



Основное МЕНЮ

📷 CHESTER_GASTROPUB_HM

🌐 WWW.AVGROUP.COM.RU

НЕПОВТОРИМАЯ
атмосфера
В КРУГУ ДРУЗЕЙ

*Шар Шар
из Лосося*



*Шар Шар
из Говядины*



Холодные закусочки



Cold snacks

ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 140/50/20 гр. | 480 Р

вырезка говядины, специи, яйцо перепелиное, сыр Пармезан, хлеб Бородинский, соус на основе желтков и горчицы зернистой

Beef tartar (beef tenderloin, spices, quail egg, Parmesan cheese, Borodinsky bread, sauce based on yolks and granular mustard)

РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ 80/75/30 гр. | 550 Р

вырезка говядины, творожный мусс, сливочный хрен, жемчужный лук, крутоны

Beef roast beef (beef tenderloin, curd mousse, creamy horseradish, pearl onions, croutons)

ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ 160/30 мл | 620 Р

филе лосося, свежий огурец, каперсы, крутоны, фирменная заправка, лимонный дрессинг, специи

Salmon tar tar (salmon fillet, fresh cucumber, capers, croutons, branded dressing, lemon dressing, spices)

ФИЛЕ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ 125/125/45 гр. | 270 Р

сельдь слабой соли, картофель отварной, огурец свежий, лук маринованный, зелень

Fillet of Baltic herring (low-salt herring, boiled potatoes, fresh cucumber, pickled onions, herbs)

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА 100/50/20 гр. | 630 Р

филе рыбы, лимон, специи, лимонная заправка, лук

Sugudai from muksun (fish fillet, lemon, spices, lemon dressing, onion)

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА 100/50 гр. | 640 Р

филе рыбы, специи, лимон, зелень

Stroganina from muksun (fish fillet, spices, lemon, herbs)

АССОРТИ БРУСКЕТТ 160/90/110 гр. | 620 Р

брускетта с лососем с/с, брускетта с ростбифом, брускетта с сельдью

Assorted bruschetta (bruschetta with light salted salmon, bruschetta with roast beef, bruschetta with herring)

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 190/60 гр. | 730 Р

язык говяжий, бастурма, ростбиф, копченая утиная грудка, мусс из хрена, капуста по-грузински, зелень

Meat delicacies (beef tongue, basturma, roast beef, smoked duck breast, horseradish mousse, Georgian cabbage, greens)

ЛЕСНЫЕ ГРИБОЧКИ СО СМЕТАНОЙ 150/50/20 гр. | 340 Р

гризди соленые, опята маринованные, сметана, лук, зелень

Forest mushrooms with sour cream (salted mushrooms, pickled mushrooms, sour cream, onions, herbs)

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ 250 гр. | 380 Р

маринованные помидоры черри, капуста по-грузински, огурец слабой соли, маринованный болгарский перец, чеснок, зелень

Assorted pickles (pickled cherry tomatoes, Georgian cabbage, low-salt cucumber, pickled bell pepper, garlic, herbs)

РЫБНОЕ АССОРТИ 210/50 гр. | 1150 Р

семга слабой соли, муксун слабой соли, лосось холодного копчения, маслины, лимон, зелень

Fish platter (low-salt salmon, low-salt muksun, cold-smoked salmon, olives, lemon, herbs)

СЫРНОЕ ПЛАТО 200/60/40 гр. | 630 Р

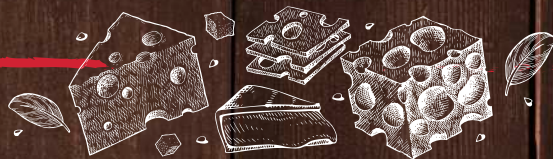
пармезан, гауда, чеддер, камамбер, с голубой плесенью, виноград, грецкий орех, мед, мята

Cheese plate (parmesan, gouda, cheddar, camembert, blue mold, grapes, walnuts, honey, mint)

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 300 гр. | 340 Р

помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень, микс салата

Assorted vegetables (tomatoes, cucumbers, bell peppers, herbs, salad mix)



Пивной
Сет #1

Ассорти
Жареных
Сыров

Закуски к пиву

snacks

КУРИНОЕ ФИЛЕ 200/60 гр. | 270 Р

в сухарях Панко и соусом "Айоли"
Panko breadcrumbs chicken and Aioli sauce

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ 120/60 гр. | 380 Р

с соусом "Лайм-Чили"
Squid rings with lime chili sauce

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 200/60 гр. | 350 Р

с соусом «Прованс»
Cheese sticks with Provence sauce

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ 100/60/20 мл | 200 Р

с сыром Пармезан и соусом "Тар тар"
Garlic croutons with Parmesan cheese and Tartar sauce

ДУБЛИНСКАЯ ДОСКА 700/60 гр. | 1 350 Р

ассорти из колбас (баранина, говядина, курица, свинина) с горчичным соусом, луком и зеленью
Dublin plank (assorted sausages (lamb, beef, chicken, pork) with mustard sauce, onions and herbs)

ПИВНОЙ СЕТ #1 790 гр. | 900 Р

кольца кальмара, кольца луковые, сырные палочки, куриные наггетсы, гренки чесночные, картофель фри, чипсы Начос, соус "Тар Тар", соус "Лайм Чили"
Beer set # 1 (squid rings, onion rings, cheese sticks, chicken nuggets, garlic croutons, French fries, Nachos chips, Tar Tar sauce, Chili Lime sauce)

ПИВНОЙ СЕТ #2 900 гр. | 1 500 Р

куриные крылышки, свиные копченые ребра, свиные колбаски, стейк из говядины, картофельные дольки, соус "Айоли", соус "Барбекю", зелень
Beer set # 2 (chicken wings, smoked pork ribs, pork sausages, beef steak, potato wedges, Aioli sauce, BBQ sauce, herbs)

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ 450/60 гр. | 600 Р

куриные крылышки, соус "Медовый", соус "Блю Чиз"
Chicken wings in honey sauce, served with Blue Cheese sauce (chicken wings, Honey sauce, Blue Cheese sauce)

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ "ЧЕСТЕР" 450/60 гр. | 600 Р

куриные крылышки, соус "Честер", соус "Блю Чиз"
Chicken wings in Chester sauce, served with Blue Cheese sauce (chicken wings, Chester sauce, Blue Cheese sauce)

АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ 370 гр. | 550 Р

сыр Сулугуни, сыр Гауда с беконом, сыр Моцарелла, ягодный соус, "Лайм Чили" соус
Assorted fried cheeses (Suluguni cheese, Gouda cheese with bacon, Mozzarella cheese, berry sauce, sauce Chili Lime)

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В МИКС СОУСЕ 110/60 гр. | 720 Р

креветки, соевый соус, соус "Кимчи", соус "Лайм Чили", лимон, микс салата
Tiger prawns in a mix sauce (shrimps, soy sauce, Kim Chi sauce, Chili Lime sauce, lemon, salad mix)

МИДИИ ТОМЛЕННЫЕ В БЕЛОМ ВИНЕ 500 гр. | 620 Р

с томатами и прованскими травами
Mussels stewed in white wine with tomatoes and Provencal herbs

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ НА ГРИЛЕ 1000 /60 гр. | 700 Р

с гренками и зеленью
Grilled brain bones with croutons and herbs



Теплый
Салат
с Морепродуктами



Салат с
Конченной
Утиной
Грудкой

Салаты

Salads



CHESTER СТЕЙК 270 гр. | 600 Р

микс салата, помидоры черри, медовая заправка, авокадо, бекон, вырезка говядины, яйцо "Пашот", тостовый хлеб, соус

Chester Steak Salad (lettuce mix, cherry tomatoes, honey dressing, avocado, bacon, beef tenderloin, poached egg, toast, sauce)

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 205 гр. | 560 Р

микс салата, руккола, томаты конфи, огурец со вкусом арбуза, медовая заправка, тигровые креветки, сыр "Пармезан", лимонный дрессинг

Tiger prawn salad (salad mix, arugula, confit tomatoes, watermelon-flavored cucumber, honey dressing, tiger prawns, Parmesan cheese, lemon dressing)

САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ 220 гр. | 460 Р

отварной говяжий язык, огурец консервированный, фасоль, яблоко свежее, сыр "Гауда", грибы, лук, орех кедровый, микс салата, соус

Veal tongue salad (boiled beef tongue, canned cucumber, beans, fresh apple, Gouda cheese, mushrooms, onions, pine nuts, salad mix, sauce)

САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ПРЯНЫМИ СЫРНЫМИ ШАРИКАМИ 250 гр. | 390 Р

микс салата, огурец свежий, помидоры черри, перец сладкий, оливки, ароматная заправка, сырны шарики, соус "Песто"

Salad with fresh vegetables and spicy cheese balls (salad mix, fresh cucumber, cherry tomatoes, sweet peppers, olives, aromatic dressing, cheese balls, Pesto sauce)

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ 210 гр. | 450 Р

микс салата, помидоры черри, огурец со вкусом арбуза, медовая заправка, утиная грудка, лепестки миндаля, ягодный соус

Smoked duck breast salad (salad mix, cherry tomatoes, watermelon cucumber, honey dressing, duck breast, almond petals, berry sauce)

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 240 гр. | 460 Р

салат Романо, салат Айсберг, помидоры черри, сыр "Пармезан", куриное филе, соус "Цезарь", крутоны

Caesar with chicken fillet (Romano salad, Iceberg lettuce, Caesar sauce, cherry tomatoes, Parmesan cheese, chicken fillet, croutons)

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 235 гр. | 630 Р

салат Романо, салат Айсберг, помидоры черри, сыр "Пармезан", тигровые креветки, соус "Цезарь", крутоны

Caesar with tiger prawns (Romano salad, Iceberg lettuce, cherry tomatoes, Parmesan cheese, tiger prawns, Caesar sauce, croutons)

ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ 220 гр. | 680 Р

салат Романо, салат Айсберг, помидоры черри, сыр "Пармезан", лосось, соус "Цезарь", крутоны

Caesar with salmon (Romano salad, Iceberg lettuce, sauce, cherry tomatoes, Parmesan cheese, salmon, Caesar sauce, croutons)

ЛЕГКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 215 гр. | 480 Р

лосось с/с, салат Романо, салат Айсберг, свежие огурцы, помидоры Черри, лук, лимонная заправка, специи, зелень

Light salad with salmon (lightly salted salmon, Romano salad, Iceberg lettuce, fresh cucumbers, Cherry tomatoes, onions, aromatic dressing, spices, herbs)

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 250 гр. | 650 Р

голубые мидии, морской гребешок, тигровая креветка, микс салата, спаржа, перец сладкий, помидоры Черри, соус кунжутный, специи, ароматная заправка, зелень

Warm salad with seafood (blue mussels, scallop, tiger prawn, salad mix, asparagus, sweet pepper, cherry tomatoes, sesame sauce, spices, aromatic dressing, herbs)

КАПРЕЗЕ ДИ ПАРМА 205 гр. | 530 Р

руккола, сыр "Моцарелла", томаты конфи, окорок пармский, орех кедровый, соус "Песто", соус крем бальзамик, лимонный дрессинг

Caprese di Parma (arugula, Mozzarella cheese, confit tomatoes, Parm ham, pine nuts, Pesto sauce, balsamic cream sauce, lemon dressing)



Стейк
Стриплойн



Стейк
Пибон



Стейки

Steaks

СТЕЙК ПИКАНЬЯ ОТ «МИРАТОРГ» 100/70/30 гр. | 460 Р

отруб поясничной части, имеет неровную форму, по краю стейка проходит жировая полоска. Порода «Black Angus», 200 дней зернового откорма. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

Pikanya steak from MIRATORG (Lumbar cut, uneven shape, a strip of fat runs along the edge of the steak. Breed "Black Angus", 200 days grain-fed. Served with grilled corn cob, Chester sauce, Holopeno pepper)

СТЕЙК РИБАЙ ОТ «МИРАТОРГ» 100/70/30 гр. | 1000 Р

отруб повышенной мраморности спинной части бычка, которую называют толстым краем. Порода «Black Angus», 200 дней зернового откорма. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

Ribeye steak from MIRATORG (Extra marbling cut of the dorsal part of the goby, also called the thick edge. Breed "Black Angus", 200 days grain-fed. Served with grilled corn cob, Chester sauce, Holopeno pepper and garlic)

СТЕЙК ТРАЙ ТИП ОТ «PRIMEBEEF» 100/70/30 гр. | 460 Р

Отруб треугольной формы из тазобедренной части. Порода «Black Angus», 200 дней кукурузного откорма. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

Primebeef Tri Type Steak (Triangle cut from the hip. Black Angus, 200 days corn fed. Served with grilled corn cob, Chester sauce, Holopeno pepper)

СТЕЙК МЯСНИКА ОТ «МИРАТОРГ» 100/70/30 гр. | 400 Р

стейк из мясистой части диафрагмы, эта часть одна из самых мало работающих животного мышц, отруб имеет насыщенный мясной вкус. Порода «Black Angus», 200 дней зернового откорма. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

Butcher's steak from MIRATORG (Steak from the meaty part of the diaphragm, this part is one of the least working animal muscles, the cut has a rich meaty taste. Black Angus breed, 200 days grain-fed. Served with grilled corn cob, Chester sauce, Holopeno pepper)

СТЕЙК СТРИПЛОЙН ОТ «PRIMEBEEF» 100/70/30 гр. | 800 Р

классический мужской стейк, который нарезается из отруба тонкого края, по периметру стейка проходит тонкая полоска жира, придающая мясу сочность. Порода «Black Angus», 200 дней кукурузного откорма. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

Primebeef Striploin Steak (Classic men's steak, cut from a thin edge, with a thin strip of fat along the perimeter of the steak, giving the meat juiciness. Black Angus breed, 200 days corn fed. Served with grilled corn on the cob, Chester sauce, with the "Holopeno" pepper)

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА ВЕС СЫРОГО МЯСА

СТЕЙК ТИБОН ОТ «МИРАТОРГ» 100/70/30 гр. | 1 200 Р

большой кусок мяса с Т-образной косточкой, с двух сторон которой располагаются различные виды мяса — с одной стороны мясо средней части вырезки, а с другой стороны филейное мясо стриплойна (тонкий край). Ти-бон обычно «берётся» с ближнего места передней части туши, где отруб вырезки начинает сужаться. Порода «Black Angus», 200 дней кукурузного откорма. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

TiBon steak from MIRATORG (TiBon steak is a large piece of meat with a T-shaped bone, on both sides of which there are various types of meat - on one side the meat of the middle part of the tenderloin, and on the other side striploin meat (thin edge). Bon is usually "taken" from the near front of the carcass where the tenderloin cut begins to taper. Black Angus, 200 days corn fed. Served with grilled corn cob, Chester sauce, Holopeno pepper)

СТЕЙК ФИЛЕ – МИНЬОН ОТ «МИРАТОРГ» 100/70/30 гр. | 520 Р

самая нежная вырезка и постная часть говядины, филе миньон почти не содержит внутримышечного жира, его вкус отличается сливочной бархатистой нежностью. Порода «Black Angus», 200 дней зернового. Подается с початком кукурузы гриль, соусом "Честер", перцем "Халапеньо"

Filet mignon steak from "MIRATORG" (The most tender tenderloin and lean part of beef, filet mignon contains almost no intramuscular fat, its taste is distinguished by creamy velvety tenderness. Breed "Black Angus", 200 days of grain. Served with a cob of grilled corn, sauce "Chester", Holopeno "pepper")



ЦЕНА УКАЗАНА ЗА ВЕС СЫРОГО МЯСА

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 100/30 гр. | 170 Р

с сыром и соусом "Блю Чиз"

Potato wedges with cheese and "Blue Cheese" sauce)

СПАРЖА ГРИЛЬ 200 гр. | 350 Р

Grilled asparagus

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ 200 гр. | 250 Р

Fried potatoes with mushrooms

ПЮРЕ 150 гр. | 120 Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ

Mashed potatoes

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100 гр. | 130 Р

French fries

ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 гр. | 350 Р

Grilled vegetables

КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150 гр. | 120 Р

Stewed cabbage



Весо бучо
из Говядины
с Томлеными
овощами

Камбала
на Гриле
с Печеными
Овощами

Горячие блюда

hot dishes

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 100/30 гр. | 700 Р НА ГРИЛЕ С СОУСОМ "ТАР ТАР"

филе лосося, микс салата, лимон, соус "Тар тар"
Grilled salmon fillet with tartar sauce (salmon fillet, salad mix, lemon, tartar sauce)

ФИЛЕ МУКСУНА 100/30 гр. | 800 Р ОБЖАРЕННОГО НА ГРИЛЕ СОСЛИВЧОНО – ИКОРНЫМ СОУСОМ

филе муксуна, микс салата, соус сливочный
с красной икрой
Grilled muksun fillet with creamy caviar sauce (muksun fillet, salad mix, creamy
sauce with red caviar)

КАМБАЛА НА 580/60 гр. | 600 Р ГРИЛЕ С ПЕЧЕНЬМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ "ПРОВАНСКИЙ"

Grilled flounder with baked vegetables and Provencal sauce

МОРЕПРОДУКТЫ 300 гр. | 950 Р В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

голубые мидии, морской гребешок, тигровые креветки,
сливки, специи, сыр Пармезан, крутоны, лук Порей, зелень
Seafood in a creamy sauce (blue mussels, scallop, tiger prawns, cream, spices,
Parmesan cheese, croutons, leeks, herbs)



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

150/80/50 гр. | 480 Р

со стручковой фасолью и соусом "Блю Чиз"
Veal cheeks with green beans and blue cheese

ФАХИТАС ИЗ ГОВЯДИНЫ

315/50 гр. | 520 Р

вырезка говядины, перец сладкий, лук, цуккини,
баклажаны, соус "Кимчи", фасоль консервированная,
специи, тортилья, сметана
Beef fajitas (beef tenderloin, sweet pepper, onions, zucchini, eggplant, Kimchi sauce,
canned beans, spices, tortilla, sour cream)

СВИНАЯ 1 шт./100/150/50/50 гр. | 1300 Р РУЛЬКА

с тушеной капустой, картофелем по-деревенски,
горчичным соусом и соусом BBQ
Pork knuckle with stewed cabbage, village potatoes and mustard sauce

СВИНАЯ ШЕЯ 100/30 гр. | 350 Р НА ГРИЛЕ

с соусом "Аджика"
Grilled pork neck with Adjika sauce

СВИНЫЕ 300/150/50 гр. | 620 Р РЕБРЫШКИ ВВQ

с тушеной капустой и горчичным соусом
BBQ Pork Ribs with Braised Cabbage and Mustard Sauce

ОССО БУКО 410 гр. | 1 300 Р ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ

Beef osso buco with stewed vegetables

ГРУДКА 140/60 гр. | 400 Р ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА

обжаренная на гриле с соусом "Айоли"
Grilled farm chicken breast with "Aioli" sauce

Гамбургер



Сендвичи И БУРГЕРЫ

burgers & sandwiches

ГАМБУРГЕР 300/100/50 гр. | 500 Р

булочка собственного приготовления, котлета из мраморной говядины, салат Романо, лук, огурец маринованный, помидор свежий, соус "Честер", специи, картофель фри, соус "Кетчуп"

Hamburger (homemade bun, marbled beef cutlet, Romano salad, onion, pickled cucumber, fresh tomato, Chester sauce, spices, French fries, Ketchup sauce)

ЧИЗБУРГЕР 300/100/50 гр. | 560 Р

булочка собственного приготовления, котлета из мраморной говядины, салат Романо, лук, сыр Чеддер, огурец маринованный, помидор свежий, соус "Честер", специи, картофель фри, соус "Кетчуп"

Cheeseburger (homemade bun, marbled beef cutlet, Romano salad, onion, Cheddar cheese, pickled cucumber, fresh tomato, Chester sauce, spices, french fries, Ketchup sauce)

ЧИКЕН БУРГЕР 250/100/50 гр. | 420 Р

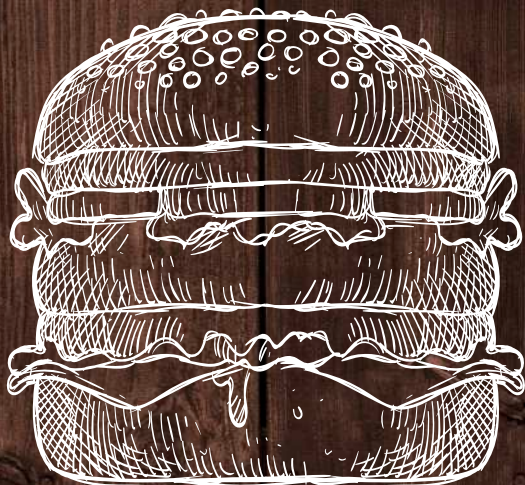
булочка собственного приготовления, соус "Блю Чиз", салат Романо, куриное филе, специи, огурец свежий, картофель фри, соус "Кетчуп"

Chicken burger (bun, Blue Cheese sauce, Romano salad, chicken, spices, fresh cucumber, french fries, Ketchup sauce)

CHESTER СТЕЙК БУРГЕР 250/100/50 гр. | 550 Р

булочка собственного приготовления, стейк Мясника, салат Романо, лук, огурец маринованный, специи, сыр Пармезан, соус "Честер", картофель фри, соус "Кетчуп"

Chester steak burger (bun, Machete steak, Romano salad, onion, pickled cucumber, spices, Parmesan cheese, Chester sauce, french fries, Ketchup sauce)



КЛАБ СЭНДВИЧ 325 гр. | 430 Р

хлеб Харрис, салат Романо, куриное филе, помидоры свежие, бекон, соус на основе майонеза

Club sandwich (Harris bread, Romano salad, chicken, fresh tomatoes, bacon, mayonnaise-based sauce)

БУРГЕР – СОКРАЩЁННОЕ
НАЗВАНИЕ «ГАМБУРГЕРА».
«ГАМБУРГЕР» – КРАТКИЙ ВАРИ-
АНТ «ГАМБУРГСКОГО СТЕЙКА»,
КОТОРЫЙ БЫЛ ЗАВЕЗЁН В США
НЕМЕЦКИМИ ЭМИГРАНТАМИ.
ВО ВРЕМЯ ПЕРВОЙ МИРОВОЙ
ВОЙНЫ АМЕРИКАНСКОЕ
ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОПЫТАЛОСЬ
ПЕРЕИМЕНОВАТЬ БУРГЕР
В «СВОБОДНЫЙ СЭНДВИЧ»,
ЧТОБЫ ЛИШНИЙ РАЗ НЕ
УПОМИНАТЬ О ЕГО НЕМЕЦКОМ
ПРОИСХОЖДЕНИИ.

Шоколадное
Суфле



Домашний
Чизкейк



Десерты

desserts



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

130/30 гр. | 160 Р

теплый десерт с черникой
Blueberry Pie (warm dessert with blueberries)

ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК

150/30 гр. | 220 Р

из творожного сыра с клубничным соусом
Homemade curd cheesecake with strawberry sauce

ПЕКАН ДЖЕК ДЕНИЕЛС ТАРТ

150/20 гр. | 260 Р

традиционный северо-американский пирог
с орехами и карамелью
Pecan Jack Daniels Tart (Traditional North American Caramel Nut Cake)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

1000 гр. | 1000 Р

Fruit plate

МОРОЖЕНОЕ

50 гр. | 80 Р

Ice cream

КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ

270 гр. | 280 Р

легкий клубничный десерт со взбитыми сливками
Strawberry tart (light strawberry dessert with whipped cream)

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

150 гр. | 270 Р

Chocolate souffle

БАНАНОВОЕ ПАРФЕ 240 гр. | 200 Р

нежный творожный мусс с добавлением спелых
бананов и взбитых сливок

Banana parfait (tender cottage cheese mousse with the addition of ripe bananas
and whipped cream)



В 1872 ГОДУ В АМЕРИКЕ
ВИЛЬЯМОМ ЛОУРЕНСОМ
БЫЛ ИЗОБРЕТЁН
СЛИВОЧНЫЙ СЫР —
ОСНОВНОЙ КОМПОНЕНТ
ЧИЗКЕЙКА. ЛОУРЕНС ХОТЕЛ
ЛИШЬ ПОВТОРИТЬ НА СВОЁМ
ПРОИЗВОДСТВЕ НЕЧТО
ПОХОЖЕЕ НА «НЕСАТЕЛЬ» —
ФРАНЦУЗСКИЙ СЫР.
ВОСПРОИЗВЕСТИ ЗАДУМАН-
НОЕ НЕ ПОЛУЧИЛОСЬ, ТЕМ НЕ
МЕНЕЕ, ПОЛУЧЕННЫЙ СЫР К
1880 ГОДУ СТАЛ ОЧЕНЬ
ПОПУЛЯРНЫМ И ПОЛУЧИЛ
НАЗВАНИЕ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»