

ЕСЛИ У ВАС ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ:

* Цена указана за 100 г *

Пастрами <i>копченая говяжья грудинка</i>	395 Р
Брезаола <i>сыровяленая говядина</i>	395 Р
Панчетта <i>сыровяленая свиная грудинка</i>	235 Р
Коппа <i>сыровяленая свиная шея</i>	335 Р
Салями <i>сыровяленая колбаса из свинины</i>	245 Р

МЯСНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ - АССОРТИ

300 г 655 Р

Паштет из кроличьей печени в мини-эклерах <i>пивной джем, трюфельный соус, халва</i>	120 г 295 Р
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------



ТАР-ТАР
из мраморной говядины
с перепелиным яйцом
160 г 465 Р

ТАР-ТАР из тунца с авокадо и креветочными чипсами	160 г 495 Р
------------------------------------------------------------	-------------

СМЁРРЕБРЁДЫ

на бездрожжевом
ремесленном хлебе

- сырный 95 г 185 Р
- мясной 95 г 195 Р
- рыбный 95 г 195 Р



Визитная
карточка
датской
национальной
кухни



СЫРНОЕ ПЛАТО 260 г 695 Р

*Камамбер, Дорблю, Пармезан,
Чеддер, Тет де Муан*

Жареный Камамбер 140 г 390 Р
бездрожжевой ремесленный хлеб, брусничный соус

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

с винно-медовым дрессингом



80/40 г
455 Р

Фиш-н-чипс 290 г 325 Р
*из филе белой рыбы в пивном IPA-кляре,
картофель фри, лаймовый соус*

Куриные крылья BBQ

с соусом Блю Чиз

300 г 295 Р



B.B.Q

= СНЕКИ =

Джерки из:

- говядины 50 г 265 Р
- индейки 50 г 255 Р
- Палочки из моцареллы в панировке.. 100 г 185 Р
- Филе цыпленка в панировке 90 г 175 Р
- Кольца кальмара в панко 90 г 195 Р
- Крокеты из тертого картофеля 100 г 165 Р
- Луковые кольца в кляре 90 г 165 Р
- Бородинские гренки 100/50 г 95 Р
с чесночным соусом

Ассорти снеков

490/135 г

*филе цыпленка в панировке,
сырные палочки, луковые кольца,
картофельные крокеты и бородинские
гренки с соусами Блю Чиз, 1000
островов и сладкий чили*

595 Р

= САЛАТЫ =

Деревенский овощной салат 200 г 245 Р
с соусом Ранч

Овощной салат с баклажанами
и жареным Сулугуни 200 г 330 Р
В медово-горчичной заправке

Салатный микс
со слайсами стейка
из мраморной говядины
*с авокадо, пюре из манго и кисло-
сладкой заправкой*

230 г 495 Р



Салатный микс с копченой
говяжьей грудинкой-пастроми 290 г 345 Р
*с картофельными дольками, маринованными
огурчиками, бэби-томатами и соусом из тунца*



Микс салатов
с печенью цыпленка 220 г 335 Р
*с кедровыми орешками, мандаринами
и брусничным соусом*

Коул-слоу 100 г 155 Р
*с листьями салатов, редисом и огурцами, винно-медовый
дрессинг, сметана или оливковое масло на выбор*

Кобб-американский салат
с курицей, беконом и овощами
под соусом Ранч 270 г 395 Р

Салат с лососем слабой соли 210 г 425 Р
*с авокадо и сливочно-творожным сыром,
заправка в восточном стиле*

Фермерский овощной салат 260 г 345 Р
*с обжаренной свининой, запеченным бэби-картофелем,
отварным яйцом, тыквенными семенами и имбирно-
медовым дрессингом*

Цезарь

- с цыпленком 210 г 295 Р
- с креветками 210 г 385 Р

СУПЫ

Суп-пюре из тыквы
с овощами, 225 г 230 Р
крутоны из чабатты с домашним Песто

Куриный бульон
с маккерони, 325 г 290 Р
*митболы из индейки с Фетой,
зренка из чабатты*

Гамбо - Луизианский
томатный суп 350 г 385 Р
*с курицей-гриль, креветками,
колбасками, сельдереем и рисом*

Том Ям с морепродуктами,
вешенками и курицей 440 г 440 Р
*на прямом бульоне с кокосовым молоком,
подается с отварным рисом*

Суп дня 250 г 225 Р



Хлеб

ФОКАЧЧА

с пармезаном и песто
150 г 120 Р

ТОСТ ИЗ ЧИАБАТТЫ

с ароматным зеленым маслом
40 г 30 Р



ПРЕМИАЛЬНЫЕ = СТЕЙКИ =

из говядины Блэк Ангус сухого вызревания

* Цена указана за 100 г сырого веса *

Ковбой 690 Р

рибай на кости.

Рекомендуемая степень прожарки: Medium / Medium well

Ти-бон / Портерхаус 580 Р

стриплойн и Вырезка на Т-образной косточке.

Рекомендуемая степень прожарки: Medium rare / Medium

Клаб-стейк 560 Р

стриплойн с рёберной костью.

Рекомендуемая степень прожарки: Medium rare / Medium

= СТЕЙКИ =

из говядины Блэк Ангус

* Цена указана за 100 г сырого веса *

Рибай (толстый край) 550 Р

Рекомендуемая степень прожарки:

Medium / Medium well

Нью-Йорк (тонкий край) 460 Р

Рекомендуемая степень прожарки:

Medium rare / Medium

Денвер (шейный отруб) 415 Р

Рекомендуемая степень прожарки: Medium

Мачете (диафрагма) 440 Р

Рекомендуемая степень прожарки: Medium

Фланк (покромка) 355 Р

Рекомендуемая степень прожарки: Medium

МИРАТОРГ BLACK ANGUS МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

КОПЧЕНИЕ

* Цена указана за 100 г готового блюда *

Брискет из говяжьей грудинки 445 Р

Говяжьи рёбра 225 Р

Свиные рёбра 215 Р

ГРИЛЬ

Корейка барашка на кости 100 г 465 Р
цена указана за 100 г сырого веса

Телячья корейка на кости 100 г 265 Р
цена указана за 100 г сырого веса

Свиная корейка на кости 100 г 165 Р
цена указана за 100 г сырого веса

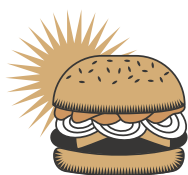
Грудка цыпленка 160 г 295 Р

Цыпленок-корнишон 380 г 660 Р

Стейк лосося 200 г 790 Р

Форель за 100 г 215 Р

Тигровые креветки за 100 г 495 Р



БУРГЕРЫ

Hot-Dogs

AMBER БУРГЕР

с мясной котлетой, сыром Чеддер, овощами, пивным IPA-джемом, соусами Ранч и BBQ чернослив

390 г 395 Р

AMBER БУРГЕР 3XL

наш фирменный бургер в формате оверсайз

900 г 795 Р

Jack Daniels-бургер 330 г 395 Р

с котлетой из мраморной говядины (medium), беконом, сливочным сыром, овощами, Вишневым джемом и соусом Jack Daniels

Краб Кейк-бургер 350 г 545 Р

с котлетой из крабового мяса, лосося и креветок, томатами, авокадо, ананасом и соусом 1000 островов

Чикен-бургер 340 г 355 Р

с бедром цыпленка, луковыми кольцами в кляре, овощами, сыром Чеддер и соусом Цезарь

Хот-дог 220 г 295 Р

с кебабом из говядины, овощами, сырно-трюфельным соусом и Пико-де-гайо

Хот-дог XXL 300 г 395 Р

с кебабом из говядины и курицы, овощами, двумя соусами и сыром Чеддер

Тартин со свиной 170 г 295 Р

ремесленный бездрожжевой хлеб, маринованная свиная шея-гриль, пюре из авокадо, красный лук, халапеньо, кинза

Тортилья с цыпленком 280 г 385 Р

с миксом салатов, маринованными огурчиками и соусом с халапеньо и терияки

ДОБАВКИ:

- халапеньо 25 Р
- бекон 45 Р
- чеддер 55 Р

Булочки, котлеты и колбаски для бургеров и хот-догов собственного производства

ПИЦЦА

Мясная с копчеными колбасками, свиным окороком, беконом и куриной грудкой 600 г 590 Р

Четыре сыра моцарелла, дорблю, фета, пармезан 450 г 520 Р

Маргарита с томатами, моцареллой и свежим базиликом 500 г 450 Р



ПАСТА

Спагетти с беконом 300 г 355 Р и пармезаном в сливочном соусе

Феттуччине с куриной грудкой 290 г 435 Р и белыми грибами в сливочном соусе

Маккерони с митболами 350 г 385 Р в томатном соусе с базиликом и пармезаном



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



{ МЯСО }

Телячьи щеки, 260 г 575 Р

*с кремом из яблок и сельдерея
и луковыми кольцами в пивном IPA-кляре*

Бифштекс из рубленого мяса 360 г 415 Р

с обжаренными в теряки овощами и яйцом пашот



{ ПТИЦА }

Филе цыпленка 300 г 355 Р

*пюре из картофеля с трюфельным маслом,
грибной соус и брокколи*

Тортеллини с индейкой
и хрустящим беконом, 280 г 330 Р

в томатном соусе со свежим базиликом и Пармезаном



{ МОРЕПРОДУКТЫ }

Краб Кейк с филе лосося
и тигровыми креветками, 255 г 545 Р

крем из цветной капусты, тайский соус

Жареный судак, 330 г 655 Р

с кремом из молодого кабачка и зеленым маслом

Маринованные тигровые креветки .. 240 г 495 Р

*обжаренные с овощами в устричном соусе,
свежая кинза, черный кунжут*



== ГАРНИРЫ ==

Обжаренная спаржа 90 г 265 Р

Половинки авокадо-гриль 180 г 395 Р

Брокколи 150 г 155 Р

в кунжутном масле

Овощи гриль 160 г 255 Р

*кукуруза, сладкий перец, шампиньоны,
цуккини, красный лук*

Пюре из картофеля 150 г 155 Р

с трюфельным маслом

Рифленый картофель-фри 120 г 115 Р

Картофельные дольки 120 г 95 Р

в специях Каджун



Соусы

* Цена указана за 45 г *

ВВQ:

- чернослив 60 Р
- Техас 60 Р

Трюфельный 90 Р

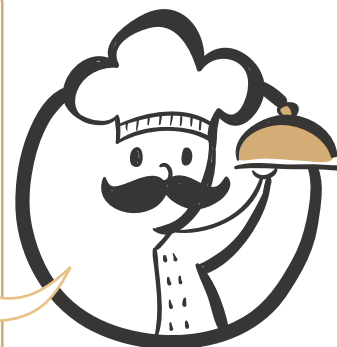
Пико-де-гайо 60 Р

Блю Чиз 60 Р

1000 островов 60 Р

Перечный 60 Р

Абрикосовый Чили 60 Р



— Десерты —

Чиз-кейк New York	95 г	210 Р
Карамельный Чиз-кейк	115 г	255 Р
Шоколадный Брауни	90 г	240 Р
<i>с орехом пекан и мягкой карамелью</i>		
Тыквенный пирог	85 г	195 Р
<i>пряный тыквенный мусс на песочной подложке с прослойкой шоколадного ганаша</i>		
Банноффи пай	90 г	220 Р
<i>песочный корж с прослойкой из шоколада, бананов и мягкой карамели, под сливочно-шоколадным кремом</i>		
Фруктовый пай	100 г	220 Р
<i>манго-абрикосовое желе, творожный крем и уваренная груша под желе на песочном постаменте, Ванильно-клубничный соус</i>		
Красный бархат	90 г	230 Р
<i>масляный бисквит на кефире, пропитанный Вишневым сиропом, с легким йогуртовым кремом и малиновым джемом</i>		
Шоколадный Тре-Бьён	95 г	245 Р
<i>шоколадный и сливочный муссы, желе из ягод малины и клубники под хрустящей корочкой шоколада</i>		
Эклер	50 г	145 Р
<i>со сливочно-сырным кремом</i>		
Круассан	50 г	145 Р
<i>с шоколадной начинкой</i>		



Крафтовое мороженое

{ 60 г 135 Р }

Сливочное с кленовым сиропом и грецким орехом

Сырное филадельфия

Тирамису

Бабл Гам

Малина с маршмэллоу

Карамель с кешью и миндалем