

# БУРГЕРЫ

-  Бургер Sloppy Joe.....590.-  
Британский бургер, приготовленный из обжаренного фарша с добавлением соуса сальса, корнишонов и яйца
- Бургер из говядины.....590.-  
С сыром моцарелла, корнишонами и добавлением печеного перца
-  Бургер с хрустящей курицей.....550.-  
С соусом сладкий чили
-  Бургер с котлетой из бобра.....690.-  
С можжевеловым и трюфельно-грибным соусами

## МЮНХЕНСКАЯ РУЛЬКА

+2 ЛИТРА КРАФТОВОГО ПИВА

ЗА 1.699₽\*

\*подробности у менеджера



## Гарниры

- Овощной микс.....250.-
- Картофельное пюре с пармезаном.....210.-
- Печёный картофель с ароматными травами...180.-
- Овощи гриль.....270.-

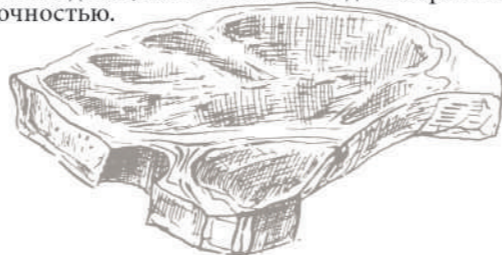
# LAW & SON BAR & GRILL

## Стейки



Для наших стейков мы берем самое свежее мясо бычков шотландской породы Angus

- Стейк Law & Son.....1690.-  
Flet de boeuf - ничего более мягкого и нежного природа не придумала, а мы добавили к нему глазурь на основе виски
- Стейк «Нью-Йорк».....1750.-  
Известный так же как Стриплойн
- Стейк Auld Reekie.....1190.-  
Шотландский взгляд на мясо - блюдо с тех времен, когда в Эдинбурге полыхали пожары. Изюминкой этого стейка является добавление дымного островного виски, что делает его невероятно ароматным. Для этого стейка мы используем лопаточную часть «Блейд»
- Чак Ролл.....1190.-  
Мясо из шейного отдела напоминает рибай, но является более нежным и ароматным
- Пиканья.....1190.-  
Излюбленный стейк искушенных мясоедов Латинской Америки из тазобедренной части
- «Санта-Мария».....1190.-  
Альтернативный стейк из тазобедренной части Калифорнийского бычка, с уникальным вкусом и структурой
- Шотландский стейк (1000 грамм).....1650.-  
Целый килограмм мяса!  
Огромный стейк на кости из тонкого края
- Фланк стейк.....1190.-  
Постная часть говядины, из пашины. Обладает хорошим вкусом, ароматом и сочностью.



### ВЫБЕРЕТЕ СОУС К СТЕЙКУ:

- Томатный, Чимичури, Beef Stock, Имбирный, Дабл Чиз, Шприрачка, Глазурь Law & Son .....90.-
- Трюфельный грибной .....120.-

\* - подробности у менеджера

## Горячие блюда

- Haggis .....850.-  
«В тебе я славлю командира  
Всех пудингов горячих мира  
Могучий Хаггис, полный жира и требухи.  
Строчу, пока мне служит лира,  
Тебе стихи...» Роберт Бернс  
Самый известный представитель пудингов - национальная гордость Шотландии. Бараний желудок фаршированный потрохами ягненка, с добавлением сала и овсянки. Подается с пюре из картофеля. При подаче фламбируется выдержанным виски
- Shepherd's Pie.....650.-  
Пастуший пирог из рубленой говядины с овощами, картофельным пюре и сыром чеддер
- Строганов из телятины.....590.-  
Подается с картофельным пюре, маринованным огурчиком и поджаренными тостами из бородинского хлеба
- Паста карбонара.....550.-  
Фирменная карбонара в сливочном соусе, с добавлением копченой грудки и шампиньонов с сыром пармезан
- Свинные рёбра.....750.-  
Томленые и глазированные с соусом Spey. Подается с маринованными корнишонами.
-  Свиная рулька (1 кг).....1490.-  
Подается с квашеной капустой, острой горчицей и хреном
- Командорский кальмар.....890.-  
Фаршированный креветками, мидиями картофелем и пармезаном
-  Щучьи котлеты.....550.-  
С соусом из вяленых томатов и чечевицей

