

Chesters

BAR & RESTAURANT

Дорогой гость,

Мы благодарим Вас за Вашу поддержку, которая позволяет нам заниматься любимым делом.

UPTOWN
SQUARE

Menu Gallery



Сканируйте, чтобы просмотреть галерею меню



Информация об аллергенах:

Блюда в нашем меню могут содержать следующие аллергены или их следы: молоко, яйца, рыба, ракообразные, моллюски, орехи, арахис, глютен (пшеница / рожь / овес / ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обращайтесь к нашему персоналу.

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

-  **ЛУК ПО-ФРАНЦУЗСКИ** (FRENCH ONIONS) 5.90
-  **ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА** (ONION RINGS) 5.90
Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом
-  **ЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** (POTATO WEDGES) 7.40
Подаются со сметаной
- РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ** (SPRING ROLLS) (7 шт.) 9.50
С начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кориандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж)
- КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»** (BUFFALO CHICKEN WINGS) 10.80
Подаются с соусом из голубого сыра
- 10 кусочков** 10.80
25 кусочков 24.50
- КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ** (230г.) 13.40
(CHICKEN GOUJON FINGERS)
Хрустящие кусочки куриного филе обжаренные в тесте. Подаются с медово-горчичным соусом
-  **СЫРНОЕ АССОРТИ** (CHEESE PLATTER) 24.80
Ассорти из сыров: Шеврет, грюйер из Конте, пармезан, камамбер нормандский, мимолет. Подаётся с овощными палочками, оливковым маслом со специями и хрустящими сухариками
-  **АНТИПАСТИ** (ANTIPASTI PLATTER) 24.80
Салами розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер



- ЧЕСТЕРС КОМБО** (CHESTERS COMBO) 21.80
Включает: куриные крылышки «Баффало», блинчики с начинкой, куриные палочки, жареные картофельные дольки, луковые кольца, чесночный хлеб и 3 соуса

СОУСЫ-ДИПЫ И СНЕКИ

-  **СОУС-ДИП ЧИЛИ** (CHILI DIP) 6.50
 Подаётся с кукурузными чипсами тортилла
-  **СОУС-ДИП ГУАКАМОЛЕ** (GUACAMOLE DIP) 9.80
Подаётся с хрустящим хлебом питта с приправами (сезонное)
-  **ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖУРА** (CRISPY POTATO SKINS) 7.80
Подаётся со сметаной
-  **АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ** (MIX DIP) 11.80
 Сметанный, чили и гуакамоле соусы, подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлебом питта
-  **НАЧОС С СЫРОМ** (CHEESE NACHOS) 18.50
 Кукурузные чипсы начос прослоенные сыром и соусом чили. Подаются со сметанным соусом, чили и гуакамоле



НАЧОС С СЫРОМ

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospet



Могут быть кости

ЗАКУСКИ



СЫР БУРРАТА

 **СЫР БУРРАТА** 18.50
(BURATA CHEESE)
Сыр буррата подается на помидорах черри, томатном чатни, украшен бальзамическим жемчугом

 **ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ** (5 шт.) (GARLIC BREAD) 5.80
Поджаренный Французский багет с чесночным маслом

 **ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ** (5 шт.) 7.80
(GARLIC BREAD SUPREME)
Чесночный хлеб под плавленным сыром

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (FRIED CALAMARI) 19.70
Хрустящие, обжаренные, подаются с соусом тартар

ОСЬМИНОГ НА УГЛЯХ (230г.) 32.80
(GRILLED OCTOPUS)
С оливковым маслом, лимонным соком и орегано. Подается с мини салатом (руккола, помидоры черри и пармезан)

 **КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ** (BEETROOT CARPACCIO) 9.50
Ломтики свежей свеклы с хрустящим жареным нутом, чесночным маслом чили и домашним хумусом

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ (BEEF CARPACCIO) 23.50
Ломтики копченой говядины, подаются с каперсами, песто чимичурри, легкой йогуртовой заправкой, сальсой верде, чесночным маслом чили, зелеными листьями и пармезаном

 **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ** (9 шт.) 9.50
(CHICKEN WING DRUMSTICKS)
Маринованные в наших домашних специях

 **СОУС-ДИП ДЗАДЗИКИ** (TZATZIKI DIP) 5.60
Традиционный греческий йогурт с огурцом и чесноком. Подается с хрустящим хлебцем питта

 **ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ** 11.80
(GRILLED VILLAGE HALLOUMI)
Подаётся на хрустящих хлебцах питта с листьями рукколы, зеленым луком и помидорами, приправленными бальзамическим уксусом



ГАРНИРЫ С ГРИЛЯ JOSPER



 **ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** (GRILLED VEGETABLES) 9.80
Маринованные сезонные овощи со специями

 **КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ** (CORN ON THE COB) 3.90

 **ГРИБЫ НА ГРИЛЕ** (GRILLED MUSHROOMS) 6.90
Шампиньоны и вешенки

 **ПЕРЦЫ ФЛОРИНА НА ГРИЛЕ** 8.50
(GRILLED FLORINA PEPPERS)
Подаются холодными с оливковым маслом, белым уксусом, чесноком и петрушкой

СЛИВОЧНЫЙ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ 7.80
(CREAMY CHICKEN AND MUSHROOM SOUP)

КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ 7.80
(CLEAR CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES AND NOODLES)

 **СЛИВОЧНЫЙ БРОККОЛИ С ГОРОХОМ** 7.80
(CREAM OF BROCCOLI AND PEAS SOUP)

 **ОВОЩНОЙ** (CLEAR VEGETABLE SOUP) 7.80

БОРЩ (BORSCHT SOUP) 8.60

ДОМАШНИЕ СУПЫ

ПОДАЮТСЯ С СУХАРИКАМИ

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.

 **Вегетарианское блюдо**

 **Содержит орехи**

 **Острое**

 **С гриля Jospier**

 **Могут быть кости**

СЭНДВИЧИ

КУРИЦА С СЫРОМ (CHICKEN & CHEESE) 12.80

Ломтики куриного филе обжаренные с перцем и луком, с сыром, подается во французском багете

БИФШТЕКС С СЫРОМ (STEAK & CHEESE) 21.80

Ломтики свежей говядины Блэк Ангус обжаренные с перцем и луком, под плавленным сыром, подается во французском багете

ВЫШЕУКАЗАННЫЕ СЭНДВИЧИ ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ

ЧЕСТЕРС КЛАБ (CHESTERS CLUB) 12.60

Салат, бекон, помидор, курица, яйцо и майонез. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 11.80

(CHICKEN CEASAR SANDWICH)

Курица-гриль с хрустящей крошкой бекона, томатным конфи и соусом цезарь в чаббате, подается с небольшим салатом цезарь



🌶️ ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ 17.80

(CHICKEN FAJITAS)

Мучные лепёшки с ломтиками обжаренной курицы, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле

🌶️ ФАХИТАС С ГОВЯДИНОЙ 25.80

(BEEF FAJITAS)

Мучные лепёшки с пикантной говядиной Блэк Ангус, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле

ПИЦЦА

ОСНОВА ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ГОТОВИТСЯ ИЗ ЛУЧШЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ

🌿 МАРГАРИТА (MARGHERITA) 12.80

С томатным соусом и сыром моцарелла

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ 13.80

(HAM & CHEESE)

На тонкой хрустящей основе

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКАЯ (VEGETARIAN) 13.80

С моцареллой, грибами, перцем, луком, помидорами, оливками, кукурузой

С ПРОШУТТО И РУККОЛЫЙ 13.80

(PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA)

С итальянским мясом прошутто, моцареллой, грибами порчини и листьями рукколы

ПИЦЦА ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS PIZZA) 15.80

С моцареллой, перцем, грибами, луком, оливками, пепперони и ветчиной

С ПРОШУТТО И РУККОЛЫЙ



Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.

🌿 Вегетарианское блюдо

🥜 Содержит орехи

🔥 Острое

🔥 С гриля Jospier

🦴 Могут быть кости

ПАСТА

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
|  НАПОЛИТАНА (NAPOLITANA)
Спагетти с соусом из помидор и базилика | 12.80 |  РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ (SPINACH & RICOTTA RAVIOLI)
Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорками черри и сливками | 13.80 |
| БОЛОНЬЕЗЕ (BOLOGNESE)
Спагетти с мясным томатным соусом | 13.80 | ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ (LINGUINE AI FRUTTI DI MARE)
Лингвини в томатном соусе с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар, осьминог) | 27.80 |
| КАРБОНАРА (CARBONARA)
Спагетти с чесноком, грудинкой и свежими сливками | 14.80 | | |
|  АРАББАТА (ARRABBIATA)
 Пенне со сладким перцем и луком в пикантном томатном соусе | 13.80 | | |
| ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ (BEEF RAGOUT PAPPARDELLE)
Папарделле в соусе с говядиной, приготовленной на медленном огне, подается с соусом бешамель с пармезаном и фетой, с небольшим добавлением трюфельного масла | 22.80 | ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ | |
| С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ (CHICKEN AND MUSHROOMS)
Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленным брокколи | 16.50 |  | |
|  РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ (WILD MUSHROOM RISOTTO)
С сыром Брезен де Савау и трюфельным пекорино | 25.60 | | |

САЛАТЫ

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
|  МИНИ САЛАТ (MINI SALAD)
Листья салата, руккола, кориандр, сладкий перец, помидор, огурец, оливки, лук. Заправлен винегретным соусом | 6.90 |  САЛАТ С КИНВОЙ И ХАЛУМИ (QUINOA SALAD WITH HALLOUMI)
Кипрский сыр халуми, молодой шпинат, листья салата, помидорки черри, авокадо, кинва, зёрна граната. Заправлен лимонным соусом с медом и горчицей | 16.50 |
|  ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (GREEK SALAD)
Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано | 12.80 |  САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ (SEAFOOD SALAD)
Жареные кальмары, осьминоги и дикие креветки с листьями салата, рукколой, шпинатом, морским фенхелем, морской спаржей, кресс-салатом, помидорами черри, хрустящими каперсами, зелеными оливками и маринованным красным луком, а так же с жареными креветками и приготовленными на пару мидиями. Соус из лайма и апельсина | 27.50 |
|  САЛАТ ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS SALAD)
 Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом
(Дополнительно 4 креветки за €7.00) | 12.80 | САЛАТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO SALAD)
 Жареные баклажаны, цуккини, молодая руккола, молодой шпинат, копченый моцарелла, жареные орехи, инжир, прошутто, пармезан, бальзамический соус, хлебные палочки.
Заправлен клубничным соусом | 16.80 |
| САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ (CHICKEN AND BACON CAESAR SALAD)
Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь" | 15.80 | | |
| САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ (BLUE CHEESE SALAD)
Листья капусты кале и салата айсберг с помидорами черри,огурцом, грибами, грушами пашот, хрустящим беконом и голубым сыром, украшенный Ливанским лавашом. Заправлен соусом из голубого сыра | 11.80 | | |

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospier



Могут быть кости

МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (CALAMARI) 20.80

Обжаренные, хрустящие кальмары. Подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом Тартар

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (230г.) 33.80 (GRILLED OCTOPUS)

Подаётся с соусом из оливкового масла с орегано и лимоном, а так же со свежим картофелем фри ручной нарезки и салатом

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ (330- 350г.) 31.80 (GRILLED CALAMARI)

Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки, овощами и лимонным конфи

ЛОСОСЬ СО СКОВОРОДЫ 29.50 (PAN SEARED SALMON)

Свежий атлантический лосось со шкуркой подается с обжаренным молодым шпинатом, бланшированным цуккини, кремом из авокадо и сыра фета, с овощным рисом

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ 29.50 (PAN ROASTED SEA BASS)

2 филе с зеленой спаржей, молодым картофелем, соусом из оливок, томатов и каперсов, овощным рисом



КРЕВЕТКИ «ЗА'АТАР» НА ГРИЛЕ 36.00

6 королевских креветок, приготовленных на гриле с приправами Заатар, подаются с соусом Саганаки с базиликом, сезонным зеленым салатом, греческим лавашом и овощным рисом



ДАРЫ МОРЯ (SEAFOOD PLATTER) 42.00

Приготовленное на гриле филе морского окуня, креветки, Атлантический лосось и осьминог. Подаются с картофелем, овощами-гриль и лимонным соусом



Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Josper



Могут быть кости

БУРГЕРЫ



КОРЕЙСКИЙ БУРГЕР



ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА 44.00 **БУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС (250г.) (CHESTERS BURGER)** 23.50
(WAGYU & FOIE GRAS BURGER)
Бургер из говядины вагю (250 г.) с фуа-гра, трюфельным майонезом, томатным конфи, жареным яичным белком, пармезаном, листьями рукколы, подается овощными чипсами и небольшим зелёным салатом

КОРЕЙСКИЙ БУРГЕР (KOREAN STYLE BURGER) 18.50 **БУРГЕР ПО-ТЕХАССКИ (TEXAS STYLE BURGER)** 23.50
Куриное бедро (без кости), глазированное в домашнем соусе терияки, подаётся в булочке бриошь с маринованными огурцами, красной капустой с зеленью, с чесночным майонезом и картофелем фри ручной нарезки

ВСЕ НАШИ БИФБУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ USDA БЛЭК АНГУС

БИФБУРГЕР (PLAIN) (200 г.) 16.80
ЧИЗБУРГЕР (CHEESEBURGER) (200 г.) 17.80

ВСЕ БУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И ПОМИДОРОМ, ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ

ДВОЙНОЙ БУРГЕР (400г.) (DOUBLE BURGER) 28.60 **БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ** 19.60
(PRAWN LOVER BURGER)
Двойной говяжий бургер с беконом и сыром груйер, подаётся с картофельными дольками и салатом колслоу

БУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ (250г.) (US BURGER) 22.50 **ОВОЩНОЙ БУРГЕР (VEGGIE BURGER)** 13.80
Бургер из говядины, с луковыми кольцами, помидором, листьями салата и красным сыром чеддер. Подается с картофельными дольками и медово-горчичным соусом

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (MASHED POTATOES) 5.80 **РИС С ОВОЩАМИ (VEGETABLE RICE)** 4.50
КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ (JACKET POTATO) 3.80 **ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ (CREAMY SPINACH)** 8.50
СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ (FRESH HAND CUT POTATO CHIPS) 6.50 **ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (TRUFFLED MASH)** 6.90
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (POTATO WEDGES) 5.50 **ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПРИПРАВой ДУККА (DUKKAH CRUSHED POTATOES)** 6.90
Толченый картофель, приправленный специями Дукка (содержит орехи), копченой морской солью и чесночным маслом

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.

Вегетарианское блюдо **Содержит орехи** **Острое** **С гриля Jospier** **Могут быть кости**

НА ГРИЛЕ

- КУРИЦА ТАНДУРИ** (CHICKEN TANDOORI) **16.80**
Шашлык из куриных бедрышек, маринованных в соусе тандури. Подается с рисом, салатом и Индийским соусом Райта
- КУРИНОЕ ФИЛЕ** (CHICKEN BREAST) **16.80**
Нежное куриное филе подается с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю
- КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ** (CHICKEN ORIENTAL) **17.80**
Шашлык из маринованного куриного филе, подается в ливанской пите с домашним хумусом, салатом табуле (петрушка, лук, помидоры, булгур), подается с картофелем фри
-  **БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ** (350гр.) (GRILLED LAMB CHOPS) **42.50**
Подаются с копченой зеленью, толченым картофелем Дукка и маринованными помидорами с оливками и базиликом
-  **СВИНОЙ ШАШЛЫК** (PORK KEBAB) **16.80**
Традиционный шашлык подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, хлебцами питта, соусом дзадзика и салатом из огурцов, помидор и феты



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



КОПЧЁНАЯ СВИНАЯ НОЖКА **38.50**

ИБЕРИКО (SMOKED IBERICO PORK LEG)
Подается с копченой зеленью, толченым картофелем Дукка и запечеными баклажанами хоспер с грецкими орехами и лимонным соусом тахини

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ **23.80**

ПО-МОНГОЛЬСКИ (MONGOLIAN PORK CHOP)
Нежное мясо в монгольском маринаде, подается с картофельным пюре, брокколи и цветной капустой в приправе Дукка, а так же с китайским горчичным соусом

РУЛЬКА ЯГНЕНКА **29.50**

(PULLED LAMB SHANK)
Голень ягненка, приготовленная на медленном огне, с кремом из авокадо, луковым салатом с гранатом, цадзика, подается с толченым картофелем Дукка и греческим хлебом питта

ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА **28.50**

(CRACKLING PORK LEG)
1-1.2 кг. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашенной капустой, маринованными корнишонами и двумя видами горчицы **Готовится ±30 минут**

РУЛЬКА ЯГНЕНКА



КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ **28.50** В СОУСЕ БАРБЕКЮ

(SMOKED BBQ SPARE RIBS)
Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения, подаются с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospir



Могут быть кости



С ГРИЛЯ JOSPER



Josper - это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии новейшей технологии, где гриль работает 100% на угле, добавляя продуктам приготовленным на нем уникальный вкус, текстуру и сочность.

КУРИЦА

КУРИНЫЕ НОЖКИ НА ШАМПУРЕ 17.50

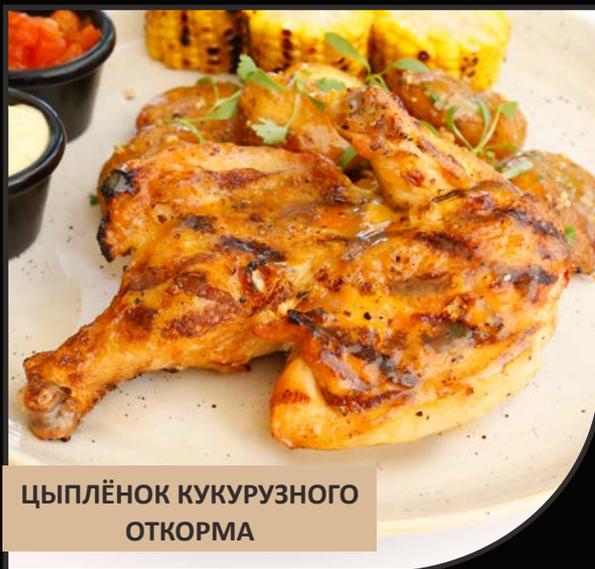
(CHICKEN LEGS ON A SKEWER)

Маринованные куриные ножки (без кости) с домашними специями, подаются с толченым картофелем Дукка, овощами гриль и яблочно-грушевым чатни

ЦЫПЛЁНОК КУКУРУЗНОГО 23.80

(BABY CORN FED CHICKEN)

В соусе из куриного бульона с кумкватом, подается с толченым картофелем Дукка, йогуртом и соусом из кумквата



ЦЫПЛЁНОК КУКУРУЗНОГО
ОТКОРМА

СВИНИНА

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ



СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (PORK CHOP) 20.80

Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом барбекю

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ОТ ЧЕСТЕРС 24.80

(CHESTERS PORK CHOP)

Свиная отбивная на гриле, маринованная с домашней смесью специй от Chesters и кофе. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, овощами гриль и соусом барбекю

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ 43.50

(IBERICO CHOPS)

500 гр. Отбивная из Иберийской свинины (желудёвого откорма), приготовленная на гриле Josper, подается со свежим картофелем фри ручной резки, кукурузой в початке, овощами-гриль и соусом барбекю



С ГРИЛЯ JOSPER



ТЕЛЯТИНА

ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 42.00
(VEAL OSSO BUCO)

Медленно приготовленное, подается с ризотто с шафраном и мелко нарезанной чоризо

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ (VEAL CHEEKS) 42.00

Тушеные с пивом на медленном огне, подаются с томатным орзо с пармезаном

ЗАПЕЧЁННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ НОЖКА(±1.5kr) 66.00

(VEAL SHANK)
Приготовленная на медленном огне, подается с овощами гриль, свежим картофелем фри ручной нарезки, с перечным соусом, горчицей, соусом барбекю и беарнским соусом. *±50 минут на приготовление

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ(500r.) 48.00

(VEAL CHOP)
Жареная отбивная из молочной телятины (французской нарезки), подается с овощами гриль, кукурузой в початке, толченым картофелем Дукка и бальзамическим соусом



ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

ГОВЯДИНА

СИРЛОИН-СТЕЙК (300r.) (SIRLOIN STEAK) 41.80

Стейк Блэк Ангус. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, луком по-французски, грибами на гриле и соусом барбекю

СТЕЙК РИБАЙ (300r.) (RIB-EYE STEAK) 43.80

Свежий стейк Блэк Ангус Рибай, подается с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке и грибами на гриле, а так же с соусом барбекю

ФИЛЕ СТЕЙК (250r.) (BEEF FILLET STEAK) 44.80

Свежий стейк Блэк Ангус, подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле, луковыми кольцами по-французски и соусом барбекю

ФИЛЕ СТЕЙК 44.80

С ГРИБНЫМ СОУСОМ (250r.)

(BEEF FILLET STEAK WITH MUSHROOM SAUCE)

Свежая говядина Блэк Ангус со сливочным соусом из лесных грибов, картофельное пюре с трюфелями и спаржа

СТЕЙК ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (250r.) 44.80

(PEPPER STEAK)

Свежая говядина Блэк Ангус с перечным соусом, картофельное пюре с трюфелями и спаржа

РИБАЙ СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ (600-650r.) 69.00

(RIB-EYE ON THE BONE)

Австралийский Блэк Ангус рибай на костьке подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, луком по-французски, кукурузой в початке и грибами на гриле, а так же с соусом барбекю

ТИ-БОУН СТЕЙК (650r.) (T-BONE STEAK) 78.00

(T-BONE STEAK)

Американский говяжий стейк подается с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле и соусом барбекю

< Мясо рекомендуется средней прожарки или средне-сырой прожарки с преобладанием розового сока >

АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ(350r.) 63.00

(US PRIME RIB-EYE)

Свежая говядина Блэк Ангус подается с картофелем ручной нарезки, кукурузой в початке, французским луком, грибами и соусом барбекю



АБЕРДИНСКИЙ РИБАЙ 110.00

НА КОСТОЧКЕ (900 - 1000r.)

(ABERDEEN RIB-EYE ON BONE)

Рибай на кости из австралийского черного ангуса на гриле, подается с грибами, кукурузой в початке, перцем Флорини, толченым картофелем Дукка и шпинатом в сливках

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ

Основной целью сухого созревания говядины является увеличение концентрации и усиление естественного вкуса мяса. Это происходит благодаря ферментативным биохимическим реакциям, в результате которых мышечная ткань размягчается. В течение этого процесса мясо выдерживается в особых, строго контролируемых условиях (определенная температура и высокий уровень влажности), от нескольких недель до нескольких месяцев. Данный процесс направлен на испарение влаги и разрушение энзимов, что способствует повышению аромата и значительному улучшению вкусовых характеристик.

НЕ СУЩЕСТВУЕТ ДРУГИХ СПОСОБОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ДАЮЩИХ
АНАЛОГИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ПО
ГЛУБИНЕ И ПАЛИТРЕ ВКУСА МЯСА.

AGED MEAT

T-BONE
US
02/09



СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА



Сырое (rare): в разрезе с кровью, но по краю уже сформировалась прожаренная корочка более темного цвета.

Полусырое (medium rare): в таком стейке уже меньше крови и появляется розовый сок.

Средней прожарки (medium): как правило, мясо уже не «кровит», а при нажатии из него вытекает розовый сок.

Почти прожаренное (medium well): мясо на срезе уже больше серо-коричневое, сок при нажатии уже прозрачный.

Полной прожарки (well done): внешне на срезе полностью коричневое, достигшее максимальной жёсткости.

СТАДИИ СОЗРЕВАНИЯ



ГОВЯДИНА СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ

	АМЕРИКАНСКИЙ ТИ-БОУН СТЕЙК* (T-BONE STEAK*) (600г.)	79.00
	АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ* (SIRLOIN ON THE BONE*) (600г.)	76.00
	АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК* (SIRLOIN*) (350г.)	52.00
	АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ* (RIB-EYE ON THE BONE*)	13€ per 100г.
	АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК* (ТОМАНАВК*)	13€ per 100г.
	ПРЕМИУМ ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС РИБАЙ СТЕЙК* (RIB-EYE STEAK*) (300г.)	52.00



АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК* (ТОМАНАВК*)

ВСЕ СТЕЙКИ ЗАЧИЩАЮТСЯ ПОСЛЕ ВЗВЕШИВАНИЯ

* Наличие данных блюд зависит от наличия ингредиентов.

Все вышеуказанные блюда подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле.

С СОУСОМ ВАШЕГО ВЫБОРА:

1. Перечный 2. Чимичурри 3. Грибной 4. Беарнез

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.

РУССКИЙ УГОЛОК



ПЕЛЬМЕНИ

БОРЩ (BORSCHT) 8.60

Традиционный борщ на говяжьем бульоне со свеклой, морковью, капустой и ломтиками говядины, подаётся со сметаной

САЛАТ ОЛИВЬЕ (SALAD OLIVIER) 7.90

Салат с отваренной морковью, картошкой, луком, маринованными огурчиками, яйцами, зелёным горошком и ветчиной. Заправлен майонезом и украшен чёрными оливками

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО 12.50

ПРИГОТОВЛЕНИЯ (PELMENI)

пельмени с фаршем из свинины и говядины, подаются со сметаной

ЗАВТРАК

Подается до 12:00



БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ

БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ (EGG WHITE OMELETTE) 9.50

Со шпинатом и вялеными помидорами

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO OMELETTE) 10.80

А так же с грибами, вялеными помидорами и сыром брезен

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 11.50

(ENGLISH BREAKFAST)

Два жареных яйца, бекон, сосиска, грибы, фасоль в томатном соусе и помидорки черри



КИПРСКИЙ ЗАВТРАК

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК 12.80

(CYPRIOT BREAKFAST)

Два жареных яйца, бекон, Кипрская колбаска, обжаренный на гриле сыр халуми, грибы и помидорки черри

**НАШИ ЗАВТРАКИ ПОДАЮТСЯ С ТОСТАМИ,
МАСЛОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ**

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospet



Могут быть кости

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ГАМБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (HAMBURGER & FRIES)	10.60
ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (CHEESEBURGER & FRIES)	11.80
СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ (SPAGHETTI BOLOGNESE)	8.50
 СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА (SPAGHETTI NAPOLITANA)	8.50
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА (SPAGHETTI CARBONARA)	8.90
КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ (CHICKEN NUGGETS & FRIES)	6.90
ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (KIDS PIZZA) С ветчиной и сыром	8.50
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК (CHICKEN KEBAB) С картошкой фри	8.50
Курица «Гужон» (CHICKEN GOJONS & FRIES) (3pcs) С картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом	8.50



ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ЗОЛУШКА (CINDERELLA) Апельсиновый и ананасовый соки с ванильным мороженым.	4.50
МИККИ МАУС (MICKEY MOUSE) Ананасовый сок, ванильное мороженое, сливки и лёд.	4.50
ДОНАЛЬД ДАК (DONALD DUCK) Сок из чёрной смородины, апельсиновый сок, спрайт и гренадин.	4.50
БАГЗ БАННИ (BUGS BUNNY) Апельсиновый и ананасовый сок, спрайт и гренадин.	4.50

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospier



Могут быть кости

UPTOWN
 **SQUARE**
GROUP OF RESTAURANTS