

OPEN



WHEREVER
YOU GO



HARAT'S
IRISH PUB

● ЗАКУСКИ:

КОПЧЕННЫЕ УШКИ	150/10/30 гр - 11
ЧИПСЫ МЯСНЫЕ	50 гр - 12
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	100 гр - 5
ФИСТАШКИ	100 гр - 20
ОРЕШКИ В СПЕЦИЯХ (домашние орешки в меде со специями)	100 гр - 10
МЯСНАЯ НАРЕЗКА (буженина, курица копченая, язык говяжий,грудинка домашняя)	310/30 гр - 26
ГАРЛИКИ (горячие брусочки черного чесночного хлеба с чесночным соусом)	150/30 гр - 9
СЫРНОЕ АССОРТИ (чеддер, пармезан, маасдам, моцарелла, орешки в специях, мед, брусничный соус)	230 гр - 20
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ (филе сельди маринованное, картофельные дольки, лук маринованный, каперсы)	230 гр - 15
ПОД ВОДОЧКУ (домашнее сало, черный хлеб, маринованный огурец, квашенная капуста, дижонская горчица)	370/20 гр - 14
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина, яйцо перепелиное, огурцы маринованные, помидор свежий, лук, тосты)	110/155 гр - 25
КАРПАЧЧО ИЗ ЯЗЫКА С МУССОМ ИЗ ХРЕНА (язык говяжий, микс салата, каперсы, мусс из хрена, сыр твердый)	225 гр - 18
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ (нежный паштет из печени цыплёнка, брусничный соус, хрустящая чиабатта)	210 гр - 12

● ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

МИДИИ С СЫРОМ	320/15 гр - 29
РЫБКА ФРИ	240/30 гр - 17
КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ (хрустящие тигровые креветки в кокосовой панировке с муссом васаби)	200 гр - 30
 КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ПО-ТЕХАССКИ (сочные крылышки, обжаренные до золотистой корочки и покрытые техасской приправой. Подаются с соусами тартар и BBQ)	280/60 гр - 23
ЖАРЕННЫЙ СЫР (с брусничным и чесночным соусами)	270/60 гр - 24
КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ	200/30 гр - 22
FISH&CHIPS (нежное филе морской рыбы, обжаренное в хрустящем кляре. Подается с картофельными дольками и соусом тартар)	150/80/30/10 гр - 20
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (с чесночным соусом)	150/30 гр - 16
КУРИЦА КАРААГЕ (сочные куриные бедрашки в хрустящей панировке с соусом баффало)	200/30 гр - 19
КАМАМБЕР-ГРИЛЬ (запечённый камамбер с мёдом и розмарином, подаётся с хрустящей чиабаттой)	235 гр - 29

● САЛАТЫ:

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ

(листья салата, перец болгарский, огурец, черри, лук маринованный, сыр моцарелла, каперсы, масло растительное)

260 гр - 19

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

(микс салата, черри, перепелиные яйца, сыр пармезан, соус цезарь, куриное филе су-вид, крутоны)

265 гр - 25

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ (микс салата, перепелиные яйца, сыр пармезан, соус цезарь, тигровые креветки)

260 гр - 28

ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ (микс салата, перепелиные яйца, сыр пармезан, соус цезарь, лосось)

260 гр - 27

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В ВИНЕ (микс салата, соус брусничный, печень цыплёнка, томлёная в красном вине, томат черри)

280 гр - 24

● ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

МИДИИ В СОУСЕ. Соус на выбор:

- **СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ** - 550 гр  - **ТОМ-ЯМ** - 510 - 27

КАРБОНАРА (классическая паста с беконом и сыром пармезан) 350 гр - 25

 **ИРЛАНДСКИЕ РЕБРА BBQ** (свинные ребрышки маринованные по классическому рецепту с соусом BBQ подаются с картофелем)

300/200/30 гр - 33

БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ (куриные колбаски с квашенной капустой и горчицей, подается с хлебом) 250/200/30/50 гр - 18

● ГОРЯЧЕНЬКОЕ:

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ (сочный говяжий стейк, приготовленный на гриле. Подается с картофелем и соусом сальса)

270/150/30 гр - 42

БУЖЕНИНА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ (пряная свиная шея, томлёная в горчичном соусе, подаётся с овощами и ягодным соусом) 380 гр - 36

КУРИНАЯ ГРУДКА КОРДОН БЛЮ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

(нежное куриное филе с ломтиками ветчины, сыром, панированное в сухарях панко)

440 гр - 31

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК-ГРИЛЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ

КАРТОФЕЛЕМ С СЫРОМ (томлёный говяжий язык с хрустящим картофелем и сыром)

410 гр - 27

ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ В ВИННОМ СОУСЕ

(хрустящая печень цыплёнка с картофелем, луковыми кольцами и винным соусом)

520 гр - 28

ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ

180/30 гр - 18

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ (нежнейшее филе лосося, обжаренное на гриле. Подается с цукини и шампиньонами)

150/120/30 гр - 35

● СКОВОРОДОЧКИ:



БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

(с сыром моцарелла, под соусом сальса и перцем халапеньо, картофелем и овощами-гриль)

240/200/50 гр - 31

ДУБЛИН (жаркое из колбасок и овощей в мясном соусе)

550 гр - 22

БЕФСТРОГАНОВ (из говяжьей вырезки с картофельным пюре)

150/180 гр - 25

ЖАРЕХА С МЯСОМ И ГРИБАМИ (картофель, обжаренный с мясом и шампиньонами)

550 гр - 21

ПЛЯЦЕК ПО-ИРЛАНДСКИ (мега-драник, томленая буженина в сметанно-чесночном соусе с грибами и луком)

490 гр - 20

● СТРИТФУД:

КОПЧЕНЫЙ ЧИЗ (бургер с говяжьей котлетой прожарки медиум в сочетании со сладко-острыми соусами, сыром и овощами в хрустящей булочке. Подается с картофельными дольками и чесночным соусом)

310/70/30 гр - 26



ПЬЯНЫЙ ИРЛАНДЕЦ (бургер с сочной говяжьей котлетой медиум прожарки в сочетании со свежестью овощей и фирменными соусами от шефа. Подается с картофельными дольками и чесночным соусом)

310/70/30 гр - 26



ФАХИТОС С КУРИЦЕЙ (кусочки куриного филе, обжаренные с перцем и мексиканскими приправами. Подается в лепешке с фирменным соусом и сметаной)

210/60 гр - 19

● ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ (с кетчупом)

150/30 гр - 8

КАРТОФЕЛЬ ЭЙ, ДАХА (с кетчупом)

200/30 гр - 8

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

150 гр - 10

● СЕТЫ НА КОМПАНИЮ:

ИРЛАНДСКИЕ БРАТЬЯ (куриные крылышки, колбаски белые, луковые кольца, гарлики, соусы тартар и BBQ)

640/30/30 гр - 44

БОЛЬШОЙ КУШ (сырные шарики, свиные ребра, картофель фри, колбаски охотничьи, копченые уши, соусы тартар и BBQ)

750/30/30 гр - 60

РУЛЬКА ЗАПЕЧЕННАЯ (свиная рулька в пряностях с картофельными дольками и соусом BBQ)

1500/30 гр - 60

ИРЛАНДСКОЕ МОРЕ (кольца кальмара, креветки, филе морской рыбы в хрустящей панировке, сырные палочки, запеченные мидии с сыром, соусы тар-тар и кисло-сладкий)

850/30/30 гр - 70

● СУПЫ:

БУЛЬОН КУРИНЫЙ (домашний бульон с куриным филе, яйцом и гренками) 300 гр - 11

СОЛЯНКА МЯСНАЯ (наваристый мясной суп с несколькими видами мяса, маслинами, каперсами и сметаной) 310 гр - 15

ИРЛАНДСКИЙ СУП КРЕСТЬЯНИНА (густой овощной суп с зеленым горошком, обжаренной говядиной, копчеными колбасками и беконом) 310 гр - 13

ТОМ-ЯМ (кисло-острый суп с тигровыми креветками, кальмаром, кокосовым молоком, шампиньонами, жгучим перцем и рисом) 310/100 гр - 24

● ДЕСЕРТЫ:

ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С КАРАМЕЛЬЮ 110 гр - 12

СЛИВОЧНО-МЕДОВЫЙ ТОРТ 110 гр - 12

ЖАРЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ (сливочный пломбир, панированный в кокосовой стружке и панко) 150 гр - 12

