

# ЗАКУСКИ И СНЕКИ К ПИВУ

snacks and beer appetizers

## Сырные шарики с клюквенным соусом

Cheese balls (180/30 г)

Пикантные сырные шарики с перчиком халапеньо. Подаем с теплым клюквенным соусом

369

## Свиные ушки в маринаде (100 г)

Marinated pig ears

Копченые свиные ушки с красным луком, кинзой, перцем чили и кунжутным маслом

299

## Гренки на выбор

Fried garlic bread (200 г)

- с сыром / with cheese

- с чесноком / with garlic

- с сыром и чесноком / with both

249

## Куриные крылышки

(220/100/30 г)

Hot chicken wings with

Dor blu sauce and vegetables

Подаем с соусом Дор Блю и нарезкой из моркови и сельдерея

## Луковые кольца

Onion rings (150/30 г)

С соусом BBQ

259

## Мясные чипсы

Meat jerky (50 г)

439

## Хулиганские креветки

O'Hooli prawn (130/40 г)

Креветки-фри в хрустящей панировке с ореховым и укропным соусами

599



## Ирландские сердца

Chicken hearts (150/30/30 г)

Куриные сердечки в хрустящей панировке. Подаем с соусами Сальса и Демиглас

## Запеченные гренки

Baked croutons (250 г)

Гренки из бородинского хлеба, с колбасками, сыром, чесноком и зеленью

359

## Мясная тарелка

к пиву (120/30 г)

Dried Meat Plate

Ассорти вяленого мяса: говядина, куриное филе, свиная корейка. Подаем с соломкой

699



## Фисташки

Pistachios (80 г)

339

## Миндаль (копченый)

Almond (80 г)

339

## Солёный арахис

Peanuts (80 г)

189

## Хулиганские креветки

O'Hooli prawn (130/40 г)

Креветки-фри в хрустящей панировке с ореховым и укропным соусами

# =НА КОМПАНИЮ=



shareables



## Большая Пивная Тарелка 1699

Big Beer Plate

(670/100/40/40 г)

Куриные крылья, свиные ребра, колбаски. Подаем с картофелем фри и соусами: Дор Блю, BBQ, острый кетчуп

## Малая Пивная Тарелка 599

Small Beer Plate

(100/75/150/100/50 г)

Луковые кольца, сырные шарики, гренки, картофель Айдахо. Подаем с соусом BBQ

## Ассорти колбас 1699

(600/70/30/30/30 г)

Assorted sausages

С маринованным салатом и тремя соусами: BBQ, укропный и горчичный



# =СУПЫ=



## Борщ 399

Borscht (350/40 г)

Бессмертная классика: борщ с говядиной и фасолью.

Подаем со сметаной, хлебом и копченым сальцем

## Тыквенный крем-суп 399

Pumpkin cream soup

Крем-суп из тыквы с беконом и зеленью. Подаем с чиабаттой, запеченной под сырром чеддер

## Суп с реберным мясом и фасолью 299

Soup with beans and ribs

(300/30 г)

Пикантный суп с обжаренной паприкой, картофелем и луком. Подаем со сметаной

## Куриный бульон с лапшой 299

Chicken bouillon

Куриный бульон с лапшой, яйцом, копченой куриной грудкой и гренками

— ОСТРОЕ БЛЮДО —

— ХИТ —

— НОВОЕ БЛЮДО —

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

Данное меню является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учётом НДС.

# САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *salads and cold dishes*

## Салат с копченой свеклой (230 г)

Salad with smoked beet

Копченая свекла, вяленые говядина и томаты, фета, шпинат, лук порей, салат айсберг, арахис в горчичном соусе и медово-лимонной заправке



## Салат «Дублинский» 369

Dublin Salad (300 г)

Салат из свежих овощей и куры, с картофельной стружкой и укропным соусом

## Тёплый салат «Айриш Вилладж» с языком (300/50 г)

Warm salad with beef tongue

Нежный говяжий язык, битые огурцы, салат Айсберг, картофель Айдахо в заправке французский дрессинг

## Салат с киноа и тунцом (270 г)

Tuna salad with kinoa

Обжаренный на гриле тунец, киноа, авокадо, микс-салат и черри в соусе манго-апельсин

459

## Тартар из говядины с маринованными огурцами (170/40 г)

Beef tartar with pickles

Тартар из говядины с маринованными огурцами, французской горчицей и красным луком. Подаем с чиабаттой

## Салат со шпинатом и лососем (270 г)

Salad with salmon and spinach

Лосось слабой соли, шпинат, оливки, маслины, помидоры черри, красный лук, кунжут, гренки в медово-лимонной заправке



499

## Селедка под водку

(100/150/70/30 г)

Pickled herring vodka special

Селедка с вареной картошечкой и поджаренным хлебом. Подаем с соусом тартар

629

499



9

# = СТЕЙКИ =

**Классический** 2229

Beef tenderloin  
(250/150/40 г)

Традиционный любимый стейк.  
Подаем с соусом Демиглас и  
печеным картофелем

**Перечный** 2229

Pepper steak  
(250/150/40 г)

Классика с добавлением  
острого перца. Подаем с  
перечным соусом и печеным  
картофелем

**Мачете** 1799

Machete  
(250/150/40 г)

Нежный стейк из внешней части  
диафрагмы. Подаем с грибным  
соусом и печеным картофелем

**Рибай** 2999

Ribeye  
(350/100/40 г)

Подаем с салатом из свежих  
овощей и перечным соусом



## ВТОРЫЕ БЛЮДА

**Фанатская лепешка** 549

Fan's potato pancake  
(400/30 г)

Ирландский картофельный драник  
с жареной свининой, беконом,  
шампиньонами и жареным яйцом

**Жареный цыпленок** 699

Fried Chicken  
(200/100/100 г)

Половина жареного цыпленка  
без кости. Подаем с картофелем  
Айдахо и битыми огурцами.

**Картошечка по-домашнему** 399

с рваной свининой (450/40 г)

Fried potato with pulled pork

Жареная картошка с пряной тушеной  
свининой, паприкой и грибами.  
Подаем с грибным соусом



# ВТОРЫЕ БЛЮДА

**Свинина Святого Патрика** 599

St.Patrick's pork

Свинина су-вид запечённая с томатным соусом, беконом и фасолью. Подаем с картофелем Стоун и горчичным соусом



**Fish & Chips** 599

Fish & Chips (200/100/50 г)

Ломтики нежной трески, приготовленные в пивном кляре. Подаем с картофелем фри и соусом Мари Роуз



**Ирландское рагу** 699

Irish Stew (380 г)

Баранина тушеная в стауте с картофельным пюре и овощами

**Свиные ребра с соусом BBQ**

799

Pork ribs (350/210/30 г)

Свиные ребрышки, маринованные в остром медовом соусе. Подаем с початком кукурузы, картофелем Стоун и соусом BBQ

**Говяжьи медальоны с орзотто** 999

(130/250 г)

Beef medallions with orzotto

Сочные медальоны из вырезки южноамериканских бычков прожарки медиум. Подаем на подушке из орзотто с овощами



**Ирландский Завтрак** 499

Irish Breakfast

(90/25/25/40/80/100/50 г)

С него начинает день каждый ирландец: Тюрянгская колбаска, картошечка, шампиньон, томат, яичница, фасоль в остром томатном соусе, тосты, кетчуп.

**Рубленая говядина с сыром Чеддер** 599

Ground Cutlet with Cheddar cheese (150/150/40 г)

Рубленая говяжья котлета под сыром Чеддер с жареным яйцом. Подаем с картофелем Айдахо и соусом Мари Роуз

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

**Немецкие острые колбаски** 599

(200/100/70/40 г)  
Spicy German sausages

Тюрингская и Мюнхенская колбаски, обжаренные на гриле. Подаем с жареным картофелем, капустным салатом и соусом BBQ

**Бефстроганов** 729

Beef Stroganoff

(200/150/15/10 г)

Бефстроганов из говядины в сливочно-томатном соусе. Подаем с нежным картофельным пюре и пикантными маринованными огурцами



**Дублинский Коддл** 529

Dublin Coddle (330/100/30 г)

Традиционное ирландское блюдо. Колченые колбаски с жареным картофелем в горчичном соусе. Подаем с капустным салатом, жареным яйцом и теплой чиабаттой

**Колбаски по-итальянски** 599

(200/300 г)

Italian sausages

Свинья колбаска с вялеными томатами и куриная колбаска с карри. Подаем с гарниром из помидоров, картофеля и сыра Сулугуни



**Большая ирландская картофельная лепешка**

Big Irish potato pancake (400/30 г)

- с курицей и грибами 499

- с копченой красной рыбой 599

**Хулиганский Кордон-Блю** 699

(350/80/50 г)

O'Hooli Cordon Bleu

Куриный рулет в панировке с ветчиной, сыром, шпинатом и грибным жульеном. Подаем с овощным салатом и соусом Дор Блю.



# СТРИТФУД street-food

## Бургер Бродяга Джо 699

Trump Joe's burger ☀  
(350/100/30 г)

Нежная котлета из курицы,  
луковые кольца, глазунья, бекон,  
сыр Чеддер и солёный огурец.  
Подаем с картофелем фри  
и соусом BBQ

## Чизбургер 699

Cheeseburger (350/100/30 г)  
Говяжья котлета с сыром Чеддер  
и овощами. Подаем с картофелем  
фри и горчичным соусом

## Бостонский бургер 799

Boston burger (350/100/30 г)

Пастрами из говядины  
с капустным салатом, луком  
конфи и сырным соусом. Подаем  
с картофелем фри и кетчупом.



## Чимичанга ☀ 599

Chimichanga (300/30 г)  
Пшенично-сырная тортилья  
с говяжьим фаршем и овощами  
под сыром чеддер,  
обжаренная во фритюре.  
Подаем с соусом Сальса



## Шаверма ☀ 399

Shwarma (300/100/30 г)  
Сочная шаверма с курицей  
или рваной свининой на выбор.  
Со свежими овощами, соленым  
огурцом и фирменным соусом.  
Подаем с картофелем Айдахо

## ГАРНИРЫ /garnishes

### Битые огурцы

Smashed cucumbers  
(100 г)

199

### Картофель Айдахо

Potato Wedges (250 г)

199

### Картофель Фри

French Fries (200 г)

199

### Картофельное пюре (250 г)

Mashed potatoes

199

## СОУСЫ / souses

Горчичный / Сальса / 99  
Тартар / Укропный /  
Грибной / Дор Блю /  
Свят Чили / Клюквенный /  
Айоли (50 г)

Dor blu / Sweet Chili / Cranberry /  
Mustard/ Salsa / Tartar /  
Dill sauce / Mushroom sauce

## ХЛЕБ

### Четверть чиабатты

1/4 Ciabatta

99

# ДЕСЕРТЫ

## desserts

**Шоколадный кекс**  
Chocolate fondant (90/30 г)  
Подаем с шариком  
мороженого

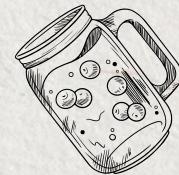
299

**Мороженое  
в ассортименте** (50 г)  
Ice Cream  
- шоколадное  
- ванильное  
- клубничное

129



# БЕЗАЛКОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / non-alcoholic drinks



**Аква Минерале**  
*Aqua Minerale* (0,25)  
с газом/без газа  
(0,5 - 239₽)

119

**Соки**  
*Juice* (0,25)  
Ананас / Апельсин / Вишня /  
Томат / Яблоко  
(1 литр - 489₽)

139

**Свежевыжатые соки**  
*Fresh juice* (0,2)  
Апельсин / Грейпфрут / Яблоко /  
Морковь / Сельдерей

259

**Морс из черной  
 смородины** (0,25)  
*Blackcurrant water*  
(1 литр - 459₽)

139

**Морс клюквенный**  
*Cranberry water* (0,25)  
(1 литр - 459₽)

139

**Лимонады Evervess**  
*Soda* (0,25)  
Кола / Пленительный Апельсин/  
Искрящийся Лемон-Лайм /  
Индисан Тоник  
(0,5 - 289₽)

149

**Домашние  
Лимонады**  
*Homemade lemonade*  
(1 литр)

399

- Классический
- Облепиха - мандарин
- Мята - базилик
- Смородина - мята



# ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

**Tea in a teapot**

Нежная Мята / Жасмин / Сенча  
Ред Фрут Флаш / Ройбуши /  
Английский завтрак / Эрл Грей

229

# КОФЕ

## Coffee



**Эспрессо**

159

*Espresso*

159

**Американо**

159

*Americano*

159

**Капучино**

189

*Cappuccino*

189

**Латте**

189

*Latte*