

#ЕДА

WL 13 BAR
SINCE 2015

#ВЫГОДНЕЙ НА 20%

#КОМБО¹ ШАВУХА ПО-ПИТЕРСКИ +  . 4 599

#КОМБО¹ МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР
+  5 799

#КОМБО¹ ДОНЕР ПО ТСБШНОМУ
+  6 599

БУРГЕРЫ и типа того



МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР 4 299

Две мясных котлеты гриль, специальный соус, сыр и так далее оставим для "вкусно и точка". У нас же одна, но хорррошая, котлета из рубленого мяса, на которой перед подачей плавится сыр гауда, булочка, соус сальса, лист салата, томаты, соленые огурцы, маринованный лук, перец халапеньо. Подаем с картофельными чипсами и соусом сальса.

ДОНЕР ПО-ТСБ-ШНОМУ 4 999

Самый вкусный в мире.

ШАВУХА А-ЛЯ ПИТЕРСТАЙЛ 3 799

Восстановленный по воспоминаниям 20-летней давности рецепт, который включает в себя курицу, огурцы, помидоры, капусту, корейскую морковку, специальный соус, никакой картошки и светлую грусть по юности и хмурому Ленинградскому небу.

NEW БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 4 999

Рубленая котлета, сыр чеддер, луковый мармелад на темном пиве, соус ремулад и огуречный релиш. Всё, что нужно для хорошего бургера.

NEW ШНИЦЕЛЬ-ТОСТ 4 299

Румяная бриошь, обжаренная на сливочном масле, с жареным шницелем, соусом ремулад и соусом бешамель с добавлением пармезана. Подаем с картофелем фри и фирменным соусом майо. Как в лучших ресторанах Шотландии.

NEW ХОТ-ДОГ С БЫЧИМ ХВОСТОМ 3 999

Мощный хот-дог на румяной булочке с нежнейшим томленным мясом и фирменными соусами. Восемь часов томления и всё ради одного хот-дога.

#МНОГОМЯСА 2.0 / 27 999

Почти два кг мяса разных зверушек и птиц в виде колбасок, крыльев и стейков.

+ ОВОЩИ ГРИЛЬ + КАРТОХА + ТРИ СОУСА

Ненавязчиво рекомендуем есть ЭТО не менее чем втроём

ЕДА БЕЗ ПРИБОРОВ

РЫБА К ПИВУ (ЗА 100 ГРАММ) 799

Спрашивайте у персонала, что сейчас в моде.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ 2 599

Сыр гауда, обжаренный в хлебном кляре с острым чесночным соусом.

КУРИНЫЕ СЕМЕЧКИ 3 699

Куриные бедрышки нарезаются на мелкие кусочки, маринуются в специях и обжариваются во фритюре до золотистого цвета. Подаются в соусе сычуань.

NEW КРЫЛЬЯ ЛАЗДЖАН 2 999

Крылья в соусе лазджан, всё как мы любим. Хрустящие снаружи, сочные внутри. Подаём с соусом майо.

ПИВНОЙ СЕТ 3 999

Базовый пивной набор: два вида чечела и микс орехов.

СЕМЕЧКИ ИЗ БАРАНИНЫ 5 399

Мелкорубленные бараньи рёбрышки, обжаренные во фритюре. Подаются в сладко-остром соусе.

МИКРОБУТЕРБРОДЫ / РАЗМЕР - НА ОДИН УКУС / 2 799

С говядиной, лососем слабой соли, селедкой, вяленным мясом, курицей.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 5 399

Вы просили? Мы услышали! Креветкам быть!



NEW КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 5 399

Хрустящие креветки в воздушном кляре темпура, обжаренные до золотистой корочки, с пикантным соусом спайси. Абсолютный хит, перед которым невозможно устоять.

КАБАНОСИКИ 2 899

Польский сорт охотничьих колбасок, которые мы заворачиваем в слоеное тесто, запекаем на гриле и нарезаем перед подачей на небольшие удобные кусочки. Подаются с сырным соусом.

УШИ ХРЮШИ, КОПЧЕНЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ 2 999

Ну что тут скажешь? Отличная закуска к пиву.

МИНИ-ЧИБУРЫ / РАЗМЕР - НА ДВА УКУСА / 2 699

Мелкие чебуреки. У нас они бывают с говядиной.

NEW СМОРЕБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ 2 299

Сельдь, картофель, яйцо, красный лук, горчица, бородинский хлеб, все посыпаем пармезаном потому что можем. Настоящая классика в фирменном стиле просто и сочно.

NEW СМОРЕБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ 2 499

Их не много, но они в тельняшках. Аккуратные смороброды на поджаристом бородинском хлебе с ароматной скумбрией.

МЯСНЫЕ ЧИПСЫ 2 499

Вяленое мясо, засушенное до состояния чипсов.

ВЯЛЕНОЕ МЯСО 2 299

Конина заваленная и завяленная по шотландской технологии.

СЫРНЫЙ ХВОРОСТ 1 999

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ 1 499

Домашние чипсы из картохи с острой сальсой.

НЕ СЕКРЕТНАЯ ЗАКУСЬ 2 999

Рецепт, проверенный годами. Сельдь и горячий картофель с пылу с жару. Дополняем домашними соленьями и луком.

МЯСО



NEW ФЛАНК С ЧИПОТЛЕ 7 999

Альтернативный стейк в пикантном маринаде с чипотле, золотистый картофель, свежие томаты и лук. Подаём с яркой томатной сальсой, просто, сочно и по-деревенски.

NEW СТЕЙК НА КОСТИ 13 999

Ковбой стейк зернового откорма с выраженным мясным вкусом и хорошей жировой прослойкой, именно такой, каким он и должен быть.

NEW РИБАЙ ТРАВЯНОГО ОТКОРМА С СОУСОМ ПЕППЕР 8 499

Тот самый рибай, который сначала пахнет мясом, потом перцем, а потом почему-то исчезает с тарелки. Сочный стейк с насыщенным перечным соусом.

NEW ШАШЛЫЧКИ ИЗ ПИКАНЬИ 5 199

Пиканья, нарезанная на удобные кусочки и обжаренная до румяной корочки. На подушке из риса по-азиатски.

NEW КОВБОЙ СТАРОГО СВЕТА / 500 Г / 9 499

Выдержанный в ароматном миксе специй стейк на кости. Готовим его по всем канонам, как в лучших домах Лондона и Парижа.

NEW ТЕФТЕЛИ – И ТОЧКА 4 699

Румяные тефтели из говядины с жареным луком и рисом. Подаём с нежным картофельным кремом и густым томатным соусом с болгарским перцем, луком и сельдереем. Простая классика.

NEW ФЛОТСКИЕ МАКАРОНЫ 4 799

Ригатони с густым сливочно-томатным соусом и фаршем, с пармезаном и зелёным луком. Сытно, нежно и опасно легко съедается целиком.

NEW РУМЯНАЯ КУРОЧКА 4 799

Половина цыпленка в пряном азиатском соусе ладжан с хрустящей корочкой, поданная с освежающим соусом ремулад и легким салатом из свежих томатов и зелени.

NEW ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ 5 499

Отбивная с соусом из каперсов, обязательно сбрызнуть лимоном и насладиться.

NEW БУРГИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ 5 599

Говядина, долго томлённая с томатами, тимьяном и чесноком до состояния «ложка не нужна». Подаём в родном соусе с картофельным кремом и зелёным луком. Серьёзная штука.

NEW РЕБРА С ИМБИРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ 8 299

Говяжье ребро маринуем в соевом соусе с яблоками, апельсинами, имбирём, чесноком и кинзой, а потом томим в этом же маринаде до нежности. Подаём без костей с томатами кимчи и тёплым картофельным салатом с зеленью, красным луком и оливковым маслом. Долго готовим, быстро съедается.

ФАРЕРСКИЕ КОЛБАСКИ 5 499

Колбаски из птицы, подаются с картофельным кремом и мясным соусом.

ПАСТУШИЙ ПИРОГ 4 699

Любимое блюдо сэра Шона Коннери и других достопочтенных шотландских джентльменов.

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ 1 999

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОДОЧКИ 1 699

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 1 999

САЛАТЫ



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ 3 899

Руккола, заправленная лимонным соусом и бальзамическим вареньем. На ней лениво возлежат прекрасные креветки.

ОВОЩИ В САЛАТ 2 999

Равномерно нарезанные огурцы и помидоры, сладкий перец и лук (репчатее не бывает). Заправку выбираете сами: сметана, масло, майонез.

NEW СТЕЙК-САЛАТ ИЗ ФЛАНКА 4 999

Маринованный фланк-стейк, хрустящие листья салата, томаты кимчи, гранат, крипи лук и кинза. Персик и чипотле в маринаде, остренькие томаты и вот салат уже совсем не салат, а что-то новое и яркое.

NEW ЦЕЗАРЬ – ШНИЦЕЛЬ 3 499

Наш Цезарь пошёл своим путём: вместо обычной курицы – хрустящий шницель, на котором и собираем салат: ромейн, черри, пармезан и тот самый соус. Классика, но с характером.

NEW СТРАЧАТЕЛЛА И ТОМАТЫ 3 699

Идеальное легкое блюдо с ярким вкусом. Сочные спелые томаты в обрамлении нежнейшего сыра страчателла, сдобренные трюфельным маслом и свежей зеленью.

NEW ТУНЕЦ СПАЙСИ 4 799

Тартар из свежего тунца под пикантным соусом спайси, поданный с хрустящим бататом фри и томатами кимчи.

NEW АНГЛИЙСКИЙ ТАРТАР 4 799

Рубленый тартар из отборного мяса, поданный с запеченной мозговой костью и хрустящими картофельными лодочками.

СУПЫ



СОЛЯНКА, ЧТО НАДО 2 499

Мясо, копчёности, огурчики и специи в густом ароматном бульоне. Подаётся со сметаной. Согревает и возвращает к жизни после шумного вечера.

РЫБА



NEW ФИЛЕ ЛОСОСЯ 6 999

Запечённый лосось. Подаётся с табуле из булгура и овощным салатом.

NEW БОУЛ С ЛОСОСЕМ ГРИЛЬ 6 999

Боул для тех, кто знает. Креветки на шпажке, лосось, рис, зелень, томаты кимчи и пикантный соус. Перемешивай и наслаждайся.

ДЕСЕРТЫ



ЧИЗКЕЙК / 3 299

Запекаем кремчиз со сливками и яйцами так, чтобы внутри он остался нежным и почти жидким. Охлаждаем, поливаем шоколадным соусом и всё.

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ / 2 699

Классический штрудель в классической подаче с шариком мороженого.

МОРОЖЕНОЕ / 1 ШАР / 1 399

*СЕРВИСНЫЙ СБОР ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ЗА СТОЛАМИ СОСТАВЛЯЕТ 10% ✂

#БАР

WL **13** BAR
SINCE 2015

!АКТУАЛЬНОЕ
МЕНЮ НАПИТКОВ
НАХОДИТСЯ В БАРЕ



* СОГЛАСНО СТАТЬЕ 13 ЗАКОНА "О РЕКЛАМЕ".
РЕКЛАМА АЛКОГОЛЯ ЗАПРЕЩЕНА В СРЕДСТВАХ МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ.

