

## ХЛЕБ

Три вида фермерского хлеба <i>со взбитым маслом с морской солью, стружкой из пармезана и микрозеленью</i>	150/30	<b>150</b>
--	--------	------------

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе кильки с печеным картофелем и маринованной свеклой	80/100	<b>250</b>
Тако с рваной свининой <i>и соусом барбекю</i>	200	<b>300</b>
Оливки, маслины	100	<b>250</b>
Лимон	100	<b>100</b>

## АССОРТИ

Ассорти мясное <i>буженина, пастроми из индейки, ростбиф, соус горчичный, тосты</i>	180/80	<b>650</b>
Ассорти рыбное <i>лосось слабой соли, лосось холодного копчения, угорь "унаги", тосты</i>	150/50	<b>950</b>
Ассорти сырное <i>сыр с голубой плесенью, минимоцарелла, сыр с белой плесенью, пармезан, мед, фрукты, орехи, гриссини</i>	200/50	<b>850</b>
Ассорти сала <i>сало копченое, соленое, варено-соленое, гренки, лук</i>	150/100	<b>500</b>
Ассорти фруктовое <i>виноград, мандарины, груша, апельсин</i>	850	<b>750</b>
Ассорти овощное <i>огурец, томат, перец, оливки/маслины, черри</i>	400	<b>550</b>
Ассорти солений <i>маринованные огурцы, томаты черри, капуста, чеснок, болгарский перец, вяленые томаты, морковь по-корейски, битые огурцы</i>	300	<b>480</b>

## САЛАТЫ

Цыпленок терияки <i>с хрустящими овощами и масляным соусом</i>	240	<b>480</b>
Цезарь с пастроми из индейки	230	<b>480</b>
Цезарь с креветками	220	<b>550</b>
Оливье с индейкой <i>по фирменному рецепту с нежным домашним майонезом</i>	160	<b>380</b>
Свежие овощи, заправленные соусом песто <i>с кремом из двух видов сыра, шпинатом и орехами</i>	170	<b>420</b>

## СУПЫ

Солянка мясная <i>с ростбифом и подкопченной сметаной</i>	300	<b>400</b>
Бульон куриный <i>с пастой орзо, мясом цыпленка и перепелиным яйцом</i>	300	<b>280</b>
Борщ <i>с томленной телятиной, салом и фермерским хлебом</i>	300	<b>400</b>

## БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

 Ребра свиные <i>в соусе барбекю</i>	350/50	<b>600</b>
 Брискет (говяжья грудинка) <i>с битыми огурцами и соусом барбекю</i>	200/100	<b>850</b>
 Голень индейки <i>с соусом барбекю</i>	450/50	<b>550</b>

## ПАСТА

Спагетти Карбонара	260	<b>400</b>
--------------------	-----	------------

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пивное ассорти <i>наггетсы, кольца лука, картофельные дольки, бородинские гренки, соус тартар, барбекю</i>	400/100	<b>650</b>
Бородинские гренки <i>с соусом тартар</i>	100/50	<b>250</b>

## РИМСКАЯ ПИЦЦА / ФОКАЧЧА

Фокачча с сыром моцарелла <i>подается с конкассе из свежих томатов</i>	400/50	<b>350</b>		
	<i>mini</i>	<i>maxi</i>		
Четыре сыра <i>сливочный соус, сыр с голубой плесенью, фета, пармезан, моцарелла</i>	350	<b>450</b>	600	<b>700</b>
Мясной пир <i>томатный соус, ветчина, бекон, филе цыпленка, перец болгарский, колбаса пепперони, сыр моцарелла</i>	400	<b>450</b>	700	<b>700</b>
Цезарь <i>соус Цезарь, филе цыпленка, томаты черри, листья романо, сыр пармезан, сыр моцарелла</i>	350	<b>450</b>	700	<b>700</b>
Грибная <i>соус из грибов, вешенки, шампиньоны, сыр пармезан, сыр моцарелла</i>	350	<b>450</b>	600	<b>700</b>
Пепперони <i>соус томатный, колбаса Пепперони, сыр моцарелла</i>	350	<b>450</b>	600	<b>700</b>



Блюда с использованием продуктов, приготовленных в классическом техасском смокере

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просьба сообщать об этом официанту.

Данное меню является рекламным материалом, с контрольным меню можно ознакомиться в уголке потребителя.

## ГОРЯЧЕЕ

Запеченный баклажан с конкассе из томатов и сырным кремом	180	<b>350</b>
Куриные котлетки на воздушном картофельном пюре с соусом демиглас и битыми огурцами	100/150	<b>450</b>
Томленая буженина с соусом из вешенок и картофелем айдахо	350	<b>600</b>
Телячьи щечки, томленные в квасном сусле подаются с беби-картофелем	290	<b>850</b>
Кальмар, приготовленный на гриле, с киноа и тартаром из томатов	270	<b>400</b>

## ГАРНИР

Картофель фри	150	<b>200</b>
Овощи свежие	150	<b>250</b>
Овощи гриль	150	<b>250</b>
Картофельное пюре на сливках	150	<b>150</b>

## СОУСЫ И ТОППИНГИ

Варенье из черной смородины Мед	50	<b>100</b>
Барбекю / Горчица / Майонез Сырный / Тартар / Томатный / Хрен Цезарь / Оливковое масло	50	<b>50</b>

## ДЕСЕРТЫ

Десерт "Угли" Сливочно-шоколадный мусс с соленой карамелью и велюром из темного шоколада	140	<b>450</b>
Чизкейк Сан-Себастьян с тартаром из маринованной груши	140/70	<b>350</b>
Наполеон на кокосовом молоке со свежими ягодами	100/20	<b>350</b>
Медовик на каштановом меде с муссом из сыра маскарпоне и вареньем из черной смородины	100/40	<b>350</b>

## МОРОЖЕНОЕ

Мороженое пломбир ванильный	100	<b>150</b>
Мороженое клубника со сливками	100	<b>150</b>
Мороженое соленая карамель	100	<b>150</b>

## НАПИТКИ

Молочный коктейль ванильный / пломбир с орео клубника со сливками	300	<b>300</b>
Морс клюква	300 1000	<b>100 300</b>
Фреш апельсиновый грейпфрутовый / грушевый лимонный / мандариновый морковный / сельдереевый яблочный	300	<b>300</b>