

ВЫБОР ШЕФА



Теплый салат IRISH VILLAGE (350/50 г) <i>Нежная говядина су-вид, пикантные битые огурцы, хрустящий салат Айсберг и картофель айдахо, заправленные французским дрессингом</i>	369	Говядина Браун (350/50 г) <i>Нежная томленая говядина в соусе Демиглас, на жареном картофеле Стоун. Подается со свежей кинзой</i>	599
Тартар из говядины с оливками (170/50 г) <i>Тартар из говяжьей вырезки, оливок, корнишонов, красного лука, приправленный пармезаном, уорчестером, двумя видами горчицы и французским дрессингом. Подается с чесночными гренками</i>	619	Куриная печень по-венециански (250 г) <i>Нежная куриная печень в соусе Демиглас с картофельным пюре</i>	329
Ирландские сердечки (150/30/30 г) <i>Куриные сердечки в хрустящей панировке. Подаются с соусами сальса и Демиглас</i>	349	Свинина на хрустящих баклажанах (140/200/30 г) <i>Приготовленный на гриле свиной карбонад. Подаем на подушке из хрустящих баклажанов, обжаренных томатов и красного лука в заправке из сливочного соуса Демиглас</i>	429
Курица в беконе (180/100/150/30 г) <i>Маринованное куриное бедро в хрустящем беконе. Подаем с картофелем айдахо и сезонным салатом</i>	389	Лепешка Орандж Форест (400г) <i>Фирменная ирландская лепешка с жареными лисичками, яйцом пашот и сметанным соусом</i>	329
Дублинский Коддл (150/100/100/100 г) <i>Традиционное ирландское блюдо. Копченые домашние колбаски с картофелем в горчичном соусе. Подаем со свежим салатом, соленым огурцом, жареным яйцом и чиабаттой</i>	459	Большая голень индейки (800/100/50/20 г) <i>Индейка, приготовленная по технологии су-вид в темном пиве. Запекается в соусе Барбекю с травами. Подается с картофелем Айдахо, шампиньонами и грилованным чили-перцем и кинзой</i>	899