



БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА НАЧОС

БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА НАЧОС

Хрустящие чипсы из тортильи с фасолью в стиле ранчо, сырами чеддер и моцарелла, сверху — свежий пико-де-гальо, острый перец халапеньо и маринованный красный лук

-620. 245 гр.



Рекомендуем к этому блюду LAGER

БУРГЕР МАХ

Сочная котлета из мраморной говядины на поджаренной булочке с двойным слоем расплавленного сыра чеддер, острыми колбасками, ломтиками маринованных огурцов и хрустящим листом салата айсберг. Дополнена двумя видами фирменных соусов: BBQ и горчичный.

-1200. 400 гр.



Рекомендуем к этому блюду LAGER или WEIZEN



ЧИЗБУРГЕР

Сочный говяжий бифштекс на поджаренной булочке с ломтиком плавленого сыра чеддер, хрустящим листом салата айсберг, тонкими кольцами свежего томата, маринованного огурца и кетчупом.

-850. 280 гр.



Рекомендуем к этому блюду LAGER или WEIZEN



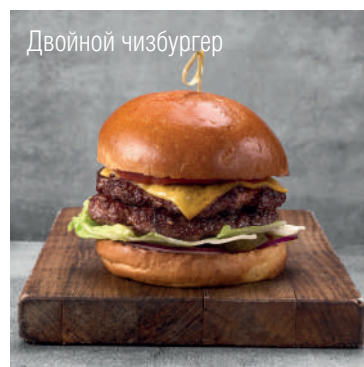
ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР

Сочный двойной говяжий бифштекс на поджаренной булочке с ломтиками плавленого сыра чеддер, хрустящим листом салата айсберг, тонкими кольцами свежего томата, маринованного огурца и кетчупом.

-990. 400 гр.



Рекомендуем к этому блюду LAGER или WEIZEN



БУРГЕР ДЬЯВОЛА

Сочная котлета из мраморной говядины на поджаренной булочке с ломтиком плавленого сыра чеддер, кольцами свежего красного лука и щедрой порцией острого маринованного халапеньо — для тех, кто готов принять «дьявольский» вызов.

-890. 340 гр.



Рекомендуем к этому блюду IPA





СВИНЫЕ РЕБРА В ТАЙСКОМ ЧИЛИ

Сочные свиные рёбра, томлёные до нежности и покрытые соусом тайский чили, который создаёт аппетитную карамельную корочку и раскрывает вкус мяса с лёгкой пикантной остринкой.

-930. 330 гр.



Рекомендуем к этому блюду **DARK** или **MILK STOUT**

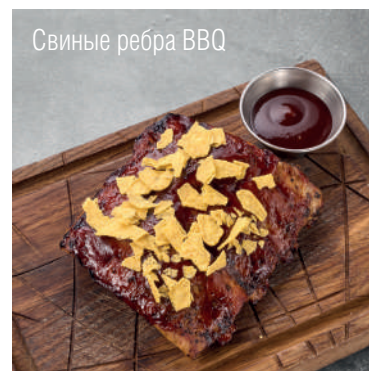
СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

Сочные свиные рёбра в густом соусе ВВQ с карамельной корочкой и пряными нотками чеснока и перца. Подаются с классическим соусом ВВQ.

-930. 330 гр.



Рекомендуем к этому блюду *DARK* или *MILK STOUT*



Свиные ребра ВВQ

КРЫЛЬЯ ВВQ

Хрустящие куриные крылья ВВQ, обжаренные до золотистой корочки по фирменному рецепту. Приправлены особой смесью пряностей с умеренной остротой и тонким ароматом копчения. Подаются с классическим соусом ВВQ, раскрывающим многогранный вкус блюда.

-590. 290 гр.



Рекомендуем к этому блюду *DARK* или *MILK STOUT*



Крылья ВВQ

КРЫЛЬЯ ОСТРЫЕ

Хрустящие куриные крылышки, обжаренные до золотистой корочки и щедро приправленные острой смесью специй с перцем чили и копчёной паприкой. Подаются с соусом манго-чили.

-590. 290 гр.



Рекомендуем к этому блюду *DARK*, *LAGER*, *IPA*



Крылья острые

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

Обжаренные креветки подаются с салатом коул-слоу из нашинкованной капусты, моркови и зелёного лука, заправленным сливочно-горчичным соусом.

-690. 240 гр.



Рекомендуем к этому блюду *LAGER*



Жаренные креветки

MAC&CHEESE (МОЖНО ОСТРОЕ)

Нежная паста в густом сливочно-сырном соусе — классический «Mac&Cheese» с насыщенным вкусом выдержанного чеддера и лёгкой пряной ноткой. Паста аль денте идеально удерживает соус, а золотистая корочка добавляет блюду аппетитный хруст и завершённый вкус.

-560. 150 гр.



Рекомендуем к этому блюду *DARK* или *MILK STOUT*



Мак&Чиз



КУРИНАЯ ГРУДКА С МАК&ЧИЗ

КУРИНАЯ ГРУДКА С MAC&CHEESE

Сочная куриная грудка с легкими специями и травами, запечённая до золотистой корочки, идеально сочетается с нежным сливочно-сырным «Mac&Cheese».

-890. 300 гр.



Рекомендуем к этому блюду DARK или MILK STOUT

СУП ТЕХАСКИЙ С РЕБРАМИ

Густой, пряный и сытный: в наваристом бульоне — нежные томлёные рёбра, колбаски, кукуруза, фасоль и томаты. Тёплый аромат паприки, кумина и чили дополнен лёгкой копчёностью. Подается с кинзой и лаймом.

-690. 410/2 гр.



Рекомендуем к этому блюду DARK или MILK STOUT

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

Сочный стриплоин с умеренной мраморностью: румяная корочка снаружи, нежная розовая сердцевина внутри (рекомендуемая степень прожарки — medium rare). Тёплый аромат специй и лёгкого дымка.

-2850. 350/30 гр.



Рекомендуем к этому блюду DARK или MILK STOUT

СТЕЙК РИБАЙ

Премиальный отруб из толстого края (с 6-го по 12-е ребро), который ценят за высокую мраморность. Тонкие жировые прослойки при жарке плавятся, делая мясо особенно сочным.

-2850. 300/30 гр.



Рекомендуем к этому блюду IPA

МОРОЖЕНОЕ J&G

Тёплый брауни с нежной текучей сердцевинкой и ореховым мороженым — идеальный дуэт. Густой шоколадный топпинг, хрустящие ореховые чипсы, взбитые сливки и коктейльная вишня делают десерт по-настоящему особенным.

-750. 250 гр.



Рекомендуем к этому блюду MILK STOUT

