

Закуски



Картофельные деруны с индейкой

Картофельные драники,
индейка BBQ, сливки,
копчёная соль

240/60/50 г

450



**Карпаччо
из индейки BBQ
с горчичным соусом**

100/70/10 г **400**

Закуски для креплёного^o

Огурцы в бурбоне

Маринованные огурцы

300

Соленья

Огурцы солёные,
огурцы в бурбоне, кимчи,
маслины, оливки

120/120/120/50/50 г

550

**Сало из смокера
с бородинскими гренками**

Копчёное сало с чесноком,
гренки, хрен столовый

50/100/20 г

350

Сырная тарелка



Ассорти сыров, маслины,
оливки, гриссини, мёд

30/30/30/30/60/30/50 г

550

Салаты



Хрустящий зеленый салат

Салат айсберг, стебель сельдерея,
брокколи, огурец, зелёное масло с петрушкой

170 г

320



**Салат цезарь BBQ
с цыплёнком**

Фирменный салат цезарь.
Салат айсберг, цыплёнок барбекю,
сыр пармезан, гренки, томаты Черри

220 г **450**



**Тёплый салат
«Острый Боб»**

Фасоль двух видов, болгарский
перец, лук красный, томаты,
салат айсберг, петрушка, чеснок,
сладкий чили, чёрный перец

250 г **400**



Салат охотничий

Салат айсберг, колбаса говяжья, болгарский перец, огурец в бурбоне, соус понзу

220 г

Салат «Греко»

Томаты, огурцы свежие, перец болгарский, лук красный, сыр фета, масло оливковое, маслины, гренки

250 г

400



Салат оливье ВВQ с брискетом

Фирменный салат оливье с брискетом. Два вида огурца, копчёная говядина, картофель, майонез, морковь, зелёный горошек, зелёный лук, бородинские гренки

180 г **400**

Салат коул-слоу

Капустный салат со сметаной и майонезом, огурец бурбон, соус ВВQ

150 г **300**

Первые блюда



Борщ с томлеными говяжьими рёбрами и пампушками

Классический борщ на копчёном бульоне с чесночными булочками и сметаной

350/70/20 г

450



Лесной суп из грибов

Воздушный крем-суп из шампиньонов,
и белых грибов, с добавлением
небольшого количества сливок

350 г **400**



**Суп лапша домашняя
с курицей**

Куриный бульон, курица,
лапша яичная, лук, морковь

350 г **350**



**Финская уха
из речной рыбы**

Уха по фирменному рецепту

350 г **450**



**Похлёбка из бобов
с говядиной**

Насыщенный суп с томатами
и фасолью, с добавлением
чили и кинзы

350/30г **450**

Соусы

Фирменный BBQ

Фирменный соус на основе томатов и горчицы

50 г

100

Фирменный соус-глазурь

Фирменный соус на основе апельсинового сока

50 г

100

Сметанный

Сметана, горчица

50 г

100

Кетчуп

Классический томатный кетчуп

50 г

100

Топпинги

- Шоколадный
- Клубничный
- Варенье ассорти

30 г **100**

Вторые блюда

**Окунь из смокера
с лёгким салатом**

Подкопчёный окунь,
фруктовый салат, соус

200/150/150 г 450





**Форель радужная
из смокера**

Форель барбекю
местного улова, соус

200/50 г 450



**Куриные крылья BBQ
в глазури**

Куриные крылья в глазури
из смокера

300/40/10 г 450



**Половинка цыпленка BBQ
с огурцами в бурбоне**

Цыпленок, томленный
в смокере 6 часов.
Маринованные огурцы
с добавлением бурбона

500/150/40/10 г **650**



**Утиная ножка
с картофельным гратеном**

Томлёная утиная
ножка в глазури
из дикой брусники

270/150/50 г **600**

Брискет с перечным соусом

Нежную говяжью грудинку мы
готовим в смокере 12 часов.
Сперечным соусом на основе бульона

150/50/40/10 г

800



**Колбаска
с картофельным пюре**

Курица, говядина, картофельное
пюре, картофельный пай,
соус BBQ

150/150/30 г **450**



**Свиные рёбра
в апельсиновой глазури**

Копчёные свиные
рёбра в глазури

370/20/50/10 г **600**



**Томлёная говядина
с перечным соусом
и пюре**

Томим говядину в смокере 10 часов, добавляем соус перечный и воздушное пюре

120/70/150/10 г **650**



**Голень молодого
барашка из смокера**

Голень молодого барашка, подкопчённая в смокере 6 часов, картофель, маринованный лук, огурцы в бурбоне, соус BBQ

280/120/50/50/50 г **850**

Плато из смокера

Брискет, свиные рёбра, куриные крылья, салат коул-слоу, соус BBQ, соус глазурь, огурцы в бурбоне, лук фри

100/350/300/150/50/50/50/20 г



**Паста болоньезе
с домашним соусом**

Спагетти, томлёная говядина с дымком,
томаты, чеснок

320 г **450**



Паста карбонара

Спагетти, курица BBQ, яйцо, сливки,
перец молотый

320 г **400**

Бургеры и хычины

Бургер с индейкой

Картофельная булочка,
индейка барбекю, соус
ремулад, карамельный
лук и огурцы

320 г

400





**Бургер
с томлёной говядиной**

Картофельная булочка,
соус BBQ, говядина, огурец,
салат Айсберг

320 г **450**

Хычин с картофелем

Картофель, сметана,
масло сливочное

200/40 г

200

Хычин с сыром

Сыр, сметана,
масло сливочное

200/40 г

250

Гарниры



Овощи гриль

Цукини, морковь, свекла,
болгарский перец, картофель,
лук репчатый, соус сметанный

300 г

450



**Картофель жареный
с луком**

Обжаренный картофель
на сковороде, лук

300 г

300

**Картофельные дольки/
картофель фри**

Картофель,
жаренный во фритюре

150 г

200

**Картофельный гратен
с мясным соком**

Тонко нарезанный картофель,
с мясным соком запечённый
с сыром и соусом бешамель

150/30 г **250**

**Пюре
с картофельным паем**

Пюре, картофельная соломка

150 г

200

Рис басмати

Отварной рис

120 г

200

Десерты



Фирменный десерт ВВQ «Три молока»

Нежнейший бисквит пропитан тремя видами молока: топлёным, копчёным, сгущёным варёным

150/10 г

350



Тирамису

Бисквит, маскарпоне,
какао, кофе, сахар

140 г **350**

Медовик с ягодным соусом

Мед, сахар, мука, сметана,
сахар, клубника, малина

150/50 г **350**



Пирог с вишней

Песочное тесто,
вишня

150/50/50 г **350**

Мороженое

Шоколадное/ванильное

40 г **800**

Копченое яблоко с кремом маскарпоне



Копченое яблоко, крем
маскарпоне, мёд,
ягодный соус, копченый
творог

200 г **400**