

# 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  
Салями розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер



## ЧЕСТЕРС КОМБО 21.80

(CHESTERS COMBO)

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** (TZATSIKI 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. Вышеуказанные сэндвичи подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки и салатом колслоу

## БИФШТЕКС С СЫРОМ (STEAK & CHEESE) 21.80

Лимтики свежей говядины Ангус, обжаренные с домашним соусом чимичурри, подаются в свежем деревенском мультизерновом багете с сыром моцарелла, красным перцем гриль, листьями рукколы, чесночным майонезом и нарезанным вручную свежим картофелем фри



БИФШТЕКС С СЫРОМ

## 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 чаиаббате, 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 РУККОЛОЙ 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 РУККОЛОЙ



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

🌿 Вегетарианское блюдо    🥜 Содержит орехи    🔥 Острое    🔥 С гриля Jospet    🦴 Могут быть кости

# ПАСТА

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

# САЛАТЫ

- |  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
|  <b>МИНИ САЛАТ</b> (MINI SALAD)<br>Листья салата, руккола, кориандр, сладкий перец, помидор, огурец, оливки, лук. Заправлен винегретным соусом  | <b>6.90</b>  |  <b>САЛАТ С КИНВОЙ И ХАЛУМИ</b> (QUINOA SALAD WITH HALLOUMI)<br>Кипрский сыр халуми, молодой шпинат, листья салата, помидорки черри, авокадо, кинва, зёрна граната. Заправлен лимонным соусом с медом и горчицей  | <b>16.50</b> |
|  <b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b> (GREEK SALAD)<br>Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано  | <b>12.80</b> |  <b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> (SEAFOOD SALAD)<br>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 | <b>27.50</b> |
|  <b>САЛАТ ОТ ЧЕСТЕРС</b> (CHESTERS SALAD)<br> Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом<br>(Дополнительно 4 креветки за €7.00) | <b>12.80</b> | <b>САЛАТ С ПРОШУТТО</b> (PROSCIUTTO SALAD)<br> Жареные баклажаны, цуккини, молодая руккола, молодой шпинат, копченый моцарелла, жареные орехи, инжир, прошутто, пармезан, бальзамический соус, хлебные палочки.<br>Заправлен клубничным соусом  | <b>16.80</b> |
| <b>САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ</b> (CHICKEN AND BACON CAESAR SALAD)<br>Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь"   | <b>15.80</b> |  |              |
| <b>САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ</b> (BLUE CHEESE SALAD)<br>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  | <b>11.80</b> |  |              |

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

# 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** (WAGYU & FOIE GRAS BURGER) **44.00**

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**

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

**БУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС** (250г.) (CHESTERS BURGER) **23.50**

Бургер с луком терияки, помидором, салатом, запеченным красным перцем, беконом, сыром чеддер и японским майонезом. Подается в свежеспеченной булочке бриошь со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

**БУРГЕР ПО-ТЕХАССКИ** (TEXAS STYLE BURGER) **23.50**

Говяжий бургер (250 г.), тушеная свинина (100 г.), листья салата, помидор, маринованный огурец, красный чеддер, Японский майонез. Подается в свежеспеченной булочке бриошь с соусом чили и жареными картофельными дольками

## 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**

Двойной говяжий бургер с беконом и сыром груйер, подается с картофельными дольками и салатом колслоу

**БУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ** (250г.) (US BURGER) **22.50**

Бургер из говядины, с луковыми кольцами, помидором, листьями салата и красным сыром чеддер. Подается с картофельными дольками и медово-горчичным соусом

**БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ** (PRAWN LOVER BURGER) **19.60**

Домашний бургер из креветок с авокадо, листьями салата и помидорами конфи, а так же с обжаренными креветками с омарным соусом, хрустящей крошкой бекона, с соусами бешамель и чипотле. Подается с картофельными чипсами

**ОВОЩНОЙ БУРГЕР** (VEGGIE BURGER) **13.80**

Овощной бургер домашнего приготовления с авокадо, руколой, томатным конфи, чатни из перца и пикантным сливочным соусом. Подается с картофельными чипсами

# ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** (MASHED POTATOES) **5.80**

**КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ** (JACKET POTATO) **3.80**

**СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ** (FRESH HAND CUT POTATO CHIPS) **6.50**

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** (POTATO WEDGES) **5.50**

**РИС С ОВОЩАМИ** (VEGETABLE RICE) **4.50**

**ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ** (CREAMY SPINACH) **8.50**

**ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** (TRUFFLED MASH) **6.90**

**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 дзадзики и салатом из огурцов, помидор и феты



## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



**КОПЧЁНАЯ СВИНАЯ НОЖКА ИБЕРИКО** (SMOKED IBERICO PORK LEG) **38.50**  
Подается с копченой зеленью, толченым картофелем Дукка и запечеными баклажанами хоспер с грецкими орехами и лимонным соусом тахини

**СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ** (MONGOLIAN PORK CHOP) **23.80**  
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** (PULLED LAMB SHANK) **29.50**  
Голень ягненка, приготовленная на медленном огне, с кремом из авокадо, луковым салатом с гранатом, цадзики, подается с толченым картофелем Дукка и греческим хлебом питта

**ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА** (CRACKLING PORK LEG) **28.50**  
1-1.2 кг. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашенной капустой, маринованными корнионами и двумя видами горчицы **Готовится ±30 минут**

### РУЛЬКА ЯГНЕНКА



### КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ 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 Jospier



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

Тушенные 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 бешамельным 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



## 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 Jospier**

 **Могут быть кости**

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

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



# ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

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



# НАПИТКИ

# WINE BY GLASS (17.5CL)

## WHITE

<b>GRIFOS 2, XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC</b> Vlassides Winery, PGA Limassol	6.40
<b>LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC</b> Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	8.40
<b>MONTES CHARDONNAY RESERVA</b> Central Valley, Chile	8.40
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> Campagnola, Veneto	8.40

## SPARKLING WINE

<b>PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG ZARDETTO, CONEGLIANO</b> Veneto, Italy	9.80
<b>MUSCAT TYRNAVOU MIGAS</b> Demi sparkling wine	9.80

## RED

<b>AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE</b> Nicosia Regional, Cyprus	6.40
<b>ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON</b> Gourmet Père & Fils, France	7.80
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA-RONDINELLA</b> Zenato, Veneto	9.80

## ROSE

<b>KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ</b> Kyperounda Winery, Cyprus	6.80
---	------

# CHAMPAGNES

	37.5 cl	75 cl
<b>MÖET &amp; CHANDON, Brut</b>		120.00
<b>RUINART, Brut</b>	76.00	140.00
<b>RUINART ROSÉ, Brut</b>	94.00	155.00

# SPARKLING WINES

	75cl
<b>MUSCAT TYRNAVOU MIGAS, Demi sparkling wine</b>	38.00
<b>PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG, ZARDETTO CONEGLIANO, Veneto, Italy</b>	38.00

# WHITE WINES

## CYPRUS

<b>ALINA, XYNISTERI (MEDIUM SWEET)</b> Vouni Panayia Winery, PGI Paphos	25.80
<b>GRIFOS 2 SAUVIGNON BLANC - XYNISTERI</b> Vlassides Winery, PGI Limassol	26.80
<b>PETRITES, XYNISTERI</b> Kyperounda Winery, PGI Limassol	26.80
<b>MAKAROUNAS AERIDES, XYNISTERI</b> Makarounas Winery, Paphos	29.50
<b>ZAMBARTAS SEMILLON - SAUVIGNON BLANC</b> Zambartas Winery, PGI Limasol	31.50
<b>MAKAROUNAS SPOURTIKO</b> Makarounas Winery, Paphos	32.00
<b>VLISSIDES SAUVIGNON BLANC</b> Vlassides Winery, PGI Limassol	32.50

## GREECE

<b>GEFYRA MALAGOUZIA RODITIS</b> Lykos Winery, Malakonda Evia	28.50
<b>TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER</b> Kir-Yianni Estate, PGI Florina	39.50
<b>GEOMETRIA MALAGOUZIA</b> Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	31.50
<b>BOSINAKIS MANTINEIA</b> Moschofilero, Arcadia Greece	32.00
<b>TECHNI ALIPIAS, SAUVIGNON BLANC</b> Wine Art Estate, Drama	36.00

## FRANCE

<b>SANCERRE LES BARONNES SAUVIGNON BLANC</b> Domaine Henri Bourgeois, Rhone	375ml/750ml 32.80/58.00
<b>CHABLIS AOC CHARDONNAY</b> Domaine Long Depaquit, Burgundy	38.00/67.00

## ITALY

<b>PINOT GRIGIO IGT</b> Zenato, Veneto	31.50
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> Campagnola, Veneto	32.00

## REST OF THE WORLD

<b>MONTES CHARDONNAY, RESERVA</b> Central Valley, Chile	33.00
<b>LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC</b> Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	31.00
<b>MATUA SAUVIGNON BLANC</b> Matua Valley, Marlborough, New Zealand	39.80
<b>RIESLING KASLER KEHRNAGEL (MEDIUM DRY)</b> Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany	48.00
<b>DOMAINE WACHAU</b> Gruner Veltliner, Austria	36.00



---

# RED WINES

---

## CYPRUS

**AES AMBELIS  
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE** 25.80  
Nicosia Regional, Cyprus

**ANDESITIS  
CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE -  
MOURVEDRE** 26.80  
Kyperounda Winery

**AYIOS ONOUFRIOS MARATHEFTIKO** 26.80  
Vasilikon Winery, Kathikas Paphos

**HADJANTONAS SHIRAZ** 31.00  
Hadjiantonas Winery, Limassol Region

**TSIAKKAS MERLOT** 34.00  
Tsiakkas Winery, Limassol Region

**VLISSIDES SHIRAZ** 34.00  
Vlassides Winery, Limassol Regional

## GREECE

**GEOMETRIA, AGIORGITIKO** 32.50  
Lafazanis Winery PGI Peloponnese

**IDISMA DRIOS MERLOT** 36.00  
Wine Art Estate, Drama

**DIAMANTAKOS NAOUSSA** 37.00  
Xinomavro

**BIBLIA CHORA  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT -  
AGIORGITIKO** 48.00  
PGI Pangeon

## FRANCE

**ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON** 29.50  
Gourmet Père & Fils, France

**CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE** 34.50  
E. Guigal

**CHÂTEAU DE DRACY - PINOT NOIR** 51.00  
Albert Bichot

## ITALY

375ml/750ml

**VALPOLICELLA CLASSICO  
SUPERIORE DOC** 22.50/39.80  
**CORVINA - RONDINELLA**  
Zenato, Veneto

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC** 42.00  
Podere Frontino, Organic Wine

**RIPASSA SUPERIORE DOC  
CORVINA - RONDINELLA** 58.00  
Zenato, Veneto

## REST OF THE WORLD

**PINOTAGE BEYERSKLOOF** 28.00  
Stellenbosch, South Africa

**MERLOT GRAND SELECTION** 34.80  
Lapostolle Rapel Valley, Chile

**SHIRAZ WOLF BLASS** 38.00  
Yellow Label, Australia

**MATUA VALLEY PINOT NOIR** 39.50  
Marlborough, New Zealand

**MARQUES DE CACERES RESERVA  
TEMPRANILLO** 48.00  
Rioja, Spain

---

# ROSE WINES

---

**RODINOS, GRENACHE** 26.80  
Tsiakkas Winery, Cyprus

**KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ** 26.80  
Kyperounda Winery, Cyprus

**LE CAPRICE DE CLEMENTINE** 40.00  
**GRENACHE - CINSAULT**  
Château Les Valentines, Provence, France

---

# DESSERT WINES (6CL)

---

**COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI** 6.80  
Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus

**SAMOS VIN DOUX** 4.90  
Greece

**PORT LBV 2008** 6.80  
Niepoort, Duro, Portugal

# COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Rum, lime, Brown sugar, Soda, mint	9.00
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, Triple sec, cranberry, lime	9.00
<b>MARGARITA (lemon or strawberry)</b> Tequila, Triple sec, lemon juice	9.00
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, lemon, spices, tomato juice	9.00
<b>PINA COLADA</b> Flor de Cana Rum, coconut puree, pineapple juice, coconut cream	9.00
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b> Flor de Cana Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry puree	9.00
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> Flor de Cana Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, lemon juice, coca cola	9.00
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, Peach Schnapps, orange, cranberry	9.00
<b>BRANDY SOUR</b> Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura	9.00
<b>MAI TAI</b> White Rum, Dark Rum, Triple sec, Almond liqueur, Pineapple Juice	9.00
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, soda	9.00
<b>NEGRONI</b> Martini Rosso, Gin, Campari	9.00
<b>BELLINI</b> Sparkling wine with peach puree	9.00
<b>PASSION FRUIT SPLASH</b> Rum, fresh lime juice, passion fruit puree	9.00
<b>HUGO</b> Elderflower syrup, sparkling wine, splash of soda, lime wedges, mint leaves	9.00



**MOJITO**



**LEMON MARGARITA**

# NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>BABY CRANBERRY</b> Cranberry, pineapple, pomegranate syrup, lime, soda, fresh lemon and mint	6.00
<b>FRESH LEMON WITH MINT</b>	6.00
<b>MOJITO</b>	6.00
<b>STRAWBERRY MOJITO</b>	6.00
<b>PINA COLADA</b>	6.00
<b>PASSION FRUIT SPLASH</b>	6.00
<b>BLOODY MARY</b>	6.00

## BEERS & CIDERS/DRAFT

	250ml	500ml
<b>KEO</b> (local beer)	<b>3.40</b>	<b>5.00</b>
<b>CARLSBERG</b>	<b>3.40</b>	<b>5.00</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>GUINNESS</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>HOEGAARDEN</b>	<b>4.50</b>	<b>7.00</b>
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>ERDINGER</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>PAULANER</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>ESTRELLA</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>STRONGBOW</b> (cider)	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>



## BEERS & CIDERS/BOTTLED



<b>KEO</b> (local beer)	<b>(33cl)</b>	<b>4.50</b>
<b>CARLSBERG</b> (local beer)	<b>(33cl)</b>	<b>4.50</b>
<b>CARLSBERG 0%</b> (alcohol free)	<b>(33cl)</b>	<b>4.50</b>
<b>LEON</b>	<b>(33cl)</b>	<b>4.50</b>
<b>SANDY HOPPY LAGER</b> (local beer)	<b>(33cl)</b>	<b>5.00</b>
<b>SANDY WEISS</b> (local beer)	<b>(33cl)</b>	<b>5.00</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>HEINEKEN 0%</b> (alcohol free)	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b>	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>BUDWEISER</b>	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>CORONA</b>	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>SOMERSBY</b> (Apple cider)	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>SOMERSBY</b> (Blackberry cider)	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>
<b>KOPPARBERG</b> (cider)	<b>(33cl)</b>	<b>5.50</b>

# ALCOHOLIC BEVERAGES (5CL)

## SCOTCH WHISKY

Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B

## IRISH WHISKY

Jameson

## CANADIAN WHISKY

Canadian Club

## TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels

## PREMIUM BLENDED

Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y

## SPECIAL PREMIUM BLENDED

Chivas Regal 18Y

Macallan 12Y

Dimple 15Y

Glenlivet 12Y

## RUM

Flor de Cana

Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco, Captain Morgan, Bacardi Black, Captain Morgan spiced

Havana Anejo 7 Anos

## MALT & SINGLE MALT

Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y

Laphroaig 10Y

Aberlour 12Y

Dalwhinnie 15Y

Talisker Storm

## GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's

Hendrick's

## VODKA

Stolichnaya, Absolut, Smirnoff, Smirnoff North, Ursus, Russian Standard

## PREMIUM VODKA

Belvedere, Grey Goose, Beluga Noble

6.50 **TEQUILA** Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial 6.50

6.50 **COGNAC VS** Courvoisier VS, Hennessy VS 10.00

6.50 **COGNAC VSOP** Remy Martin VSOP 12.00  
Hennessy VSOP 14.00

8.00 **COGNAC XO** Hennessy XO 28.00  
Remy Martin XO 24.00

14.00 **ARMAGNAC** Chateau De Laubade XO 14.00

8.50 **BRANDY** Metaxa 5\* 6.50  
Metaxa 7\* 7.50  
KEO VSOP 6.50  
Five Kings XO 6.50

7.00 **LIQUEUR** 6.50  
Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha

9.00 **APERITIF & DIGESTIF** Martini (Bianco, Rosso, Dry) 6.50  
8.50 Campari 6.50  
14.00 Fernet Branca 6.50  
12.00 Ouzo 5.50  
12.00 Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) 6.50  
6.50 PIMM's 6.50  
8.00 Pernod 6.50  
Aperol 6.50

6.50 **SHOTS (3CL)** 4.50  
Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca, Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold, North Vodka, Mastiha

10.00  
10.00



## BOTTLED SPIRITS

**OUZO PLOMARI** 5cl 4.50  
20cl 16.50  
**ZIVANIA LOEL** 5cl 4.50  
20cl 16.50

---

## FRESH JUICES (300ML)

---

<b>CARROT</b>	<b>5.50</b>
<b>APPLE</b>	<b>5.50</b>
<b>ORANGE</b>	<b>5.50</b>

### MIX YOUR OWN JUICE



---

## MILK SHAKES

---

<b>STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE OR BANANA</b> (3 шарика домашнего мороженого)	<b>6.50</b>
--	-------------

---

## GRANITAS

---

<b>STRAWBERRY, PEACH, COCONUT OR PASSION FRUIT</b>	<b>5.50</b>
--	-------------

---

---

## SOFT DRINKS

---

**SOFT DRINKS** (bottle 25cl) **3.40**  
(Coca Cola, Zero, Diet Coke,  
Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)

**JUICES** (35cl) **3.80**  
(Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple,  
Peach, Tomato and Cranberry)

**MINERAL WATER** (50cl) **1.90**

**MINERAL WATER** (100cl) **2.90**

**SPARKLING WATER** (San Pellegrino) (25cl) **3.40**

**SPARKLING WATER** (San Pellegrino) (75cl) **4.90**

**ENERGY DRINKS** (Shark, Red Bull) (25cl) **4.50**



## HOT COFFEES

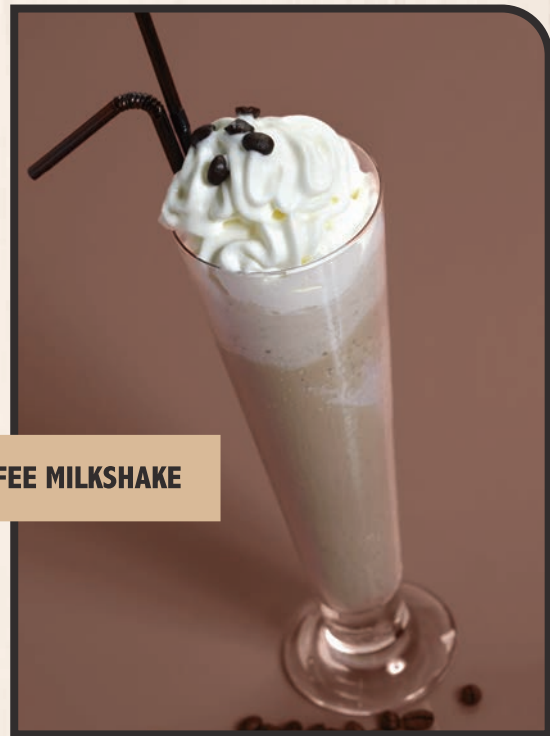
ESPRESSO	3.40
DOUBLE ESPRESSO	4.40
MACCHIATO	3.70
CAPPUCCINO	4.30
DOUBLE CAPPUCCINO	5.50
FILTER COFFEE	3.60
CYPRUS COFFEE	2.90
DOUBLE CYPRUS COFFEE	3.60
NESCAFE	3.60
CAFÉ LATTE	4.50
AMERICANO	3.50
MOCHA	4.50

## COLD COFFEES

FRAPPÉ	3.90
FRAPPÉ WITH VANILLA ICE CREAM	5.80
FREDDO ESPRESSO	4.50
FREDDO CAPPUCCINO	4.80
ICE LATTE	4.80
ICED AMERICANO	4.30
COFFEE MILKSHAKE	5.90
Espresso, milk and choice of: Caramel, vanilla or chocolate ice cream	

## HOT ALCOHOLIC COFFEES

IRISH COFFEE	6.50
BAILEYS COFFEE	6.50



---

# OUR TEA SELECTION

---

**ENGLISH BREAKFAST** (4-5min) **3.40**  
A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk

**EARL GREY LORD BYRON** (4-5min) **3.40**  
Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour

**GUNPOWDER BIO** (2-3min) **3.40**  
Organically grown China green tea rolled into small pellets

**TEA OF HERBS** (4-5min) **3.40**  
Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves

**JASMINE CHUNG HAO** (2-3min) **3.40**  
Jasmin scented China green tea

**RED SQUARE** (8-10min) **3.40**  
Flavoured fruit infusion with hibiscus, cranberry and apple

**ROOIBOS AFAIA** (6-8min) **3.40**  
Traditional South African caffeine-free beverage delicately scented with apple, grapes, almond, pistachio

**PEPPERMINT** (8-10min) **3.40**  
Refreshing herbal tea, help with digestion

**CHAMOMILE** (8-10min) **3.40**  
Relaxing herbal tea

**MILK OOLONG** **4.90**  
It's unique character would be best described as having a milky sweet taste that is smooth and pleasurable. The aromatic bright khaki-green leaves of this unique tea create a fine gold brew.



---

## ICE TEA SELECTIONS

---

**ICE TEA PEACH** **3.60**  
**ICE TEA LEMON** **3.60**

---

## HOT CHOCOLATE

---

**PREMIUM CHOCOLATE** **4.50**  
**WHITE CHOCOLATE** **4.50**

**UPTOWN**  
 **SQUARE**  
GROUP OF RESTAURANTS