

# PETZOLD®

*BrewPub*



📷 [petzold.brewpub](https://www.instagram.com/petzold.brewpub)

[www.petzold.ru](http://www.petzold.ru)

# МИКСЫ

## НА КОМПАНИЮ

### ПИВНОЙ НАБОРЧИК

Хорошая закуска на небольшую компанию. Ломтики курочки и свинины с дымком, палочки из воблы, вяленая индейка и говядина, начос и арахис.

200 г **490,-**



### КИЛОГРАММ КОЛБАСОК

Ассорти из 11-ти видов жареных колбасок с картофелем фри и по-деревенски. Подается с тремя соусами: сметанный, кетчуп и барбекю. Отличная закуска на компанию.

1000 / 200 / 90 г **1800,-**

### МЯСНОЙ МИКС

Ассорти из куриных крыльев в соусе BBQ, пастроми (деликатес еврейского происхождения), обжаренной на гриле, и запеченных тирольских колбасок. Подается с салатом коул-слоу, картофелем фри и по-деревенски, маринованными огурчиками и перцем халапеньо.

1030 г **1500,-**



**« ВСЕ БУРГЕРЫ  
ПОДАЮТСЯ С  
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ,  
НЕ ЗАБУДЬТЕ  
ЗАКАЗАТЬ СОУС»**

### **БУРГЕР «SALSA»**

Сытный и сочный бургер с маринованными огурчиками, моцареллой и пикантным соусом Сальса идеально подойдет для любителей «острого».

330 / 100 г **390,-**



### **БУРГЕР ITALIANO**

Бургер Италия благодаря сочетанию моцареллы и сливочно-сырного соуса отличается своей нежностью, которая идеально гармонирует с сочной котлетой и свежей рукколой. Это, пожалуй, самый деликатный из наших бургеров.

340 / 100 г **390,-**



### **БУРГЕР «CHEESE&CHERRY»**

Необычный бургер со свежими овощами, сочной котлетой, вишневым соусом и сырными палочками. Благодаря непривычному сочетанию ингредиентов, этот бургер вам точно запомнится.

370 / 100 г **390,-**



### **БУРГЕР PETZOLD**

Фирменный бургер PETZOLD с обжаренной на гриле сочной котлетой, свежими овощами, моцареллой, луковыми колечками и пастилой.

Сытный и интересный, благодаря необычному сочетанию ингредиентов.

350 / 100 г **390,-**



# БУРГЕРЫ

# ЗАКУСКИ

## ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА

50 г **170,-**

## ВЯЛЕНАЯ ИНДЕЙКА

50 г **170,-**



## СВИНИНА С ДЫМКОМ

250 г **290,-**

## КУРОЧКА С ДЫМКОМ

50 г **170,-**

## ПАЛОЧКИ ИЗ ВОБЛЫ

50 г **170,-**



## ЖАРЕННЫЙ АРАХИС

100 г **170,-**



## НАЧОС

с соусом сальса

100 г **170,-**



## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ РАНЧ

Палочки из моцареллы обжариваются во фритюре до хрустящей корочки, оставаясь внутри нежными и тягучими. Подаются с соусом Ранч. Небольшая, но сытная и вкусная закуска.

120/30 г **290,-**



## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

Лукковые колечки обжариваются во фритюре до золотистой корочки. Идеальная закуска к пиву, которая понравится даже тем, кто не любит лук. Рекомендуем заказать соус

130 г **190,-**



### БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Огурцы отбиваются с добавлением соуса Кимчи, кунжутного масла, соли и мицукана (рисовый уксус). Может быть самостоятельной закуской или дополнительным гарниром к любому блюду.

150 г **150,-**



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Легкая закуска из свежих овощей (помидоры, огурцы, болгарский перец, морковь и редис.

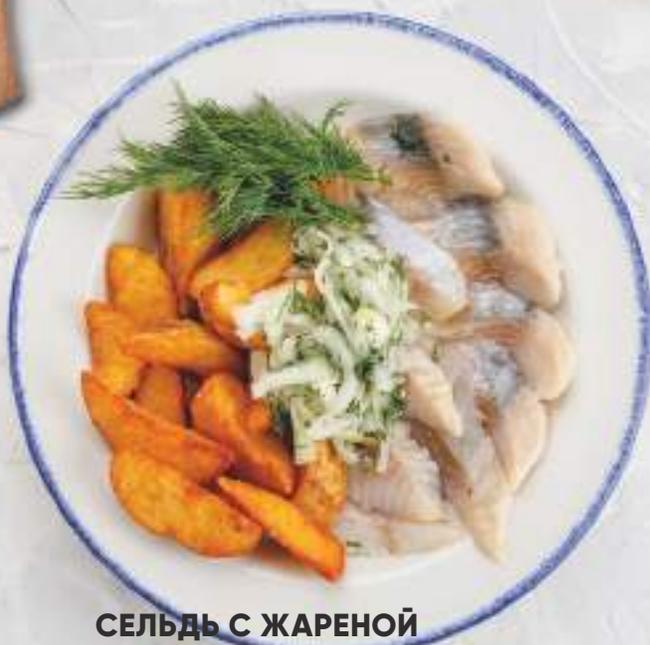
260 г **290,-**

### БУТЕРБРОДЫ С САЛОМ И ФИРМЕННОЙ ХРЕНОВУХОЙ

Кусочки бородинского хлеба со свиной грудинкой, маринованными огурчиками, горчицей с хреном и зеленым луком.

90 / 160 г **600,-**

без хреновухи **200,-**



### СЕЛЬДЬ С ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ

Ломтики атлантической сельди с картофелем айдахо, который мы жарим в специях до хрустящей корочки. Подается с маринованным луком и зеленью. Идеально под водку или нашу фирменную хреновуху.

250 г **290,-**



### СЫРЫ

Ассорти из копченого сулгуни, пармезана, сыра-косички и сыра с голубой плесенью. Подается с соломкой и медом. Идеально подойдет под темные или выдержанные сорта пива или вино.

240 г **390,-**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## ЧИЗ ФРИ С БЕКОНОМ

Картофель фри обжаривается во фритюре и поливается сырной лавой, посыпается стружкой из бекона. Идеальная закуска к любому сорту пива.

200 г **250,-**

## ХРУСТЯЩИЕ СТРИПСЫ

Куриная грудка, нарезанная соломкой, маринуется в специях и соевом соусе с мирином (сладкое рисовое вино), затем панируется и обжаривается во фритюре до хрустящей корочки. Подается с соусом унаги насу (соевый с мирином, устричный и сладкий чили).

140/40 г **250,-**



## КРЕВЕТКИ - ФРИ

Креветки в панировке обжариваются во фритюре. Подаются с соусом «кунжутный карри».

100/20 г **350,-**



## КУРИНЫЙ ПОПКОРН

Кусочки куриного филе обжариваем до получения румяной корочки и добавляем соус Токио. Идеальная закуска к легким или пшеничным сортам пива

110 г **250,-**



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СОУСЕ

Тигровые креветки обжариваются на растительном масле и глазируются в сладком соусе чили и пивном терьяки. Посыпаются кунжутом. Небольшая легкая закуска к пиву.

166 г **450,-**





### КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

Креветки отвариваются в подсоленной воде. Простая и вкусная закуска к пиву.

190 г **390,-**

### КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ

Креветки обжариваются на растительном масле с добавлением соевого соуса и чеснока, благодаря чему они получают пряными и сочными. Идеальны к пиву.

190 г **390,-**

### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ BBQ

Слегка сладковатые куриные крылышки, глазированные в соусе BBQ. Подаются с жареным и свежим луком.

283 г **290,-**



### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НОТ!!!

Острые куриные крылышки глазируются до аппетитной корочки в соусе Чили.

273 г **290,-**



### ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

Классические гренки из бородинского хлеба с чесночком. Подаются со сметанным соусом.

200 / 30 г **350,-**

### ЖАРЕНЫЙ ХАЛУМИ

Фермерский сыр Халуми с овощами (цукини, баклажаны, красный лук, болгарский перец) обжаривается до золотистой корочки, подается со свежими томатами, бальзамическим кремом и базиликом.

260 / 20 г **390,-**



# САЛАТЫ

## САЛАТ С ТУНЦОМ

Легкий салат с помидорами, огурцами и слегка обжаренным тунцом, заправляется трюфельным соусом и посыпается жареным луком.

223 г **350,-**



## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ ХАЛУМИ

Свежий и сочный салат из помидор, огурцов, болгарского перца, красного лука и маслин с оливками, заправляется оливковым маслом, подается с обжаренным на гриле халуми и бальзамическим кремом.

240 г **300,-**



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Классический «Цезарь» с обжаренным куриным филе

200 г **300,-**

## ЦЕЗАРЬ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат «Цезарь» с обжаренными в белом вине и соевом соусе креветками и кальмарами.

203 г **350,-**

## САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ САЦИВИ

Картофель, томаты, красный лук, грецкие орехи, куриная грудка, соус Сациви, гранатовый соус

200 г **290,-**



# САХТЫ

## ТОМ ЯМ

Тайский суп с тигровыми креветками, лососем, кальмарами и шампиньонами, готовится на кокосовом молоке, благодаря чему суп получается в меру острым и при этом сливочным. Подается с рисом.

250 г **450,-**

## ФО-БО

Классический наваристый и сытный суп Фо-Бо на говяжьем бульоне с лапшой удон, говядиной и зеленью. Подается с красным луком, перцем чили, имбирем и лаймом.

500 г **350,-**



# РЫБА

ГОРЯЧЕГО  
КОПЧЕНИЯ НА  
ЯБЛОЧНОЙ  
ЩЕПЕ

КОПЧЁНАЯ  
РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

1 шт. (примерный вес 100-150 г) 250,-

ДОРАДО КОПЧЁНАЯ

1 шт. (примерный вес 250 г) 450,-

ТЕРПУГ КОПЧЁНЫЙ

1 шт. (примерный вес 400 г) 550,-

СКУМБРИЯ КОПЧЁНАЯ

1 шт. (примерный вес 400 г) 550,-



## КОЛБАСКИ МЕКСИКАНСКИЕ

Пикантные колбаски из говядины и курицы, фаршированные кукурузой и сладким перцем. Идеально к охмеленным и темным сортам пива.

170 / 70 / 30 г **490,-**



## КОЛБАСКИ НЕМЕЦКИЕ

Колбаски из свинины, обжариваются до золотистой корочки. Подаются с картофелем по-деревенски.

200 / 120 / 30 г **490,-**



## КОЛБАСКИ ПРЯНЫЕ С СЫРОМ

Сочные и вкусные запеченные пряные колбаски с сыром идеально подойдут к пиву. Подаются с картофелем фри и зернистой горчицей.

200 / 120 / 30 г **490,-**



# КОЛБАСКИ

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## СВИНАЯ ГРУДИНКА

Свиная грудинка запекается в пивном терьяки, подается вместе с маринованными огурчиками, салатом коул-слоу и перцем халапеньо. Идеально для любителей сочного и жирного мяса. Вы можете сами выбрать размер порции. Цена указана за 100 грамм в готовом виде.

100 г **170,-**



## ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА ВВQ

Говяжья грудинка обжаривается на гриле и глазируется в соусе барбекю. Подается с салатом коул-слоу, перцем халапеньо и маринованными огурчиками. Вы можете сами выбрать размер порции. Цена указана за 100 грамм в готовом виде.

100 г **250,-**

## РВАННАЯ СВИНИНА

Свинина коптится, а затем запекается в соусе барбекю и рвется на волокна. Очень сочное блюдо. Подается с маринованными огурчиками, перцем халапеньо и салатом коул-слоу.

220 / 70 г **430,-**





## ДОРАДО

Запеченная до золотистой корочки целая Рыба. Подается с соусом песто.

280 / 30 г **550,-**



## КУРИНАЯ ГРУДКА С ГРИБАМИ И БЕКОНОМ

Куриная грудка со специями подается с шампиньонами, обжаренными с луком, заливается сырной лавой со стружкой из бекона.

228 г **390,-**



## ТАКО С КУРИЦЕЙ

Тортилья с салатом коул-слоу, куриным попкорном, перцем халапеньо и кунжутом.

175 г **290,-**



## ТАКО СО СВИНИНОЙ

Тортилья с салатом коул-слоу, рваной свининой в горчичном соусе, маринованным луком и перцем халапеньо.

185 г **290,-**



## ТАКО С ГОВЯДИНОЙ

Тортилья с начинкой из говядины и овощной смеси, золотистого лука, чеснока и перца халапеньо.

230 г **290,-**





### СВИНАЯ РУЛЬКА

Свинья рулька запекается и глазируется в мёде, оставаясь сочной внутри. Подается с салатом коул-слоу, маринованными огурчиками и перцем халапеньо.

500 / 70 / 30 г **690,-**



### СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

Свинные ребра мы сами коптим, а затем запекаем в соусе барбекю. Благодаря этому ребра получаются в меру острые, пряные и сладковатые. Подается с маринованными огурчиками, перцем халапеньо и салатом коул-слоу. Вы можете сами выбрать размер порции. Цена указана за 100 грамм в готовом виде.

100 г **170,-**



### АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ СТЕЙК

Стейк из разных частей говядины прожарки «well done» в соусе пивной терияки. Подается с маринованными огурчиками, перцем халапеньо и салатом коул-слоу.

140/70 г **590,-**



### ЦЫПЛЕНОК С ОВОЩНЫМ СОТЕ

Цыпленок в специях маринуется 12 часов, затем фаршируется овощным соте и запекается.

500 / 70 г **590,-**



### СВИНАЯ ШЕЯ С ЛИСИЧКАМИ

Маринованная свиная шея в специях и запечённая под сливочным соусом из лисичек.

324 г **490,-**

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА**  
100 г **90,-**

# СОУСЫ НЕМНОГО МИНПОЛЯ

# ГАРНИРЫ



**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**  
150 г **150,-**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
150 г **150,-**

**КУКУРУЗА**  
Кукуруза обжаренная на гриле  
200 г **150,-**

**ХЕШБРАУНС**  
Хашбраунс из картофеля обжариваются во фритюре до золотистой корочки.  
150 г **150,-**

**КОУЛ-СЛОУ**  
Морковь, белая и красная капуста, соус бургер  
100 г **100,-**

**ОВОЩИ-ГРИЛЬ**  
Цукини, болгарский перец, помидор, репчатый лук, шампиньоны, чесночная паста  
120 г **190,-**

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИК**  
Ролл «Филадельфия» в классическом исполнении  
217/30 (7 шт.) гр. **410.-**

**НАГОЯ**  
Ролл с лососем, авокадо, сливочным сыром с копчёным угрем под соусом «Унаги»  
229/30 (7 шт.) гр. **540.-**

**НИННИКУ ЧИЗУ МАКИ**  
Жареный ролл с тигровой креветкой, угрем, авокадо, сливочным сыром, под шапочкой из сыра «Пармезан» и чеснока  
314/30 (8 шт.) гр. **490.-**

**КАЛИФОРНИЯ**  
Ролл с натуральным мясом камчатского краба, тигровой креветкой, огурцом, авокадо сливочным соусом, в икре Тобико  
190/30 (8 шт.) гр. **490.-**

**ОНИГИРИ**  
Запеченный ролл с острым лососем, угрем, авокадо и сливочным сыром. Запекаются под сыром Моцарелла  
220/30 (8шт) гр. **490.-**



30 г **50,-**

# ДЕСЕРТЫ

**ЧИЗКЕЙК С  
СОРБЕТОМ  
МАЛИНА-  
БАЗИЛИК**  
160 г **290,-**

**ЖАРЕННОЕ  
МОРОЖЕНОЕ  
С КЛУБНИЧНЫМ  
ВАРЕНЬЕМ**  
184 г **290,-**

**МОРОЖЕНОЕ**  
150 г **190,-**

**ШОКОЛАДНЫЙ  
ТОРТ**  
160 г **290,-**

# КАРТА БАРА

МЫ ЗАПУСТИЛИ ПОТЯСАЮЩУЮ ЛИНЕЙКУ  
НАСТОЕК СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА  
НА СВЕЖИХ ЯГОДАХ, ФРУКТАХ И СПЕЦИЯХ.  
АКТУАЛЬНОЕ НАЛИЧИЕ ВЫ МОЖЕТЕ  
УТОЧНИТЬ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА.

ЖЕЛАЕМ ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!



## ВИНО

### WINE

0.187

**ШАТО ТАМАНЬ ШАРДОНЕ** 250,-  
Chateau tamagne chardonnay  
белое сухое / white sour

**ШАТО ТАМАНЬ КАБЕРНЕ** 250,-  
Chateau tamagne kabernet  
красное сухое / red sour

**ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ** 350,-  
Pinot grigio delle venezia  
белое полусухое / white semi-dry

**МЕРЛО ВЕНЕТО** Merlo Veneto 450,-  
красное полусухое / red semi-dry

**БРАНКОТТ ИСТЕЙТ** 450,-  
**МАЛЬБОРО СОВИНЬОН БЛАН**  
Brancott Estate Marlborough Sauvignon Blanc  
белое сухое / white sour

**КАМПО ВЬЕХО ТЕМПРАНИЛЬО** 450,-  
Campo Viejo Tempranillo  
красное сухое / red sour

0.75

**СЕЛЛАР СЕЛЕКШН КАРМЕНЕР** 1200,-  
**САНТА КАРОЛИНА**  
Cellar Selection Carmenere Santa Carolina  
красное сухое / red sour

**СЕЛЛАР СЕЛЕКШН СОВИНЬОН БЛАН** 1200,-  
**САНТА КАРОЛИНА**  
Cellar Selection Sauvignon Blanc Santa Carolina  
белое сухое / white sour

**ТРЕББЬЯНО ПИНО ГРИДЖИО ЧЕЛО** 1200,-  
Trebiano Pinot Grigio Cielo  
белое сухое / white sour

**КИНДЗМАРАУЛИ** Kindzmarauli 1100,-  
красное полусладкое / red semi-sweet

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### SPARKING WINE

0.187

**МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC** 650,-  
Martini Prosecco

**МАРТИНИ АСТИ DOCG** 650,-  
Martini Asti

0.75

**ВИГРОССО БЬЯНКО** 800,-  
Vigrosso bianco

**ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ БЬЯНКО** 1000,-  
Lambrusco dell'emilia bianco

**ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ РОССО** 1000,-  
Lambrusco dell'emilia rosso

## ВОДКА

### VODKA

0.04

**ОНЕГИН/Onegin** 230,-

**СТОЛИЧНАЯ / Stolichnaya** 100,-

**ТУНДРА / Tundra** 100,-

**АКДОВ / Akdov** 120,-

**ХАНСКАЯ / Khanskaya** 120,-

**ХАНСКАЯ ЛИМИТЕД / Khanskaya limited** 130,-

**РУССКИЙ СТАНДАРТ / Russian standard** 130,-

**АБСОЛЮТ ОРИДЖИНАЛ / Absolute original** 200,-

**АБСОЛЮТ КУРАНТ / Absolute Kurant** 200,-

## КОНЬЯК

### COGNAC

0.04

**АРАРАТ 5 ЗВЕЗД / ArArAt 5 years** 220,-

**АРАРАТ АНИ / ArArAt Ani** 250,-

**МАРТЕЛЬ VS / Martell V.S** 350,-

**МАРТЕЛЬ VSOP / Martell V.S.O.P.** 400,-

**ХЕННЕССИ VS / Hennessy VS** 350,-

## ВИСКИ & БУРБОН

### WHISKEY

### & BOURBON

0.04

**ГЛЕНМОРАНДЖИ ОРИДЖИНАЛ** 500,-

**МАНКИ ШОЛДЕР / Monkey Shoulder** 420,-  
Glenmorangie original

**ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ / Chivas Regal 12 Y.O.** 330,-

**СИНГЛТОН 12 ЛЕТ / Singleton 12 Y.O.** 330,-

**УАЙЛД ТЁКИ 101 / Wild Turkey 101** 270,-

**ДЖЕК ДЕНИЭЛС / Jack Daniel's** 260,-

**ДЖЕМЕСОН / Jameson** 260,-

**ДЖИМ БИМ РЕД СТАГ / Jim Beam red stag** 220,-

**ДЮАРС БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА / Dewars White Label** 220,-

**БАЛЛАНТАЙНС / Ballantines finest** 220,-

**ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС / William Lawson's** 200,-

**ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС СУПЕР ПРЯНЫЙ** 200,-  
William Lawson's super spiced

**ГЛЕН РИВЕРС / Glen rivers** 180,-

## РОМ

### RUM

0.04

**ГАВАНА КЛУБ 3 / Havana club 3 years** 200,-

**ГАВАНА КЛУБ 7 / Havana club 7 years** 300,-

**БАКАРДИ КАРТА НЭГРА / Bacardi Carta Negra** 200,-

**БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА** 220,-  
Bacardi Carta blanca

**БАКАРДИ СПАЙСД / Bacardi spiced** 220,-

Последний заказ по бару принимается за 15 минут до закрытия паба.

## ТЕКИЛА

TEQUILA	0.04
ОЛЬМЕКА СЕРЕБРО / Olmeca silver	300,-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТО / Olmeca gold	300,-
ОЛЬМЕКА АЛЬТОС ПЛАТА Olmeca Altos plata	350,-

## ДЖИН

GIN	0.04
БИФИТЕР / Beefeater	300,-
БОМБЕЙ САПФИР/ Bombay Sapphire	300,-

## АПЕРИТИВЫ

APERITIFS	0.04
БЕХЕРОВКА / Becherovka	230,-
ЯГЕРМЕЙСТЕР / Jägermeister	240,-
ТУНДРА БИТТЕР / Tundra bitter	130,-
АПЕРОЛЬ / Aperol	280,-

## ПИВО Б/А

NON-ALCOHOL BEER	0.5
ШНАЙДЕР ВАЙС ТАП 3 Schneider Weisse, TAP 3	300,-
ПАУЛАНЕР ВАЙЗЕН / Paulaner Weizen	300,-
БЕЛЫЙ КРЕМЛЬ / White Kremlin	200,-

## СОК/МОРС

JUICE / MORS	0.2/1Л
ЯБЛОКО, ВИШНЯ, АПЕЛЬСИН, МОРС, ТОМАТ, МОРС, ВИНОГРАД, ПЕРСИК Apple, cherry, orange, tomato, grape, peach and fruit drink	100/500,-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

FRESH	0.2
ЯБЛОЧНЫЙ / Apple	250,-
МОРКОВНЫЙ / Carrot	250,-
АПЕЛЬСИНОВЫЙ / Orange	250,-

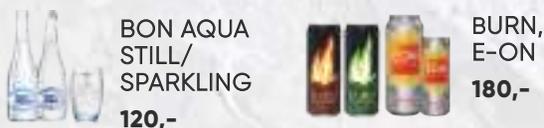
## КОФЕ

COFFEE	
ЭСПРЕССО / Espresso	120,-
АМЕРИКАНО / Americano	150,-
КАПУЧИНО / Cappuccino	170,-
РАФ КОФЕ "СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ" Rough Coffee "Salted Caramel"	250,-

## ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

TEA	
АССАМ / Assam	260,-
СЕНЧА / Sencha	260,-
ЖАСМИНОВЫЙ / Jasmine	280,-
ЭРЛ ГРЕЙ / Earl Gray	280,-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН / Milk oolong	300,-
ОБЛЕПИХОВЫЙ / Sea buckthorn облепиха, груша / sea buckthorn, pear	320,-
ЧЕРНИЧНЫЙ С МЯТОЙ / Blueberry with Mint черника, ассам, мята / blueberries, assam, mint	320,-
можно добавить молоко, сливки, курагу, чернослив, лимон, мяту, чабрец You can add milk, cream, lemon, mint, thyme	+50,-

## НАПИТКИ DRINKS



## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ ALCOHOL COCKTAIL

ГЛИНТВЕЙН / Mulled vine на красном вине	250,- 211 ml
БЕЛЫЙ РУССКИЙ / White Russian водка, калуа, сливки	350,- 180 ml
БАКАРДИ СПАЙСД КОЛА BACARDI SPICED & Cola BACARDI SPICED, кола, лёд	300,- 200 ml
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС КОЛА WILLIAM LAWSON'S, кола, лёд	270,- 200 ml
БАКАРДИ МОХИТО / BACARDI Mojito BACARDI Carta Blanca, сахарный сироп, содовая, свежая мята, сок лайма, лёд	300,- 200 ml
БОМБЕЙ ТОНИК / BOMBAY & TONIC BOMBAY SAPPHIRE, Тоник, лайм, лёд)	350,- 180 ml
ДЮАРС ХАЙБОЛЛ / DEWAR'S Highball DEWAR'S White label, имбирный эль/ яблочный сок, лёд	350,- 250 ml
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ / Aperol syringe апероль, содовая, игристое вино, апельсин	350,- 427 ml

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ NON-ALCOHOL COCKTAIL

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ / MILKSHAKE яблоко, вишня, апельсин, виноград, персик	200,- 315 ml
МАНГО / MANGO персиковый сок, содовая, сироп манго	200,- 215 ml
МОХИТО / MOJITO лайм, листья мяты, спрайт	250,- 265 ml
ГЛИНТВЕЙН / MULLED VINE на основе виноградного сока	170,- 211 ml

Последний заказ по кухне принимается за 45 минут до закрытия паба.

Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, сообщите пожалуйста, официанту.

Мы не готовим блюда не заявленные в меню.

Внешний вид блюд может незначительно отличаться от изображений в меню