

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СЕЛЁДОЧКА «ПО-КУПЕЧЕСКИ»

Селёdochка пряного посола с картошечкой

и маринованным лучком 80/80/20 г / 290 ₺

СЕВЕРНЫЙ ПРИВЕТ

Малосольная сёмужка, засоленная по оригинальному рецепту.

Подаётся с лимоном, свежим огурчиком и зелёным маслом. 100/20/10 г / 450 ₺

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Филе тунца с вялеными томатами, острым перчиком, каперсами, кинзой, орехом кешью, заправленное оливковым маслом.

Подаётся с французским багетом 100/100 г / 470 ₺

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НЕЗАЛЕЖНОСТЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Сальце копчёное, сальце солёное.

Подаётся с гренками из бородинского хлеба,

хреном, горчицей, зелёным луком и чесночком 50/50/15/15/90 г / 230 ₺

ТЕРЕМОК

Мясное ассорти.

Буженина, ростбиф, язык говяжий собственного приготовления.

Подаётся с хреном, горчицей и маринованным огурчиком 150/20/20 г / 540 ₺

ВОЙНА И НЕМЦЫ

Колбасное ассорти.

Ассорти из заморских колбас холодного копчения.

Подаётся с маслинами, оливками и каперсами 40/40/40 г / 960 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНАЯ ПОЛЯНА

Свежие помидоры, хрустящие огурчики, болгарский перчик, молодой редис и свежая зелень 150/20 г / 190 ₺

ГРИБНАЯ ПОЛЯНА

Соленые лесные грибочки, опята, грузди, рыжики. Подается с красным луком, чесночком, зеленью и ароматным маслом 150/10 г / 270 ₺

РУССКИЙ РАЗНОСОЛ

Маринованные помидоры Черри, солёные огурчики, маринованный чеснок, солёный острый перчик и квашеная капуста 240/10 г / 290 ₺

САНКЦИОНАЯ ТАРЕЛКА

Заморские сыры, Пармезан, Дор-Блю, Камамбер, Чеддер, брынза. Подается с мёдом, красным виноградом и грецкими орехами 200/20/20/10 г / 590 ₺

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

БЕССАРАБСКАЯ СНЕДЬ

Баклажаны обжаренные в хрустящей корочке, свежий помидор, красный лук, кинза, кунжут, заправленные соусом Свит-Чили 220 г / 290 ₺

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Помидоры, огурцы, болгарский перчик, красный лук, салат Айсберг, сыр брынза, маслины, масло оливковое 220 г / 340 ₺

РЫБНЫЕ САЛАТЫ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «ЗОЛБЕРГ»

Салат Руккола, запечённый болгарский перец, тигровые креветки, фирменная заправка «Золберг» (на основе мёда, зернистой горчицы, лимонного фреша, оливкового масла). Подается с помидорами Черри и сыром Пармезан 180 г / 630 ₺

СЕВЕРНАЯ ПАЛЬМИРА

Листья салатов Айсберг и Романо с кусочками сёмги обжаренной с беконом в сливочном соусе, помидорки. Посыпан Пармезаном 240 г / 670 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

МЯСНЫЕ И КУРИНЫЕ САЛАТЫ

САЛАТ «ДОБРЫНЯ»

Салат Айсберг, говяжий язык, буженина с майонезно-ореховой заправкой, свежий огурчик, сыр Чеддер 180 г / 440 ₺

САЛАТ «ШЕРВУД»

Микс салатов Лола-Росса и Руккола, запечённый болгарский перец, свежий огурчик, ростбиф, помидорчики Черри. Заправлен медово-горчичным соусом 250 г / 470 ₺

САЛАТ «ПЬЕР БЕЗ УХА»

Микс салатов Лола-Росса и Руккола с медово-горчичной заправкой, хрустящим беконом и пшеничными гренками, яйцом пашот и сыром Пармезан 250 г / 490 ₺

САЛАТ «НАТАША ИЗ РОСТОВА»

Сочный салат Айсберг, куриное филе (запечёное в ароматных травах с чесночком), манго, кинза, острый перчик с оригинальной заправкой из кунжутного, оливкового масла с фрешем из лайма. Посыпан орешками кешью и зелёным луком 240 г / 550 ₺

САЛАТ «ЦАРЬ, ЦАРЕВИЧ, КОРОЛЬ, КОРОЛЕВИЧ»

Классический салат «Цезарь», с фирменной заправкой и запечёной куриной грудкой 250 г / 580 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ


«КУТУЗОВСКИЕ ГРЕНКИ»

6 гренок из бородинского хлеба с чесночным маслом. Подаются с чесночным соусом 190 г / 190 ₺

ЗОЛОТАЯ РЫБКА

Мойва жареная. Подается с соусом «Руй» 150/30 г / 170 ₺

ПРОСЛУШКА

Подкопченные свиные ушки, обжаренные с чесноком, острым перцем, имбирём, соевым соусом и бальзамическим уксусом. Подаются с соусом «Руй»  150/20 г / 270 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ШТУРМОВАЯ

Пшеничная лепёшка, чинённая говяжьей вырезкой, репчатым луком, свежими помидорами, маринованными огурчиками под сырно-чесночным соусом 210 г / 290 ₺

ОЛИМПИЙСКАЯ НАХОДКА

Сыр сүлгүни жареный в панировке. Подается с вишнёвым соусом 180 г / 310 ₺

КРЫЛЬЯ СОВЕТОВ

Куриные крылья обжаренные с соусом BBQ. Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Томатная Сальса» 200/30/30 г / 290 ₺

ДОЛГАЯ ПАРТИЯ

Большие тигровые креветки в панировке, сырный хлеб, сырные шарики, орешки в цветной глазурь, вяленое мясо, соусы «Рүй» и «Блю-чиз» 310/60 г / 690 ₺

ЗВАНЫЙ ГОСТЬ

Колечки кальмара в панировке, куриные крылья, сыр сүлгүни в панировке, гренки из бородинского хлеба и четыре соуса: вишнёвый, BBQ, чесночный, «Рүй» 430/15/60 г / 980 ₺

ЖОРЕПРОДУКТЫ

Фламбированные тигровые креветки, запечённые в сливочном соусе 190 г / 410 ₺

ЛАЗУРНЫЙ ДОЗОР

Северная креветка варёная с добавлением пива с травами 200 г / 570 ₺

ШИКОТАН

Мидии в створах в сливочно-сырном соусе с пряными травами. Подаются с французским багетом 350/100 г / 580 ₺

ИТУРЧУП

Мидии в створах в средиземноморском соусе «Бузара» (томаты, чеснок, острый перец, имбирь, белое вино, прованские травы). Подаются с французским багетом 350/100 г / 580 ₺

КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОЙ КАРАМЕЛИ

Северная креветка жареная на сливочном масле с чесноком, имбирём, острым перцем и тростниковым сахаром 200 г / 600 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

СУПЫ

ГРИБНЫЕ ЭЛЬФЫ

Крем-суп из белых грибов и шампиньонов, сельдерея, лука, моркови, грецких орехов, сливок, белого вина и пряных трав.

Подаётся с хрустящим французским багетом 320/30 г / 270 ₺

ХМУРОЕ УТРО

Густой наваристый суп из бычьих хвостов и кореньев (лук, морковь, корень сельдерея). Подаётся с отварной чечевицей

и французским багетом. По желанию — чеснок или кинза 250/65/30/35 г / 250 ₺

СУП «ВАРЯЖСКИЙ»

Нежный суп из нерки и трески с овощами,

приправленный сливками и рубленой зеленью 350 г / 270 ₺

ПОРТ АРТУР

Томатный суп на рыбном бульоне с сельдереем, болгарским перцем, луком, чесноком, белым вином с пряными травами, обжаренными

мидиями, креветками и кальмарами. Подаётся с хрустящим багетом

и соусом «Оливадо» (анчоусы, каперсы, кедровые орешки,

маслины, базилик, оливковое масло) 330/30/30 г / 360 ₺

ПЕЛЬМЕНИ

ЖАДИНА-ГОВЯДИНА

Пельмени из говядины. Подаются со сметаной 350/50 г / 390 ₺

ЖАДНАЯ СВИНЬЯ

Пельмени из говядины и свинины. Подаются со сметаной 350/50 г / 390 ₺



РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

Блюда на дровяной печи

НЕМЕЦКАЯ СЛОБОДА

Свиная корейка фаршированная шпинатом, луком, грибами, сыром Пармезан, жаренная на мангале. Подается с картофельно-тыквенным пюре, томатами Черри-конфи, луком-конфи с грибным соусом и зеленым маслом. 250/150/75 г / 590 ₺

СЕКАЧ И ЧЕВЕВАЧ

Медальоны из свиной вырезки (три медальона из свиной вырезки, завернутые в бекон и жареные в мангале. Подаются с чечевицей и грибным соусом). 170/150/35 г / 620 ₺

ФИЛЕ МИНЬОН

Говяжья вырезка, маринованная в имбире, лимоне, соевом соусе и оливковом масле с тимьяном и чесноком, жаренная в хоспере. Подается с томатами Черри, шампиньонами и перечным соусом. 200/50/50 г / 630 ₺

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ «ПО-ЦАРСКИ»

Стейк из семги, готовится на мангале. Подается с кабачком на гриле, лимонным соусом, помидорками Черри и красной икрой. 190/80/40 г / 650 ₺

ЦЫПА-ДРИПА

Цыплёнок табака, обжаренный в хоспере. Подается на горячей сковороде с соусом «Сацибели», чесноком и кинзой. 1 шт. / 650 ₺

КАВКАЗСКИЙ ПЛЕННИК

Каре ягненка, маринованное в пряных травах, гранатовом соке, жаренное на мангале. Подается с овощами гриль (баклажан, кабачок, болгарский перец, красный лук) и гранатовым соусом «Нашараб». 175/20/35/90 г / 770 ₺

ВЕПРЕВО КОЛЕНО

Свинная рулька маринованная в пиве, травах, отваренная с добавлением пива и кореньев, подкопченая в коптильне. Подается с картофельным пюре, квашеной капустой, горчицей и хреном. 1 шт. / 250 г / 980 ₺



РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И РЫБА

ЗАВТРАК ЧЕКИСТА

Филе морского окуня с картофелем по-деревенски
под горчично-сливочным соусом

240 г / 290 ₺

ГАЛИЦИНСКИЙ

Шницель по-венски. Говяжий край панированный в сухарях панко, подаётся
с помидорками Черри, салатом из огурца, моркови, айсберга, заправленного
соусом «Дресинг» (горчица, масло, белый винный уксус, сахар).

200/60/50 г / 430 ₺

ЗА УЧАСТИЕ

Медальоны из говяжьей вырезки с омлетом под сливочно-горчичным
соусом. Подаются с картофелем фри, помидором Черри

240 г / 450 ₺

ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДА

Говяжья вырезка, свиная вырезка, лук красный, стебель сельдерея,
перец болгарский, фасоль зелёная, помидор свежий, баклажан,
кабачок, перец острый чили, чеснок, базилик, тимьян, соевый соус,
уксус бальзамический. Подаётся на раскалённой сковороде.

330 г / 450 ₺

БЕФСТРОГАНОВ

Говяжья вырезка, лук, шапиньоны, белые грибы, белое вино,
сливки. Подаётся с картофельным пюре

180/150 г / 480 ₺

РЁБРА СВИНЫЕ BBQ

Свиные рёбра, маринованные в горчице, паприке, чесноке, мёде.
Тушёные в красном вине, обжаренные в фирменном соусе BBQ.
Подаются с квашеной капустой

300/100 г / 630 ₺

ГАМБУРСКИЙ ХЛЕБОМЯС

Классический американский бургер (булочка, котлета из говядины,
маринованный огурец, помидор, лук красный, салатный лист,
майонез, кетчуп, горчица, сыр Чеддер, жареный бекон).
Подаётся с картофелем фри и кетчупом

235/100/30 г / 640 ₺

ТРОЕ ИЗ ЛЕСА

Тройка минибургеров. 3 минибулочки, ростбиф, буженина, куриное филе
запечёное, майонез, кетчуп, горчица, маринованный огурчик, помидор,
красный лук, сыр Чеддер.

300 г / 690 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

КОЛБАСЫ

ПО ЧУТЬ-ЧУТЬ

2 колбаски (на выбор): куриная, мексиканская, европейская, тирольская, баварская, венгерская, мюнхенская. Подаются с квашеной капустой, картофельным пюре, с медово-горчичным соусом

345 г / 470 ₺

НА ЗУБОК

5 колбасок в ассортименте (на выбор): куриная, мексиканская, европейская, тирольская, баварская. Подаётся с квашеной капустой, картофельным пюре с медово-горчичным соусом

670 г / 990 ₺

КОЛБАСЫ БОГАТЫРСКИЕ

Ассорти из 11 видов колбасок. Подаётся с квашеной капустой, картофельным пюре с медово-горчичным соусом

1400 г / 1970 ₺

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ С УКРОПОМ

Картофель бейби отварной. Подаётся с укропом и сливочным маслом

100 г / 120 ₺

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ

Запекается с тимьяном, розмарином, чесноком и морской солью

100 г / 120 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подаётся с кетчупом

150/30 г / 210 ₺

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажаны, кабачки, помидор Черри, лук красный, перец болгарский, шампиньоны. Подаются под чесночным и зелёным маслом

170 г / 180 ₺

ХЛЕБ

Хлебная корзина

5 шт / 190 ₺

Багет французский и солодовый

6 шт / 80 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

СОУСЫ

БЛЮ-ЧИЗ

Дор-блю, сливки, молоко, коньяк. Подходит к рыбе, снекам и мясу..... 50 г / 70 ₺

ВВО

Лук, соус Вочистер, яблочный уксус, сливочное масло, кетчуп, сахар, паприка копчёная, острый перец. Подходит к мясу 50 г / 70 ₺

РЧЙ

Яйцо, шафран, томат, масло оливковое, чеснок, перец острый. Подходит к рыбе и мясу..... 50 г / 70 ₺

САЦИБЕЛИ

Томаты, чеснок, кинза, хмели-сунели, укроп, масло растительное, острый перец. Подходит к мясу..... 50 г / 70 ₺

ЧЕСНОЧНЫЙ

Чеснок, майонез, сметана, укроп 50 г / 70 ₺

САЛЬСА ТОМАТНАЯ

Томаты, перец острый, лук красный, кинза, перец болгарский, масло оливковое, винный красный уксус 50 г / 70 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

БРАВНИ

Сгущёное молоко, шоколад тёмный, песочное тесто, фундук, мука, яйцо. Подаётся с мороженым 130/50 г / 290 ₺

КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Грецкий орех, сливки, молоко, песочное тесто, мёд. Подаётся со взбитыми сливками и карамельным топингом 130/20 г / 290 ₺

ШАРЛОТКА

Бисквит, яблоки, грецкие орехи. Подаётся с клубничным топингом 130 г / 120 ₺

ШТРУДЕЛЬ

Слоёное тесто, яблоки, изюм, грецкий орех, коньяк, корица. Подаётся с мороженым 150/50 г / 250 ₺

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ «БЭРРИМОР»

Изюм, сахар, яйцо, «Геркулес», грецкий орех. Подаётся с миндальной стружкой..... 80 г / 80 ₺

МОРОЖЕНОЕ

Клубника, шоколад, ваниль. Подаётся с мини-мармеладом, и вафельными трубочками. Топинг на выбор..... 150 г / 270 ₺

БАРНЫЙ ЛИСТ

ПИВО ЗОЛБЕРГ

Классическое.....	0,33 л / 200 ₺	0,5 л / б.т. / 300 ₺	1 л / 500 ₺
Пилзенское.....	0,33 л / 200 ₺	0,5 л / б.т. / 300 ₺	1 л / 500 ₺
Тёмное.....	0,33 л / 200 ₺	0,5 л / б.т. / 300 ₺	1 л / 500 ₺
Копчёное.....	0,33 л / 200 ₺	0,5 л / б.т. / 300 ₺	1 л / 500 ₺
Карамельное.....	0,33 л / 200 ₺	0,5 л / б.т. / 300 ₺	1 л / 500 ₺
Янтарное.....	0,33 л / 200 ₺	0,5 л / б.т. / 300 ₺	1 л / 500 ₺
Дегустация 1-6 сортов пива (по 100 мл)			1 сорт / 50 ₺

ПИВО КРАФТОВОЕ ОТ ЧАСТНОЙ ПИВОВАРНИ "GRUIT UND BIER"

IPA сезонное.....	0,33 л / 250 ₺	0,5 л / 350 ₺
Вишнёвый эль.....	0,33 л / 250 ₺	0,5 л / 350 ₺
Пшеничный эль.....	0,33 л / 250 ₺	0,5 л / 350 ₺
Дегустация 1-3 сортов пива (по 100 мл каждый)	бесплатно	

ПИВО ИНОЗЕМНОЕ

Пиво "Clausthaler" светлое безалкогольное.....	0,33 л / б.т. / 180 ₺
Пиво "Guinness Draught" тёмное.....	0,25 л / 200 ₺ 0,5 л / 350 ₺
Эль "Ruby Jack" янтарный.....	0,33 л / 250 ₺ 0,5 л / 350 ₺
Эль "Smugglers Vintage Ale" полутёмный.....	0,33 л / 250 ₺ 0,5 л / 350 ₺
Пиво "Proper Job" IPA светлое.....	0,33 л / 250 ₺ 0,5 л / 350 ₺
Пиво "Affligem Blond" светлое.....	0,33 л / 250 ₺ 0,5 л / 350 ₺
Сидр "Carple RD. Blend №3" полусухой.....	0,33 л / 200 ₺ 0,5 л / 300 ₺

БАРНЫЙ ЛИСТ

НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

Наливка «Сливянка»	50 мл / 120 ₺
Наливка «Запеканка»	50 мл / 120 ₺
Наливка «Спотыкач»	50 мл / 120 ₺
Настойка сладкая «Брусника на коньяке»	50 мл / 120 ₺
Егерьская настойка Байкал	50 мл / 130 ₺
Настойка на кедровых орешках Байкал	50 мл / 130 ₺
Настойка горькая «Фруко Шүльц Биттер»	50 мл / 260 ₺

ВОДКА

Водка ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50 мл / 140 ₺
Водка БАЙКАЛ ICE	50 мл / 150 ₺
Водка ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	50 мл / 170 ₺
Водка АБСОЛЮТ	50 мл / 200 ₺
Водка АБСОЛЮТ БЕРРИ АСАИ	50 мл / 200 ₺
Водка АБСОЛЮТ КУРАНТ	50 мл / 200 ₺
Водка АБСОЛЮТ ЛИМОН	50 мл / 200 ₺
Водка АБСОЛЮТ МАНДАРИН	50 мл / 200 ₺

БАРНЫЙ ЛИСТ

ПОЛУГАРЫ

Фирменный полугар «Золберг»	50 мл / 200 ₺
ПОЛУГАР №1 (Рожь и Пшеница)	50 мл / 400 ₺
ПОЛУГАР №2 (Чеснок и Перец)	50 мл / 400 ₺
ПОЛУГАР №3 (Бородинский с Тмином)	50 мл / 400 ₺
ПОЛУГАР №4 (Мед и Перец)	50 мл / 400 ₺
ПОЛУГАР №5 (Хрен)	50 мл / 400 ₺
ПОЛУГАР №6 (Перец)	50 мл / 400 ₺
ПОЛУГАР №10 (Можжевеловый)	50 мл / 400 ₺

ВИСКИ

Паспорт Скотч	50 мл / 190 ₺
Джемесон	50 мл / 250 ₺
Баллантайнс	50 мл / 250 ₺

КОНЬЯК

Арарат 3*	50 мл / 200 ₺
Арарат АНИ 6 лет	50 мл / 250 ₺

ЛИКЁРЫ

Бехеровка	50 мл / 230 ₺
-----------------	---------------

БАРНЫЙ ЛИСТ

БЕЛЫЕ ВИНА

Пино гриджо 2017 (Италия) сухое.....	150 мл / 240 ₺	750 мл / 1100 ₺
Шардоне Раевское 2015 (Россия) сухое		750 мл / 1430 ₺
Ремоле 2017 (Италия) сухое		750 мл / 2060 ₺

КРАСНЫЕ ВИНА

Кьянти (Италия) 2017 сухое	150 мл / 270 ₺	750 мл / 1200 ₺
Раевское Пино Нвар 2016 (Россия) сухое		750 мл / 1430 ₺
Ремоле 2016 (Италия) сухое.....		750 мл / 2060 ₺

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Ламбрusco дель Эмилио Подери Альти (Италия) белое п/сл		750 мл / 890 ₺
Балаклава (Россия) белое брют		750 мл / 1120 ₺
Балаклава (Россия) розовое брют		750 мл / 1120 ₺
Просекко (Италия) белое брют		750 мл / 1730 ₺

БАРНЫЙ ЛИСТ**БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Морс клюквенный	200 мл / 50 ₺	1 л / 230 ₺
Морс бруснично-черничный	200 мл / 50 ₺	1 л / 230 ₺

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ

Яблоко, вишня, апельсин, ананас, томат	200 мл / 80 ₺
----------------------------------------------	---------------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный, яблочный, апельсиновый	200 мл / 250 ₺
-----------------------------------------	----------------

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ	400 мл / 250 ₺
----------------------------	----------------

Чёрный, Эрл Грей, зелёный, зелёный с чабрецом, зелёный с жасмином

КОФЕ

Эспрессо	40 мл / 100 ₺
Двойной Эспрессо	80 мл / 140 ₺
Американо	220 мл / 100 ₺
Капучино	220 мл / 150 ₺
Латте	220 мл / 150 ₺
Ирландский кофе	220 мл / 280 ₺
Дамский кофе	220 мл / 280 ₺

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Вода минеральная без газа	500 мл / 110 ₺
Вода минеральная с газом	500 мл / 110 ₺
Кока кола	250 мл / 110 ₺
Спрайт	250 мл / 110 ₺
Тоник	250 мл / 110 ₺

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

СЭТЫ К ПИВУ для компаний

ДОЛГАЯ ПАРТИЯ

Большие тигровые креветки в панировке, сырный хлеб, сырные шарики, орешки в цветной глазури, вяленое мясо, соусы «Руй» и «Блю-чиз» 310/60 г / 690 ₺

ЗВАНЫЙ ГОСТЬ

Колечки кальмара в панировке, куриные крылья, сыр сулугуни в панировке, гренки из бородинского хлеба и четыре соуса: вишнёвый, BBQ, чесночный, «Руй» 430/15/60 г / 980 ₺

НА ЗУБОК

5 колбасок в ассортименте (на выбор): куриная, мексиканская, европейская, тирольская, баварская. Подаётся с квашеной капустой, картофельным пюре с медово-горчичным соусом 670 г / 990 ₺

КОЛБАСЫ БОГАТЫРСКИЕ

Ассорти из 11 видов колбасок. Подаётся с квашеной капустой, картофельным пюре с медово-горчичным соусом 1400 г / 1970 ₺

ПИВНОЙ НАБОР «СУХПАЙ»

Набор из сухих закусок к пиву 250 г / 390 ₺
 Подробности у официанта

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Арахис пикантный (в ассортименте) 50 г / 70 ₺
 Чипсы лаваш (чесночные, лук и сметана, жареные грибы, красная икра, аджика, сыр).... 100 г / 70 ₺
 Сухарики (краб, сыр, красная икра, холодец, васаби, шашлык) 100 г / 80 ₺
 Чипсы из курицы 30 г / 90 ₺
 Чипсы из свинины 30 г / 90 ₺
 Сухой сыр (в ассортименте)..... 50 г / 90 ₺
 Бородинские сухарики (килька в томате, аджика, чеснок) 100 г / 100 ₺
 Хлебные палочки 250 г / 230 ₺