МЕНЮ

САЛАТЫ 20’

SALADS

Баварский

Картофель, огурец солёный, жареный бекон, яйцо, лук-порей, майонез. 210 гр.
Bavarian
Potatoes, pickled cucumber, fried bacon, egg, leek, mayonnaise.

350 рублей

Овощной салат с яйцом пашот

Огурцы, паприка, томаты, морковь и сельдерей. Подается с яйцом пашот и соусом на выбор. 280 гр.
Vegetable mix, cucumbers, paprika, tomatoes, carrots and celery. Served with poached egg and sauce of your choice.

280 рублей

Ростбиф салат

Салат из ростбифа со свежими овощами, листьями салата и маринованными огурцами, заправленный горчично-бальзамическим соусом. 250 гр.
Roast beef salad
Roast beef salad with fresh vegetables, lettuce and pickled cucumbers, dressed with mustard-balsamic sauce.

430 рублей

Салат с теплой кетой

Ломтики кеты томленые в сливочно-горчичном соусе, подаются с салатом, маслинами , паприкой, свежим огурцом, томатами черри и луком-порей. 220 гр.
Warm salad with salmon
The salmon slices are stewed in a creamy mustard sauce, served with lettuce, olives, paprika, fresh cucumber, cherry tomatoes and leek.

400 рублей

Греческий

Классический салат из свежих овощей с сыром Фета и маслинами, заправленный горчично-бальзамическим соусом. 240гр.
Greek salad
Fresh vegetables with Feta cheese and olives, dressed with mustard-balsamic sauce.

330 рублей

Салат Цезарь с курицей

Микс салат, куриное филе, белые сухарики, соус «Цезарь». 190 гр.
Cesar salad with chicken
Romaine lettuce, chicken, white crackers, Cesar dressing.

360 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 20’⧖

STARTERS

Закуска под водочку

Малосольные огурчики, маринованный чеснок и помидорчики черри, домашнее сало, грибочки и картошечка. 450 гр.
Snack for vodka
Lightly salted cucumbers, pickled garlic and cherry tomatoes, homemade lard, mushrooms and potatoes.

410 рублей

30’⧖

Мясное плато

Говяжий ростбиф, домашняя буженина, куриный рулет. Подается с хреном и маринованным огурчиком. 200 гр.
Cold cuts
Beef roast,homemade pork, chicken roll. Served with horse radish and pickled cucumber.

550 рублей

Филе атлантической сельди «слабой соли»

Подается с отварным картофелем и маринованным луком. 250 гр.
Fillet of Atlantic herring «little salted»
Served with boiled potatoes and pickled onion.

300 рублей

Ассорти сыров

Моцарелла, пармезан, копчёный сулугуни и шарики из сливочного сыра. Подается с мёдом и грецкими орешками. 272 гр.
Assorted cheeses
Mozzarella, Parmesan, smoked Suluguni and cream cheese balls.

500 рублей

Сет к вину

Ассорти сыров, пикантная колбаса, вяленое мясо и фрукты. 450 гр.
Wine set
Assorted cheeses, spicy sausage, dried meat and fruits.

750 рублей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

20′

Блинчики с цыпленком

Цыпленок, сыр гауда, лук-порей, соус сливочный, сметана. 275 гр.
Pancakes with chicken
Chicken, gouda cheese, leeks, cream sauce, sour cream.

300 рублей

25′

Картофельные драники со сметаной

Картофель, яйца, мука. Подается со сметаной и зеленью. 235 гр.
Potato pancakes with sour cream
Potatoes, eggs, flour. Served with sour cream and herbs.

280 рублей

20′

Мидии запеченные

Мидии запеченные под ароматным чесночным маслом, с добавлением зелени, сливочного сыра и пармезана.
Baked mussels 150гр.
Mussels baked with fragrant garlic butter, with herbs, cream cheese and parmesan.

420 рублей

15 ′

Фрайз

Большая порция картофеля фри с сырным соусом. 260 гр.
Frise
A large portion of French fries with cheese sauce.

280 рублей

30′

Картошка жареная с грибами

Картофель жареный по-домашнему: с луком, грибами и свежей зеленью. 300 гр.
Potatoes fried with mushrooms
Homemade fried potatoes: with onions, mushrooms and fresh herbs.

320 рублей

20′

Чиззабатта

Пшеничная чиабатта, запеченная под двумя видами сыра и соусом «песто». 300 гр.
Ciabatta cheese
Wheat ciabatta baked with two types of cheese and pesto sauce.

350 рублей

25 ′

Картофель запеченный по-деревенски

Картофель томленый в сливках и сметане, с ветчиной и свежими грибами, под сырной корочкой из пармезана. Подается с чесночными гренками. 270 гр
Potatoes baked “Village”
Potatoes stewed in cream and sour cream, ham and fresh mushrooms with cheese parmesan. Served with garlic croutons.

330 рублей

ЗАКУСКИ К ПИВУ

BEER SNACK

15 ⧖

Гренки к пиву

Хрустящие хлебные гренки. Подаются с сыром и чесночным соусом. 130 гр.
Croutons to beer
Crispy bread croutons. Served with cheese and garlic sauce.

190 рублей

25 ⧖

Фиш&Чипс

Закуска из жареного рыбного филе и картофеля Айдахо. Подается с розовым и Тар-тар соусами. 450 гр.
Fish&Chips
An appetizer of fried fish fillets and Idaho potatoes. Served with pink and tartar sauces.

480 рублей

25 ⧖

Курица “Баффало”

Ломтики куриного филе, обжаренные в острой панировке. Подается с розовым соусом. 240 гр.
Chicken «Buffalo»
Slices of chicken fillet fried in spicy batter. Served with pink sauce.

300 рублей

20 ⧖

Сырные крокеты

Жареный сыр моцарелла с беконом в панировке. Подается с чесночным соусом. 190 гр
Cheese croquettes
Fried mozzarella cheese with bacon in the batter. Served with garlic sauce.

350 рублей

30 ⧖

Крылышки BBQ

Запеченные куриные крылья. Подаются со сладким соусом «Чили». 390 гр.
BBQ wings
Baked chicken wings. Served with sweet Chili sauce.

420 рублей

25 ⧖

Пивной сет

Копченая колбаса, брынза, копченый сыр, редис, оливки. 450 гр.
Beer set
Smoked sausage, cheese, smoked cheese, radishes, olives.

800 рублей

СЭНДВИЧИ 25’

SANDWICHES

Чизбургер

Классический чизбургер с говяжьей котлетой, салатом, томатами и маринованными огурчиками. Подается с картофелем фри. 400 гр.
Classic cheeseburger with beef Patty, lettuce, tomatoes and pickled cucumbers. Served with french fries.

500 рублей

Энчиладас

Мексиканская закуска из куриного мяса, паприки и салата, заправленная четырьмя соусами. Подается в тортилье. 350 гр.
Enchiladas
Mexican appetizer of chicken meat, paprika and lettuce, seasoned with four sauces. Served in a tortilla.

440 рублей

Клаб-сэндвич

Ветчина, помидор, тостовый хлеб, сыр, яйцо, соус и картофель фри. 420 гр.
Club sandwich
Ham, tomato, toast bread, cheese, egg, sauce and French fries.

390 рублей

Бурито

Острая пикантная закуска из говядины с овощами. Подается в тортилье. 360 гр.
Burrito
Savory spicy appetizer of beef with vegetables. Served in a tortilla.

560 рублей

Бургер с курицей

Нежное куриное филе и жареные яйца с соленым огучиком и салатом на булочке. Подаётся с картофелем «Айдахо» и соусом BBQ.
Chiken Burger
Chicken fillet and fried eggs on a bun with pickled cucumber and salad. Potatoes «Idaho» and BBQ sauce.

420 рублей

Кесадилья с сыром или бараниной

Пшеничная лепешка начиненная сыром или нежным бараньим фаршем с луком и зеленью. Подается с соусом. 270 гр.
Quesadillia with cheese or lamb
Flour tortilla stuffed with cheese or tender lamb mince with onions and herbs. Served with sauce.

350/450 рублей

СУПЫ 20’

SOUPS

Бульон куриный

Домашний куриный бульон с лапшой и вареным яйцом. Подается с зеленью. 350 гр.
Homemade chicken bouillon with noodles and boiled egg. Served with herbs

270 рублей

Солянка

Солянка из мясного ассорти. Подается со сметаной. 350 гр.
Solyanka
Soup of assorted meets with sour cream.

330 рублей

Харчо

Пикантный суп с фрикадельками из баранины. 350 гр.
Kharcho
Spisy soup with meatballs of lamb.

370 рублей

Борщ “Московский”

Классический борщ с говядиной, сельдереем и свежей зеленью. Подается со сметаной. 350 гр.
Borsch «Moscow»
A classic beetroot soup with beef, celery and fresh herbs. Served with sour cream.

360 рублей

Суп грибной

Ароматный суп из сушеных лесных грибов с картофелем и перловой крупой. Подается со сметаной и зеленью. 350 гр.
Mushroom soup
Fragrant soup of dried wild mushrooms with potatoes and pearl barley. Served with sour cream and herbs

300 рублей

Шурпа

Наваристый суп из баранины с овощами нутом. Подается с зеленью. 350 гр.
Shurpa
Rich lamb soup with chickpeas vegetables. Served with herbs.

390 рублей

Норвежский суп

Классический норвежский сливочный суп с кетой, креветками и луком-пореем. Подается с белыми тостами. 350 гр.
Norway style soup
Classic Norwegian creamy soup with chum salmon, shrimp and leek. Served with white toast..

400 рублей

Сырный крем-суп

Куриное мясо, сыр плавленый, сливки, зелень. 350 гр.
Cheese cream soup
Chicken, processed cheese, cream, herbs.

380 рублей

МЯСО 30’
MEAT

Долма

Говяжий фарш с рисом, завернутый в ароматные виноградные листья. Подается с зёрнами граната, зеленью и сметаной. 250 гр.
Dolma
Ground beef with rice wrapped in fragrant grape leaves. Served with pomegranate seeds, herbs and sour cream.

420 рублей

Бифштекс

Рубленая говядина обжаренная на гриле. Подается с яйцом и овощами гриль. 320 гр.
Beefsteak
Minced beef roasted on the grill. Served with egg and grilled vegetables.

580 рублей

Жаркое по-домашнему

Томлёные ломтики свинины с охотничьими колбасками и овощами. Подается со сметаной. 375 гр.
Homemade roast
Slices of pork stewed in a pot with hunter’s sausages and vegetables. Served with sour cream.

380 рублей

Рёбрышки «Деликатесные»

Свиные ребрышки запеченные под соусами «Чили» и «Терияки». Подаются с пикантным картофелем и соусом BBQ. 450гр.
"Delicatessen" ribs
Pork ribs baked with Chili and Teriyaki sauces. Served with savory potatoes and BBQ sauce.

680 рублей

Свиная корейка гриль

Свиная корейка, обжаренная на гриле. Подается с соусом Демиглас. 220 гр.
Grilled pork loin
Grilled pork loin. Served with Demiglas sauce.

470 рублей

Стейк из свинины

Большая порция маринованной свиной шеи, жаренной на гриле. Подается с жареной картошкой, соусом Сальса, маринованными огурчиком и томатом.
Pork steak 462 гр.
A large portion of marinated pork neck, roasted on the grill. Served with fried potatoes, Salsa sauce, pickled cucumber and tomato.

560 рублей

Кебаб из говядины

Начиненный ароматными травами говяжий фарш, приготовленный на виноградных веточках. Подается с пряным соусом. 220 гр.
Beef Kebob
Minced beef stuffed with aromatic herbs, cooked on grape twigs. Served with a spicy sauce.

420 рублей

РЫБА / ПТИЦА
FISH / POULTRY

35′

Плаки

Филе трески, запеченное с баклажанами, кабачками и сыром в томатном соусе. 400 гр.
Plaki
Cod fillet baked with eggplant, zucchini and cheese in tomato sauce.

450 рублей

30′

Стейк из кеты

Кета обжаренная на гриле с кабачками и баклажаном. Подается с соусом Тар-тар. 250 гр.
Chum salmon Steak
Grilled chum salmon with zucchini and eggplant. Served with Tartar sauce.

600 рублей

30′

Филе «Кодо-Терияки»

Филе трески, запеченное с овощным гарниром, с добавлением имбиря, чеснока и соуса Терияки. 220 гр.
Codo-Teriyaki fillet
Cod fillet baked with a vegetable side dish, with ginger, garlic and Teriyaki sauce.

500 рублей

30′

Рыба по-польски

Треска приготовленная на пару. Подается под яично-сливочным соусом с отварными овощами. 250 гр.
Polish fish
Steamed cod. Served with creamy egg sauce with boiled vegetables.

520 рублей

30′

Куриная грудка BBQ

Нежное куриное филе, приготовленное на гриле, с гарниром из запеченных овощей и пикантным соусом. 310 гр.
BBQ chicken breast
Tender grilled chicken fillet with a side dish of baked vegetables and savory sauce.

420 рублей

25′

Курица Терияки

Куриная грудка томленая в соусе Терияки. Подается со свежими овощами. 250 гр.
Teriyaki Chicken
Chicken breast stewed in Teriyaki sauce. Served with fresh vegetables.

470 рублей

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ
PASTA / DUMPLINGS

25′

Паста с кетой

Подается в сливочном соусе с томатами и зеленью на тальятелле ручной работы. 350 гр.
Pasta with Chum salmon
Served in a creamy sauce with tomatoes and herbs, with handmade tagliatelle.

500 рублей

20′

Пельмени

Классические пельмени ручной лепки с говядиной и свининой. 232 гр.
Homemade meet dumplings
Classic handmade dumplings with beef and pork.

390 рублей

25′

Говядина по-азиатски

Маринованные в соевом соусе кусочки говядины, обжаренные с овощами, с добавлением имбиря и чеснока. Подается на домашней лапше ручной работы. 300 гр.
Asian beef
Pieces of beef tenderloin marinated in soy sauce, fried with vegetables, with ginger and garlic. Served with handmade noodles

440 рублей

25′

Карбонара

Бекон, сливки, чеснок, пармезан, базилик, тальятелле ручной работы. 300 гр.
Carbonara
Bacon, cream, garlic, parmesan, basil, handmade tagliatelle.

480 рублей

40′

Манты

Традиционные манты собственного приготовления с говядиной, репчатым луком, зеленью и специями. 50гр.
Manty
Traditional homemade big dumplings with beef, onions, herbs and spices.

80 рублей (1 шт.)

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Картофель Айдахо/ Idaho Potatoes
Обжаренный картофель со специями. / Fried potatoes with spices. 150 гр. — **150** рублей

Овощи гриль/ Grilled vegetables
Баклажан, кабачок и паприка жареные на гриле. / Grilled eggplant, zucchini and paprika. 150 гр. — **200** рублей

Рис/ Rice
Белый рис припущенный с овощами. / White rice steamed with vegetables. 150 гр. — **150** рублей

ДЕСЕРТЫ / НАПИТКИ 15-20’

DESSERTS / DRINKS

Штрудель

Вишневый или яблочный штрудель, запеченный в пергаменте. Подается с шариком сливочного мороженого. 230 гр.
Strudel
Cherry or apple strudel baked in parchment. Served with ice cream ball.

300 рублей

Морковный пирог от А.С. Грибоедова

Фирменный пирог подается с карамелью взбитыми сливками. 200 гр.
Carrot cake by A.S. Griboedov
The signature pie is served with caramel and whipped cream.

250 рублей

Блинчики

Жареные блинчики. 180 гр.
Pancakes

150 рублей

Шоколадный фондан

Шоколадный кекс с жидкой начинкой. Подается с шоколадным сиропом и шариком мороженого. 150 гр.
Chocolate fondant
Chocolate cupcake with melted filling. Served with chocolate syrup and ice cream ball.

250 рублей

Чизкейк “Нью-Йорк”

Классический десерт, политый клубничным сиропом. 125 г.
New York Cheesecake
A classic dessert dressed with strawberry syrup.

300 рублей

Сливочное мороженое

100 гр.
Ice cream

180 рублей

Любимый компот А.С. Грибоедова

Домашний взвар из сухофруктов. 500 мл.
A.S. Griboyedov's favorite compote
Homemade decoction made from dried fruits.

180 рублей

Молочный кокотейль

Milkshake 400мл.

280 рублей

Свежевыжитые соки 200 мл.

Fresh juice
Апельсин Orange
Яблоко Apple
Яблоко, сельдерей
Apple, celery
Морковь, яблоко
Carrot, apple
Морковь, яблоко, сельдерей
Carrot, apple, celery

300 рублей