

## Холодные закуски

-  **Сырное ассорти**.....750.-  
Чеддер, моцарелла, камамбер, пармезан. Варенье из абрикосов, мед, крекер
-  **Тар-тар из вырезки косули**.....790.-  
С гренками и чесночным маслом
-  **Паштет**.....480.-  
Паштет из куриной печени с добавлением моченой клюквы
-  **Карпаччо из вырезки марала**.....650.-  
Подается с дижонской горчицей, вишневым соусом, пармезаном
-  **Форшмак из сельди и скумбрии**.....350.-  
С копченой грушей



## Салаты

- Цезарь с куриным филе**.....550.-  
Листья романо, фирменный соус
- Теплый салат с куриным филе и печенью**.....450.-  
Микс салат, сладкий перец, шампиньоны. Куриное филе и печень, приготовленные в сливочном соусе с добавлением соуса терияки
- Салат Law & Son**.....520.-  
Обжаренная на гриле говядина, с микс салатом, сладким перцем и мини кукурузой
-  **Подкопченная скумбрия и сельдь**.....350.-  
С запеченными овощами под свекольной вуалью



# LAW & SON

## BAR & GRILL

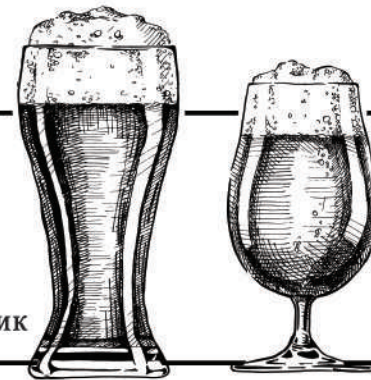
## Теплые закуски

- Запеченные мозговые косточки**.....690.-\*  
Подаются с морской солью и гренками из черного и белого хлеба
- Corndog** .....490.-  
Закуска родом из «Новой Англии» с улиц Бостона. Сочные мини-сосиски запеченные в кукурузной муке. Подаются с нашим домашним томатным соусом
- Welsh Rabbit**.....380.-  
Гренки из Уэльса, сделанные по рецепту поваренной книги 1747 года. Готовятся из французского багета с острым сыром, элем, горчицей и специями
-  **Пивное плато**.....1540.-\*  
Хрустящие куриные шеи в соусе виски, стрипсы из индейки, копченая хрустящая свиная грудка, кольца луковые и кальмар, чесночные гренки, соуса: томатный и дабл чиз
- Scotch Eggs**.....520.-  
Популярная ирландская закуска, известная еще с 18 века. Готовится из рубленой говядины и яйца. Подается с микс салатом и соусом на основе халапеньо.
- Чесночные гренки**.....390.-  
Подаются с сырным соусом
- Ассорти домашних колбасок**.....1290.-\*  
Колбаски: из стейка Рибай; куриная с зеленью; из филе кролика; из пикантной свинины со специями; куриная сыром и зеленью. Подаются с маринованным луком, квашеной капустой, соевым огурцом и перечным и горчичным соусами
- Сырные шарики**.....380.-  
С имбирным соусом
- Картофельные чипсы**.....380.-  
Домашние чипсы. Подаются с соусами томатным и сырным
- Fish & Chips**.....550.-  
Пожалуй, самое узнаваемое блюдо туманного Альбиона, которое появилось в середине 19 века. Рыба в кляре и картофель во фритюре пользовались невероятной популярностью у рыбаков
- Toad in hole**.....550.-  
Традиционное британское блюдо из копченых колбасок, запеченное в тесте для йоркширского пудинга. Блюдо появилось в 1787 году. У нас подается с соусом барбекю
- Крылья по-техаски**.....550.-  
В соусе чили, подаются со сметанным соусом
- Крылья по-британски**.....550.-  
Подаются с соусом дор-блю

**ПИНТА ПИВА**

от **299 ₺\***

каждое воскресенье и понедельник



\*подробности у администратора

## Супы

- Борщ от Шона Коннери**.....350.-  
Приготовленный с добавлением телячьих щечек
- Шотландская уха**.....450.-\*  
Креветки, мидии, треска, томаты черри, лук порей
- Густой мясной суп Auld Reekie**.....440.-  
Старинный рецепт жителей Эдинбурга с добавлением виски



## Десерты

- Венский штрудель**.....390.-
- Наполеон**.....300.-
- Sticky Toffee**.....350.-  
Сладкий король шотландского застолья. Подается с карамельным соусом и шариком мороженого
- Мороженое на выбор**.....100.-  
Ванильное, шоколадное, ореховое, клубничное

**ENGLISH DINNER**

**2 ПИНТЫ ЭЛЯ + СТЕЙК ДНЯ**

**999 ₺\***



vk.com/lawsonbar



Блюда из дичи



Осеннее блюдо

 - блюдо на компанию

\* - предложение не действует по пятницам и субботам после 20:00

 - спецпредложение