



# К ПИВУ /beer snacks

## Гренки на выбор с соусом Айоли 359

Fried bread with Aioli sauce

- Сыр (120/30/30)
- Чеснок (120/10/30)
- Сыр и чеснок (120/30/10/30)

## Сырные шарики 469

Cheese balls (200/30 г)

Шарики из молодого сыра с халапеньо в панировке с ягодным соусом

## 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

## Луковые кольца 379

Onion rings (120/30 г)

Подаем с соусом барбекю

## Чипсы из говядины 549

Beef djerks (50 г)

Пряная вяленая говядина

## Вяленое мясо 399

Meat djerks (50 г)

- Говядина
- Курица
- Свинина

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

Цены указаны в рублях с учетом НДС.

Данное меню является рекламным материалом.

## Тигровые креветки 849 в пряном масле

Grilled king prawns (150/20 г)

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



## Сырные медальоны 449

Cheese medallions (140/30 г)

Жареная моцарелла в легкой панировке с ягодным соусом

## Свинные уши 359

Pig ears (100 г)

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



## Жареный сыр 379

Grilled cheese (70 г)

Идеально к пенному

## Орехи 399

Pistachios/Smoked almond

Фисташки/копченый миндаль

## Соленый арахис 299

Peanuts

# НА КОМПАНИЮ

/to share with friends



## Ассорти вяленого мяса 1399

Meet plate with dips

(40/40/40/50/50/30/30 г)

Ассорти вяленого мяса (говядина, свинина, курица) оливки, дипы из муссов, луковые крекеры



## Ассорти колбас 1899

Assorted sausages

(900/70/30/30/30 г)

Ассорти колбасок-гриль. Подаем с картофелем фри и соусами: горчиный, Айоли, острый кетчуп

## Большая пивная тарелка

1659

Big beer plate

(170/250/150/30/30/30 г)

Ассорти из свиных рёбер, куриных крыльев и Мюнхенской колбаски.

Подаем с халапеньо и соусами: горчиный и острый кетчуп

## Все из сыра

1199

Fried cheese plate

(200/70/135/20/20/20 г)

Сырные шарики и медальоны, жареный сулугуни с соусами: ягодный, сырный, пряный



## Ассорти сала

589

Lard plate

(100/30/50/30/30/30 г)

Ассорти из острого шпика, соленого и копченого сала.

Подаем с черным хлебом, горчиным соусом и соусом Айоли



Данное меню является рекламным материалом.



# САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ /salads/ ЗАКУСКИ



## Говядина аристократа 599

Nobleman's beef (150 г)

Пряная закуска из говядины с маринованной паприкой и красным луком

## Салат с лососем 729

Salmon salad (240 г)

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



## Теплый салат «Айриш Вилладж»

Warm salad with beef tongue (200/60 г)

Салат с говяжьим языком, битыми огурцами, салатом Айсберг и картофелем Айдахо в заправке французский дрессинг

## Тартар из говядины 799

Beef tartar (150/60 г)

Тартар из вырезки говядины с красным луком, французской горчицей и корнишонами. Подаем с перепелиным яйцом, сыром пармезан и чабаттой



Данное меню является рекламным материалом.



# САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ /salads



## Селедочка

489

Herring

(80/100/50/30 г)

Сельдь с печеным картофелем и маринованным красным луком. Подаем с соусом Айоли

## Дублинский салат

589

Dublin salad (320 г)

Салат с подкопченной курой, солеными и свежими огурцами, луком порей, паприкой и картофелем пай. Заправляем укропным соусом



# СУПЫ



## Ирландский суп-гуляш с говядиной

599

(350 г)

Irish beef goulash soup

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

## Борщ

599

Borscht

(370/50/30 г)

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

## Уха с форелью

599

Fisherman soup (350 г)

Легкая рыбная похлебка с форелью, картофелем Стоун, томатным конкасе и перловой крупой



# СТЕЙКИ И РЕБРА

/steaks & ribs

## Стейк "Классика"

2499

Classic steak (150/150/30 г)

Стейк из вырезки говядины в сопровождении сырного мусса и соуса "красное вино" со свежим микс-салатом, вялеными томатами и обжаренным картофелем Стоун



## Стейк Мачете

1899

Machete steak (150/110/30 г)

Альтернативный стейк из диафрагмы молодого бычка. Подаем с печеными овощами, крем бальзамиком и пряным соусом Чимичурри

## Стейк Перечный

2499

Pepper steak (150/150/30 г)

Стейк из вырезки говядины в черном перце в сопровождении мусса Дор-блю и перечного соуса со свежим микс-салатом, вялеными томатами и обжаренным картофелем Стоун



## Свинные рёбра с соусом барбекю

999

BBQ pork ribs  
(300/150/50/30 г)

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

## 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



# 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 корнишоны, сыр Чеддер, горчичный соус. Подаем с картофелем фри и сырным соусом

## Большой бургер с brisket 829

Big burger with brisket

(300/100/50 г)

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



## Хот-дог с куриным филе и паприкой 599

Chicken hot dog (200/50/70 г)

Хот-дог с куриным филе, паприкой, красным луком, сырами Чеддер и Моцарелла. Подаем с картофелем фри



## Сендвич с ростбифом 🌶️ 499

Roastbeef sandwich (300/150 г)

Сендвич с обжаренным беконом, ростбифом, чили и красным луком, горчицей и соусом барбекю. Подаем с картофелем Айдахо

\* «Улиная еда» (англ.)

Данное меню является рекламным материалом.



# ВТОРЫЕ БЛЮДА

/ main



## Камбала с лимонным соусом 499

Flounder with lemon sauce  
(150/30/20 г)

Филе камбалы в панировке из сухарей, пармезана и цедры лимона. Подаем с лимонным соусом

## Куриная грудка 599 с луковыми кольцами

Chicken breast

(150/50/150 г)

Запеченная куриная грудка су-вид под сырами Чеддер и Моцарелла. Подаем с луковыми кольцами и кукурузой-гриль



## Ньокки в тосканском соусе 599

Gnocchi Tuscany style  
(200 г)

Ньокки в сливочно-грибном соусе, с сыром пармезан и вялеными томатами

## Стейк из форели 999

Trout steak

(100/150/50 г)

Стейк из форели. Подаем со свежим микс-салатом, вялеными томатами и печеным картофелем с укропным соусом





# ВТОРЫЕ БЛЮДА

/ main



## Бефстроганов

Beef Stroganoff  
(200/150/15/15 г)

Авторский бефстроганов из говядины с нежным картофельным пюре, маринованными корншонами и хрустящим луком-фри

779



## 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



## Боксти с беконом

Boxty with bacon  
(100/20/40/10/30 г)

Ирландский картофельный драник с обжаренным беконом и яйцом глазуньей. Подаем с деревенской сметаной и рубленным зеленым луком

399

## Дублинский Коддл



599

Irish Coddle (350 г)

Традиционное ирландское блюдо с острой колбаской и тушеными овощами.

Подаем с зеленью, чиабаттой и песто





# ВТОРЫЕ БЛЮДА

/main

## Медальоны из говядины 999

Beef medallions (80/150/30 г)

Медальоны из вырезки говядины с грибным соусом и овощным орзотто

## Ирландская лепешка 599

Irish potato pancake (400/30 г)

Картофельная лепешка со сливочным жульеном с курицей и грибами. Подаем с деревенской сметаной и зеленым луком



# ДЕСЕРТЫ /desserts

## Крем-брюле с шоколадным стаутом 399

Creme brulee chocolate stout (80/20 г)

Шоколадный крем-брюле с шоколадным стаутом и ягодным соусом



## Ирландский крэмбл с яблоком 399

(80/20/30 г)

Apple crumble

Теплый ирландский пирог с яблоками и шариком мороженого

## Баскский чизкейк 399

Basque cheesecake (80/20 г)

Обоженный сливочный чизкейк с ягодным соусом

## Шарик мороженого 199

(в ассортименте) (50 г)

Ice-cream

Ваниль/Клубника/Шоколад



# 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

## О'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.

