничный аромат вина изобилует оттенками лимона, персика, яблока и минералов. Вкус: вино демонстрирует мягкий, чистый вкус с гладкой текстурой, хрустящей кислинкой и фруктово-минеральными акцентами в послевкусии. Гастрономия: вино может использоваться как аперитив, а также в сочетании с рыбой, супами, блюдами из грибов.		

НАПИТКИ В ДОРОГУ



150 ml

750 ml

Новая Зеландия New Zealand	Матуа Совиньон Блан / сухое / 13% Matua, Sauvignon Blanc	Аромат: освежающий, из нот цитрусовых и тропических фруктов, трав, минералов, цветов и меда. Вкус: цитрусово-минеральный, с пикантной кислинкой и легкими нюансами трав в послевкусии. Гастрономия: на аперитив, к лососю, блюдам из белого мяса, устрицам и морепродуктам.	1990р
Новая Зеландия New Zealand	Даски Саунд Совиньон Блан /сухое/12% Dusky Sounds, Sauvignon Blanc	Аромат: яркие ноты цитрусовых, дополненные легкими оттенками перца и свежескошенной травы. Вкус: насыщенный фруктовый вкус с цитрусовым нотами, приятной кислотностью и мягким послевкусием. Гастрономия: прекрасно на аперитив, сочетается со всеми видами сыров, рыбными блюдами и нежного мяса птицы.	255р 1290р

КРАСНЫЕ ВИНА

Австрия Austria	Майлбергер Блауэр Цвайгельт /сухое/12,5%/1000 ml Maillberger Blauer Zweigelt	Аромат: наполнен тонами ежевики, черной смородины, вишни, лакрицы, кожи и трав. Вкус: бархатистый вкус с превосходно сбалансированной кислотностью, мягкими танинами и легкими перечными нюансами в долгом, сухом послевкусии. Гастрономия: вино относится к разряду универсальных и может составить прекрасную пару жареному красному мясу, стейкам, гамбургерам, пасте и пицце.	210р 1350р
Италия Italy	Примасоле Примитиво /полусухое/13% Primasole Primitivo, Puglia	Аромат: элегантный, в котором гармонично сплелись ноты вишни, смородины, черники, специй и минералов. Вкус: гармоничный, хорошо структурированный, с мелкозернистыми танинами, живой кислинкой и фруктовым. Гастрономия: отлично сочетается с пиццей, пастой, мясом на грииле.	1100р
Италия Italy	Кузумано Сира /сухое/13,5% Cusumano Syrah Terre Siciliane IGT	Аромат: сложный, соткан из нот сливы, вишни, черного перца и специй. Вкус: богатый, шелковистый, с фруктовыми оттенками и приятными танинами в долгом послевкусии. Гастрономия: жареное и тушеное красное мясо, говядина-гриль, бааранина, выдержаные сыры.	295р 1490р
Чили Chile	Вью Манент «Эстейт Карменер»/сухое/13% Viu Manent «Estate Carmenere»	Аромат: многогранный аромат, сотканный из нот вишни, ежевики, смородины, сливы, пряностей и трав. Вкус: питкий, средней плотности, сбалансированный, с приятной кислотностью, мягкой танинностью и привлекательным прохладным послевкусием. Гастрономия: прекрасное сопровождение для блюд из жареного красного мяса, утки, пасты.	255р 1290р
Испания Spain	Кюне крианца / сухое / 13,5% Cune Crianza, Rioja	Аромат: элегантный, с нотками спелых красных фруктов, которые гармонично дополняются нюансами какао, шоколада, специй и карамели. Вкус: щедрый, сбалансированный с нотами вишни сливы ванили и гвоздики, с твердыми тонинами и длительным послевкусием. Гастрономия: мясо с пряностями, жареная рыба, а также острые твердые сыры и выдержаные овечьи сыры.	275р 1350р
Новая Зеландия New Zealand	Мад Хаус Пино Нуар /сухое/13,5% Mud House Pinot Noir	Аромат: выразительный аромат темной вишни и малины, ноты сущеных трав, пряностей и дубовые нюансы. Вкус: гладкий, сбалансированный, интенсивный, с оттенками вишни и ежевики, нежными нотами мокко и сладких специй, приятной кислотностью, гармоничными танинами и долгим послевкусием. Гастрономия: блюда из красного мяса, жаркое из утки, овощи на гриле со сливочным соусом, сыры	2290р
Чили Chile	Апальтагуа Резерва Карменер / сухое / 13,5% Apaltagua Reserva Carmenere	Аромат: с нотами табака, вишни и спелых лесных ягод Вкус: насыщенным, сочный, округлый, с мягкими танинами. Гастрономия: к мясу с травами и специями, грибам, дичи, запеченым овощам.	1050р



НАПИТКИ В ДОРОГУ



150 ml



1680р

ЮАР
South
Africe

Симонсинг пинотаж / сухое / 14,5% /

Simonsing, Pinotage

Аромат: щедрый, сотканный из нот красной вишни, голубики и сладких специй.

Вкус: округлый бархатистый, с фруктово-древесными оттенками и элегантными танинами в продолжительном послевкусии.

Гастрономия: хорошо сочетается с тунцом-гриль, мясными блюдами и сырами.

США
USA

Фетцер Зинфандель / полусухое / 13,9%

Fetzer Zinfandel

Аромат: из нот вишни, черешни, трав и сладких специй.

Вкус: с фруктовой кислинкой и легкими пряными нюансами.

Гастрономия: с твердыми выдержаными сырами, запеканкой, мясом гриль пиццей.

295р

1490р

Франция
France

Розовое Анжуйское /полусухое/10,5%

Rose d Anjou. AOC

Аромат: фруктов и ягод.

Вкус: бодрящий и освежающий, повторяющий аромат.

Гастрономия: холодные закуски, морепродукты, сливочные сыры.

195р

980р

Испания
Spain

Места Темпралио Розе / сухое / 13%

Mesta Tempranillo Rose

Аромат: свежий фруктовый с нотами лесных ягод и экзотических фруктов.

Вкус: освежающий с выраженным фруктовым характером.

Гастрономия: салаты, паста, ризotto козы сыры, рыба и морепродукты.

890р

Италия
Italy

Сандвиджилио Пино Гриджио Ризато / сухое / 12%

Sanvigilio, Pinot Grigio Risato

Аромат: Фруктовый, с нотами персика и цветочными оттенками.

Вкус: освежающий, сбалансированный, с цитрусовыми нотами и оттенками земляники в finale.

Гастрономия: блюда с грибами, пицца, ризotto.

990р

США
USA

Фетцер Хилл Уайт Зинфандель / полусладкое / 10,5% /

Fetzer Vineyards Anthony's Hill White Zinfandel

Аромат: освежающий, с оттенками спелых фруктов.

Вкус: округлый, мягкий, с фруктово-прямыми оттенками и приятной сладостью в гармоничном послевкусии.

Гастрономия: отличный аперитив. Хорошо сочетается с салатами.

260р

1280р



Wine



НАПИТКИ В ДОРОГУ



ПОРТВЕЙН

Грэмс Лэйт Ботл Винтаж/
Graham's Late Bottled Vintage 40 мл 195р

ВЕРМУТЫ

Мартини Бьянко / Martini Bianco 40 мл 95р

Мартини Экстра Драй/
Martini Extra Dry 40 мл 95р

Мартини Россо/ Martini Rosso 40 мл 95р

Мартини Розатто/ Martini Rosato 40 мл 95р

БИТТЕРЫ

Кампари / Campari 40 мл 165р

Аперол / Aperol 40 мл 155р

АБСЕНТ

Абсент / Absinthe Xenta 40 мл 165р

ВОДКА

Белуга Нобл / Beluga Noble 40 мл 175р

Финляндия / Finlandia 40 мл 165р
классическая, красная клюква, грейфрут
/classic, red cranberry, grapefruit

Белая Береза / White Birch 40 мл 110р
классическая, морозная клюква /
classic, frosty cranberry

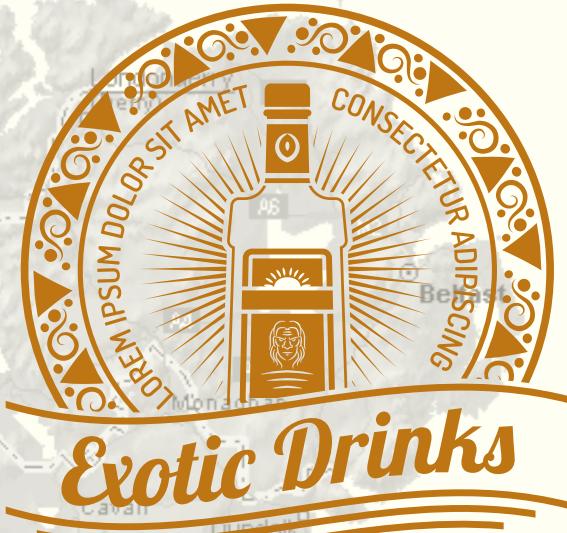
Хаски / Husky 40 мл 95р



! В разделе
закуски,
есть отличное
дополнение
к напитку

ДЖИН

Бифтер / Beefeater 40 мл 195р



ТЕКИЛА

Ольмека Бланко / Olmeca Blanco 40 мл 195р

Ольмека Голд / Olmeca Gold 40 мл 195р

Пепе Лопес Сильвер /
Pere Lopes Silver 40 мл 165р

Пепе Лопес Голд / Pere Lopes Gold 40 мл 165р

ЛИКЕРЫ

Самбука / Sambuca 40 мл 175р

Бехеровка / Becherovka 40 мл 165р

Кэроланс / Carolance 40 мл 115р

Ягермайстер / Jagermeister 40 мл 175р

Калуа / Kalua 40 мл 175р

РОМ

Закапа 23 года / Zacapa
Centenario, Solera
Gran Reserva 23 Y. O. 40 мл 355р

Матусалем 7 лет /
Matusalem Solera 7 Y. O. 40 мл 195р



НАПИТКИ В ДОРОГУ



ВИСКИ

Бушмилс Ориджинал / Bushmills Original	40 мл 225р
Бушмилс Молт 10 лет. Односолодовый / Bushmills single malt 10	40 мл 325р
Бушмилс Блек Буш / Bushmills Black Bush	40 мл 255р
Чивас Ригал 12 лет / Chivas Regal 12 Y. O.	40 мл 315р
Джемесон / Jameson	40 мл 225р
Джеймесон Каск Мейд / Jameson Caskmates	40 мл 265р
Джек Дэниелс / Jack Daniel's	40 мл 225р
Джонни Уокер Ред Лэйбл / Johnnie Walker Red Label	40 мл 185р
Гленливет 12 лет/ Glenlivet 12 Years Old	40 мл 355р
Гленливет Фаунд Резерв/ Glenlivet Founder's Reserve	40 мл 335р
Макаллан 15 лет / Macallan 15 Years Old	40 мл 590р
Гленфиддик 12 лет / Glenfiddich 12 yea	40 мл 395р

VINTAGE

Ticket to Dublin



КОНЬЯК

Мартель ВС / Martell VS	40 мл 275р
Мартель ВСОП ВСОП / Martell VSOP	40 мл 395р
Армянский * * * * *	40 мл 135р



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито	250 мл 285р
Ром, лайм, свежая мята, содовая	
Куба Лиbre	200 мл 265р
Ром, кола, лайм	
Том Колинз	200 мл 215р
Джин, сок лимона, сахарный сироп, содовая	
Лонг Айленд Айс Тайр	250 мл 295р
Джин, ром, текила, водка, кола, апельсиновый	
ликер, лимон	
Аперол Спритц	200 мл 285р
Аперол, игристое сухое вино, содовая	
Дайкири	150 мл 195р
Ром, сок лимона, сахарный сироп	
Маргарита	100 мл 285р
Текила, апельсиновый ликер, свежевыжатый	
сок лимона	
Негрони	100 мл 265р
Кампари, джин, мартини россо	
Кампари	200 мл 195р
Кампари, сок апельсина, апельсин,	
тростниковый сахар	
Б-52	50 мл 245р
Кофейный ликер, сливочный ликер,	
апельсиновый ликер	
Хиросима	50 мл 255р
Самбука, абсент, сливочный ликер, гренадин	
Классический Глинтвейн	180 мл 185р
на основе красного или белого вина и пряностей	

VINTAGE
WHISKEY

Ticket to Dublin



НАПИТКИ В ДОРОГУ



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный коктейль	300 мл	135р
Классический, клубничный		
Имбирный лимонад	300 мл	165р
Грейпфрутовый лимонад	300 мл	165р
Апельсиновый лимонад	300 мл	165р
Безалкогольный Мохито	300 мл	185р
Красный Айс Ти	350 мл	145р
Зеленый Айс Ти	350 мл	145р
Безалкогольный Глинтвейн	180 мл	185р
на основе ягодного морса и пряностей		

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Аква Натиа / Acqua Natia /	250 мл	110р
Италия / негазированная		
Фаррапеле / Farrarelle /	250 мл	110р
Италия / газированная		
Боржоми / Borjomi /	500 мл	145р
Грузия / натуральная газация		

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Пепси, 7Ап, Миринда /	250 мл	95р
Pepsi, 7UP, Mirinda.....		
Эвервесс тоник / Evervess	500 мл	95р
Аква Минерале / Aqua Minerale / газированная, негазированная	500 мл	95р
Энергетический напиток Горилла	300 мл	95р
Ягодный напиток	250/1000 мл	45/160р

СВЕЖЕВЫЖАТАЙ СОК

Апельсиновый	200 мл	175р
Грейпфрутовый	200 мл	175р
Яблочный	200 мл	135р
Морковный	200 мл	115р

СОКИ в ассортименте

250 мл
80р

СОКИ

ЧАЙ

Ассам Меленг / Assam Meleng	400 мл	125р
Черный чай. Очень приятный Ассам с богатым и насыщенным вкусом для любителей крепкого чая.		
Горные травы	400 мл	125р
Купаж лучших сортов черного чая, дополненный глубоким древесным ароматом и пряно-маслянистой нотой горного чабреца.		
Империал Эрл Грэй / Imperial Earl Grey	400 мл	125р
Черный чай. Купаж из цейлонских и индийских чаев с лепестками цветов бергамота.		
Амели клубника со сливками / Strawberry cream Ameli	400 мл	125р
Превосходный купаж цейлонского черного чая и классической японской Сенчи с кусочками сочной клубники и ароматом свежих сливок.		
Сенча Сенпай / Sencha Senpai	400 мл	125р
Классический зеленый японский чай. Вкус Сенчи утонченно горьковатый с легкой сладкой ноткой.		
Жасмин Тинг Юань / Jasmine Ting Yuan	400 мл	125р
Зеленый чай с утонченным ароматом свежесобранных лепестков жасмина.		
Грюн Матинэ / Grun Matinee	400 мл	125р
Зеленый чай из Японии в сочетании с цветками подсолнуха, васильков и роз. Нежно терпкий, с тонким фруктовым привкусом.		
Ред фрут флэш /Red fruit flash	400 мл	125р
Эта композиция из различных ягод и фруктов воссоздает аромат настоящего свежего домашнего варенья.		

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	80р
Двойной Эспрессо	80 мл	120р
Американо	120 мл	80р
Латте	200 мл	115р
Эспрессо, молоко.		
Латте микс	200 мл	115р
Сироп на ваш выбор: шоколад, карамель, лесной орех.		
Капучино	100 мл	110р
Кофе по-венски	100 мл	115р
Кофе по-ирландски	150 мл	215р
Эспрессо, виски Jameson, сливки.		



**Хотите стать участником новой Дисконтной Программы,
проводимой сетью ресторанов RestUnion?
Нет ничего проще!**

Просто обратитесь к нашему официальному представителю, получите дисконтную карту, зарегистрируйте ее на сайте и перед вами откроются новые возможности:

- посещая свои любимые рестораны нашей сети и совершая накопления, вы сможете увеличить размер скидки по вашей карте;
- вы сможете совершать накопления также, заказывая свои любимые блюда в нашей службе доставки обедов и ужинов;
- вы сможете сами отслеживать размер своих накоплений и скидки с помощью специальной формы на нашем сайте;
- вам предоставляется широкий выбор ресторанов с национальными кухнями на ваш вкус, и ваша дисконтная карта действует в каждом из них, во всех городах;
- вы первыми получите от нас эксклюзивные предложения и будете в курсе всех новостей и акций, проводимых в наших ресторанах;
- вам будет предоставлена дополнительная скидка в День Рождения*.

Дисконтная карта является накопительной и начальная скидка по ней - 1%.

Когда сумма ваших счетов, включая заказы доставки, превысит 5 000 руб., скидка станет 10%, а если за год вы накопите счетов на 50 000 руб., то скидка навсегда станет 15%

* В День Рождения скидка по 1% дисконтной карте увеличивается до 10%; по 10% дисконтной карте – до 15%, а по 15% дисконтной карте – до 20%. Данное предложение автоматически активируется на сутки, приходящиеся на дату рождения, указанную при регистрации дисконтной карты.

Если у вас возникнут вопросы касательно дисконтной программы, пожалуйста, напишите нам на адрес: discount@restunion.ru и мы обязательно вам ответим.



Ирландский ПАБ



Японский ресторан



Семейный итальянский ресторан



Фирменный ресторан



Все рестораны RestUnion, новости, анонсы, акции и мероприятия
смотрите на сайте www.restunion.ru

г. Тюмень, ул. Советская, 55/8

+7 (3452) 39-02-65

  ticket_to_dublin