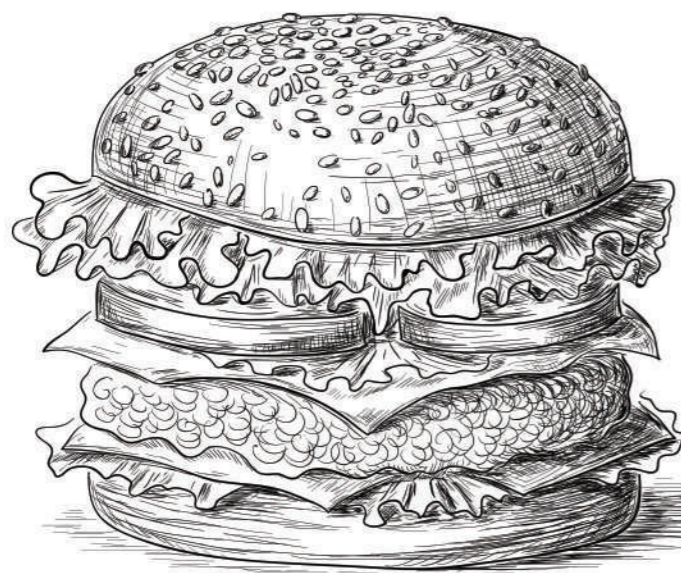


БУРГЕРЫ  
И  
САНДВИЧИ

- Бургер Sloppy Joe.....580.-  
Британский бургер, приготовленный из обжаренного фарша с добавлением соуса сальса, корнизонов и яйца
- Бургер из говядины.....580.-  
С сыром моцарелла, корнизонами и добавлением печеного перца
- Бургер Wild Turkey.....590.-  
подается с шотом бурбона Wild Turkey. очень сытный и питательный бургер с котлетой из индейки, яйцом и соусом «чипотле»
- Бургер с котлетой из дикого кабана.....630.-  
С пряным соусом
- Бургер из баранины.....610.-  
Приготовленный в желудочной сетки с соусом из соленых огурцов, халапеньо и майонезом
- Бейгл с домашним пастромом.....550.-  
С солеными огурцами и горчичным соусом
- Сандвич Bah Mi.....540.-  
Из копченой свиной грудинки с пряной морковью под соусом с острым перцем

КАЖДЫЙ 7-ОЙ СТЕЙК  
В ПОДАРОК!

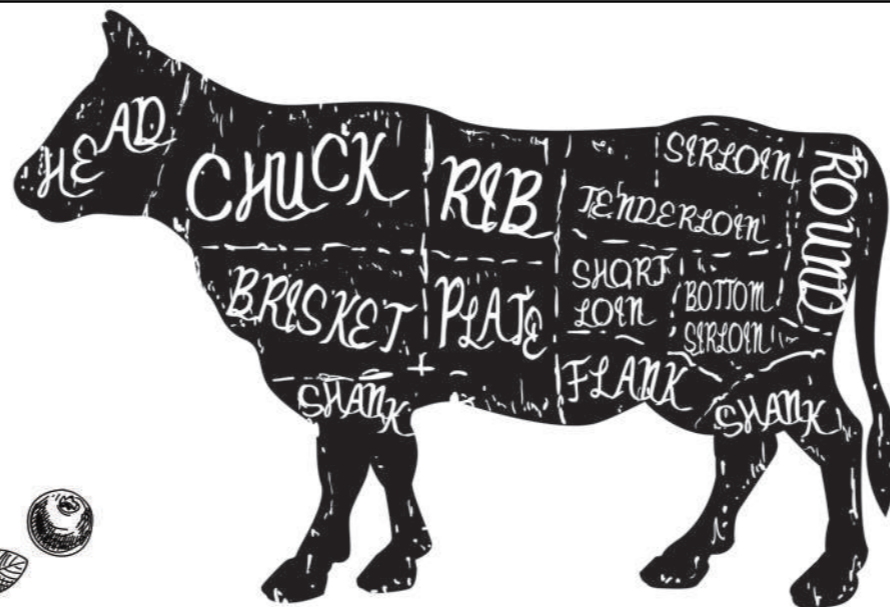


Стейки



Для наших стейков мы берем самое свежее мясо бычков шотландской породы Angus

- Стейк Law & Son.....1090.-  
Flet de boeuf - ничего более мягкого и нежного природа не придумала, а мы добавили к нему глазурь на основе виски
- Стейк Auld Reekie.....1050.-  
Шотландский взгляд на мясо - блюдо с тех времен, когда в Эдинбурге полыхали пожары. Изюминкой этого стейка является добавление дымного островного виски, что делает его невероятно ароматным. Для этого стейка мы используем лопаточную часть «Блейд»
- Чак Ролл.....820.-  
Мясо из шейного отдела напоминает рибай, но является более нежным и ароматным
- Стейк «Нью-Йорк».....1480.-  
Известный так же как Стриплойн
- Мачете.....1060.-  
Этот широкий стейк приятно удивит искушенных мясоедов ярким и интенсивным вкусом  
\*рекомендуем резать поперек волокон
- Денвер.....930.-  
Это внутренняя часть лопатки мраморного бычка. Повышенная мраморность обеспечивает его необыкновенную сочность. Имеет идеальное сочетание выраженного вкуса и удивительной нежности
- Пиканья.....830.-  
Излюбленный стейк искушенных мясоедов Латинской Америки из тазобедренной части
- Шотландский стейк(1000 грамм).....1690.-  
Целый килограмм мяса!  
Огромный стейк на кости из тонкого края
- ВЫБЕРЕТЕ СОУС К СТЕЙКУ:  
Томатный, Чимичури, Beef stock, Имбирный, Дабл чиз, Шприрачча, Глазурь Law & son.....90.-



SeaFood

- Королевский Ботан домашнего копчения.....290.-  
С соусом из тамаринда. Подаются на льду. \*цена указана за 100 гр
- Креветки «Чилим».....780.-  
Подаются с чесночным соусом. Жареные или отварные
- Дорадо.....640.-  
Приготовленная на ваш выбор (на огне, на гриле, на пару, в соли)
- Голубой тунец обжаренный на гриле.....760.-  
С овощами вок и кунжутот

Торжачие блюда

- Haggis.....610.-  
«В тебе я славлю командира  
Всех пудингов горячих мира  
Могучий Хаггис, полный жира и требухи.  
Строчу, пока мне служит лира,  
Тебе стихи...» Роберт Бернс  
Самый известный представитель пудингов - национальная гордость Шотландии. Бараний желудок фаршированный потрохами ягненка, с добавлением сала и овсянки. Подается с пюре из картофеля. При подаче фламбируется выдержанным виски
- Shepherd's Pie.....560.-  
Пастуший пирог из ягненка, запеченный с картофельным пюре и сыром
- Стейк из филе индейки.....660.-  
Подается с початком кукурузы и пармезаном и перечно-сливочным соусом
- Куриная грудка фермерского цыпленка на гриле....590.-  
Подается с хрустящим картофелем
- Строганов из телятины.....660.-
- Lamb Desi .....680.-  
Блюдо новой шотландской кухни - ягненок в йогуртовой смеси с добавлением индийских специй, в том числе гарам масала.
- Фирменная карбонара с пастромом.....530.-  
И со свиной грудинкой
- Томленая говяжья щека.....610.-  
С хрустящим картофелем и соусом глазурь
- Баранья голяшка.....1290.-  
Томленная в черносливе и домашних сливках  
Выход блюда 1кг, готовится 35 минут
- Свиная рулька (1 кг).....1190.-  
Подается с квашеной капустой

Ребра

- Свинные ребра барбекю.....690.-  
Карамелизированные свинные рёбра с маринованным красным луком
- Копченое говяжье ребро «Short Ribs».....1790.-  
Средняя порция ребра 1,5 кг
- Бараньи ребра на гриле.....760.-  
С печеными овощами и соусом шприрачча

Гарниры

- Овощной микс.....140.- Картофель гратен.....160.-  
Овощи гриль.....240.- Печёный картофель с ароматными травами...180.-  
Картофельное пюре..160.-