

COCKTAILS

LONG DRINKS

Лонг Айленд /300мл 690/590 P
Водка, ром, джин, текила, трипл сек, кола

Космополитен /120мл 360/310 P
Водка, куантро, клюквенный сок, сок лайма, гренадин

Текила бум /150мл 350/300 P
Текила, спрайт

Маргарита /150мл 390/340 P
Текила, куантро, сок лайма

Клубничная Маргарита /150мл 440/380 P
Текила, куантро, сок лайма, клубничный сироп

Кровавая Мэри /200мл 270/230 P
Томатный сок, водка, табаско, соус ворчестер, соль, перец

Текила санрайз /300мл 370/320 P
Текила, апельсиновый сок, гренадин

Пина Колада /300мл 410/350 P
Ром, малибу, фреш ананаса, сливки

Секс на пляже /250мл 370/320 P
Водка, персиковый ликер, фреш апельсина, гренадин

Апероль Шприц /180мл 370/320 P
Апероль, Просекко, тоник, апельсин

SHOTS

Б-52* /50мл 350/300 P
Калуа, бейлис, куантро

Б-53* /50мл 370/325 P
Калуа, бейлис, абсент

Хиросима /50мл 320/280 P
Самбука, бейлис, абсент, гренадин

Медуза /50мл 320/280 P
Малибу, ром, бейлис, куантро, блю курасао

Гальяно хот шот /60мл 320/280 P
Гальяно, эспрессо, сливки
* - горящие коктейли подаются только у барной стойки

MIX DRINKS

Виски-Кола /200мл 390/340 P

Куба Либре /200мл 380/330 P
Ром, сок лайма, кола

Водка-Red Bull /200мл 350/310 P

Джин-Тоник /200мл 420/370 P

Old Fashioned /50мл 360/310 P
Бурбон, ангостура, сахар

Negroni /100мл 410/360 P
Джин, кампари, красный вермут

Б/А НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Kulmbacher Beer, 500мл, 350/320 P

Palm Beer, 250мл, 340/310 P

НАПИТКИ

Сок, 250мл, 120/100 P

Морс клюква, 250мл, 110/90 P

Cola/Fanta/Sprite, 250мл, 150/125 P

Red Bull, 300мл, 280/230 P

Perrier, 330мл, 280/230 P

Vittel, 250мл, 280/230 P

Бон Аква, 250мл, 150/125 P

Домашние лимонады
Классический, Огурец-персик, Личи, Имбирь-яблоко, Тархун, Малина-базилик

1 л, 420/360 P **350 мл**, 210/190 P

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СКИ

Яблоко, 230/200 P

Апельсин, 250/220 P

Морковь (со сливками), 200/180 P

Грейпфрут, 270/240 P

КОФЕ

Espresso 50мл, 160/130 P

Double Espresso 100мл, 240/220 P

Cappuccino, 150мл, 260/210 P

Americano, 120мл, 160/130 P

Latte 220мл, 290/230 P

Lemon Raph, 150мл, 250/200 P

Glasse 220мл, 280/230 P

ЧАЙ (в чайнике) 500мл, 220/180 P

Assam	Сенча	Молочный улун
Earl Grey	Жасмин	Женьшеневый улун
Чабрец		

Белое

Франция
Beau Ceran Bordeaux
Bo Sэpa Bopдо Bopдо 2100/1600 P

Италия
Pinot Grigio Veneto Soria
Пино Гриджио Венето Сория 1500/1300 P

Испания
Flores De Catalina Verdejo
Флорес де Каталина Вердехо 1300/1100 P

Чили
Santa Hortensia Chardonnay
Санта Ортензия Шардоне 1300/1100 P

Изристое

Lambrusco Emilia Rosso / Ламбруско
Эмилия Россо кр. п/сл. 1500/1300 P

Lambrusco Emilia Bianco / Ламбруско
Эмилия Бианко бел. п/сл. 1500/1300 P

АППЕРЕТИВЫ 100 мл

Martini (Bianco/Rosso/Dry/Rose), 250/200 P

Campari, 250/200 P

Aperol, 250/200 P

КОНЬЯК / @GNAK 25 мл

Hennessy XO, 1150/920 P

Hennessy VSOP, 420/335 P

Martel XO, 1100/880 P

SINGLE MALT WHISKEY 40 мл

Macallan 12, 680/610 P

Glenfiddich, 690/610 P

SINGLE MALT CRAFT WHISKEY 40 мл

Arran, 520/470 P

Tomatin 12 years, 570/520 P

Glenfarclas, 470/430 P

Edradour 12 years, 710/640 P

Kavalan, 740/670 P

Teeling Single Malt, 530/480 P

Penderyn Legend, 630/570 P

IRISH WHISKEY 50 мл

Jameson, 390/350 P

Teeling, 510/460 P

Kilbeggan, 370/335 P

Bushmills Original, 370/335 P

Tullamore Dew, 350/315 P

SCOTCH WHISKY 50 мл

Chivas Regal 18 y.o., 970/815 P

Chivas Regal 12 y.o., 510/430 P

Ballantine's, 360/300 P

BOURBON 50 мл

Jack Daniels, 430/390 P

Heaven Hill, 310/280 P

Jim Beam, 350/320 P

Robert Burns, 320/290 P

GIN 50 мл

Beefeater, 290/260 P

Gordon's, 270/250 P

Brecon Botanicals, 350/320 P

TEQUILA & MESCAL 50 мл

Olmecca Silver, 390/350 P

Olmecca Gold, 410/370 P

Monte Alban Silver, 300/270 P

Monte Alban Reposado, 320/290 P

Monte Alban Mezcal, 350/315 P

RUM 50 мл

Bacardi Carta Blanka, 350/290 P

Bacardi Black, 370/310 P

Dictator 20 y.o., 590/500 P

Dictator XO, 990/830 P

ВОДКА 50 мл

Тундра, 190/160 P

Ханская, 230/190 P

Русский Стандарт, 230/190 P

Reyka, 370/310 P

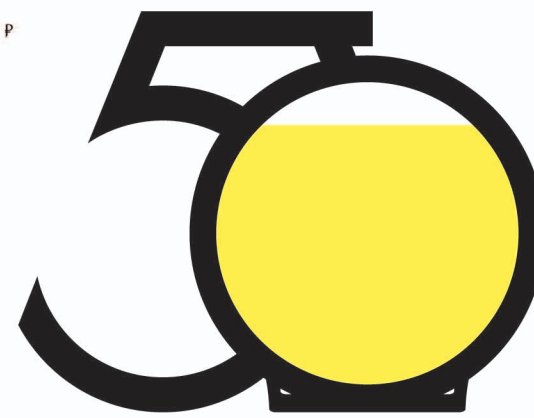
Five, 370/310 P

БИТТЕРЫ 50 мл

Jägermeister, 320/260 P

Becherovka, 300/245 P

Absynth, 390/320 P



КРАНОВ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО / BEER ON TAP

Craft lineup /6x100мл, 400/320 P

Dark lineup /6x100мл, 400/320 P
Guinness, McCallum's, Oyster Stout, Kilkenny, L. Pride, Dubbel Bruin

Light lineup /6x100мл, 400/320 P
Cider, IPA, Weiehstephan, Kronenburg, Heineken, Kriek

Guinness 500мл, 390/340 P

Guinness 250мл, 260/210 P

Kilkenny 500мл, 390/340 P

Kilkenny 250мл, 260/210 P

Newcastle Brown Ale 500мл, 410/360 P

Fuller's:
Black Cab /500мл, 400/320 P

London Pride /500мл, 390/320 P

Steenbrugge:
Dubbel Bruin /500мл, 390/320 P

Bourgogne des Flanders /330мл, 350/290 P

Marston's:
Oyster Stout /500мл, 390/320 P

Kronenburg:
1664 Blanc /500мл, 350/290 P

Belhaven:
McCallum's Stout /500мл, 390/320 P

Scottish Stout /500мл, 390/320 P

Mort Subite:
Xtreme Kriek /500мл, 410/340 P

Volkov's IPA /500мл, 280/250 P

Неправильный Мёд /500мл, 280/250 P

Weihenstephan /500мл, 310/260 P

Хамовники:
Айриш Стаут /500мл, 280/250 P

Heineken /500мл, 290/250 P

ЛИКЕРЫ 50 мл

Sambuca, 300/260 P

Cointreau, 300/260 P

Kahlua, 320/270 P

Baileys, 300/260 P

Blu Curacao, 300/260 P

КРАФТ НА КРАНАХ - ВСЕГДА РАЗНЫЙ

Мировое пивное разнообразие включает в себя больше 20 типов пива, более 100 сортов, десятки тысяч марок, и с каждым годом их количество неуклонно увеличивается. Основная классификация пива проводится по способу брожения.

Верховое пиво (эли) - это пиво сброженное с помощью элевых (верховых) дрожжей при достаточно высокой температуре, в диапазоне от 15 до 27°C. Верховое брожение является более древним способом по сравнению с низовым брожением. Во время брожения, дрожжевые клетки образуют длинные цепочки и в большей части скапливаются в верхней части бродильной емкости, из-за чего и получили название «верховые». У верховых дрожжей, в отличие от низовых, большая способность к размножению, сбраживание верхового пива идет быстрее, образуется больше эфирных масел и высших спиртов, которые отвечают за формирование вкуса и аромата. К верховому пиву (эли) относятся британские светлые и коричневые эли, портеры, стауты, бельгийские светлые эли, пшеничные бланши, дюбели, трипели и квадрупели, американский светлый эль, американский IPA, шотландский и ирландский красный эли, американский стаут. От английских аналогов, чаще всего, они отличаются большим содержанием алкоголя и большей хмелевой горечью. К немецким разновидностям элей относится пшеничное пиво.

Низовое (лагерное) – пиво, сброженное лагерными дрожжами и выдержанное при низкой температуре. В процессе брожения идет быстрый процесс оседания дрожжевых клеток на дно бродильной емкости. Сбраживание низовыми дрожжами проводят при температуре от 6 до 14°C. Низовые дрожжи выделяют меньше побочных продуктов брожения (эфиров, высших спиртов) и получается более «чистый» вкус пива. Эти дрожжи появились в XV-XVI веках, в период расцвета монастырского пивоварения в Европе. Исторически лагеры возникли и стали популярными в Германии и Чехии, поэтому все сорта берут начало из этих стран.

Крафт - прекрасная возможность исследовать различные сорта и типы пива, каждый раз узнавая что-то новое и постепенно находя любимые марки и сорта. Так что...

Добро пожаловать к бару!

Не нашли любимый коктейль? Спросите у бармена!

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

Гренки:

*** с чесноком** 125г, 190/160 Р

*** с чеддером** 145г, 220/185 Р

*** из французского багета** 140г, 190/160 Р

Кольца кальмара

160/50г, 380/320 Р

с соусом «Тар-тар»

Луковые кольца

160/50г, 330/280 Р

с соусом «Тар-тар»

Сырные палочки с халапеньо

150/50г, 330/280 Р

подаются с с соусом «Спайс»

Сырные кнедлики с беконом

180/40г, 350/300 Р

Сыр гауда, бекон, яйцо, панировка

Копченый сулугуни

190/50г, 340/290 Р

Крылья куриные:

с соусом «Блю чиз», морковью и сельдереем

***BBQ** 240/35/50г, 390/330 Р

*** по-тайски** 240/35/50г, 390/330 Р с тайским соусом

***Buffalo** 240/35/50г, 390/330 Р с соусом «Луизиана»

***Pepper** 240/35/50г, 390/330 Р с перченым соусом

Креветки 200г, 480/410 Р

Варёные или жареные

Острые начос

220г, 450/390 Р

Чипсы начос, соус «Начос»

Нагетсы куриные

250г, 340/290 Р

САМАТЫ

“Цезарь”

Салат айсберг, гренки из багета, помидоры черри, перепелиные яйца, соус «Цезарь» с анчоусами, соусом «Вустер», горчицей, чесноком и пармезаном:

*** с курицей** 280г, 440/360 Р

*** с жареными креветками** 280г, 720/590 руб.

*** с лососем** 280г, 490/410 Р

Биф-салат

225г, 520/430 Р

Мраморная говядина Рибай, томаты «Биф», красный лук, огурцы, шампиньоны, медово-горчичный соус

Салат с тунцом

265г, 910/760 Р

Тунец «Блю финн», айсберг, шпинат, перепелиные яйца, креветочный соус

Салат из теплых баклажанов

250г, 490/390 Р

Баклажаны, помидоры, орехи кешью, кинза, чесночно-имбирный соус

Салат «Шавру»

220г, 430/350 Р

Томлёная свёкла, кедровые орешки, соус «Песто», крем «Бальзамик», руккола, козий сыр «Шавру»

Салат по-ирландски

270г, 430/370 Р

Охотничьи колбаски, бекон, картофель, помидоры, чесночный соус, руккола, сырный соус, маринованные помидоры черри

Буратто «Порто»

260г, 970/810 Р

Итальянский сыр «Буратто», помидоры, соус «Песто», крем «Бальзамик», руккола

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато

160/30/15г, 520/440 Р

Дор блю, чеддер, пармезан, камамбер, мед и грецкие орехи

Мясное плато

150/30г, 510/430 Р

Буженина, ростбиф, язык говяжий, хрен, зелень

Лосось с/с

250г, 600/510 Р

Лосось с оливками, маслинами и зеленью

Тар-тар из лосося

190г, 590/490 Р

Лосось, авокадо, сыр Филадельфия, гренки

Тар-тар из говядины

195/40/10г, 610/510 Р

Говяжья вырезка, каперсы, красный лук, сибует, корнишоны, соевый соус, соус «Вустер», горчица дижонская, подается с ржаными гренками

Карпаччо из говядины

70/45г, 490/420 Р

Говяжья вырезка, крем «Бальзамик», руккола, пармезан, шампиньоны, редис, сыр Филадельфия, ржаные гренки, соус «Песто»

Сельдь в банке

330г, 290/250 Р

Сельдь с луком, лимоном и зеленью, подается с ржаными гренками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кесадилья с курицей

220/30/30г, 580/500 Р

Курица, тортилья, кукуруза, шампиньоны, сыр, болгарский перец, лук, соус «Табаско», подается с сальсой и сметаной

Клаб-сендвич

165/145/50г, 510/430 Р

Куриная грудка, хлеб «Харрис», соус «Цезарь», яйцо, помидоры, огурец, салат айсберг, подается с картофелем фри

Тигровые креветки «Унаги»

140/50/25г, 990/850 Р

Лангустины на гриле

4 шт, 640/550 Р

Подается с лимоном, зеленью, оливковым маслом, чесноком, зеленью и морской солью

СУПЫ

Куриная лапша 300г, 290/240 Р

Том ям 330г, 470/380 Р

Мексиканский суп 300г, 340/280 Р

Суп-гуляш из баранины 300г, 360/290 Р

ГАРИРЫ

Овощи гриль 150/20г, 340/280 Р

Френч фрайс 145/50г, 150/120 Р

Картофель кантри 150/50г, 160/130 Р

Гречка с грибам 150г, 150/120 Р

Картофельные дшперы

140г, 180/145 Р

ДЕСЕРТЫ

Миндальный торт 150г, 430/360 Р

с черносливом

Медовик 130г, 310/260 Р

Наполеон 150г, 360/295 Р

Яблочный штрудель 180/50/10г, 380/315 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свиная рулька

1 шт/155/50/50г, 1190/1040 Р

Рулька, томленная в травах с мёдом, подаётся с картофелем по-деревенски и соусом BBQ

Запеченные ребра

350г, 890/770 Р

Томленные ребра в овощах с соусом BBQ

Медальоны из свиной вырезки

200/150/40/50г, 580/510 Р

Свиная вырезка, бекон, картофель по-деревенски

Сковородка «Биф»

280г, 690/610 Р

Мраморная говядина, красный лук, белый лук, болгарский перец, баклажан, пуккини, помидоры, кинза

Телячьи щёчки с соусом «Жу»

120/150/75г, 680/590 Р

Томленые телячьи щёчки, картофельное пюре, соус «Жу»

Голень ягненка

200/150/30г, 950/860 Р

Ягенок, подается на подушке из картофельного пюре с орешками и хрустящим картофелем «Пай»

Утиная ножка конфи

1 шт/150/50г, 550/480 Р

Ножка утки sous vide, подается с картофельным пюре

Язычки ягнят в соусе «Глазурь»

180/40г, 860/750 Р

Лосось терияки со шпинатом

200г, 1100/960 Р

Запеченный лосось в соусе «Терияки», подается с листьями свежего шпината и устричным соусом

Котлетки куриные с пюре

80/150/80г, 360/320 Р

Классические куриные котлетки с картофельным пюре и соусом «Деми глас», подаются с малосоляными огурцами

БУРГЕРЫ

Биф Бургер

350/150г, 590/520 Р

Котлета из говядины, классическая булочка, соус «Спайс», красный лук, помидоры, салат айсберг, маринованные огурцы

Мексиканский бургер с

халапеньо

350/150г, 610/530 Р

Котлета из говядины и свинины с халапеньо, классическая булочка, сальса, красный лук, помидоры, салат айсберг, маринованные огурцы

Итальянский бургер с рибаем

310/150г, 990/860 Р

Котлета из рибая, чёрная булочка с чернилами каракатицы, помидоры, корнишоны, красный лук, сыр моцарелла, салат руккола, соус «Песто», винный соус, соус «Порто»; подаётся с кетчупом

Чикенбургер с

медово-горчичным соусом

350/150г, 560/490 Р

Котлета из куриной грудки, вымоченной в молоке, в кукурузных сухарях «Панко», желтая булочка с карри, яйцо, медово-горчичный соус, помидоры, корнишоны, салат айсберг, красный лук

Фишбургер с соусом «Тар-тар»

320/150г, 580/505 Р

Котлета из трески, вымоченной в молоке, зеленая булочка со шпинатом, соус «Тар-тар», свежие огурцы, помидор, красный лук, салат айсберг

Французский бургер с ягненком

330/150г, 640/560 Р

Котлета из ягненка, красная булочка с паприкой, корнишоны, красный лук, помидоры, салат айсберг, сыр, соус “Спайс”

СОУСЫ

по 50г, 90/70 Р

Кетчуп, Сырный соус, Тайский

чили, Блю-чиз, BBQ, Тар-тар,

Майонез, Сметана, Горчица,

острый соус “Мачо”



Стейк из лопатки (Top Blade Steak) с соусом BBQ и гарниром из картофеля по-деревенски

СТЕЙКИ И ГРИЛЬ

вес мяса указан в сыром виде

все блюда подаются с микс-салатом и соусом

Рибай / Ribeye

300/20г, 1990/1790 Р

Премимальный и самый мраморный в туше стейк. Спинная часть, с 5 по 12 ребро. Это мясо имеет тонкие волокна, поэтому стейк получается мягким, сочным, ароматным и очень нежным. Рекомендуемая степень прожарки Medium или Medium rare, чтобы растопить как следует большое количество жировых прослоек.

Стриплойн / Striploin

350г, 1650/1490 Р

Стрилойн — отруб с тонким филейным краем, обрамленный тонкой жировой прослойкой. В стриплойне мраморных вкраплений меньше, чем, например, в рибее, но зато он ароматнее и обладает более глубоким, ярким вкусом. Отруб для тех, кто по-настоящему любит вкус хорошей говядины. Рекомендуемая прожарка Medium Rare.

Стейк из лопатки / Top Blade Steak

250/20г, 830/750 Р

Вырез из лопаточной части мраморного бычка. Одна из особенностей стейка - небольшая прожилка посередине, от нее по всей площади расходятся мраморные вкрапления, которые добавляют и без того нежному стейку, дополнительную сочность. По степени своей нежности этот стейк сравним с легендарной вырезкой или стейком филе-миньон. Рекомендуемые прожарки: rare, medium-rare.

Стейк мясника / Butcher’s Steak

250/20г, 770/690 Р

Имеет яркий вкус, нежную текстуру и высоко ценится в клубе любителей стейков. Он находится внутри туши рядом с внутренними органами и имеет легкий привкус печени. Ранее мясники часто оставляли этот лакомый кусок мраморного мяса для себя и не выставляли его на продажу.

Нарезайте этот стейк под углом 50 градусов к волокнам.

Рекомендуемая прожарка: Medium

Чак Ролл / Chuck Roll

300г, 710/640 Р

Филей из шеи Chuck Roll берется из той же мышцы, что премиальный Рибай, но из шейно-лопаточной ее части, с первых трех ребёр, так что очень напоминает рибай, но более нежный и ароматный, с богатым насыщенным вкусом.

Рекомендуемая прожарка: Medium.

Филе-миньон / Filet Mignon

250/20/50г, 1350/1220 Р

Премимальный стейк из тонкого края вырезки, со спинной части быка. Знаменит тем, что это – самая нежная часть туши. Филе Миньон не обладает высокой степенью мраморности, это постное мясо нежнейшей, «сливочной» консистенции. Филе Миньон традиционно делается большой толщины, но готовится не дольше, чем другие стейки – нежное мясо мгновенно и равномерно прогревается и прожаривается. Рекомендуемая прожарка Rare или Medium Rare.

Стейк из лосося / Salmon Steak

200/70г, 980/880 Р

КОЛБАСКИ

Подаются с картофелем по-деревенски и соусом BBQ

Альпийские колбаски

150/145/50г, 540/460 Р

Пряные колбаски из свинины и говядины с маком

Колбаски «Дебрецинер»

150/145/50г, 540/460 Р

Острые копченые колбаски из свинины

Колбаски «Крайнские»

170/145/50г, 540/460 Р

Колбаски из свинины и говядины с сыром

Куриные колбаски с перцем

100/145/50г, 490/410 Р

