



Beer Pairing

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ



Салат с грушей и голубым сыром	450
<i>180 (руккола, авокадо, сыр дор-блю, арахис карамелизованный, мёд, соус “Мирин”)</i>	
Летний рыбный салат от шефа	320
<i>250 (скумбрия, шпинат, мини-картофель ,копченая сметана, ассорти из зелени, семена подсолнуха)</i>	
Креветки Том Ям	620
<i>200 (креветки королевские, темпура, паста том-ям, лук порей, заправка)</i>	
Медальоны из говядины с шоколадно-пивным кремом	1100
<i>210 (вырезка говяжья, шпинат, шоколадно-пивной соус Teddy Porter)</i>	
Копченая скумбрия от шефа	390
<i>200/40 (скумбрия особого копчения, копченая сметана, ассорти из зелени)</i>	
Утиное филе с соусом из черной смородины	690
<i>210 (филе утки, пюре из сельдерея, соус из чёрной смородины, лук фри)</i>	
Десерт “Пивная Барышня”	290
<i>175 (пышное пористое тесто заваренное на пиве, домашнее мороженое, фундук)</i>	

BEER PAIRING SPECIALS

Beer Negroni 250 ml	550
<i>(джин, сладкий вермут , биттер ангостура, Duchesse De Bourgogne)</i>	
Galliano Stout 180 ml	550
<i>(ликёр ванильный, игристое вино, Oyster Stout, шоколадный биттер, зелёное яблоко, мята)</i>	
Beer Fiero 250 ml	550
<i>(светлый ром, сладкий вермут, мята, лайм, Milk of Amnesia)</i>	
Basil Cider Fresh 250 ml.	550
<i>(джин, апельсиновый ликёр, лайм, сахарный сироп, зелёный базилик, Belhaven Craft Cider)</i>	
Ice Cream Stout 150 ml	550
<i>(белый ром, ликёр чёрная смородина, белок, сливочное мороженое, Oyster Stout)</i>	
Beer Aperol 250 ml	550
<i>(апероль, джин, апельсиновый ликёр, апельсиновый фреш, имбирь, Schofferhofer Grapefruit)</i>	

Уважаемые гости!
Если у Вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт,
просьба сообщить об этом официанту.