

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА****510**

Ассорти сыров: дорблю, маасдам, чеддер, камамбер с малиновым джемом или мёдом.
150/50 гр

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА**215**

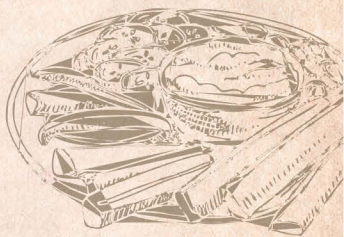
Овощное ассорти: томаты, огурцы, перец, сельдерей со сметаной.
350/50 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**355**

Мясное ассорти: кролик, говядина сыровяленая, свинина запеченная, сервелат. Подается с боцманским соусом из хрена.
160/20 гр

СЁМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ**395**

Ломтики слабосоленой семги собственного посола подаются с итальянской чабаттой, маслом и долькой лимона.
120/40/30/30 гр

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ****ЩУПАЛЬЦЫ КАЛЬМАРА****395**

Обжаренные в панировке с паприкой и кунжутом, подаётся с гранатовым соусом.
155/70/15/20 гр

СМОЛ ФИШ**345**

Острые обжаренные маленькие рыбки из семейства корюшковых с соусом тартар
200/50 гр

ЖАРЕННЫЙ СЫР**285**

Тёплый сыр в панировке с малиновым джемом.
200/50 гр

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ**265**

Крылья в маринаде из дижонской зернистой горчицы и мёда.
300 гр



САЛАТЫ

КРАКЕН

465

Салат с щупальцами кальмара на подушке из микса салатов с вялеными помидорами и свежими черри с бальзамической заправкой.
300 гр

ПАСТУШИЙ САЛАТ С МЯГКИМ СЫРОМ

295

Салат из овощей с сыром фета с оливковым маслом. Рецепт привезен ирландскими моряками из греческих таверн.
300 гр

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

445

Обжаренная вырезка телятины с листьями романо под горчичной заправкой с томатами черри и пармезаном.
250 гр



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ГОВЯДИНА ГОРДОНА РАМЗИ 455

Традиционное английское блюдо из говяжьей вырезки в слоеном тесте с начинкой из грибов и бекона.
200 гр

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 795

Телячья вырезка прожарки medium well с ирландским картофельным пюре чамп, кукурузой, томатами на гриле и соусом BBQ.
180/250/50 гр

БЕЛФАСТ СТЕЙК 455

Сочный стейк из свиной шеи с ирландским картофельным пюре чамп, кукурузой, томатами на гриле и соусом BBQ.
200/250/50 гр

АТЛАНТИЧЕСКИЙ СТЕЙК 665

Стейк из семги на подушке из сливочного риса с бальзамической икрой, тимьяном и гранатовым соусом.
150/200/30 гр

ДОРАДО 635

Запеченный «Золотистый спар» с сезонными овощами на гриле и карамелизированными апельсинами.
1 шт./100 гр

