

БРУСКЕТТЫ



с лососем

530.- 120г

с конкассе

290.- 130г

с шампиньонами

290.- 160г

с ростбифом

и вялыми томатами

530.- 160г

Ассорти
брускетт

970.- 300г



Мы рады Вам ежедневно, с 12:00 до 01:00 по будням и в выходные!
По адресу: г. Пятигорск, ул. Первомайский, д.157 «А» Резерв ст.
тел: +7 (762) 444-44-98

НОВИНКА

Томаты с сыром фета и оливками

580.- 350г

НОВИНКА



Карпаччо

из лосося

980.- 220г



идеально
для ПП

Говяжья вырезка

ВИТЕЛЛО ТОННАТО



840.- 200г

Говяжья вырезка – это настоящий бриллиант на кухне! Она невероятно нежная, с богатым вкусом и минимальным количеством жира. Благодаря своей текстуре она идеально подходит для жарки, гриля и обжаривания.

ФАЛАНГИ
КАМЧАТСКОГО
КРАБА



790.- 100г

*Камчатский краб - это не просто деликатес,
а настоящий рекордсмен! Его мясо настолько ценно, что в 1970-х годах, чтобы сдержать спрос,
было запрещено продавать живых камчатских крабов в США.*

КРЕВЕТКИ



Отварные

860.- 180г



Жареные

креветки, чеснок,
соевый соус, лимон

860.- 180г



идеально
для ПП



идеально
с пивом

Семга

со свежими овощами

890.- 190г



Паштет

из куриной печени, с пряными гренками из бородинского хлеба, морковным кремом и кремом из трюфеля

470.- 270г

АССОРТИ

Европейских СЫРОВ



ДЛЯ КОМПАНИИ

1290.- 350г

Рыбное

290г **1190.-**

*семга с/с, масляная х/к, скумбрия х/к,
сельдь с/с, лимон*

Овощное

490г **640.-**

помидор, огурец, перец болгарский, зелень

Из разносолов

370г **670.-**

*огурец, помидор, капуста квашеная, перец
маринованный, капуста по-грузински, чеснок*

Маслины, оливки

100г **250.-**

АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ



ДЛЯ КОМПАНИИ

1390.- ^{680г}

*моцарелла, гауда, сулугуни, камамбер, сырные шарики,
сливочно-горчичный и ягодный соус*



Сулгуни

со сливочно-горчичным соусом

480.- 250г



Камамбер

с малиновым соусом

740.- 180г



Сырные крокеты

460.- 210г

Ассорти

из орехов

миндаль, фисташки, арахис в глазури,
кешью, арахис соленый

100г 620.-

из сыровяленного мяса

оленина, кабан, кура, говядина, индейка

180г 860.-

«Чечил» копченый 50г 220.-



идеально
с вишневым пивом

Картофель по-деревенски в беконе

с соусом барбекю

520.- 200г



Куриные палочки

с кунжутом

240.- 100г



Гренки чесночные

с сырным соусом

360.- 170г



идеально
с пивом

СЕТ К ПИВУ



ДЛЯ КОМПАНИИ

1390.- 820г

гренки чесночные, луковые кольца, куриные палочки, картофель фри, крылья барбекю, жареный сыр сулугуни, сырный соус, кетчуп

Попкорн

из мидий

590.- 200г



Барабулька

черноморская

890.- 200г



Вкус детства,
домашнего тепла



Пикантный
Кальмар

с соусом

670.- 250г



**Кольца
кальмара**

в панировке

420.- 150г



Горох нут

отварной

100г **150.-**

**Хрустящие
луковые кольца**

с кетчупом

170г **340.-**



для любителей
остренького

Креветки Тигровые

в пивном кляре

720.- 150г



Попкорн

из креветок

720.- 160г



КРЫЛЬЯ

1

Ред девил

со сладко-острым соусом

490.- 330г

2

С медово-горчичным соусом

490.- 300г

3

В соусе барбекю

490.- 270г

Пивные сочетания

1

С нежной горечью и фруктовыми нотами, что создаст интересный контраст

2

С легкими цитрусовыми нотами, что будет гармонировать с медовым вкусом соуса

3

Нефильтрованное пшеничное, сбалансирует сладость и дымность соуса

ОЛИВЬЕ

с лососем



670.- 230г

Точное авторство салата "Оливье" – это тайна, покрытая слоем майонеза. Существует несколько версий, каждая из которых имеет своих сторонников:

версия Люсьена Оливье:

самая распространенная: в 1860-х годах шеф-повар московского ресторана "Эрмитаж" Люсьен Оливье создал салат, который стал хитом. Он был сложным и включал в себя такие редкие по тем временам ингредиенты, как радик, осетрина, каперсы, огури и заправку на основе майонеза.

Салат С ГОВЯДИНОЙ

и лечо

720.- 260г

НОВИНКА



Салат с морепродуктами

и овощным миксом

980.- 250г

НОВИНКА



идеально с легким,
нефильтрованным пшеничным



Салат со страчателлой

и хрустящими баклажанами

690.- 270г



Буратта с томатами

*сыр буратта, помидор,
оливковое масло, соус
песто, кедровый орех,
бальзамический соус*

890.- 400г



Цезарь с курицей

*салат микс, куриное филе, сыр
пармезан, черри, сухарики,
соус цезарь*

580.- 230г



Цезарь с семгой

*салат микс, семга с/с, сыр
пармезан, черри, сухарики,
соус цезарь*

760.- 250г



Греческий

*помидор, огурец, болгарский перец,
красный лук, каперсы, сыр фета, оливки
каламата, оливковое масло*

580.- 250г

Теплый салат с креветками

и овощным миксом

730.- 300г



Tap-Tap

из креветок

780.- 270г



шеф-повар
рекомендует



Томленая груша

с сыром блю

740.- 260г



НОВИНКА

Ростбиф

с соусом из тунца

980.- 230г



пиво с фруктовыми нотами: Яблочный Ale или Грушевый Ale отлично дополнят сладкий вкус груши, а легкая горечь сбалансирует пикантность дор блю

Теплый салат

ТАЙСКИЙ

*говядина, салат микс, цукини, болгарский перец,
кунжут, острый тайский соус*



для любителей
остренького

690.- 260г

Тайский салат с говядиной – это яркое, ароматное и пикантное блюдо, которое покори́т вас сочетанием сладкого, кислого, соевого и острого вкусов.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

С ЛОСОСЕМ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ

680.- 240г



С КРЕВЕТКАМИ
И АВОКАДО

680.- 220г

ПАСТА



с семгой
и шпинатом

780.- 360г



с говядиной
и вялеными
томатами

780.- 350г



вкус солнечной
Италии

СУП
азиатский
с морепродуктами



для любителей
остренького

730.- 400г

*История азиатских супов богата и интересна.
Она отражает разнообразие культур и традиций Азии и продолжает развиваться
и покорять мир своими уникальными вкусами.*



♥
Уха
по-фински

690.- 340г

НОВИНКА



Уха
из морского
окуня

540.- 400г

Суп
сырный

с колбасками и беконом

580.- 400г



Суп лапша
куриная

370г 360.-

♥ вкус детства,
домашнего тепла

Скарпаччо

ИЗ ЦУКИНИ С ТЕЛЯЧЬЕЙ
ВЫРЕЗКОЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

*телячья вырезка, цуккини, яйцо куриное,
сыр дор блю, луковое масло*

1490.- 400г



СТЕЙК МИНЬОН

С ОВОЩАМИ

*говяжья вырезка смазанная горчицей
и медом, с рататуйем из овощей*

1490.- 440г

НОВИНКА



Бефстроганов

760.- 400г



Стейк Миньон

с вяленой свеклой

1 390.- 350г



Соус

Барбекю

Аджика по-домашнему

Хрен сливочный

Горчица

Кетчуп

50г 130.-

Наршараб

Сацибели

Тузлук

Тар-тар

Тысяча островов

Сырный 50г 150.-



шеф-повар
рекомендует

СТЕВКА



RIBEYE

средний вес 350г

860.- за 100г



STRIPLOIN

средний вес 350г

620.- за 100г



идеально
для ПП



Филе куриное

с морепродуктами

780.- 170г



НОВИНКА



Цыпленок гриль

с картофелем фри и помидором гриль

860.- 420г



Голень индейки с печеным картофелем

голень индейки, картофель, огурец, соус тузлук

790.- 600г



шеф-повар
рекомендует

Свиная рулька

ХОЖСЕ



210.- 100г

Хлеб

Чибатта

со сливочным маслом и соусом песто

230г 340.-

Хлебная корзина

180г 150.-

Свиная рулька – это очень древнее блюдо: в разных культурах свиная рулька присутствует в кулинарных традициях многих народов, включая европейские, азиатские, американские.



Стейк ИЗ СВИНИНЫ

с картофельным пюре
и вешенками

760.- 470г

Свиная вырезка с овощами

свинина, картофель, цукини,
баклажан, болгарский
перец, черри, тайский соус,
сырный соус

780.- 390г



Гармир

Пюре
Картофельное 150г 200.-

Рис отварной
Басмати 180г 200.-

Капуста тушеная 170г 240.-
с тмином и беконом

Горячая кукуруза 180г 300.-

Спаржа на гриле 150г 460.-

Картофельные
дольки 150г 200.-

Картофель
отварной 170г 200.-

Картофель фри 150г 200.-

Овощи гриль 210г 320.-



Пряное
**Свинные
ребра**
с кунжутом

720.- 450г



**Ребра
барбекю**
с салатом коул-слоу

720.- 480г

CHESTER NEWS PAPER
MAY 9, 2015
Честер паб, Патнорск
3.05 МАТОН
История пива

Пиво — один из древнейших напитков, возмоз
Усидший варяжи и равний висозит (примерно
Тод до к. э. жода пивомоск вырашавали ступи
культури). Пиво амело распротрмнито во и
дремек мире, в частности в Древней Греции
пронизувало ипсе 700 г. до н. э. В сумние ве
пронизувало ипсе в Бароне переместило
чиастрик. В ранне дикте минали жасстивали
усмерно строились гонимости и жасстивали
использовали в качестве удобрения, нитам
упоминание об этом содержится в Библии. Первы
моделетривим хронология XIII в. и Германия это
— в начале XIV в. в Англию пиво привезли
XV века Пиво, как правило, изготавлива
современных регионах, где климатическ
созволяет выращивать вышотра
ино ситгалосе пиво жомо беле
нитам статусе в сравнении
пиво арам приходить
изготовленном сидле
уже кем в периоды з
потребности неизменно бер
бирное развитие техники и т
Практически вытеснили в
куст. Дроче производств. О
наблюдается в козпру
микропроцессорах, основ
образовании.

Мы рады Вам ежедневно, с 12:00 до 01:00 по будням и в воскресенье с 12:00 до 2:00 в пятницу
По адресу: г. Патнорск, ул. Первомайская, д.157 «А» Разера столов по телефону: +7 (905) 200-1111

История пива
Пиво — один из древнейших напитков, возмоз
Усидший варяжи и равний висозит (примерно
Тод до к. э. жода пивомоск вырашавали ступи
культури). Пиво амело распротрмнито во и
дремек мире, в частности в Древней Греции
пронизувало ипсе 700 г. до н. э. В сумние ве
пронизувало ипсе в Бароне переместило
чиастрик. В ранне дикте минали жасстивали
усмерно строились гонимости и жасстивали
использовали в качестве удобрения, нитам
упоминание об этом содержится в Библии. Первы
моделетривим хронология XIII в. и Германия это
— в начале XIV в. в Англию пиво привезли
XV века Пиво, как правило, изготавлива
современных регионах, где климатическ
созволяет выращивать вышотра
ино ситгалосе пиво жомо беле
нитам статусе в сравнении
пиво арам приходить
изготовленном сидле
уже кем в периоды з
потребности неизменно бер
бирное развитие техники и т
Практически вытеснили в
куст. Дроче производств. О
наблюдается в козпру
микропроцессорах, основ
образовании.

МЯСНОЙ БЕСПРЕДЕЛ



ДЛЯ КОМПАНИИ

2690.- 1500г

колбаски пряные с сыром, баварские, улитка, ребра ВВQ, куриные крылья ред дьявол, барбекю, медово-горчичные, картофельные чипсы. Соус свит чили и медово-горчичный

СЕТ КОЛБАСНЫЙ

1100г

3290.-

свиные, пряные с сыром, венгерские, баварские, мексиканские, улитка, хрен, горчица

ДЛЯ КОМПАНИИ



А также у нас есть:

Улитка

свинина, с хреном и горчицей

250г

620.-

Купаты свиные

300г

620.-

Пряные с сыром

свинина-говядина, с хреном и горчицей

250г

620.-

Мексиканские

говядина, с хреном и горчицей

250г

620.-

Баварские

свинина, с хреном и горчицей

250г

620.-

Венгерские

свинина-говядина, с хреном и горчицей

250г

620.-

ЖАРКОЕ



ИЗ СВИНИНЫ

670.- 310г



ИЗ ГОВЯДИНЫ

720.- 310г



ИЗ КУРИЦЫ

670.- 310г



вкус детства,
домашнего тепла



Форель

с овощным сое

920.- 380г



НОВИНКА



Дорадо

запеченная со спаржей

1190.- 420г



идеально с легким,
нефильтрованным пшеничным



идеально
для ПП

ОСЬМИНОГ

с печеными картофелем



Новинка

1 890.- 300г

*Осьминог – это деликатес, который предлагает множество кулинарных возможностей!
Его нежная текстура и тонкий вкус прекрасно сочетаются с различными ингредиентами
и стилями приготовления.*



НОВИНКА

Сельдь

с печеным картофелем

450.- 280г



Мидии

в сливочном соусе

890.- 370г



НОВИНКА

Стейк из семги

с пастой орзо

1390.- 250г

Семга
со шпинатом

1290.- 280г



Лосось
с икорным соусом

1390.- 300г



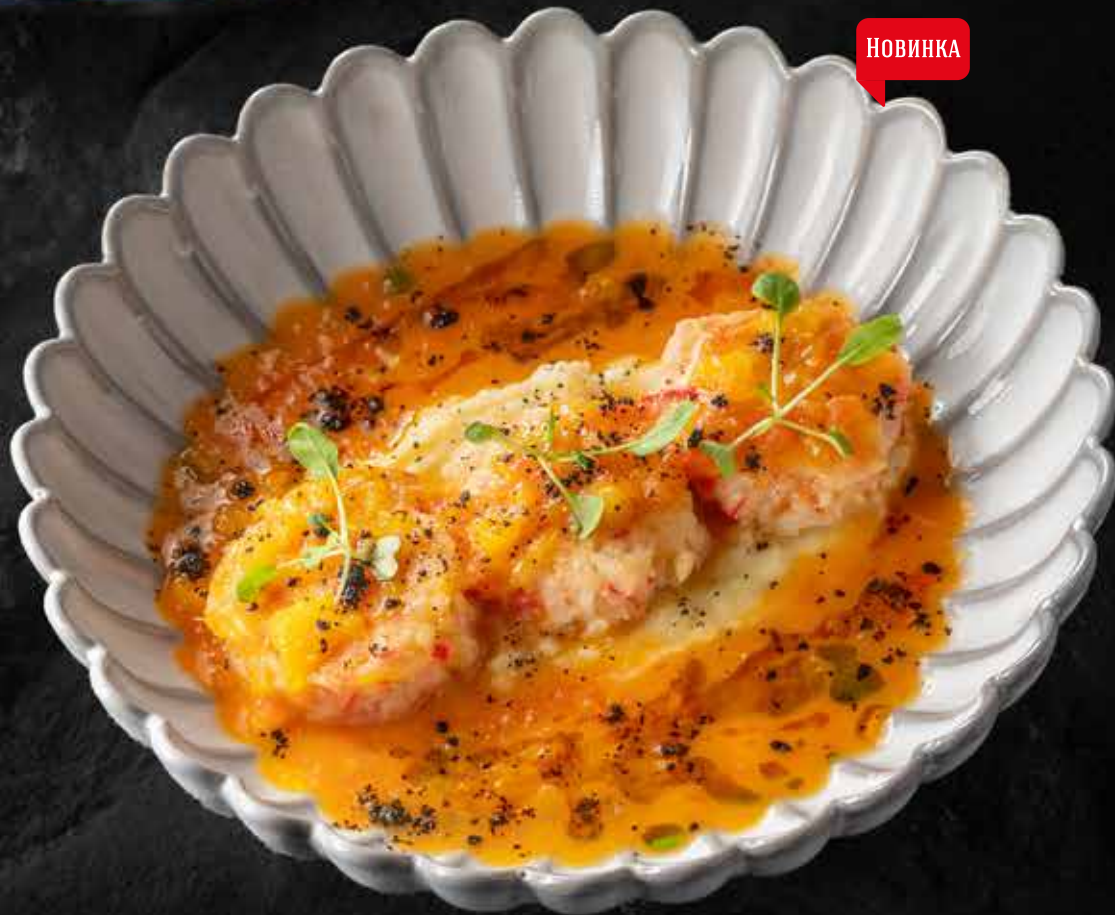
Палтус с соево-медовым соусом

каламата, томаты вяленые,
стебель сельдерея, черри,
сливки, кимчи

1360.- 350г



НОВИНКА



Котлеты из краба

с картофельным пюре

1180.- 300г



шеф-повар
рекомендует

Морской гребешок

с соусом Биск

890.- 250г



Штрудель

с семгой

730.- 300г



Плато Морепродуктов

НОВИНКА



ДЛЯ КОМПАНИИ

4900.- 1000г

Морепродукты полезны для организма, так как содержат множество полезных веществ

КРЕВЕТКИ



1 

Том-Ям

840.- 250г

2

В кисло
сладком соусе

840.- 200г



3

Дор Блю

840.- 270г



Пивные сочетания

1

Пшеничное пиво: легкое, освежающее, с нотками цитрусовых отлично сбалансируют остроту

2

Светлый лагер с хмелевыми нотами не будет конкурировать с вкусом соуса и создаст приятный контраст с кислинкой

3

Brown Ale: с карамельными и шоколадными нотами. Они будут приятно перекликаться со вкусом соуса и смягчат пикантность Дор Блю

МИДИИ



Запеченные
с сыром

890.- 350г



Новинка

Запеченные
с сыром чечил

с соусом манго-чили

840.- 300г



Спайси

890.- 360г

ЖАРКОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

с овощами



шеф-повар
рекомендует

1 190.- 360г

цукини, креветки, кальмар, мидии, осьминог,
брокколи, помидор, шампиньоны, сливки, пармезан

Парфе

*с грильяжем из кунжута
и соусом из лесных ягод*

420.- 190г



Штрудель

с яблоками и орехами

470.- 270г

Чизкейк

*с малиновым соусом
и сахарной ватой*

420.- 220г



Томленая груша

с морковным пирогом

480.- 190г



Профитроли

390.- 210г



Фондан

шоколадно-банановый

430.- 210г



Мороженое 150г **260.-**
с сиропом на выбор:
шоколад, малина, карамель
или рубленый грецкий орех

Фруктовое 1000г **1200.-**
ассорти
фрукты по сезону