

O'HOOLIGANS

ИРЛАНДСКИЙ ПАБ

ЗАКУСКИ И СНЕКИ К ПИВУ

Острые сырные шарики (180/30 г)	320
<i>С чесноком и соусом «Дор Блю»</i>	
Луковые кольца (150/30 г)	280
Нано-пельмени (120 г)	250
Мясные чипсы (50 г)	300
<i>(свинные или говяжьи)</i>	
Мясная тарелка к пиву (120/30 г)	490
<i>Говядина, филе курицы, свинья корейка, суджук, солонка</i>	
Вяленая оленина с острым перцем (50 г)	250
Куриные крылья (220/100/30 г)	390
<i>С соусом «Дор Блю»</i>	
Рыбная тарелка (100 г)	300
<i>Кальмар, угорь, солёный осьминог, таранка с перцем, горбуша</i>	
Кольца кальмаров (150/30 г)	280
<i>С соусом «Дор Блю»</i>	
Чипсы картофельные (100/30 г)	170
<i>Подается с соусом BBQ</i>	
Картофель фри (250 г)	150
Картофель Айдахо (250 г)	150
Гренки на выбор (250 г)	200
<i>- с сыром - с чесноком - с сыром и чесноком</i>	
Орехи на выбор (100 г)	250
<i>Миндаль сушёный, миндаль копчёный, фисташки</i>	
Арахис (100 г)	120

НА КОМПАНИЮ

Малая пивная тарелка (60/60/80/150/50 г)	540
<i>Кольца луковые, кольца кальмаров, нано-пельмени, айдахо, охотничьи колбаски с соусом BBQ</i>	
Большая пивная тарелка (670/100/130 г)	1300
<i>Куриные крылья, свиные рёбра + домашние колбаски: говяжья с перцем, копчёная свиная и тюрингская. Подается с картофельными чипсами и соусами: «Дор Блю», BBQ, перечный</i>	
Ассорти из 6 колбас (600/30/30/30 г)	990
<i>Подается с тремя соусами: BBQ, хрен и соусом «4 сыра»</i>	
Метр колбасы! (800/150/50 г)	990
<i>Острая говяжья колбаса. Подается с соусом из свежих томатов и сливочного хрена</i>	



САЛАТЫ

Салат с фасолью и говядиной (220 г)	290
<i>Вяленая говядина с фасолью, листьями салата ромейн, вялеными томатами и корнисионами</i>	
Шеф-салат (240 г)	390
<i>Салат ромейн с перепелиным яйцом, копчёной куриной грудкой, помидорами черри, авокадо и сыром «Дор Блю»</i>	
Салат «Дублинский» (330 г)	320
<i>Салат из свежих овощей и мяса индейки с картофельной стружкой и укропным соусом</i>	
Салат с курицей и апельсином (250 г)	350
<i>Листья салата ромейн с жареной куриной грудкой, дольками апельсина, сельдереем, грецким орехом и кунжутной заправкой</i>	
Паштет куриный (150/50/30 г)	290
<i>Паштет из куриной грудки с тостами и соусом песто</i>	
Салат с тунцом (160 г)	390
<i>Листья салата ромейн со свежими овощами и слайсами тунца обжаренного на гриле</i>	
Тартар из тунца (150/50 г)	370
<i>Тартар из тунца с корнисионами и красным луком. Подается с хлебными палочками, тостами и лимонным маслом</i>	
Селёdochка (100/100/90 г)	290
<i>Сельдь с картофелем, свёклой и луковым соусом</i>	

СУПЫ

Крем-суп из белых грибов (300 г)	320
<i>С беконом</i>	
Гуляш (400 г)	520
<i>Гуляш из говядины, с добавлением картофеля, паприки и зелёной фасоли</i>	
Борщ (350/40 г)	300
<i>С говядиной и фасолью</i>	
Солянка (350/40 г)	330
Куриный бульон (200/100 г)	230
<i>Куриный бульон с яйцом и лапшой</i>	

Булочки с маслом

80

Половинка багета

ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ

Куриные колбаски (200/150/40 г)	480
<i>Колбаска с песто и колбаска с вялеными томатами. Подается с картофельным пюре, запечённым с сыром и соусом «4 сыра»</i>	
Тюрингская и говяжья колбаски (200/100/40 г)	480
<i>Подкопчённые говяжья и тюрингская колбаски, подаются с картофелем Стоун и соусом BBQ</i>	
Свиные колбаски (200/150/40 г)	480
<i>Пивная и копчёная колбаски на сковороде. Подается с соусом из хрена и бигосом из квашеной капусты</i>	

СТРИТФУД



Чимичанга (300/30/30 г)	360
<i>Пшенично-сырная тортилья с говяжьим фаршем и овощами</i>	
Сэндвич (330/100 г)	290
<i>Тёплая чиабатта с сочной индейкой и овощами</i>	
Ролл с куриной грудкой (300 г)	330
<i>Ролл с обжаренной в сухарях куриной грудкой с овощами и соусом «4 сыра»</i>	
Бургер с бараниной и овощами, и картофелем айдахо (300/100/30 г)	510
<i>Баранья котлета с салатом ромейн, корнисионами и соусом сальса</i>	
Бургер с говядиной и шампиньонами (400/100/30 г)	510
<i>Говяжий бифштекс с жареными шампиньонами, овощами, луком и густым соусом бешамель. Подается с грибным соусом</i>	
Цезарь Бургер (400/100/30 г)	510
<i>Куриная рубленая котлета с овощами, пармезаном и соусом из анчоусов</i>	
Роял Чизбургер (450/100/40 г)	650
<i>Говяжья котлета с сыром чеддер, беконом и яйцом, и горчичным соусом</i>	
Бургер с луковыми кольцами (350/100/30 г)	510
<i>Бургер с курино-говяжьей котлетой, луковыми кольцами и соусом BBQ</i>	
Чили бургер с картофельными чипсами (370/50/30 г)	510
<i>Сочный говяжий бургер с соусом гуакамоле, сальсой и овощами. Подается с острым медовым соусом</i>	

ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

СТЕЙКИ ПОДАЮТСЯ С ОВОЩНЫМИ ЧИПСАМИ



СТЕЙКИ

Классический стейк (250/40 г)	910
<i>Традиционный любимый стейк с мясным соусом на заправку</i>	
Перечный стейк (250/40 г)	910
<i>Классика с добавлением острого перца и мясным соусом на заправку</i>	
Стейк филе-миньон (250/40 г)	910
<i>Знаменитый стейк с грибным соусом на заправку</i>	
Стейк рибай (280/40 г)	1490
<i>Стейк рибай с мясным соусом на заправку</i>	
Стейк томагавк (250/210/50 г)	790
<i>Свиная котлета на кости со специями, овощным гарниром и соусом BBQ</i>	

«Дор Блю» (30 г), сальса (50 г), «4 сыра» (50 г), мясной (50 г), BBQ (50 г)

60

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Дублинская сковородка (350/50 г)	310
<i>Картошка — любимая ирландская еда! Мы обжарили ее с белыми грибами и беконом. Подаём на чугунной сковороде с нежным соусом</i>	
Ирландское рагу (400 г)	440
<i>Ragu из баранины и овощей, тушёное в пиве Guinness. Подается с картофельным пюре</i>	
King-size шницель из свиной шеи (280/50/30 г)	520
<i>Большой свиной шницель подается с половинкой лимона и картофелем фри</i>	
Свиные рёбрышки с соусом BBQ (300/210/30 г)	550
<i>Маринованные в остром медовом соусе. Подаются с початком кукурузы, картофелем Стоун и соусом BBQ</i>	
Бараньи котлетки (130/200/60/40 г)	490
<i>Две круглые обжаренные котлетки. Подаются с яичницей, картофелем Стоун и с овощами в корзинке из сырной тортильи</i>	
Жареный цыплёнок (300/150 г)	450
<i>Половина жареного цыплёнка с овощным лечо</i>	
Индейка на гриле (240/220/30 г)	590
<i>Индейка, приготовленная в су-вид и обжаренная на гриле. Подается с фаршированным томатом, перечным соусом и картофелем Стоун</i>	
Пшеничная лапша с индейкой (440 г)	370
<i>Пшеничная лапша с индейкой, обжаренная с овощами</i>	
Стейк из тунца (160/120 г)	800
<i>Нежный стейк из тунца. Подается с овощами, обжаренными в соусе терияки</i>	
Fish & chips (200/50/50 г)	380
<i>Ломтики трески, приготовленные в пивном кляре. Подаются с картофельными чипсами и соусом из зелёного горошка</i>	
Большая ирландская картофельная лепешка (400/30 г)	360
<i>- с курицей и грибами - с копченой форелью в сливках - с говядиной и овощами</i>	

СЛАДКОЕ

Шоколадный пирог с миндалём (100/50/60 г)	310
<i>Подается с шариком ванильного мороженого, соусом «зелёный Джек» и шоколадом</i>	
Мусс с черничным джемом (150/15 г)	230
<i>Шоколадно-сливочный мусс с черничным джемом, сваренным на вине и коньяке</i>	
Мороженое (50 г)	60
<i>- клубничное - ванильное - шоколадное</i>	

— хит — новое блюдо
 — острое блюдо — на компанию

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста сообщите об этом официанту.

Данное меню является рекламным материалом.