

МЕНЮ КОЛАБОРАЦІЯ ДВУХ ШЕФІВ

КІЛЬЦЯ КАЛЬМАРІВ ФРІ В ТАЙСЬКОМУ ЧІЛІ

109[€]



Ідеально смакує з
GRIMBERGEN DOUBLE-AMBRÉE

Результат кропіткої праці двох іменитих шефів або просто супер винахід до пива. Чіткий баланс хрусткості панірування і ніжності м'яса кальмара з солодко-гострим соусом. Подається на подушці із салату Лоло Россо та ароматною кінзою. Бо закуски до пива мають бути тільки такими.

110г.

ЧІКЕН ПАРМЕЗАН

170[€]



Ідеально смакує з
GRIMBERGEN BLANCHE

Куряче філе засмажене до смачного хрусткосту в паніровці із Пармезану. Подається із помідорним соусом із томатів Пелаті, оливкової олії, часнику та сальчічі.

350г.

ЧІЗЕС КРАНЧ З ШИНКОЮ І ПЕСТО

100[€]



Ідеально смакує з
VELKOPOROVICKÝ KOZEL

Хрумкий тост із ніжною моцарелою та шинкою в паніровці із Пармезану та орегано. Подається на подушці із соусів Песто та помідорного з томатів Пелаті й сальчічі.

170/50/20г.

РЕБРА ФРІ В АВТОРСЬКОМУ СОУСІ "ХАЙ-ТАЙ"

207[€]



Ідеально смакує з
THIS IS IPA

Пікантні ребра Барбекю зі свинини з пряним смаком авторського соусу на тему Таїланда. Абсолютно новітній й бомбічний рецепт від двох бренд шефів.

350г.

СТЕЙК ЗІ СВИНИНИ З АНАНАСОМ В КІМ-ЧІ

220[€]



Ідеально смакує з
ЦИПА ЗОЛОТА

Свинина су-від на кісточці засмажена на мангалі під соусом кім-чі та чабером. Подається із маринованими в розмарині, свіжій м'яті, імбирі та соусі кім-чі ананасами.

260/60г.

КЕНТУККІ ОРІДЖИНАЛ 42

320[€]



Ідеально смакує з
ERDINGER WEISSBIER

Таким має бути по-справжньому соковите і хрустке курча Кентуккі! Оптимальний вибір для двох любителів соковитого м'яса під пиво від двох крутих шефів. Тут ви маєте запитати чому 42, будь ласка, не стримуйте себе й запитайте у свого офіціанта.

600/120/80г.