

ЗАКУСКИ И СНЕКИ К ПИВУ

snacks and beer appetizers

Ирландские сердца 499

Chicken hearts (130/30 г)
Куриные сердечки в хрустящей панировке. Подаем с соусом Демиглас

Гренки на выбор 359

Fried garlic bread (150 г)
- с сыром / with cheese
- с чесноком / with garlic
- с сыром и чесноком / with both

Свинные ушки в маринаде 359

Marinated pig ears
Копченые свиные ушки с красным луком, кинзой, чили и кунжутным маслом

Порк Фри 459

Pork Fry (130/30 г)
Кубики из свинины су-вид в панировке. Подаем с соусом Чипотле



Картофель фри с сырным соусом 379

French fries with cheese sauce
(200/40 г)

Картофель Айдахо с соусом Тар-Тар 379

Potato wedges with Tar-Tar sauce
(250/40 г)

Крылышки Терияки 659

Chicken wings (170/100/30 г)
Крылышки в соусе терияки, подаем с овощной нарезкой и соусом Дорблю



Сырные крылышки 659

Cheese chicken wings (200/40/50 г)
Куриные крылышки в сырном соусе с сырными шариками

Биттербаллен 499

Bitterballen (125/30 г)
Пряные шарики из говядины в легкой панировке с горчично-медовым соусом

Мясные чипсы 499

Meat jerky (50 г)
Свинина/говядина

Лукковые кольца 299

Onion rings (150/30 г)
С соусом BBQ

Фисташки 399

Pistachios (80 г)

Миндаль (копченый) 399

Almond (smoked) (80 г)

Солёный арахис 259

Peanuts (80 г)

— ОСТРОЕ БЛЮДО 9

— ХИТ 9

— НОВОЕ БЛЮДО 9

Данное меню является рекламным материалом.
Цены указаны в рублях с учётом НДС.

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ВСЁ ИЗ СЫРА / CHEESY CHEESE

Сырные шарики с клюквенным соусом 459

Cheese balls (180/30 г)

Пикантные сырные шарики с перчиком халапеньо. Подаем с теплым клюквенным соусом

Сырные медальоны 479

Cheese medallions (140/40 г)

Жареная моцарелла в легкой панировке с брусничным соусом



Жареный сыр 379

Fried smoked cheese (70 г)

Жареный копченый сыр. Идеально к пиву!



«Голые» сырные шарики 399

«Naked» cheese balls (80/30 г)

Нано сырные шарики без панировки. Подаем с соусом Чипотле

Тарелка жареных сыров 859

Fried Cheese plate

Сырные шарики, сырные медальоны, «голые» шарики и жареный копченый сыр



НА КОМПАНИЮ/



to share with friends

Мясная тарелка 999

Jerked meat plate (120/30 г)

Ассорти вяленого мяса:
говядина, курица, свинина.
Подаем с соломкой



Чёртова дюжина колбас 1999

(740 г)

Baker's dozen of sausages

Колбасы-гриль с маринованным салатом и тремя соусами:
барбекю, укропный, горчичный

Хулиганская тарелка 999

O'Hooli plate (490 г)

Луковые кольца, сырные
медальоны, сырные шарики,
жареный копченый сыр, гренки
с сыром и чесноком, колбаски
с зеленью, свиные кубики,
картофель Айдахо, соус
горчично-майонезный

Большая пивная тарелка 2299

(890 г)

Big beer plate

Куриные крылья, свиные ребра,
колбаски. Подаем с картофелем
фри и соусами: Дорблю, барбекю,
острый кетчуп



САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

salads and cold dishes

Тартар из тунца 529

на бриоши (260 г)

Tuna tartar

Нежный тартар из тунца с красным луком и каперсами в апельсиновом дрессинге с жареным яйцом и творожным сыром на булочке бриошь



Тартар из говядины 789

Beef tartar (150/10 г)

Классический тартар из говядины с маринованными огурцами, каперсами и луком-порей с французской горчицей. Подаем на глазунье с чипсами из чиабатты



Тартар из лосося 599

Salmon tartar (210 г)

Тартар из лосося и огурца на подушке из картофеля Стоун

Теплый салат «Айриш Вилладж» 589

с бужениной

Warm salad with backed ham (300/50 г)

Нежная буженина, битые огурцы, салат Айсберг, картофель Айдахо в заправке французский дрессинг



Теплый салат «Айриш Вилладж» 589

с креветками

Warm salad with shrimps (230/10 г)

Жареные креветки с цуккини-гриль, картофелем Стоун, вялеными томатами и миксом салатов в ореховом соусе. Подаем с чипсами из чиабатты

Дублинский салат 459

Dublin salad (300 г)

Салат из свежих овощей и копченой курицы с картофельной стружкой и укропным соусом

ВСЁ К ВОДКЕ

/vodka specialities



Селёdochка 9

Pickled herring

(120/100/90/60/30 г)

Слабосоленая сельдь с отварным картофелем, маринадами и черным хлебом

499



Домашняя буженина 539

Home made backed ham

(140/80/70/30 г)

Сочная буженина по рецепту нашего шеф-повара. Подаем с овощами и сливочным хреном

Фермерское сало 9 459

Farm made lard

(60/70/60/70/30 г)

Подаем с маринадами, печеным картофелем, бородинским хлебом и русской горчицей



СУПЫ

Сливочный чили-суп 9 469

Chili cream-soup (300/50/10 г)

С домашним фаршем, печеным картофелем, овощами и сливками. Подаем с хрустящей чиабаттой

Куриный бульон 329

Chicken bullion (300/10 г)

С лапшой, яйцом, копченой куриной грудкой и гренками

Борщ

Borscht (350/40 г)

Борщ с говядиной и фасолью. Подаем со сметаной, хлебом и фермерским салом

549



СТРИТ-ФУД street-food

СУПЕР-мясной бургер (300/70 г)

799

SUPER meat burger

Домашняя котлета, пепперони, жареный бекон, лук фри, халапеньо и свежий шпинат на пшеничной бриоши.

Подаем с кукурузой-гриль



Чили-буррито 599

Chili Burrito (280/80 г)

Пикантный фарш из говядины и свинины, томаты, фасоль, халапеньо и сыр Чеддер в пшеничной тортилье. Подаем с картофелем фри и сырным соусом

Хулиганская шаверма (250/100/30 г)

499

O'Hooli shwarma

Копченая кура, свежие овощи, соленый огурец и фирменный соус в пшеничной тортилье.

Подаем с картофелем фри и укропным соусом

Бургер с реберным мясом (300/100 г) 799

Burger with ribs meat

Томленное реберное мясо, томаты, корнишоны, картофель пай и три соуса: горчичный, брусничный, Демиглас на булочке бриошь. Подаем с картофелем Айдахо

Чизбургер «Три сыра» 799

«3 cheeses» burger
(300/50 г)

Домашняя котлета-гриль, сыры Чеддер, Сулугуни и Дор Блю, помидоры, корнишоны и шпинат на пшеничной бриоши



ВТОРЫЕ БЛЮДА

/ main dishes

Бифштекс с молодым картофелем 799

Beefsteak with potatoes
(330/30 г)

Рубленая говядина на гриле с картофелем Стоун, жареным яйцом, томатами и соленым огурчиком

Ирландская лепешка с курицей и грибами 589

Potato pancake with chicken and mushrooms
(350/30 г)

Куриное филе су-вид в соусе из шампиньонов с черри на картофельном дранике. Подаем со сметаной

Ирландская лепешка а-ля Мексика 699

Potato pancake Mexicano style
(400/30 г)

Пикантная начинка из домашнего фарша с овощами и томатным соусом в картофельном дранике, запеченном под сыром. Подаем на сырном соусе с чили-перцем

Дублинский коддл 699

Dublin Coddle
(400/70 г)

Говяжьи колбаски с молодым картофелем, обжаренные с шампиньонами в грибном соусе. Подаем с чиабаттой, глазуньей и маринованными овощами



ВТОРЫЕ БЛЮДА

ХУЛИЗАНСКИЕ РЁБРЫШКИ

Рёбра Сырные

999

Cheesy pork ribs
(300/130/80 г)

Томленые свиные рёбрышки
с картофелем фри под шапкой
горячего сырного соуса

Рёбра Чили-Барбекю

999

BBQ pork ribs
(300/110 г)

Запеченные свиные рёбрышки
под соусом Барбекю.
Подаем с картофелем Стоун
и маринованными овощами

Рёбра Терияки

999

Teriyaki pork ribs
(300/110 г)

Запеченные свиные рёбрышки
в соусе Терияки. Подаем с битыми
огурцами и кукурузой-гриль

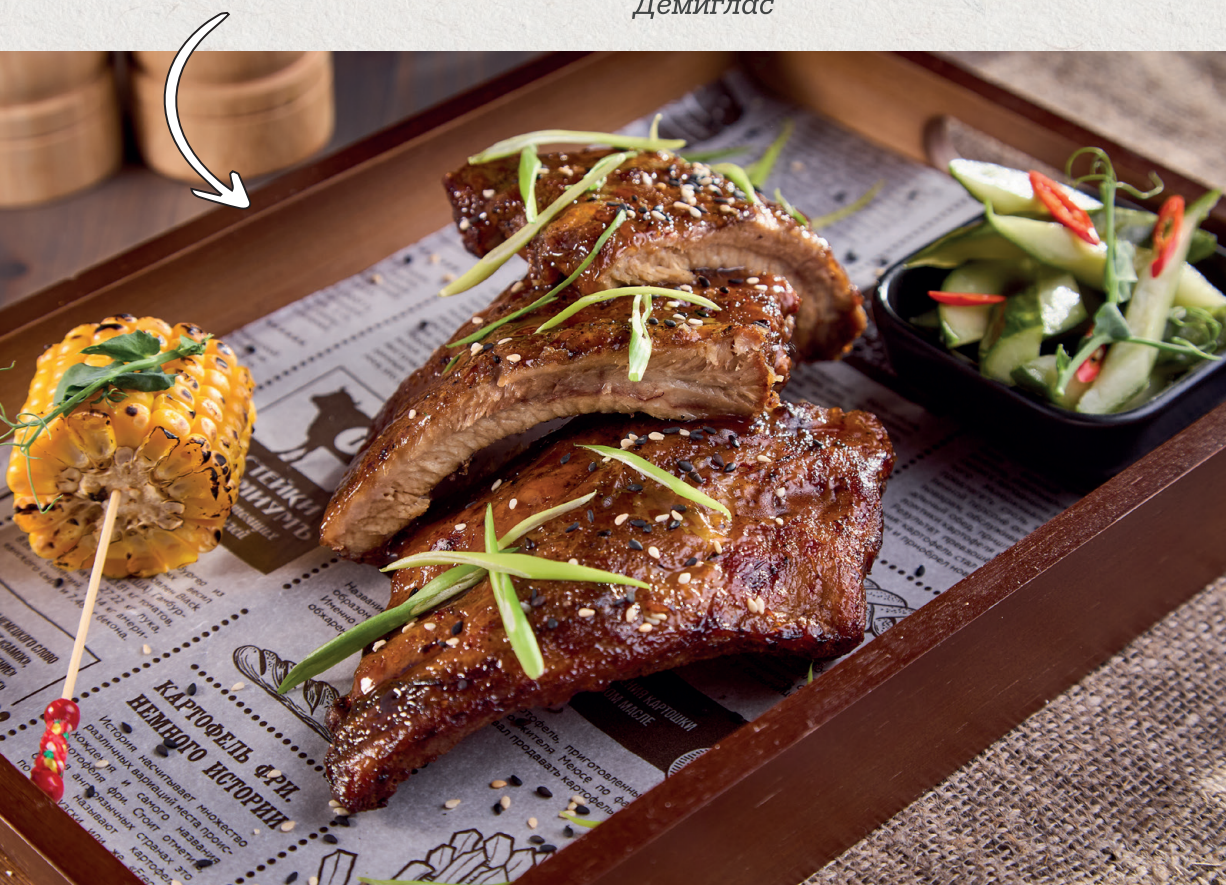


Денвер стейк с овощами

1999

Denver steak with
grilled veggies
(180/140/30 г)

Стейк с гарниром из томатов,
шампиньонов, цуккини и бамии.
Подаем с соусом сливочный
Демиглас



=ВТОРЫЕ БЛЮДА=



Фиш энд Чипс 799

Fish and Chips
(200/100/40 г)

Ломтики нежной трески в пивном кляре. Подаем с картофелем фри и соусом Мари Роуз

Жареная скумбрия 659

Roasted mackerel
(130/140/40 г)

Филе скумбрии, обжаренное на гриле. Подаем с картофелем Стоун и укропным соусом

Стейки:

2499

- КЛАССИКА

- ПЕРЕЧНЫЙ 9

Steaks: classic/pepper
(250/150/40 г)

Традиционный стейк из говяжьей вырезки с дробленным перцем по вкусу. Подаем с печеным картофелем и соусом Демиглас



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Дублинский гуляш

699

Dublin gulyash
(200/150 г)

Томленая говядина с овощами
в соусе Демиглас. Подаем
с нежным картофельным пюре

Ирландские колбаски

659

Irish sausages
(400/30 г)

Куриные колбаски с сыром
на картофельном дранике
с яйцом, жареным беконом,
шампиньонами и свежим салатом



ДЕСЕРТЫ / desserts



Мороженое

199

Ice cream
(50 г)

- КЛУБНИЧНОЕ (strawberry)
- ШОКОЛАДНОЕ (chocolate)
- ВАНИЛЬНОЕ (vanilla)

Шоколадный фондан

359

Chocolate fondant
(90/30 г)

Горячий шоколадный кекс
с тающей сердцевинкой.
Подаем с шариком мороженого



СОУСЫ / SOUSES 99 (50 г)



Чипотле / Chipotle

Тартар / Tartar

Сырный / Cheese

Демиглас / Demi-glaze

Томатный / Tomato

Укропный / Dill

Горчичный / Mustard

Клюквенный / Cranberry

Дорблю / Dorblu

Барбекю / BBQ