



ШЕМРОК

RESTORUB

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСО И ОВОЩИ

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 560.-

солёные помидоры, малосольные огурцы, патиссоны, квашеная капуста с ароматным маслом, зеленью и клюквой

100/100/100/80 г

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 520.-

томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук, подается с чесночным соусом

90/90/90/80/40 г

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДРАНИКАМИ 490.-

Филе соленой сельди с картофельными драниками, маринованным в вишневом соке красным луком и горчицей соусом

100/150/40 г

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ 870.-

лосось фирменного посола со сливочным хреном, лимоном и зеленью

90/30 г

ДУЭТ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 1590.-

Филе кеты и масляной рыбы холодного копчения с соусом терияки, лимоном и стружкой из стебля сельдерея

90/90/30 г

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 890.-

сочная телячья вырезка, обжаренная на гриле и маринованная по специальному рецепту, подается с луком и зеленью

80/40 г

МЯСНОЕ АССОРТИ С ХРЕНОМ 1590.-

отварной язык, рулет из цыпленка, буженина, ростбиф из утки с маринованным луком и сливочным хреном

50/70/50/50/30 г

ДОСКА К ВИНУ 1990.-

оливки/маслины халкидики и каламата, гриссини, сыр с благородной плесенью, паштет из печени утки, сыровяленая колбаса, вяленые томаты, крекер, варенье, мед

40/40/60/40/60 г

50/30/20/30/30 г

АССОРТИ СЫРОВ 1690.-

твердые, зрелые и мягкие сыры: пармезан, маасдам, дор-блю, бри с обжаренными орехами, медом и сезонными фруктами

40/40/40/40/60/30 г

РОСТБИФ ИЗ УТКИ 480.-

Филе фермерской утки, обжаренное на гриле и маринованное по специальному рецепту, подается с луком и зеленью

70/50 г

СЕТ БРУСКЕТТ 1100.-

хрустящая чиабатта с томленой уткой, ростбифом, творожным сыром и томатами, слабосоленым лососем

45/45/45/45 г

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ УТКИ 390.-

нежнейший паштет из печени утки с яблочным чатни, чиабаттой и вареньем

60/40 г

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

ПИВНОЙ ХВОРОСТ 290.-

90 г

КУЛЕК ЧИПСОВ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ 290.-

свекла, морковь, картофель, сельдерея, подается с морской солью

70 г

БОРОДИНСКАЯ СОЛОМКА 250.-

с чесночным соусом

150/40 г

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 590.-

с чесночным соусом

150/40 г

ВЯЛЕНОЕ И СУШЕНОЕ МЯСО 720.-

вяленая грудка цыпленка и сушеная в специях говядина

50/50 г

ТАРЕЛКА К ПИВУ 720.-

Белая и красная вяленая рыба, вяленый кальмар

120 г

ПЕЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 240 г 950.-

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ
Филе цыпленка в хрустящей панировке с чесночным соусом

150/40 г

МОЙВА ФРИ 450.-

обжаренная во фритюре мойва, с чесночным соусом

200/30 г

АССОРТИ ПИВНЫХ ЗАКУСОК 1590.-

свинные ребра BBQ, куриные крылья в остром соусе, бородинская соломка, луковые кольца, мойва фри, пивной хворост, чесночный соус

200/200/150/120/100/60/40/40 г

СУПЫ

БОРЩ 520.-

приготовленный по классическому рецепту, подается со сметаной, зеленью, крученым салом и чесночной пампушкой

350 г

УХА ИЗ ЛОСОСЯ, СУДАКА И ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК 620.-

300 г

СУП ИЗ УТКИ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 360.-

300 г

СУП-ГУЛЯШ 520.-

наваристый, густой суп из овощей и говядины

350 г

ГОРОХОВЫЙ СУП-КРЕМ С КОПЧЕНОСТЯМИ И ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ 440.-

300 г

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ И ТВОРОЖНОГО СЫРА 470.-

с листьями салата, маринованным цукини, апельсиновым желе и орехами

200 г

ОЛИВЬЕ С МЯСОМ УТКИ 480.-

оригинальный рецепт с мясом утки, заправляется домашним майонезом и зернистой горчицей

210 г

САЛАТ С ТОМЛЕННЫМ МЯСОМ УТКИ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ 450.-

жареные шампиньоны, картофель, свежий огурец, томленое мясо утки, перепелиное яйцо, домашний майонез

190 г

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ 560.-

листья салата Айсберг, томаты черри, грудка цыпленка на гриле, перепелиное яйцо, классический соус Цезарь, крутоны и сыр пармезан

205 г

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 690.-

листья салата Айсберг, томаты черри, обжаренные тигровые креветки, перепелиное яйцо, классический соус Цезарь, крутоны и сыр пармезан

205 г

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ 820.-

листья салата, ростбиф из телятины, томаты черри, перепелиное яйцо с имбирным соусом и сыром Пармезан

205 г

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 790.-

лосось слабой соли, листья салата, огурцы конкассе, болгарский перец с лимонной заправкой и яйцом Пашот

210 г

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ 520.-

томат, огурец, перец болгарский, листья салата, греческая заправка, специи, брынза

240 г

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ 590.-

язык отварной, копченый цыпленок, огурец, перепелиное яйцо, горчиный соус

210 г

САЛАТ С РУККОЛОЙ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 1100.-

микс салата, руккола, тигровые креветки, пармезан, томат черри, соус крем-бальзамик

180 г

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ 910.-

листья салата, яйцо перепелиное, томат черри, руккола, имбирный соус

200 г





ШЕМРОК

RESTOUB

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР С ГРУШЕЙ 120/40/30 г **1300.-**
запеченный в печи сыр, подается с чатни из яблока и сырным хлебом

БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ "СЛАДКИЙ ЧИЛИ" 190 г **590.-**
обжаренные до хрустящей корочки баклажаны, подаются в соусе "Сладкий-чили" арахисом и перцем Чили и веточками кинзы

РЕБРА ВВQ 200/30 г **820.-**
обжаренные на гриле свиные ребра, глазированные соусом ВВQ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ОСТРОМ СОУСЕ 250/40 г **690.-**
хрустящие крылья в остром соусе с арахисом и кинзой

МЕДОВЫЕ УТИНЫЕ КРЫЛЬЯ 250/40 г **550.-**
покрытые медовой глазурью, подаются с чесночным соусом, морковью и сельдереем

КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СОУСЕ 240/20 г **1490.-**
в пикантном сладко-остром соусе, подаются с чабаттой
степень остроты уточняйте у официанта

КАСТРЮЛЯ МИДИЙ В СОУСЕ "ТОМ ЯМ" 370/30 г **920.-**
Голубые мидии с острым перцем и красным луком в тайском соусе, степень остроты уточняйте у официанта

ФИШ ЭНД ЧИПС 160/120/50 г **760.-**
жареная в пивном кляре белая рыба, подается с ломтиками картофеля и соусом тар-тар

МИНИ ЧЕБУРЕКИ С МЯСОМ "СНЕЖНЫЙ" КРАБ И КРЕВЕТКАМИ 160/29 г **890.-**
со сметаной и миксом зелени

МИНИ ЧЕБУРЕКИ С МЯСОМ 160/30 г **650.-**
со сметаной и миксом зелени

ПАСТА

КАРБОНАРА 300 г **550.-**
классический рецепт итальянского блюда

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 300 г **590.-**
в сливочном соусе с белым вином

С ЛОСОСЕМ 300 г **690.-**
с цуккини и томатным соусом

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г **300.-**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ 300 г **420.-**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г **300.-**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 г **300.-**

ОВОЩИ-ГРИЛЬ 150 г **360.-**

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ 150 г **360.-**

ТУШЕНАЯ КАПУСТА 150 г **300.-**

ХЛЕБ: 120.-
сырные и ржаные булочки (хлебная корзинка)

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ФРИКАСЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА 590.-
нежное мясо цыпленка, томленное в сливках с овощами, подается с обжаренным картофелем
260 г

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК 890.-
обжаренный с чесноком и зеленью до золотистой корочки, подается с печеным картофелем и хренодером
180/120/120 г

КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ 590.-
котлета из филе цыпленка со сливочным маслом и зеленью, подается с картофельным пюре
160/120 г

ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА С ЗЕЛЕНЬЮ И ЖАРеныМИ КАБАЧКАМИ 590.-
отбитое филе цыпленка, обжаренное с зеленью, подается с кабачками, маринованной морковью и сметаной
120/120 г

КОЛБАСКИ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА С СОУСОМ ВВQ 690.-
колбаски из мяса цыпленка, с тушеной капустой
160/120/40 г

УТИНАЯ НОЖКА С АНАНАСОМ 990.-
запеченная с травами утиная ножка, глазированная азиатским соусом, подается с припущенным в белом вине ананасом и сенном из лука
140/40 г

КОЛБАСКИ ИЗ УТКИ С СОУСОМ ВВQ 690.-
колбаски из рубленого мяса с тушеной капустой
160/120/40 г

ФИЛЕ УТКИ С ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ 990.-
подается с соусом из смородины
130/120/40 г

ЯЗЫК НА ГРИЛЕ 1390.-
с миксом зелени и сливочно-горчичным соусом
140/40 г

ДУБЛИНСКИЙ СТЕЙК 1690.-
стейк из говяжьей вырезки с легендарным соусом, готовится с 1998 года
150/40 г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

КАРАСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ 590.-
запеченный карась со сметаной и зеленью
300 г

КАМБАЛА ПОД СИЦИЛИЙСКИМ СОУСОМ 720.-
жареная камбала под соусом из томатов и оливок
240 г

ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРА С СОУСОМ "САЛЬСА" 720.-
дальневосточный кальмар, приготовленный на гриле
120/40 г

СУДАК С ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ 960.-
филе судака, обжаренное до золотистой корочки, подается с картофельным пюре и грибным жульеном
200/40 г

ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ 1390.-
филе лосося приготовлено в печи на березовом полене, подается с бланшированным шпинатом
120/30/30 г

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 990.-
с соусом Биск и картофелем Пай
140/100/30 г

СТЕЙК СТРИПЛОЙН ЗА 100 ГР 1290.-
подается с перечным соусом

100/30 г

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 1690.-
рекомендуемая прожарка Medium. Подается с пастой орзо
140/100/30 г

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 950.-
классическое блюдо, подается с картофельным пюре и маринованным огурцом
200/120 г

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 910.-
разварные в вишневом соке с имбирем щечки, подается с картофельным пюре
140/160 г

ТЕЛЯТИНА НА ШИПЯЩЕЙ СКОВОРОДЕ 1690.-
ломтики телятины, обжаренные с луком в ирландском соусе, готовим с 1998 года
300 г

КОТЛЕТКИ ИЗ ДВУХ ВИДОВ МЯСА 690.-
подаются с жареным картофелем, с грибами и сметаной
120/140/30 г

АССОРТИ КОЛБАСОК 2990.-
колбаски свинина/говядина, колбаски куриные, колбаски из утки, мюнхенские колбаски, соус горчичный, соус ВВQ, соус хрен
250/250/250/250/40/40/40/40 г

АССОРТИ МЯСНОЕ НА КОМПАНИЮ 3200.-
медальоны из свинины, стейк из бедра цыпленка, язык говяжий, куриные крылья, соус ВВQ, соус хрен, маринованный лук, зелень
200/200/200/200/40/40/40 г

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ 690.-
подается с горчичным соусом, салатом коул-слоу и кукурузой
200/100/30 г

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ С СОУСОМ ВВQ 790.-
160/70/70/40 г

РУЛЬКА С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ 1590.-
глазированная соусом джемесон
850/120 г

ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 360.-
с ароматными яблоками, карамельным соусом и ванильным мороженым
200/40 г

ТИРАМИСУ 390.-
классический итальянский десерт
120 г

ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА" 390.-
вспомни вкус детства
120 г

МОРКОВНЫЙ ТОРТ 290.-
Морковный бисквит с карамельным соусом и сливочным кремом
120 г

ВАНИЛЬНАЯ ПАННА КОТТА С ПЮРЕ ИЗ МАНГО 290.-
120 г

НЕ ЧИЗКЕЙК 390.-
сырный крем с молочным шоколадом, соленое песочное тесто, фисташковый бисквит
120 г

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ 450.-
Шоколадный бисквит с кофейным кремом
110 г

