

# БРУСКЕТТ



**с ростбифом**  
*и вялеными томатами*

**570.-** 160г

**с шампиньонами**

**290.-** 160г

**с лососем**

**570.-** 120г

**Попкорн**

*из мидий*

**590.-** 200г



**Ассорти  
брускетт**

**1140.-** 300г



**Томаты  
с сыром фета**  
*и оливками*

640.- 350г



**Карпаччо**  
*из лосося*

1190.- 220г



идеально  
для ПП

# Ростбиф

С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

НОВИНКА



*Особой любовью к ростбифу отличался сэр Уинстон Черчилль, хотя готовил его по своему рецепту из свинины*

**970.-** 170г

ФАЛАНГИ  
КАМЧАТСКОГО  
КРАБА



890.- <sup>100г</sup>

*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

980.- 180г



Жареные

креветки, чеснок,  
соевый соус, лимон

980.- 180г



На льду

980.- 270г

Новинка



идеально  
для ПП



идеально  
с пивом

## Форшмак

*из олюторской сельди*

480.- 240г



## Хумус

*с печеным перцем  
и заатаром*

480.- 320г



# ПАШТЕТ

*из куриной печени  
с ягодным соусом*



560.- 225г

## Семга

*со свіжими овочами*

980.- 190г



НОВИНКА

## Паштет

*из шпрот с крем-чиз  
и кедровими орехами*

540.- 200г

АССОРТИ

# Европейских СЫРОВ



**ДЛЯ КОМПАНИИ**

**1390.-** 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 **730.-**

огурец, помидор, капуста квашеная, перец  
маринованный, капуста по-грузински, чеснок,  
маринованные шампиньоны, кукуруза маринованная

## Маслины, оливки

100г **290.-**

# АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ



**ДЛЯ КОМПАНИИ**

**1490.-** 680г

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



## Сулугуни

со сливочно-горчичным соусом

630.- 250г



## Камамбер

с малиновым соусом

820.- 180г



## Сырные крокеты

570.- 210г

## Ассорти

### из орехов

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

100г 620.-

### из сыровяленного мяса

оленина, курица, говядина, индейка

130г 860.-

«Чечил» копченый 50г 250.-



идеально  
с вишневым пивом

## Картофель по-деревенски в беконе

с соусом барбекю

540.- 200г



## Куриные палочки

с кунжутом

280.- 100г



## Гренки чесночные

с сырным соусом

380.- 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*

## Фиш энд чипс

с соусом тар тар

680.- 320г



НОВИНКА



## Барабулька

черноморская

940.- 200г



вкус детства,  
домашнего тепла



Пикантный

## Кальмар

с соусом

720.- 250г



## Кольца кальмара

в панировке

530.- 150г



## Горох нут отварной

100г 230.-

## Горох нут жареный

100г 260.-

## Хрустящие луковые кольца

170г 390.-

с кетчупом



для любителей остренького

## Креветки Тигровые

в пивном кляре

780.- 150г



## Попкорн

из креветок

760.- 160г



Миндаль  
жареный соленый 100г 470.-

Фисташки 100г 490.-

Нарезка из сала 220г 390.-

# КРЫЛЬЯ

1

## Ред дьявол

со сладко-острым соусом

590.- 330г

2

## С медово-горчичным соусом

590.- 300г

3

## В соусе барбекю

590.- 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

# БУРГЕР

С ГРИБНЫМ СОУСОМ



НОВИНКА

*говядина, картофельный драник, помидор,  
маринованный огурец, лист салата*

**840.-** 420г

## Бургер с рваной свиной

*свинина, коул слоу, помидор,  
маринованный огурец, лист салата*

730.- 380г

НОВИНКА

НОВИНКА

## Чизбургер

*сыр чеддер, говядина, помидор,  
маринованный огурец, лист салата*

730.- 340г

# ОЛИВЬЕ

*с лососем*



790.- <sup>230г</sup>

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

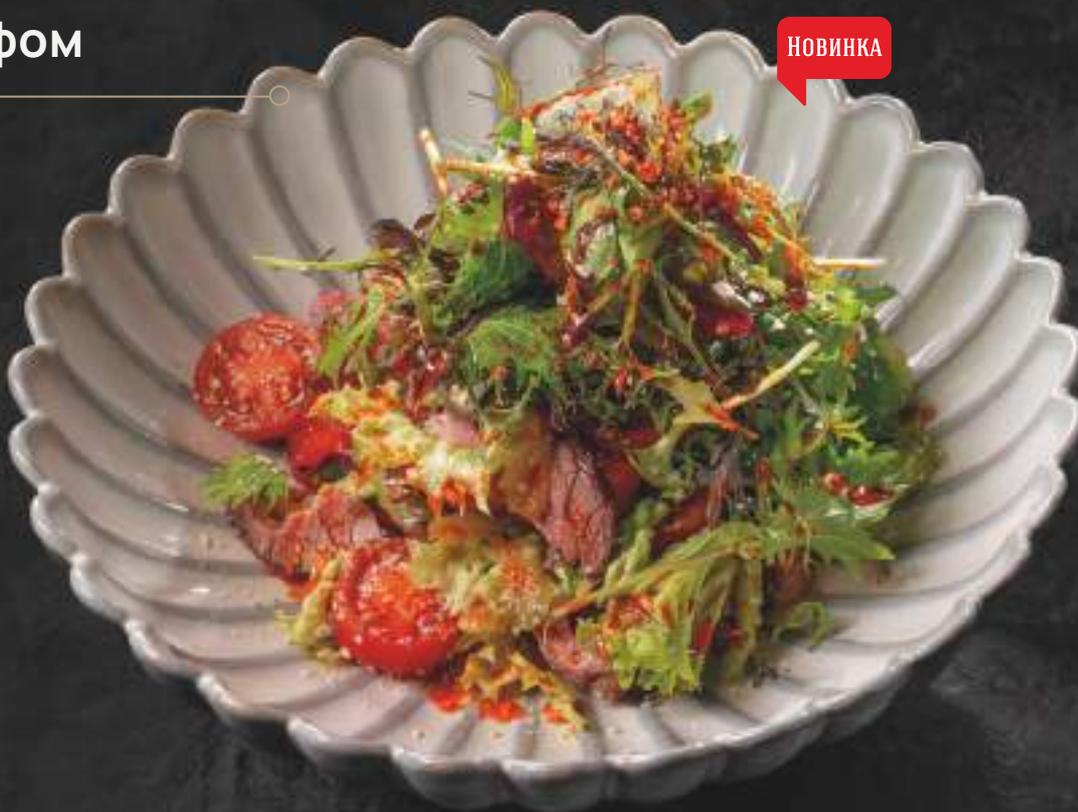
*версия Люсьена Оливье:*

*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 рябчик, осетрина, каперсы, огурцы и заправку на основе майонеза.*

## Салат с ростбифом

860.- 190г

НОВИНКА



## Салат с морепродуктами

*и овощным миксом*

980.- 250г



идеально с легким,  
нефильтрованным пшеничным



## Салат со страчателлой

и хрустящими баклажанами

740.- 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

790.- 250г



## Греческий

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

580.- 250г

# РОСТБИФ

с соусом из тунца



*Тонкие ломтики ростбифа, покрытые густым ароматным соусом из тунца, майонеза и каперсов — идеальная сытная закуска родом из Пьемонта*

**1190.-** 230г



## Теплый салат с креветками

*и овощным миксом*

**840.-** 300г



## Тар-Тар

*из креветок*

**780.-** 270г



шеф-повар  
рекомендует

*Теплый салат*

# ТАЙСКИЙ

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



для любителей  
остренького

**840.-** 260г

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

# БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

С ЛОСОСЕМ  
И ЯЙЦОМ ПАШОТ

790.- 240г



С КРЕВЕТКАМИ  
И АВОКАДО

790.- 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

**890.-** 400г

*История азиатских супов богата и интересна.  
Она отражает разнообразие культур и традиций Азии и продолжает развиваться  
и покорять мир своим уникальным вкусом.*



Уха  
по-фински

780.- 340г



Уха  
из морского  
окуня

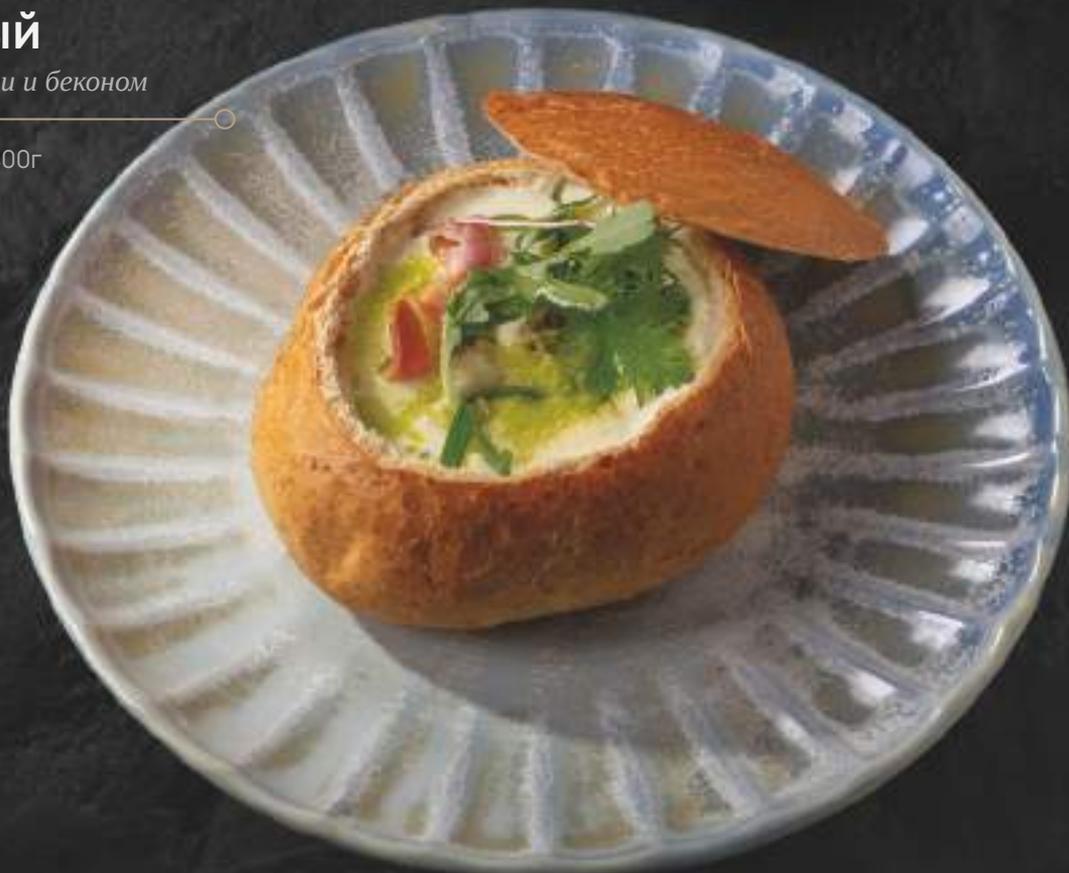
690.- 400г



Суп  
сырный

*с колбасками и беконом*

580.- 400г



Суп лапша  
куриная

370г 390.-



вкус детства,  
домашнего тепла

# БОРЩ

*с говядиной и вяленой кижоквой*

НОВИНКА



Мы рады Вам ежедневно, с 12:00 до 01:00 по будням и в выходные, с 12:00 до 2:00 в пятницу и субботу!  
По адресу: г. Питтсбург, ул. Первомайская, д.157 «А» Рззурь стилоз по телефону: +7 (962) 444-44-98

670.- 480г

## Окрошка

580.- 450г

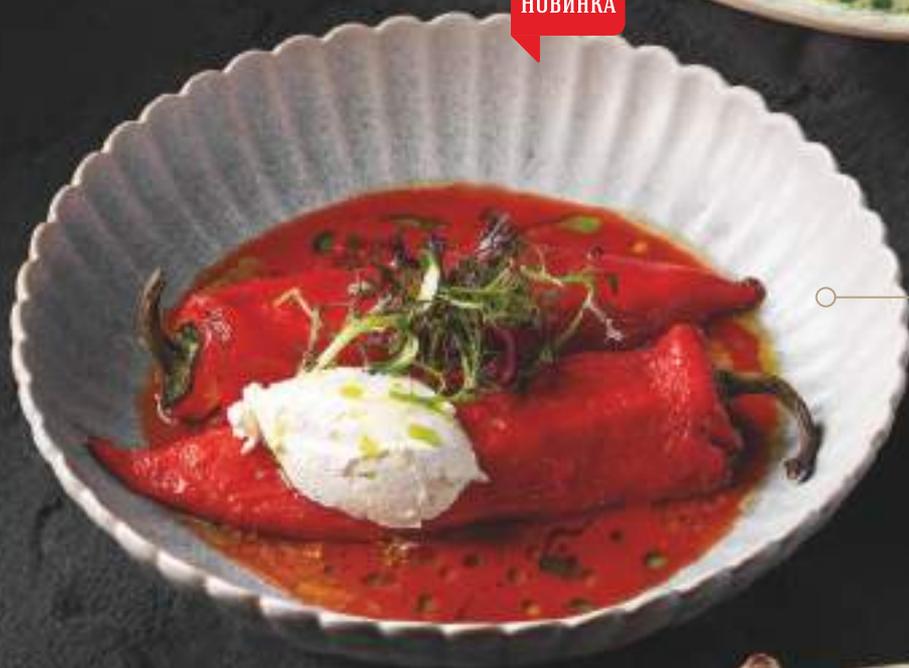


НОВИНКА

## Перцы

фаршированные  
с томатным соусом

870.- 280г



## Чалагач

с перечным соусом

870.- 330г



НОВИНКА

Новинка

## Медальоны

*с трюфельным мусом*

1390.- 380г



## Шницель

*из цыпленка с овощами*

640.- 370г

Новинка



# Голень ягненка

*с мятым картофелем*

Новинка



1 280.- 550г

ЯЙЦО  
ПО-ШОТЛАНДСКИ

*с трюфельним соусом*

НОВИНКА



890.- 330г

НОВИНКА

## Запеченный цыпленок

*в перечном соусе*

1090.- 420г



НОВИНКА

## Английский пирог

*с говяжьей грудинкой  
и овощами*

1090.- 500г



# Скарпаччо

ИЗ ЦУКИНИ С ТЕЛЯЧЬЕЙ  
ВЫРЕЗКОЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

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

1490.- 400г



# СТЕЙК МИНЬОН

С ОВОЩАМИ

*говяжья вырезка смазанная горчицей  
и медом, с мятым картофелем*

1490.- 440г





## Бефстроганов

890.- 400г



## Стейк Миньон

с вяленой свеклой

1 390.- 350г



## Соус

50г 150.-

Барбекю

Аджика по-домашнему

Хрен сливочный

Горчица

Кетчуп

Наршараб

Сацибели

Тузлук

Тар-тар

Тысяча островов

Сырный 50г 170.-



шеф-повар  
рекомендует



## RIBEYE

средний вес 350г

970.- за 100г



## STRIPLOIN

средний вес 350г

720.- за 100г



идеально  
для ПП



## Филе куриное

*с морепродуктами*

780.- 170г



## Цыпленок гриль

*с картофелем фри и помидором гриль*

890.- 420г



## Голень индейки с печеным картофелем

*голень индейки, картофель, огурец, соус тузлук*

890.- 600г



шеф-повар  
рекомендует

Свиная рулька

# ХОЖСЕ



240.- 100г

## Хлеб

Чиабатта

со сливочным маслом и соусом песто

230г

380.-

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

890.- 470г

## Свиная вырезка с овощами

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

870.- 390г



## Гармир

Пюре Картофельное 150г 200.-

Рис отварной Басмати 180г 200.-

Капуста тушеная 170г 290.-  
*с тмином и беконом*

Горячая кукуруза 180г 340.-

Спаржа на гриле 150г 520.-

Картофельные дольки 150г 270.-

Картофель отварной 170г 200.-

Картофель фри 150г 270.-

Овощи гриль 210г 360.-



Прямые  
**Свинные  
ребра**  
с кунжутом

890.- 450г



**Ребра  
барбекю**  
с салатом коул-слоу

890.- 480г

# БИФСТЕКС

890.- 250г

НОВИНКА



# СЕТ КОЛБАСНЫЙ

1050г

3490.-

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

**ДЛЯ КОМПАНИИ**



*А также у нас есть:*

## Улитка

свинина, с хреном и горчицей

250г

690.-

## Венгерские

свинина-говядина, с хреном и горчицей

250г

690.-

## Пряные с сыром

свинина-говядина, с хреном и горчицей

250г

690.-

## Тирольские

говядина, хрен, горчица

250г

690.-

## Баварские

свинина, с хреном и горчицей

250г

690.-

## Европейские

говядина, хрен, горчица

250г

690.-

## Мексиканские

говядина, с хреном и горчицей

250г

690.-

## Колбаски куриные

курица, хрен, горчица

250г

690.-

# ЖАРКОЕ



ИЗ СВИНИНЫ

690.- 310г



ИЗ ГОВЯДИНЫ

760.- 310г



ИЗ КУРИЦЫ

690.- 310г



вкус детства,  
домашнего тепла



## Форель

со шпинатом

920.- 400г



## Дорадо

запеченная со спаржей

1390.- 420г



идеально с легким,  
нефильтрованным пшеничным



идеально  
для ПП

# ОСЬМИНОГ

*с печеным картофелем*



1890.- 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*

**540.-** 280г

**Мидии**  
*в сливочном соусе*

**980.-** 370г

**Стейк  
из семги**  
*с пастой орзо*

**1490.-** 250г

## Фаланга краба

*с соусом из шафрана*

1280.- 170г

Новинка



## Лосось

*с икорным соусом*

1490.- 300г



## Палтус с соево-медовым соусом

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

1360.- 350г



НОВИНКА



## Котлеты из краба

с картофельным пюре

1390.- 300г



шеф-повар  
рекомендует

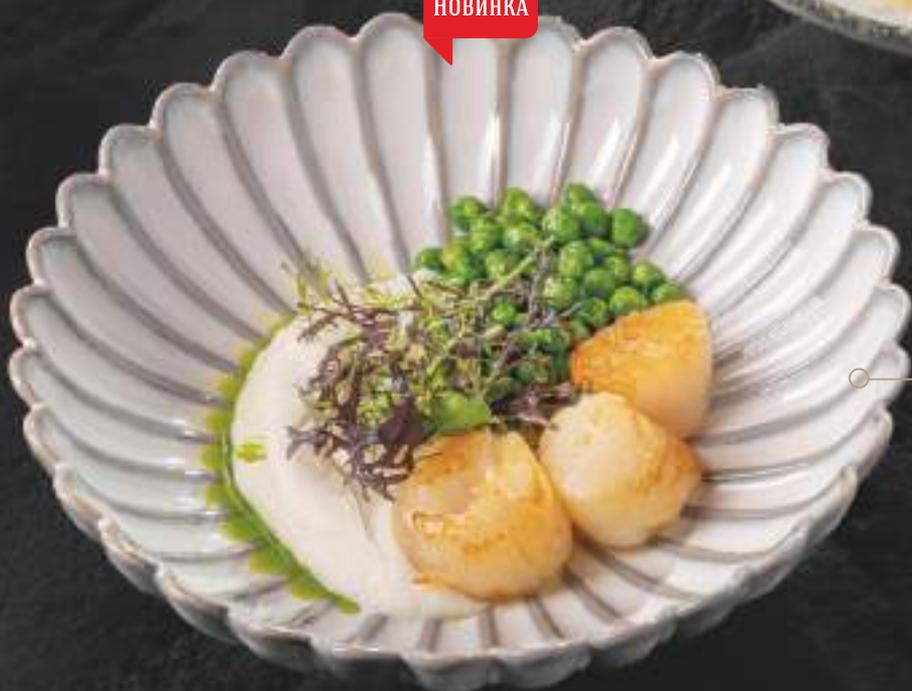
## Морской гребешок

*с соусом Биск*

980.- 250г



Новинка



## Гребешок

*с кремом из цветной капусты*

1180.- 200г

## Штрудель

*с семгой*

780.- 300г



# Плато Морепродуктов

НОВИНКА

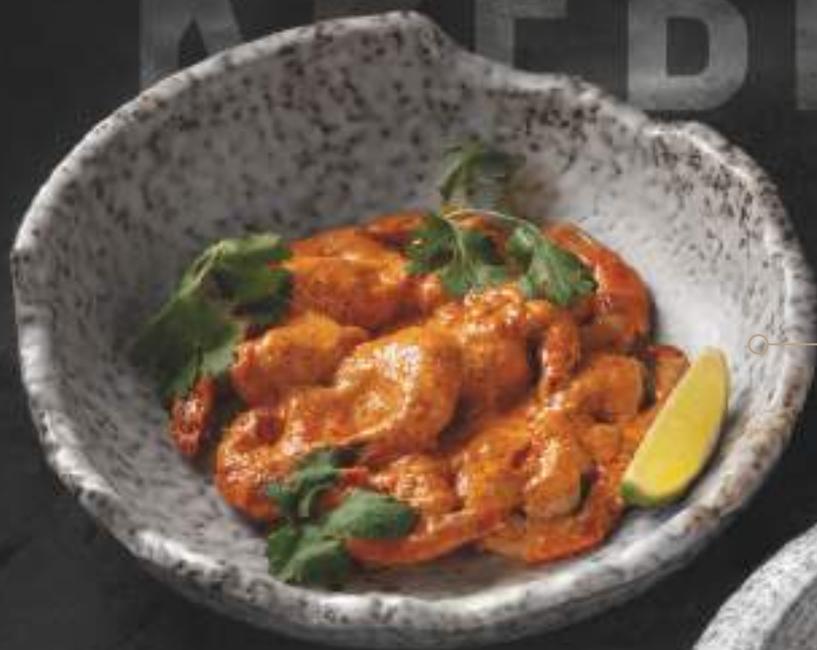


**ДЛЯ КОМПАНИИ**

**5400.-** 1000г

*Морепродукты полезны для организма, так как содержат множество полезных веществ*

# КРЕВЕТКИ



1 

Том-Ям

890.- 250г

2

В кисло  
сладком соусе

890.- 200г



3

Дор Блю

890.- 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



для любителей  
остренького

# МАИДАМИ



Запеченные  
с сыром

980.- 350г



Спайси

940.- 360г



для любителей  
остренького

# Жаркое из морепродуктов *с овощами*



шеф-повар  
рекомендует

1 190.- 360г

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

# ЧИЗКЕЙК



*с малиновым соусом  
и сахарной ватой*

**470.-** 220г

*Прообразы чизкейка существовали еще в Древней Греции, где сыр смешивали с медом и пшеницей. Подобные блюда были известны и в Древнем Риме. Современный чизкейк в своем классическом виде стал популярен в США в начале XX века.*

## Парфе

*с грильяжем из кунжута  
и соусом из лесных ягод*

**490.-** 190г



## Штрудель

*с яблоками и орехами*

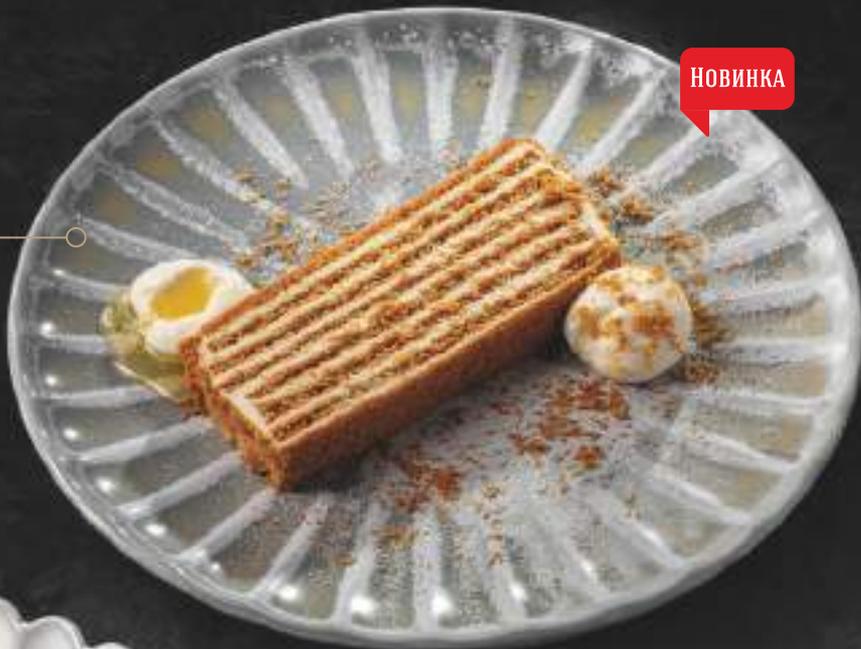
**520.-** 270г



Новинка

## Медовик

540.- 180г



## Профитроли

420.- 210г



## Фондан

шоколадно-банановый

490.- 210г



## Мороженое с сиропом на выбор:

150г 260.-

шоколад, малина, карамель или рубленый грецкий орех

## Фруктовое ассорти

1000г 1200.-

фрукты по сезону

ВСЕ БЛЮДА ПО ПРЕДЗАКАЗУ

## Рулет из семги

640.- 100г

от 1,5кг



## Ребра

*в соево-горчичном соусе*

340.- 100г

от 1кг



ВСЕ БЛЮДА ПО ПРЕДЗАКАЗУ



## Утка запеченная

*с апельсинами*

100г **300.-**

от 1,5кг

## Запеченная голень ягненка

*с картофелем*

**380.-** 100г

от 1,5кг



## Буженина

*с черносливом*

**340.-** 100г

от 1кг

