

КУТОЧОК СПОЖИВАЧА



***Перелік речовин, що мають бути зазначені згідно з Наказом № 487 від 28.10.10 Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів», та речовин, що згідно із Директивою 2000/13/ЄС ЄС від 20 березня 2000 року, вважаються алергенами та можуть міститись в продукції мережі THIS IS ПИВБАР:**

- клейковина (глютен);
- м'ясо ракоподібних (креветок) та молюсків;
- яйця та продукти з яєць;
- риба та продукти з риби;
- гірчиця;
- насіння сезаму;
- діоксид сірки (E220) та сульфіти;
- горіхи (волоські, фундук, пекан, кеш'ю, арахіс та продукти на їх основі);
- соя та продукти на її основі;
- молоко та молочні інгредієнти;
- селера;
- люпин, борошно якого використовується для приготування хлібобулочних виробів.

Вказані речовини та інгредієнти у незначній кількості можуть міститись у будь-якій страві асортименту мережі THIS IS ПИВБАР.


This is В'ялене

Кельнський бик	В'ялена яловичина з прянощами (соєвий соус, перець чорний мелений, перець червоний мелений, орегано, сіль). Висушена до стану чіпсів. Продукт містить <i>сою</i>
Телячья нежність	В'ялена яловичина власного виробництва. М'ясо попередньо потрібно замаринувати в солі, після панірувати сумішшю паприки, аджики сухої та чаману.
Брезаола	В'ялена яловичина, маринована в лавровому листі, ялівці, суміш 5-ти перців, сіль, зерно гірчиці Продукт містить <i>гірчицю</i>
Тарань	
Камбала	
Лосось	Зачищене філе лосося нарізається соломкою, солиться та в'ялиться. Посипається білим кунжутом. Продукт містить <i>рибу, насіння кунжуту</i>
Корюшка	
Мойва сиров'ялена	

This is Дитяче

Курри Поттер и Пюрескомагія	Куряча котлетка (сало, стегно куряче, цибуля ріпчаста). Подається з пюре. На прикрасу (мордочки) йдуть черрі, маслини, перець болгарський червоний, цибуля зелена (перо), «Лола Россо», мікрогрін гороху. Продукт містить <i>сою</i>
Супер –сила Маленьких Супергероїв	Куряча котлетка (сало, стегно куряче, цибуля ріпчаста). Подається з пюре. На прикрасу (мордочки) йдуть черрі, маслини, перець болгарський червоний, цибуля зелена (перо), «Лола Россо», мікрогрін гороху . Продукт містить <i>сою</i>
Сирниковий період	Сирники з домашнім варенням. Сирники без родзинок. До складу сирника йде сир, цукор, борошно. Варення використовується полуничне, вишневе. Прикрашаються сирники пудрою, сметаною, м'ятою, джемом з апельсина (бровки). Продукт містить <i>лактозу, глютен</i>
Кусака-Улибака на паличці	Соковитий курячий міні-шашлик з болгарським перцем. Подається з картопляними «усмішками».

This до пива

<p>Випражений сир</p> 	<p>Сир твердий «Гауда» нарізаний на брусочки по 4 шт на порцію, панірують в потрійний паніровці з борошна, яйця і сухарів, смажиться у фритюрі, подається з соусом смородиновим (смородина, цукор, вино біле) Продукт містить <i>лактозу, сульфіти, яйця, глютен</i></p>
<p>П'яні британські кальмари</p>	<p>Кальмар нарізається кільцями і маринується (приправа для риби, лимонний фреш, сіль). Готуємо пивне тісто (крохмаль кукурудзяний, пиво світле, вода мінеральна, сіль і розпушувач). Маринований кальмар обволікає в борошно і пивне тісто, смажимо у фритюрі і подаємо з соусом Дракулліто (майонез, часник, кріп). Продукт містить <i>кальмари, гірчицю, глютен</i></p>
<p>Крило з Баффало</p>	<p>Крила курячі зачищаємо та маринуємо (сумішю з приправи до курки, соєвого соусу, солі). Маринованні крила смажимо у фритюрі до готовності, подаємо з соусами барбекю і рокфором, нарізаними на брусочки селерою та морквою + соусник зі спиртом для ВАУ подачі Продукт містить <i>сою, селеру, лактозу</i></p>
<p>Fish & Chips</p>	<p>Зачищене філе мерлузи солимо, паніруємо в борошні і пивному тісті, обсмажуємо у фритюрі до золотистого кольору. Брусочки картоплі обсмажують у фритюрі протягом 3 хвилин до золотистого кольору, солимо. Подають на дерев'яній дошці на крафтового папері з половинкою лимона і соусом тар-тар Продукт містить <i>рибу, глютен</i></p>

Креветки жарені	<p>Креветки опускають в ропу, потім виймають, добре струшують і обсмажують на сковороді. В добре нагріте рослинне масло кладуть розмарин, чебрець, роздавлений зубок часнику.</p> <p>Розморожені креветки обсмажують в отриманому ароматному маслі, солять. Подають з лимоном, на чорній тарілці «капелюх», на які гірками насипають морську сіль крупного помолу</p> <p>Продукт містить <i>креветки</i></p>
Креветки відварні	<p>Креветки без розморожування відварюють в бульйоні для раків - ропі (ропа - вода, сіль, часточка лимона, корінці кропу, лавровий лист, запашний перець горошок, насіння кропу, все закип'ятити і дати настоятися). Подають з лимоном, в чорній тарілці «капелюх», на які гірками насипають морську сіль крупного помолу.</p> <p>Продукт містить <i>креветки</i></p>
Раки по-Луїзіанські в пиві	<p>Раки зачищають, промивають і відварюють в пиві додавши сіль. В кінці приготування раків, в пиво кладуть кукурудзу, щоб вона прогрілася. У В каструлю подачі наливають пиво, де варилися раки</p> <p>Продукт містить <i>раки</i></p>
	<p>Кладуть кукурудзу, перекладають туди готові раки і кукурудзу, додають часточку лимона, гілочку кропу, накривають кришкою і ставлять на одноруких дерев'яну дошку.</p> <p>Продукт містить <i>раки</i></p>
Раки по-Луїзіанські класичні	<p>Раки зачищають, промивають і відварюють в ропі. В кінці приготування раків, в ропу кладуть кукурудзу, щоб вона прогрілася. У каструлю подачі наливають ропу, де варилися раки і кукурудза, перекладають туди готові раки і кукурудзу, додають часточку лимона, гілочку кропу, накривають кришкою і ставлять на одноруку дерев'яну дошку.</p> <p>Продукт містить <i>раки</i></p>

<p>Грінки «по-Уельські»</p>	<p>Хліб білий нарізають, на порцію -2 шт. Шматочки хліба акуратно, руками, ділять на дві рівні частини, на всі шматочки (4 шт) розподіляють соус гіркою, обов'язково промашуючи краю, викладають на сітку для піци.</p> <p>Соус - борошно, вершкове, бульйон, вершки, натертий Чеддер, натертий Гауда, сіль, російська гостра гірчиця, соус Чилі, нарізаний дрібними кубиками обсмажений бекон, сухий часник.</p> <p>Підсмажують в піці печі - 4-5 хвилин. Готові грінки змащують соком часнику - бічні сторони і нижню частину.</p> <p>Продукт містить <i>глютен, лактозу, гірчицю</i></p>
<p>Моя жарена Мойва</p>	<p>Соковита мойва, обсмажена в хрустких сухариках.</p> <p>Підготовлену спустошену мойву (без голови і нутрощів) солять, додають сік лимона і акуратно перемішують.</p> <p>Панірують у борошні, яйці, сухарях. Смажать у фритюрі.</p> <p>Подають з часточкою лимона</p> <p>Продукт містить <i>рибу, яйця, глютен</i></p>

This is ЗАКУСКА

<p>Соління Фрау Єви</p>	<p>Підготовлені соління викладають в чорну глибоку тарілку «капелью». Капусту квашену - гіркою, яку поливають домашнім рослинним маслом, поруч квашені помідори і цілі солоні огірки, посередині кільця перцю Чилі, гілочки кропу і петрушки</p>
<p>Дабл сальце до чарочки</p>	<p>На дерев'яну одноруку дошку прикручують м'ясорубку, в неї кладуть нарізане кубиками сало 3 на 3 см, зубчик часнику і гілочку кропу. Біля м'ясорубки на дошку кладуть сало нарізане на слайсери, зверху на нього перець чилі, нарізану кільцями, поруч - зачищений зелена цибуля, солоний огірок, 2 шматочки бородинського хліба, окремо в соусник подають хрін.</p> <p>Продукт містить <i>глютен</i></p>
<p>Оселедець під горілку</p>	<p>Відварену в шкірці картоплю нарізають кружальцями, смажать у фритюрі до золотистої скоринки, потім солять і перчать. Зачищену кримську цибулю нарізають тонкими кільцями на слайсери. На чорну плоску тарілку викладають з одного боку сходиноками підсмажену картоплю, з іншого боку - філе оселедця нарізане шматочками, зверху посередині, по всій довжині викладають кільця кримської цибулі, збризкують домашнім</p>


	<p>рослинним маслом і з одного боку на кільця цибулі гіркою кладуть гілочки кропу і листочки петрушки.</p> <p>Продукт містить <i>рибу, глютен</i></p>
Бельгійський паштет	<p>Основа - бекон х/к обсмажують на сковороді з дрібно нарізаним кримським луком і чебрецем, потім вливають коньяк і вино червоне, упарюють на половину обсягу, охолоджують. Курячу печінку, попередньо замочену в молоці, перебивають блендером, додають два яйця, два жовтки, сіль, перець чорний мелений, розм'якшене вершкове масло і з'єднують з охолодженою основою, протирають через сито. отриману масу наповнюють в тару для запікання «баночки з кришечками» і ставлять в пароконвектомат і готують при температурі 74 градуси 2 години. Готовий остиглий паштет заливаємо цитрусове маслом (в розм'якшене масло додають цедру апельсина і свіжовичавлений фреш, сіль, перець, перемішують до рівномірного розподілу інгредієнтів). Подача - баночку з паштетом накривають пакувальним папером і зав'язують мотузкою, ставлять на дерев'яну дошку, поруч дві грінки з підсушеного білого хліба і перо зеленої цибулі</p> <p>Продукт містить <i>глютен, молоко, яйця, лактозу, сульфіти</i></p>
Форшмак	<p>Оселедець (філе), масло вершкове, молоко, батон, цибуля ріпчаста, яблуко, яйце куряче (відварне), сіль, перець, перекручуються на м'ясорубці і змішуються до однорідної маси. Подається на шматочках підсушеного бородянського хліба. Прикрашається кружечками перця чилі, Мікрогрін горох, пір'ям зеленого лука, і чіпсів з бородянського хліба.</p> <p>Продукт містить <i>глютен, рибу, яйця</i></p>

This is CAJAT

<p>Салат «Олів'є» з креветками та червоною ікрою</p>	<p>Відварені і очищені картоплю і моркву, частково очищений від шкірки свіжий огірок, відварене яйце нарізають кубиком. Коктейльні креветки розморожують і збризкують лимонним фрешем. Горошок с / м розморожують. Підготовлені компоненти з'єднують, заправляють майонезом (табаско, лимонний фреш), солять. Викладають через кільце в чорну тарілку «капельюх», зверху посередині гіркою кладуть червону ікру, прикрашають паростками гороху і листочками руколи, з двох сторін один на проти одного «ставлять» підсушені грінки чіабатта, а з інших двох сторін «ставлять» розрізані на дві частини половинки перепелиного яйця попередньо верхівки яких декоровані чорним попелом (цибуля порей) Наприкінці половину тарілки посипають зеленим декором (висушений кріп, петрушка</p> <p>Продукт містить <i>яйця, креветки, гірчицю, глютен, рибопродукти</i></p>
<p>Caprese</p>	<p>Помідори Черрі розрізають на половинки, жовтий помідор нарізають часточками, сир Буратто розривають руками на 3 частини. Підготовлені часточки жовтого помідора викладають драбинкою в чорну тарілку «капельюх» насипом половинки Черрі (помідори солять), поруч - гірка руколи, по середині шматочки сиру, все поливають соусом песто, оливковою олією, прикрашають паростками гороху, посипають сумішшю перців і зеленим декором</p> <p>Продукт містить <i>горіхи, лактозу</i></p>
<p>Салат «Цезарь»</p>	<p>Запечене куряче стегно нарізають кубиком. Черрі розрізають навпіл. На тарілку подачі викладають гіркою мікс салатів (салат Лола Россо, салат Айсберг, салат Ромен) і черрі заправлені соусом «Цезар» (жовтки перетерті з цукром, сухий часник, гірчиця діжонська, оливкова олія, арахісове масло, лимонний фреш) зверху сухарики, обсмажений бекон х / к і посипають пармезаном нарізаним слайсами.</p> <p>Продукт містить <i>сою, гірчицю, глютен, лактозу, яйця, горіхи</i></p>

<p>Салат від шефа</p>	<p>З'єднують мікс з зачищених салатів (салат Лола Россо, салат Айсберг, салат Ромен) і помідори Черрі, нарізані половинками: сир Рокфор, нарізаний кубиком і заправляють салатною заправкою (зелень базилік, петрушка, кріп і масло рослинне, сіль, перець чорний мелений - перебивають блендером). Перемішують і викладають гіркою на тарілку подачі, зверху кладуть обсмажені на олії антрекот і куряче філе (мариноване в соєвому соусі і приправі для гриля), посипають сумішшю підсушеного білого і чорного кунжуту.</p> <p>Продукт містить <i>насіння кунжуту, сою, лактозу</i></p>
<div data-bbox="150 745 746 1142" data-label="Image"> </div> <p>Грецький</p>	<p>Мікс салатів, свіжі овочі (огірки, помідори, болгарський перець двох кольорів), волоський горіх, сир фета в кунжуті, в соусі бальзамик, з оливками з кісточками.</p> <p>Продукт містить <i>лактозу, насіння кунжуту, горіхи</i></p>

<p>Бульйон «Куриньйон»</p>	<p>Зварений з домашньої птиці, (вариться з додаванням цибулі ріпчастої, морквини, перцю горошком) з додаванням домашньої локшини, перепелиного яйця, кропу, філе домашній курки. Бульйон подається окремо в сотейнику до чорної тарілці «капельюх» на якій лежать слоєние палички 2 шт (тісто листкове, сир гауда, приправа до сала, змащується яйцем, посипається білим кунжутом, запікаються в духовці до золотистого кольору).</p> <p>Продукт містить <i>лактозу, насіння кунжуту, яйця</i></p>
<p>Наш рідненький борщик</p>	<p>Борщ пісний вариться з додаванням картоплі, капусти білокачанної, буряка (буряки тушкують з додаванням рослинної олії, томатної пасти, цукру, солі та оцту), моркви, ріпчастої цибулі (пасерують на рослинній олії). В кінці приготування додають дрібно нарізаний часник, лавровий лист і доводять до смаку сіллю, перцем чорним меленим. Додають свинину відварну. Подається з пампушками, які поливаються часниковим соусом (кріп, мало рослинне, часник), сметаною. Борщ посипається кропом</p> <p>Продукт містить <i>глютен, лактозу</i></p>
<p>О! Крошка</p>	<div data-bbox="150 1225 745 1619" data-label="Image"> </div> <p>Свинина, куряче філе, яйце варене, свіжі овочі (огірок, редис, цибуля зелена, кріп), змішуються при Вас кисло молочною вируючою заправкою (Кефір, сметана, майонез, гірчиця і сіль).</p> <p>Продукт містить <i>яйця, лактозу, гірчицю</i></p>

<p>Франсуа Вишисуаз</p> 	<p>Гордість французької кухні. Холодний суп пюре, на основі курячого бульйону, цибулі парей, картоплі та вершків. Подається з креветками і мідіями на шпазі.</p> <p>Продукт містить <i>лактозу, креветки, мідії</i></p>

This is СКОВОРОДКА

<p>Трансільванська</p>	<p>Обсмажують цибулю ріпчасту, печериці, куряче філе. Картопля відварна обсмажують у фритюрі. Додають корнішони, обсмажену картоплю. Вливають біле вино, випарюють, потім додають курячий бульйон, соус чилі, вершки. Смак страви пікантний.</p> <p>Посипається блюдо пір'ям лука зеленого. Подача в сковороді</p> <p>Продукт містить <i>лактозу, сульфіти</i></p>
<p>Амстердамська</p>	<p>Обсмажують цибулю ріпчасту, перець болгарський, квасоллю спаржеву, потім додають кальмари, скибочки риби (тілапія), мідії і обсмажують. В кінці додають біле вино, часник, соєвий соус, вершки і прогрівають все разом, додають хондаші (сухий рибний бульйон). Прикрашають страву пір'ям лука зеленого. Подача в сковороді</p> <p>Продукт містить <i>кальмари, мідії, рибу, сульфіти, сою</i></p>

Українська сковородка (Лисківська)	<p>Картопля відварну, цибулю та підчеревку обсмажують у фритюрі 3-4 хвилини. На добре розігріту сковороду викладають інгредієнти після фритюру, додають рослинне масло обсмажують 2-3 хвилини, додають соус (соус Чилі, біле вино, соєвий соус), часник і ще протягом 2-3 хвилин обсмажують. Прикрашають пір'ям зеленого лука</p> <p>Продукт містить <i>сульфіти, сою</i></p>
---------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

This is Смакота

Чебуреки з Бишкеку	<p>Соковиті чебуреки з тонкого прісного тіста з начинкою з свинячого і яловичого м'яса, з м'якоттю помідора (бланшіровані помідори), цибулі ріпчастої і свіжого базиліка, перцю чорного меленого. 3 штуки на порцію</p> <p>Продукт містить <i>глутен</i></p>
Бургер NE RVANA	<p>Соковиті чебуреки з тонкого прісного тіста з начинкою з свинячого і яловичого м'яса, з м'якоттю помідора (бланшовані помідори), цибулі ріпчастої і свіжого базиліка, перцю чорного меленого. 3 штуки на порцію.</p> <p>Продукт містить <i>глутен</i></p>
Бургер Chicago bulls	<p>Молочна булочка з кунжутом, соус на бургер (соус айоли - яєчні жовтки, масло оливкове, часник, соус чилі, лимонний сік, кріп; з додаванням гірчиці американської та анчоусів), огірок солоний, помідор свіжий, салат Ромен, сир чеддер тостовий, цукіні сирі, котлета на бургер (цибуля ріпчаста смажений, свинина + яловичина, сало, часник смажений, перець червоний мелений). перед подачею на булочці ставиться фірмова друк + змащується вершковим маслом.</p> <p>Продукт містить <i>яйця, насіння кунжуту, гірчицю, лактозу</i></p>

<p>Duck you very Much</p>	<p>Запечена качина ніжка (спосіб приготування су-вид, маринад сіль, Цукор), подається з теплими кнедликами, приготованими на пару, квашеною капустою, заправленої оливковою олією, петрушкою, журавлиною. Поливається винним соусом (Цукор, вино червоне, соус деміглас, крохмаль).</p> <p>Продукт містить <i>глютен, сульфити</i></p>
<p>Pollo in fiorentino</p>	<p>Соковите курча з хрусткою скоринкою, мариноване у лимонно-гірчичним гострому соусі (гірчиця, лимонний фреш, перець чилі свіжий, розмарин, часник).</p> <p>Подається з смаженою картоплею (у фритюрі) з розмарином, часником і на прикрасу сіль морська велика + гілка розмарину.</p> <p>Продукт містить <i>гірчицю</i></p>
<div data-bbox="151 1283 705 1653" data-label="Image"> </div> <p>Варенички с картопелькою</p>	<p>Подаються з вершково -грибним соусом або шкварками на вибір.</p> <p>Продукт містить <i>гірчицю, лактозу</i></p>

Мульти- Медийний Крафт	<p>Пиво - смажений ріпчасту цибулю, пиво темне (Dunkel), крем сир, вершки, мідії в стулках. Посипається блюдо петрушкою, подається с підсушеним білим хлібом.</p> <p>Песто - кріп, петрушка, базилік, масло рослинне, оливкова, часник, пармезан. Обсмажують часник, додають курячий бульйон, кидає мідії з песто, додають вершкове масло.</p> <p>Продукт містить <i>лактозу, мідії, горіхи</i></p>
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

This is КОВБАСКИ

Курячий Вюрстхен	Куряче стегно без шкіри, сало, сіль, спеції, кишка свиняча
Саксонський Братвурст	Свинина задня частина, сало, сир гауда, кишка свиняча, кетчуп, соус чилі, спеції. Продукт містить <i>лактозу</i>
Чорна фірмова	Свинина задня частина, кишка свиняча, сіль, спеції, вершки 30%, гірчиця американська, куркума, харчової кокосове вугілля. Продукт містить <i>лактозу, гірчицю</i>



This is ГАРНИР

Картопля фрі	Подається з соусом ,кетчупом, (заправляється картопля сіллю, приправа до картоплі)
Ukrainian Style	Картопля відварна обсмажена на мангалі з копченим салом власного виробництва, заправлений соусом часниковим (як на пампушки) і перцем чорним меленим. При віддачі змащується вершковим маслом, на лаваші. Продукт містить <i>глутен, лактозу</i>
Овочева рів'єра	Овочі (кабачки, шампіньйони, перець болгарський, баклажан) які маринуються в соєвому соусі, олії рослинній, часнику, орегано. Продукт містить <i>сою</i>
Кантрі Style (Бассейная)	Картопля по-домашньому, обсмажений з цибулею, беконом і часником. Посипається кропом

This is ПИЦЦА

Pizza Italia	Тісто італія, соус томатний італійська (помідори Пілаті, базилік, часник, цукор, сіль), сир моцарелла, прошутто, рукола, сир пармезан, помідор черрі. Продукт містить <i>глутен, лактозу</i>
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pizza Diavolo	<p>Тісто італія, соус томатний італійська, сир моцарелла, ковбаса папероні, перець гострий чилі, перець болгарський запечений.</p> <p>Продукт містить <i>глютен, лактозу</i></p>
Pizza Parma	<p>Тісто італія, соус вершково-трюфельний (вершки, паста трюфельна), сир моцарелла, гриби печериці, шинка прошутто.</p> <p>Продукт містить <i>глютен, лактозу</i></p>
Calzone Di Roberto	<p>Тісто італія, соус томатний італійський, сир моцарелла, ковбаса папероні, сир Рікотта, бекон смажений, пармезан.</p> <p>Продукт містить <i>глютен, лактозу</i></p>

<p>Вафельний торт</p>	<p>На десерт можемо запропонувати для Вас наш авторський вафельний торт, з прошарками крему з вареного згущеного молока з вершковим маслом, посипаний мигдальними пластівцями, подається з топленим ванільним морозивом. Продукт містить <i>горіхи, лактозу, глютен</i></p>
 <p>Семифредо</p>	<p>Ніжний італійський десерт на основі морозива з шоколадним соусом (чорний шоколад, цукор, молоко, кукурудзяний крохмаль кукурудзяний) і карамелізований мигдалем Продукт містить <i>горіхи, лактозу</i></p>
 <p>Muskberry</p>	<p>Крем суп зі свіжої полуниці і морозива. Полуниця збивається в блендері разом з цукром, м'ятою і фарбований до крему. Подається з кулькою ванільного морозива. Продукт містить <i>лактозу</i></p>
<p>Штрудель</p>	<p>Смачний штрудель з начинкою з нарізаних скибочок груші, горіхів, родзинок, корицею, ваніллю, цукром. При подачі посипається цукровою пудрою і карамелізується пальником, подається з кулькою ванільного морозива. Продукт містить <i>глютен, горіхи, лактозу</i></p>

ТУСОВКА

<p>Навалом вяленого мяса</p>	<p>Фірмовий сет в'яленого м'яса власного приготування</p> <p>Брезаола - яловичина, маринована в лавровому листі, ялівці, суміш 5-ти перців, сіль, зерно гірчиці.</p> <p>Теляча ніжність - яловичина, маринована в солі, чамане, паприці, і сухий аджике.</p> <p>Кельнський Бик - яловичина, нарізана на чіпси, маринована соєвим соусом, орегано, перцем чорним, червоним, сіллю. Висушена до стану чіпсів.</p> <p>Дика ковбаска - свинячо-яловича ковбаса з салом, сіль, перець, в'ялена.</p> <p>Продукт містить <i>гірчицю, сою</i></p>
<p>Фрижды фри</p>	<p>Печериці фри - печериці, сухарі панірувальні, борошно пшеничне, яйце куряче, приправа грибна.</p> <p>Цибулеві кільця</p> <p>Грінки з бородинського хліба обсмажені у фритюрі, і заправлені соусом (з листя чебрецю, свіжого часнику, свіжого перцю чилі, рослинного масла, солі, перцю чорного меленого) продукт містить глютен</p> <p>Курячі крила, мариновані сіллю, курячої приправою, соєвим соусом, обсмажені у фритюрі до готовності.</p> <p>Сир фри - твердий сир гауда, паніровані в пшеничній муці, курячому яйці, і панірувальних сухарях, обсмажений у фритюрі.</p> <p>Соус Дракулліто, ВВQ (кетчуп, часник, мед, рідкий дим, соєвий соус), Коктейль.</p> <p>Продукт містить <i>глютен, сою, лактозу, яйця</i></p>
<p>Чехия Рулит</p>	<p>Свиняча рулька, відварна з цибулею, морквою, лавровим листом, перцем горошком, сіллю. Запікається в пароконвектоматі, змащується медовогорчичним соусом (мед, гірчиця, соєвий соус). Подається на лаваші з квашеними помідорами, і капустою посипаною кропом, і заправлений домашнім маслом, і соусом ВВQ для подачі.</p> <p>Продукт містить <i>гірчицю, сою, лактозу</i></p>
<p>Тандир с намазками</p>	<p>8-Сім коржів (тісто з італійської муки Капуто, живих дріжджів, оливкової олії, води, солі) з намазками:</p> <p>Тар-тар: Огірок маринований, білок курячого яйця, зелена цибуля, часник, базилік, кріп, майонез, сіль / перець чорний мелений, вершки 30%, продукт містить <i>гірчицю, яйця, лактозу</i></p> <p>Овочева сальса: М'якоть свіжого помідора, часник, перець болгарський, корінь імбиру, кетчуп, мед, цибуля ріпчаста, сіль, перець, олія рослинна, продукт містить <i>глютен</i></p> <p>Паштет: Куряча печінка замочений в молоці, цибулю, моркву, сіль, перець, масло вершкове, масло рослинне.</p> <p>Фета: Базилік, сир фета, перець болгарський свіжий, часник, вершки 30%. Нут: Нут (горох), масло вершкове, черемша маринована, вершки 30%, сіль, перець чорний молотий. Продукт містить <i>гірчицю, яйця, глютен</i></p>

Grilled Mackerel

Скумбрія, маринована в соєвому соусі, фарширована луком, свіжим помідором.
Готується на мангалі на вуглях, подається з скибкою лимона.
Продукт містить *рибу, сою*

Мечта Бюргера

Три види ковбас (куряча, свиняча, фірмова чорна) запікаються в пароконвектоматі, до рум'яної скоринки, подаються на лаваші зі свіжим огірком, помідором, смаженими картопляними часточками, кропом, зеленою цибулею, і соусом «хрін з помідорами».

МАНГАЛ

Сэр Хачапур	Сир сулугуні. нарізаний брусочками, приправлений червоним перцем і паприкою. Одягається на шампур, загортається в листкове тісто. Готується на вугіллі на маленькій температурі. При подачі змащується вершковим маслом, посипається кунжутом Продукт містить <i>насіння кунжуту, глютен, лактозу</i>
Шашлик свиний	Маринований свиний ошийок (луковий фреш, соль, перець чорний молотий, базилік свіжий, томатний сік, масло рослинне, приправу до шашлыку). Подається на лаваші с маринованою цибулею. Продукт містить <i>глютен</i>
Герр Шаурман	Рублений курячий окорок, капуста білокачанна, огурець свіжий, помідор свіжий, соус айоли, соус ВВQ - загорнуто в лаваш. Готується на грилі. Продукт містить <i>глютен, сою</i>
Телячий Рибай на кості	Витриманий рибай в пряній паніровці (кава, зира, перець чорний, перець червоний, паприка). Подається на лаваші з соусом Блек Пеппер (сливки, соус чорний перечний) Продукт містить <i>лактозу, глютен</i>
Люля кебаб	Свинина задня частина, гов'ядина задня частина, сало, лук, кинза, сіль, перець, джамбо брат. Готується на вуглях.
Містер стейк Лосось	Стейк лосося, соль, лимонний фреш. Подається з креветочним соусом (вино, сливки, коктейльна креветка, перець чорний молотий) та лимоном. Продукт містить <i>рибу, лактозу, сульфіти</i>
Філе миньйон	Ніжне філе яловичини, сіль, фреш перець, часник, розмарин. Подається з грибним соусом (гриби білі, гриби печериці, цибуля ріпчаста, вино, чебрець, вершки, часник, сіль, перець чорний мелений). Продукт містить <i>сульфіти, лактозу</i>
Базар - мангал	Люля кебаб, шашлик свиний, шашлик курячий, ковбаса куряча Вюрстхен, ковбаса Саксонський Братсвурт, картопля запечена на мангалі, лук маринований. Подається на лаваші с соусами чесночним, ВВQ, аджика (перець чилі, перець Україна, яблука, часник, помідор, морква, лук ріпчастий, цукор, сіль, перець чорний молотий, масло ролинне). Продукт містить <i>глютен, лактозу</i>
Піца сирна	сир Пармезан, моцарела,, Данаблю та копчений сир, вершки 30% Продукт містить <i>лактозу</i>
Бургер подвійний	Огірок свіжий, помідор, салат Айсберг, цибуля кримська, сир житній, котлета свиней-яловича, соус для бургера (анчоуси, соус Айоли, гірчиця гостра Американська) Продукт містить <i>лактозу, гірчицю</i>
Крила Дьябло	Крило куряче, морква, стебло сельдирея, соус сирний (входить сир Данаблю), соус гострий з чилі. Продукт містить <i>лактозу</i>

Сковорода м'ясна	М'ясо курки, баклажан, кабачок, картопля, цибуля ріпчаста, вершки 30%, соевий соус Продукт містить лактозу, сою
Шаурма	Лаваш, Соус айоли, капуста молодая, огурец и помидор свежи,мясо птицы , соус Барбекю

