

Добро пожаловать в мир аутентичного BBQ, где каждое блюдо отражает мою страсть и стремление к совершенству. Я посвятил годы изучению и созданию уникальных вкусов, которые перенесут вас в самое сердце Америки.

Мой опыт я передал нашей замечательной команде, которая заботливо подготовила для вас незабываемые гастрономические моменты. Мы надеемся, что ваш визит будет полон радости и удовольствия.

Желаем вам приятного аппетита и прекрасного завершения дня!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Маринованные перепелиные 210.яички Пикули

Эти нежные яички проходят процесс маринования в уникальном рассоле Пикули, который включает в себя зерна горчицы, чили перец, яблочный уксус, куркуму, соль, сахар и мед

Маринованные перепелиные яички Санта-Клаус

Яички в маринаде: Чили перец, соевый соус, бадьян, корица, черный перец, шоколадный чили перец и мед, создавая неповторимый вкус, который навевает дух праздника

Закуска от Шефа

1250.-

220.-

Идеальный сет закусок под крепкий алкоголь, состоящий из маринованного красного лука, маринованных перепелиных яиц, квашеной капусты, огурчиков пикули, гренок из бородинского хлеба и копченой грудинки

На пивко повару

укажите бармену сумму, которой хотите отблагодарить кухню

> Фото вас на Polaroid



АВТОРСКИЙ ЧАЙ 250.-

Копченый чай

Ярко-выраженный вкус копчения. Отличный вариант, чтобы взбодриться

Пуэбло чай

Фруктовый согревающий чай с острым перцем и цитрусами. Идеально для холодов!

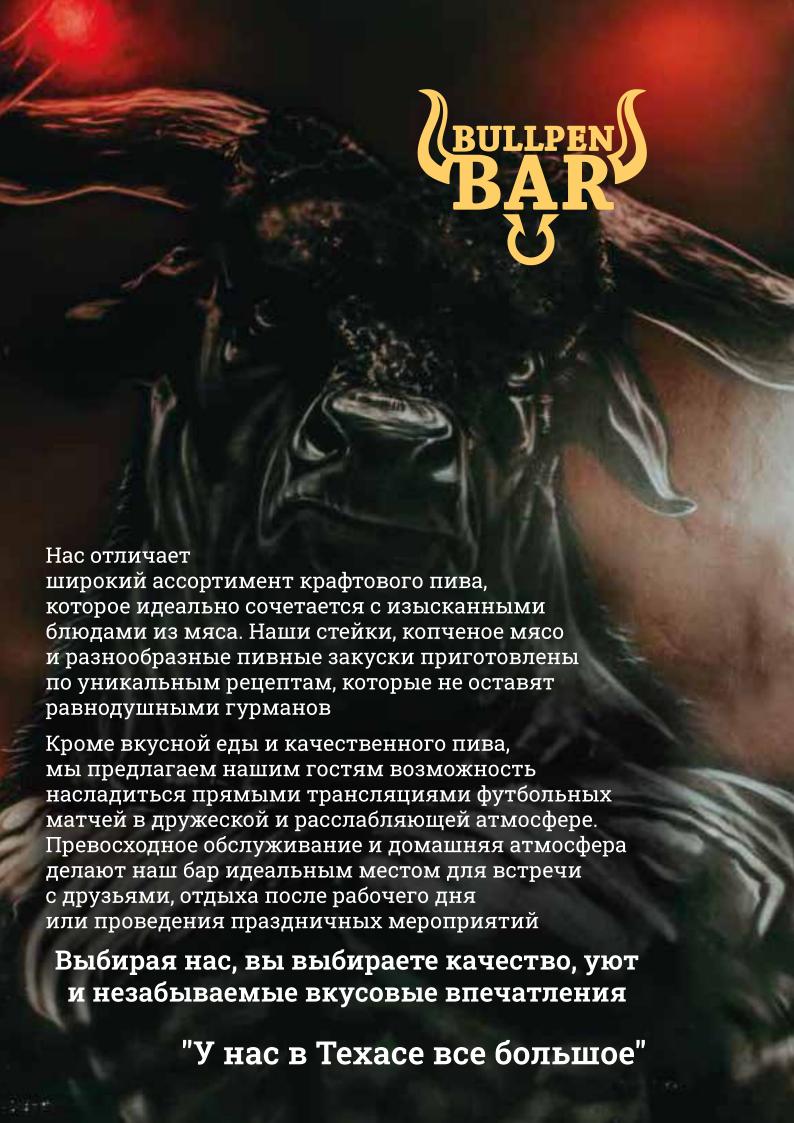
РэдВуд чай

Травяной чай с ягодами, шишковым сиропом и пихтой

Рассвет в Аризоне

Премиальный зеленый чай с сухофруктами, цитрусами и яблочным сиропом





БРАНЧИ

каждый день с открытия до 18:00



Реднек

Свино-говяжья колбаска с сыром, фасоль ббкью, коул-слоу, глазунья, маринованные огурчики, картофельные дольки с чесноком и ржаная булочка!

640.-



Доктор Шульц

Свиные колбаски, жаренная квашенная капуста с тмином, глазунья, картофельные дольки с сливочным маслом, чесноком и беконом, фасоль ббкью и ржаная булочка!

720.-



Ковбойский

Говяжья котлетка, жареное яйцо, мясистый бекон, картофельные дольки с чесноком, фасоль ббкью, маринованные огурчики, коул-слоу и ржаная булочка!

740.-



Сан-Диего

Чикен-фрайд стейк запеченный под фирменным барбекю, сыром чеддер и рубленным халопеньо, фасоль ббкью, картофельные дольки с чесноком, овощной салатик и хрустящая бриошь!

660.-

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА К БРАНЧУ

Гороховая похлебка с колбасками и копченым ребрышком

330.- S

Техасская похлебка

Морс брусничный

Лагер 0.5

100.- HAIIVIT KV

Настойка чипотле на мексиканском копченом перчике

Лимонад собственного приготовления 150.-

бранч напиток = 1

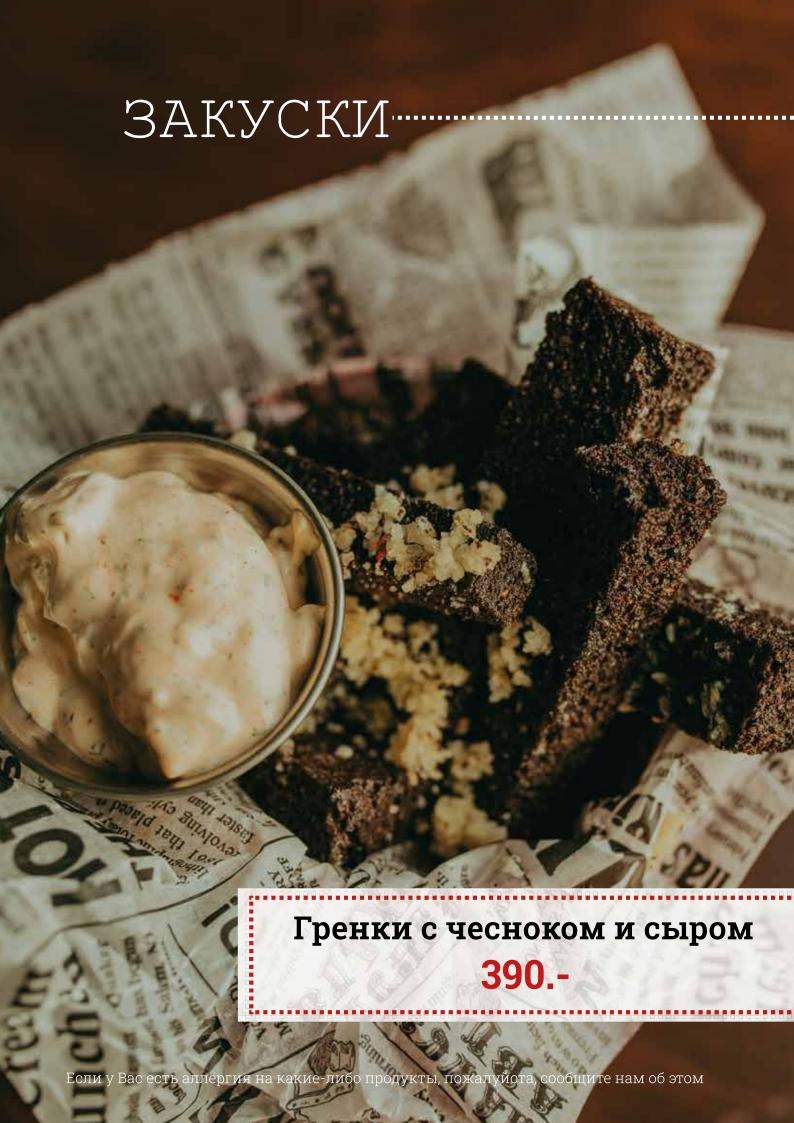




















Куриные крылышки в соусе фирменный BBQ | Jack Cola 570.- 640.-







БУРГЕРЫ

Сделать вкуснее:

Сыр + 60 ₽

Бекон + 70 ₽

Халапеньо + 30 ₽

Маринованный лук + 30 ₽

Карамельный лук + 30 ₽

Картоха к бургеру + 150 ₽



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом











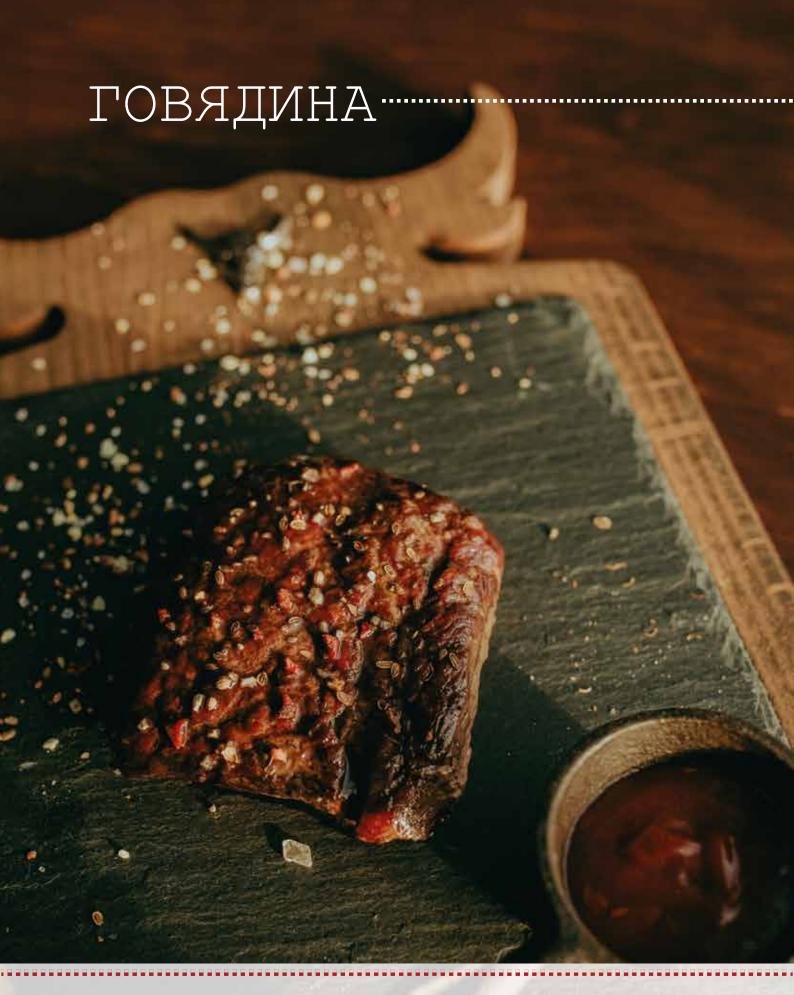












Стейк недели

Уточняйте у официантов отруб недели и цену средний вес стейков всегда **240 гр**.



Томленные говяжьи ребрышки 1 350.-













Свиные ребра в имбирно-медовом соусе | в соусе BBQ | Jack-Cola

950.-



Петроградский расколбас

Говяжьи копченные колбаски из мраморной говядины с сыром, свиные колбаски, куриные колбаски, картофель фри, салат коул-слоу, соусы фирменный BBQ, тар-тар и горчица

2 150.-



Пивной сет на компанию

Сырные палочки, свиные колбаски, картофель фри, луковые кольца, куриные крылья и 5 соусов: сырный, ранч, вишневый, классический и фирменный BBQ

1840.-



Сет коптильни от Сэма Бира

Брискет, Belly Pork, говяжьи колбаски, салат коул-слоу, картофель фри, ржаная булочка, соусы фирменный BBQ, имбирно-медовый и медово-горчичный

2 450.-



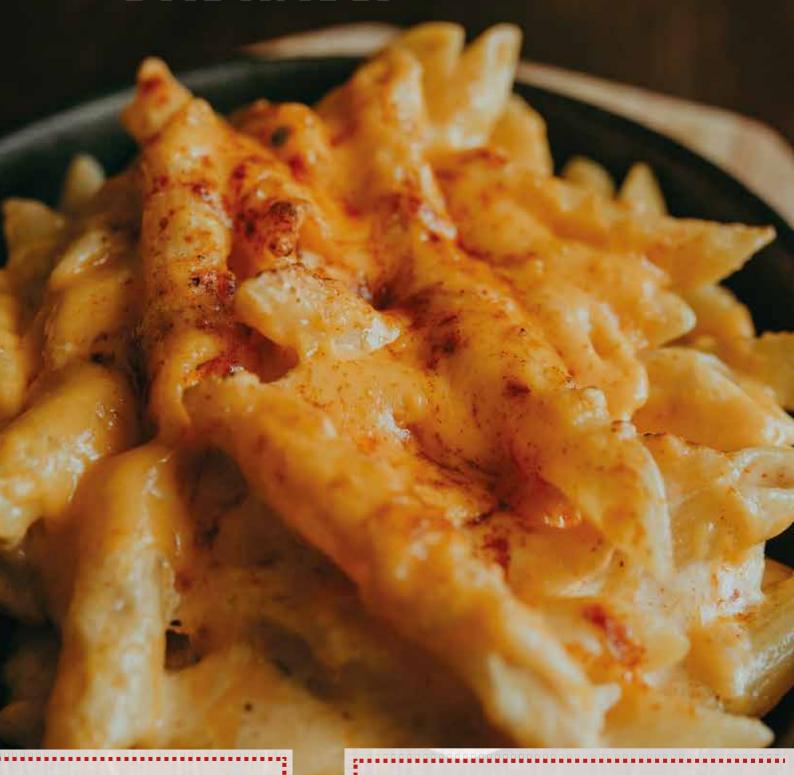
Сет ребер BBQ

Свиные ребрышки BBQ под тремя соусами:

- Имбирно-медовый (пикантный и сладкий)
- Классический барбекю (дымный и насыщенный)
- Джек-Кола (неожиданно вкусный микс колы и виски!)
- + Гарниры: хрустящие маринованные овощи, фирменный коул-слоу и наш хит картофель стоун с чесноком и розмарином

3 150.-

ГАРНИРЫ



Мак&чиз

470.-

Добавить:

Брискет + 200 ₽ Belly Pork + 180 ₽ фирменный BBQ + 70 ₽









КРЕПКОЕ вино

Kindzmarauli Красное полусладкое

Cabernet Sauvignon
Kpachoe cyxoe

Pinot Grigio Белое сухое

ВЕРМУТ

Martini Bianco Martini Fierro

КОНЬЯК

Арарат 3* ^{Армения}

ВИСКИ

Jack Daniels Bowmore 12 y.o.

Jennessee

бокал бутылка 125 мл 750 мл

400.- 2 200.-

410.- 2 100.-

400.- 2000.-

бокал 50 мл

250.-

250.-

бокал 40 мл

360.-

бокал 40 мл

560.-

750.-

ТЕКИЛА

Olmeca Silver _{Мексика}

ЛИКЕР

Jägermeister

ВОДКА

Царская Тундра рюмка 40 мл

500.-

рюмка 40 мл

440.-

рюмка 50 мл

200.-

200.



НАСТОЙКИ

КЛАССИКА **220**.-

Вишня-мята Лимончелло-тимут Черная смородина с можжевельником Яблочный штрудель
Малина на розовом джине
Облепиха+апельсин на джине
Хреновуха с огурчиком

НАШЕ ОСОБОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 250.

Чипотле + вяленые черри

Настойка на основе острого копченого перца чипотле. Подаем с пикантным черри

Йеллоустоун- + шишка

Настойка на красной рябине и пихте. Подаем с цукатом из сосновой шишки.

Почти глинтвейн

Настойка на основе <mark>клюкв</mark>ы, бадьяна и апельсина. Подаем с апельсином с корицей.

Нефть

Наша кофейная настойка со сливой и кампари. Подаем с ломтиком шоколада

Дикий Запад

Настойка на черносливе, щепе и кукурузе. Подаем с черносливом в шоколаде

Фермерская

Настойка на копченом мясе, сыре и картофеле. Подаем с маринованным перепелиным яичком

Тыквенное чудо

Настойка на пряной тыкве. Подаем с имбирным пряником нашего приготовления

Чупа-чупс

Шоколадный чупа-чупс с бананом определенно перенесет вас в детство. Подаем с маршмеллоу



Крембон:

Хреновуха, Фермерская, Чипотле, Дикий запад

Сладость или гадость:

ыквенное чудо, Яблочный штрудель, Чупа-чупс, Почти глинтвейн

Сезон охоты:

Фермерская, Облепиха-апельсин, Йеллоустоун, Почти глинтвейн

Чаепитие реднека:

Нефть, Чупа-чупс, Яблочный штрудель, Лимончелло-тимут



ЛИМОНАДЫ

Черная смородина

0,3 / 1 π **250/650.**-

Лимончелло

0,3 / 1 π **250/650.**-

Яблочный

0,3 / 1 π **250/650.**-

Малина

0,3 / 1 π 250/650.-







Полезное

Друзья, мы стараемся становиться всё лучше для вас! Если у вас есть предложения, вы хотите оставить отзыв или присоединиться к нашей системе лояльности, то этот раздел для вас

Присоединиться к нашей системе лояльности



Наш телеграм канал



Присоединиться к нам Вконтакте



Оставить отзыв о нас

