

## ЗАКУСКИ

|   |                             |             |
|---|-----------------------------|-------------|
| Сет Большая закуска к пиву                    | 600 г                       | <b>600-</b> |
| Самолепные пельмени с соусом BBQ              | 200 г                       | <b>270-</b> |
| Вяленое мясо собственного приготовления, 50 г | › говядина                  | <b>270-</b> |
|   | › свинина                   | <b>250-</b> |
| Луковые кольца                                | 150 г                       | <b>200-</b> |
| Донская сельдь с картофелем                   | 300 г                       | <b>280-</b> |
| Картофель фри                                 | 150 г                       | <b>180-</b> |
| Картофельные дольки                           | 150 г                       | <b>180-</b> |
| Сырные крокеты                                | 200 г                       | <b>290-</b> |
| Суджук  | 50 г                        | <b>200-</b> |
| Фисташки                                      | 50 г                        | <b>150-</b> |
| Гренки ржаные с сыром пармезан                | 150 г                       | <b>150-</b> |
| Томленные ушки в пикантном соусе              | 130 г                       | <b>220-</b> |
| Бургер 300 г                                  | › куриный с беконом и сыром | <b>390-</b> |
|   | › говяжий BBQ               | <b>480-</b> |

## ДЛЯ ДРУЖНЫХ КОМПАНИЙ

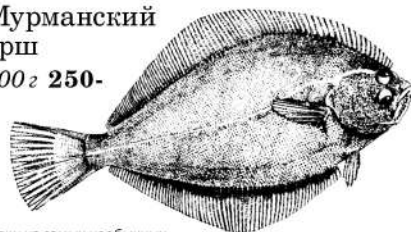
|   |               |                     |
|---|---------------|---------------------|
| Закуска к водочке                         | 280 г         | <b>300-</b>         |
| Тарелка сыров под вино                    | 240 г         | <b>490-</b>         |
| Тарелка мясных деликатесов                | 180 г         | <b>550-</b>         |
| Сет куриных крыльев                       | 400 г / 800 г | <b>650- / 1200-</b> |
| Сет фирменных колбас с гарниром           | 1 кг          | <b>1400-</b>        |
| Домашние колбасы с тушеной капустой 250 г | › курица      | <b>370-</b>         |
|   | › свинина     |                     |
|   | › мясной микс |                     |
| Вепрь Фест                                | 2,4 кг        | <b>2600-</b>        |

## РЫБА, РАКИ, ГАДЫ

Тарелка с копченой рыбой и балыками 360 г **750-**

Раки вареные 0,5 кг **1100-**  
1 кг **2000-**

Мурманский ёрш 100 г **250-**



Один из самых необычных и редких деликатесов северной части России. Рыба, выловленная в Баренцевом море, вялится по специальной технологии и доставляется в Ростов специальной посылкой раз в два месяца. Из всех пивных баров Ростова настоящий мурманский ёрш есть только у нас.

Мойва с копченым сыром 255 г **490-**

Тигровые креветки панко 220 г **590-**

Жареные креветки 150 г **380-**  
300 г **700-**  
в сливках или с острым соусом **+50-**

Кольца кальмара 150 г **320-**

Лещ / тарань / рыбец 100 г **220-**

Корюшка 100 г **250-**

Запеченные мидии 250 г **680-**

## САЛАТЫ

Со скумбрией 250 г **320-**

Из фермерских овощей 160 г **260-**

С острой курицей, кунжутном и соусом кимчи 220 г **320-**

Теплый салат из баклажанов 260 г **450-**

› с тигровыми креветками 190 г **450-**

Цезарь › с особенной куриной грудкой 240 г **380-**

## ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Пиццетта с ветчиной, маринованными перцами, грибами и моцареллой 370 г **450-**

деревенская с курицей, беконом и маринованным луком 400 г **490-**

сырная с моцареллой, чеддером и сулугуни 280 г **420-**

Голень индейки с соусом BBQ 340 г **490-**

Салат с беконом, грибами и маринованным огурцом 220 г **290-**

Маринованные перцы с кинзой 110 г **180-**

Сырный суп с креветками 240 г **350-**

Салат с охотничьими колбасками, фасолью и картофелем 250 г **350-**

Пельмени в сливочном соусе 300 г **290-**

Томленая телятина в пикантном соусе 330 г **520-**  
с пюре

Медальоны из свиной вырезки с салатом и картофелем 350 г **490-**

## СУПЫ

Суп с колбасками 300 г **320-**

Борщ 450 г **350-**

Лагман с говядиной 350 г **420-**

Суп из акулы и креветок 350 г **450-**

Окрошка 300 г **200-**

## МЯСО И ПТИЦА НА ГРИЛЕ



Печь-гриль **Josper** на древесном угле — уникальный инструмент в руках профессиональных поваров. История компании началась в Испании в 1969 году с идеи объединить старинные традиции приготовления пищи на угле, инновационные сплавы стали и передовые варианты конструкций. За 50 лет бренд **Josper** стал синонимом лучшего гриля. Мы используем эту печь уже десять лет, благодаря чему блюда из мяса, приготовленные в нашем ресторане, имеют необычайно нежный вкус и аромат.

Свинные ребрышки в медово-пряном соусе 550 г **650-**

Фирменная рулька **РЕЦЕПТ 1999 Г.** 1 шт. **1200-**

› из говядины с луком и томатами **450-**

Жаркое 360 г › из свинины с луком и грибами **400-**

› из курицы с баклажанами и перцем **360-**

Стейк Рибай Black Angus за 100 г **360-**

Шашлык из свинины за 100 г **220-**

Мясо на углях, с хрустящей лепёшкой и кукурузой 440 г › свиная вырезка **470-**  
› курица **420-**

Куриные крылышки 380 г › в остром перце **380-**  
› в медово-горчичном соусе **380-**  
› в соусе терияки

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**  
200 г **100-**

## СОУСЫ

30 г **80-**

› сырный

› чесночный

› кисло-сладкий

› горчица

› терияки

› Цезарь

› грузинский

› хрен

## ДЕСЕРТЫ

Чизкейк 100 г **190-**

› Нью-Йорк

› малиновый

Медовик 120 г **200-**

› BBQ