

АППЕТАЙЗЕРЫ

/appetizers

1 Смёрребрёд с сельдью 359

Herring smørrebrød (100 г)

Датский бутерброд с сельдью, печеным картофелем, муссом из баклажан, перепелиным яйцом и красным луком

2 Смёрребрёд с грушей и свекольным хумусом 359

Pear & beet smørrebrød (100 г)

Датский бутерброд на зерновом хлебе с маринованной грушей и пикантным муссом из сыра с голубой плесенью

3 Брускетта с ростбифом 589 и ореховым соусом

Roastbeef bruschetta (100 г)

Пряный ростбиф на хрустящем тосте с рукколой, кинзой и ореховым соусом в азиатском стиле с кунжутом

Свинные ушки 359

Pig ears (100 г)

Острые свиные ушки с чили, красным луком и кинзой в соевом соусе и кунжутном масле

Ассорти вяленого мяса 1399

Meet plate with dips

(40/40/40/50/50/30/30 г)

Ассорти вяленого мяса, оливки, дипы из муссов, луковые крекеры



Сырные медальоны 449

Cheese medallions (140/30 г)

Жареная моцарелла в легкой панировке с ягодным соусом

Жареный сыр 379

Grilled cheese (70 г)

Идеально к пенному

Джерки из говядины 549

Beef djerks (50 г)

Подаем с кайенским перцем



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

/hot snacks



Тигровые креветки в пряном масле 849

Grilled king prawns (150/20 г)

Креветки, обжаренные в пряном масле с белым вином, соком лимона, чили, чесноком, черри и тимьяном

Гренки с соусом айоли 359

Fried bread with Aioli sauce

Cheese \ Garlic \ Garlic & cheese

Сыр\Чеснок\Сыр и чеснок

Луковые кольца 379

Onion rings (120/30 г)

Подаем с соусом барбекю



Сырные шарики 469

Cheese balls (200/30 г)

Жареные шарики из молодого сыра с халапеньо. Подаем с ягодным соусом

Боксти с беконом

399

Bacon boxty (170/30 г)

Ирландский драник с беконом и глазуньей. Подаем с деревенской сметаной и зеленым луком



Куриные крылья 689

Chicken wings (220/100/40/20 г)

Крылышки в остром томатном соусе. Подаем с соусом Дор Блю и крутые из моркови и сельдерея



Хулиганские креветки 689

O'Hooli prawns (80/20/20 г)

Хрустящие креветки в панировке. Подаем с ореховым соусом

Пряные баклажаны 399

Spicy eggplants (150/30 г)

Баклажаны в пряной панировке. Подаем с соусом свит-чили

Данное меню является рекламным материалом.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ /salads> ЗАКУСКИ



Теплый салат «Айриш Вилладж»

659

Warm salad with beef tongue
(320 г)

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

Салат с лососем

729

Salmon salad (240 г)

Зеленый салат с томатами черри,
красным луком, лососем посола
Гравлакс и пшеничными гренками

Дублинский салат

589

Dublin salad (320 г)

Салат с подкопченной курой,
солеными огурцами, луком порей,
паприкой и картофелем пай

Салат с ростбифом и печеной свеклой

849

Roastbeef and beet salad (250 г)

Салат с ростбифом, печеной
свеклой, грецкими орехами,
молодым сыром (или творогом)
и брусничным соусом



САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ /salads

Форель Гравлакс со свеклой и авокадо

799

Gravlax trout with beet and avocado (250/20 г)

Форель посола Гравлакс со свеклой, зеленым салатом, авокадо и сырным спредом



Селедочка

489

Herring (80/100/50/30 г)

Сельдь с печеным картофелем и маринованным красным луком

Тартар из говядины

799

Beef tartar (150 г)

Тартар из вырезки говядины с красным луком и корнишонами. Подаем с перепелиным яйцом, пармезаном и чиабаттой



СУПЫ / soups

Ирландский крем-суп 599 с морепродуктами

Cream-soup with seafood (350 г)

Крем-суп из картофеля
и лука-поррея с морепродуктами



Борщ 599

Borscht (370/50/30 г)

Ленинградский борщ с фасолью.
Подаем со сметаной и соленым
салом на зерновом хлебе

Суп-гуляш с говядиной 599

Irish beef goulash soup (350 г)

Густой мясной суп с говядиной,
паприкой и зеленой фасолью.
Подаем с красным луком, кинзой
и зеленым луком.

Уха с форелью 599

Fisherman soup (350 г)

Рыбная похлебка с форелью,
картофелем Стоун, томатным
конкасе и перловой крупой



СТЕЙКИ /steaks

Стейк Стриплойн 2999

Striploin steak (150/140/15/30 г)

Стейк из тонкого края говядины с кукурузой-гриль, обжаренным чили-перцем, сырным спредом и соусом Дор Блю



Стейк "Классика" 2499

Classic steak (150/150/30 г)

Подаем с сырным муссом, свежим микс-салатом, вялеными томатами, картофелем Стоун и винным соусом

Стейк Мачете 1899

Machete steak (150/110/30 г)

Подаем с печеными овощами, крем бальзамиком и пряным соусом Чимичурри



Стейк Перечный 🌶️ 2499

Pepper steak (150/150/30 г)

Подаем с муссом Дор Блю, свежим микс-салатом, вялеными томатами, картофелем Стоун и перечным соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

/ main

Айриш Коддл 🌶️

599

Irish Coddle (350 г)

Традиционное ирландское блюдо с острой колбаской и тушеными овощами.

Подаем с зеленью, чиабаттой и песто



Белорыбица в пряном соусе 🌶️

879

White fish with spicy sauce (200/100 г)

Запеченная белая рыба на подушке из пекинской капусты и грибов шимеджи в пряном соусе ред-карри на кокосовом молоке. Подаем с жасминовым рисом.

Свинные рёбра BBQ 🌶️ 999

Pork ribs (300/150/50/30 г)

Пряные свиные ребра с соусом барбекю. Подаем с картофелем Стоун и кукурузой-гриль



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

/ main



Медальоны из говядины 999

Beef medallions (260 г)

Медальоны из вырезки говядины с грибным соусом и овощным орзотто



Жареный цыпленок 889

Roasted chicken (≈ 250/100/30 г)

Половинка цыпленка на гриле. Подаем с битыми огурцами и острым томатным соусом

Свинная корейка на кости 889

Pork chop (150/100/100/30 г)

Свинная корейка обжаренная на сливочном масле с тимьяном и чесноком. Подаем с овощным салатом, жареным картофелем Стоун и чесночным Айоли



Мидии в белом вине 839

Mussels in white wine (290 г)

Беломорские мидии, томленные в белом вине с томатами, пряными травами и чесноком. Подаем с чесночным багетом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

/ main



Стейк из свиной шеи 799

Pork steak (150/150/ 50 г)

Стейк из свиной шеи в соусе барбекю. Подаем с картофелем Айдахо, маринованным красным луком и соусом Сальса



Бефстроганов 779

Beef Stroganoff
(200/150/15/15 г)

Хулиганский бефстроганов из говядины с нежным картофельным пюре, маринованными корнишонами и хрустящим луком-фри

Ирландская лепешка

Irish potato pancake
(400/30 г)

Ирландская картофельная лепешка. Подаем с деревенской сметаной и перьями зеленого лука

Кура и грибы 599

Говядина и овощи 779

Чампи с томленной говядиной 889

Beef champy (230 г)

Чампи - толченный картофель с зеленым луком и чесноком. Подаем с томленной в винном соусе грудинкой и нежным муссом из баклажан

Стейк из форели 999

Trout steak (280 г)

Подаем со свежим микс-салатом, вялеными томатами и печеным картофелем с укропным соусом



СТРИТ-ФУД

/street-food



Чили кон Карне 🌶️ 499

Chili con carne (230/40/30 г)

Классический острый чили с домашним фаршем, фасолью и овощами в томатном соусе. Подаем с чипсами начос и сырным соусом



Чизбургер с говядиной 829

Cheeseburger (300/100/30 г)

Говяжья котлета, свежие томаты, салат Айсберг, хрустящие огурчики, сыр чеддер, гриль-соус. Подаем с картофелем фри и сырным соусом

Большой бургер с brisket 829

Big burger with brisket (300/150 г)

Подкопченная говяжья грудинка, карамельный лук, халапеньо, луковые кольца, сыры чеддер и моцарелла. Подаем с картофелем Айдахо и острым томатным соусом



Сэндвич с ростбифом 🌶️ 499

Roastbeef sandwich (300 г)

Сэндвич с обжаренным беконом, ростбифом, чили и красным луком, горчицей и соусом барбекю. Подаем с картофелем фри



Данное меню является рекламным материалом.

ДЕСЕРТЫ

/desserts

Крем-брюле 399

с шоколадным стаутом

Creme brulee with chocolate stout
(100 г)

Шоколадный крем-брюле
с шоколадным стаутом
и ягодным соусом



Баскский чизкейк 399

Basque cheesecake
(80/20 г)

Обоженный сливочный
чизкейк с ягодным соусом

Ирландский крембл 399

с яблоком

Apple crumble (130 г)
Теплый ирландский пирог
с яблоками и шариком
мороженого

Шарик мороженого 199

(в ассортименте)

Ice-cream

Ванильное

Клубничное

Шоколадное



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

/side dishes and SAUCES

дипы и добавки

/dips & sides

Мусс Дор-Блю 219

Dorblu mousse (30 г)

Мусс из баклажан 219

Eggplant mousse (30 г)

Свекольный хуммус 219

Beat hummus (30 г)

Крекеры 219

Crackers (40 г)

гарниры

/side dishes

Битые огурцы 219

Smashed cucumbers (100 г)

Картофель фри 219

French fries (200 г)

Картофель Айдахо 219

Potato wedges (200 г)

хлеб /bread

Четверть чабатты 99

1/4 ciabatta (30 г)

соусы

99 (30 г)

/SAUCES

Сырный/ Айоли/ BBQ/ Горчичный/
Острый кетчуп/ Шрирача/ Ягодный

CHEESE/ Aioli/ BBQ/ Mustard/
Hot ketchup/ Sriracha/ Berries

КЛУБНАЯ КАРТА

O'HOOLIGANS /ЗАСТРОПАБ

- 200 бонусов **в подарок** при регистрации
- 1000 бонусов* на **День Рождения**
- Оплата до **50% счета** бонусами
- Все новости и события в **одном приложении**



*бонусы начисляются за 5 дней до указанной даты рождения и сгорают через 30 дней после начисления

Данное меню является рекламным материалом.