

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

courses to share



ПИВНОЙ СЕТ




750 р

400/60/60 г

Кольца кальмаров в кляре,
острые куриные крылья, чесночные гренки,
тортилья под соусом песто,
картофель фри с сырным соусом.
Подаётся с соусами кимчи и медово-горчичным





**ВИННЫЙ
СЕТ**

620 р
260 г

Ассорти сыров: дор-блю, чеддер, пармезан, молодой рассольный сыр моцарелла, творожный мусс с фетой, микс оливок и маслин, мёд, грецкие орехи, гриссини



**СЕТ
ДАРЛИНГ**

670 р
380/80 г

Сырные палочки, мини чебуреки с говядиной, картофельные чипсы, луковые кольца, сыр чечил. Подаётся с соусами спайси и итальянским



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold platter



БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ

150 р
55 г



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

150 р
65 г



БРУСКЕТТА С РВАНИНОЙ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

150 р
65 г

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

150 р
65 г



МЯСНОЕ АССОРТИ

590 р
300 г



Четыре вида мясных деликатесов: карпаччо из куриной грудки, буженина, пастроми из говяжьей грудинки и ростбиф. Подаётся с маринованными томатами черри и перцем





**САЛО С
КАРТОФЕЛЕМ**

260 р
240 г

Солёное сало с красным перцем.
Подаётся с горчицей, молодым печёным
картофелем и маринованным чесноком



**ЛОМТИКИ
СЕЛЁДКИ**

260 р
210 г

Гренки из бородинского хлеба,
дижонская горчица, картофельное
пюре, слабосоленая сельдь,
красный маринованный лук,
свежая зелень





ТАПАС С УГРЕМ

390 р
125 г

Жареный угорь в соусе унаги и водорослями чука. Подается на креветочной чипсе с японским рисом и соусом спайси



ТАПАС ИЗ ГОВЯДИНЫ

390 р
120 г

Мраморная вырезка с зернистой горчицей и каперсами. Подается на гречневой чипсе с перцем чили, морской солью и землей из бородинского хлеба



ТАПАС ИЗ ЛОСОСЯ

390 р
120 г

Охлажденный лосось, маринованный в соке лайма со свежей кинзой. Подается на креветочной чипсе, со свежим огурцом и кунжутом







**ТАР-ТАР
ИЗ ТУНЦА** | 390 р
140 г

Филе тунца, маринованное в соусе кимчи. Подается на креветочной чипсе с водорослями чука и чипсами из нори

САЛАТЫ

salads



 **ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ГОВЯДИНОЙ** | 420 р
150 г

Теплый салат с говядиной, обжаренной в соевом соусе и чесноке, с запеченной свеклой и листьями салата





НЬЮ-ЙОРК | 390 р

Салат с обжаренной куриной грудкой, беконом, свежими томатам, огурцами, листьями салата айсберг, сыром чеддер, гренками и соусом тар-тар

140 г



ВИТЕЛЛО ТОНАТО | 390 р

Микс листьев салата с овощами, ростбифом и соусом из тунца

155 г

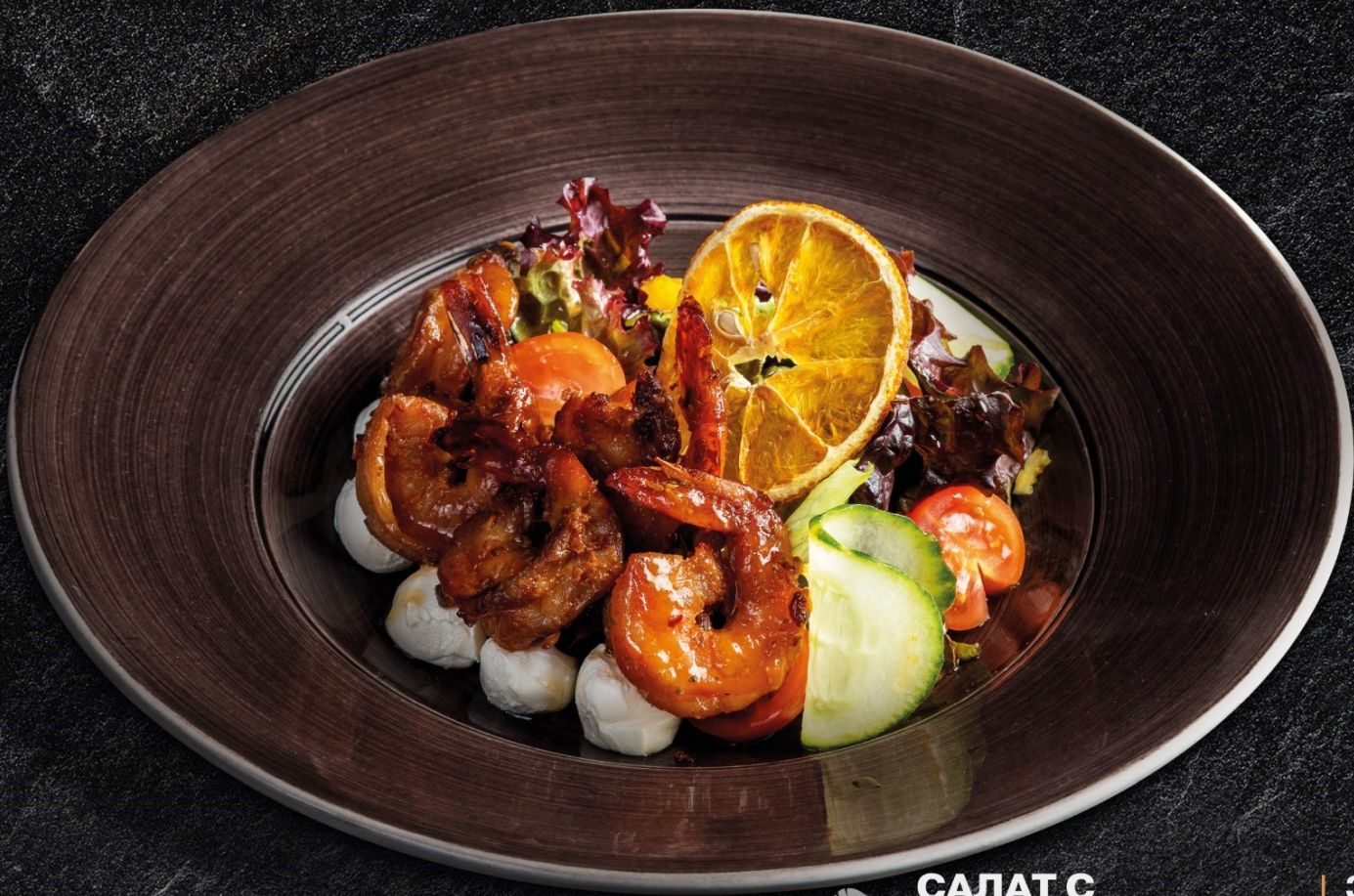


НИСУАЗ | 420 р

Микс листьев салата с овощами, томатами черри, филе тунца в кунжуте и оливково-горчичной заправке

220 г





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

390 р

190 г

Микс листьев салата с сегментами апельсина, огурцов, сыра филадельфия, тигровых креветок, чипсов из апельсина



КАПРЕЗЕ

420 р

250 г

Молодой рассольный сыр моцарелла, томаты, микс листьев салата, варенье из сладкого перца и соус песто



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot appetizers



ТАКО

350 р

255 г
Лепешки из кукурузной муки, собственного приготовления, с куриной грудкой сувит, кукурузой, листьями салата айсберг, сметанным соусом с халапеньо





МИНИ ЧЕБУРЕКИ

320 р
120/40 г

Самолетные чебуреки с говядиной.
Подаются с томатным соусом и кинзой





**МИДИИ
В СОУСЕ**

450 р

220/20/40 г

Мидии в створках в сливочно-винном соусе. Подаются с чиабаттой, лимоном и зеленью

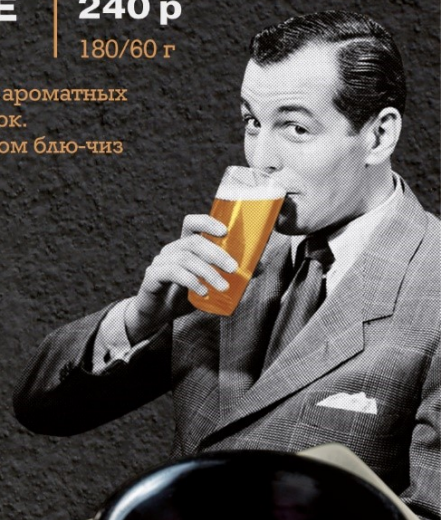


**РЖАННЫЕ
ГРЕНКИ**

240 р

180/60 г

Большая порция ароматных чесночных гренков. Подаются с соусом блю-чиз



**СЫРНЫЕ
ПАЛОЧКИ**

350 р

120/40 г

Палочки из сыра моцарелла в хрустящей панировке, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с соусом на выбор и свежей зеленью





**КЕСАДИЛЬЯ
С КУРИЦЕЙ** | 390 р
280/40/40 г

Пшеничная тортилья, куриное филе, сыр моцарелла, соус сальса, жареные шампиньоны. Подается с острым соусом кимчи и сметаной



**КОЛЬЦА
КАЛЬМАРОВ**

420 р
180/40/40 г

Кольца кальмаров в кляре, обжаренные во фритюре. Подается с острым соусом кимчи и соусом бар-бар



**КУРИНЫЕ
КРЫЛЬЯ
БАФФАЛО**

390 р
260/40 г

Куриные крылья в острой томатной глазури. Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом блю-чиз

СУПЫ

soups



 **КУРИНЫЙ БУЛЬОН** | 240 р
300 г

Куриный бульон с кусочками куриного филе, домашней лапшой, гренками и свежей зеленью



 **БОРЩ** | 290 р
300/50/2 г

Классический борщ с салом, чесноком, сметаной и бородинскими чипсами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

hot dishes



**ТОМЛЁНАЯ
ГРУДИНКА**

520 р
320/60 г

Говяжья грудинка, картофельное пюре,
картофель пай, фирменный копчённый соус



**СТЕЙК ИЗ
КУРИЦЫ**

420 р
120/80/40 г

Нежный стейк из красного филе под сливочным соусом.
Подаётся с гарниром из молодого картофеля и грибов



 **БЕФСТРОГАНОВ**

560 р

330/25 г

Говяжья вырезка, шампиньоны, лук, сливочно-сметанный соус. Подаётся с картофельным пюре, солёными огурцами, маринованными томатами черри и бородинскими чипсами

 **СКОБЛЯНКА** | **450 р**

350 г

Картофельное пюре, охотничьи колбаски, куриная грудка, свинина, обжаренная на гриле, и шампиньоны, тушёные в сливках и остром томатном соусе, запечённые под свежими томатами и миксом сыров (гауда и моцарелла)





ФАХИТОС | 490 р

Говяжья вырезка, овощи, кукуруза, фасоль, лук, болгарский перец чили в томатном соусе, чипсы, начос. Подаётся со сметаной, томатным соусом и кинзой

ФИШ ЭНД ЧИПС | 420 р

Филе трески в пивном кляре с картофелем айдахо. Подаётся с соусом тар-тар и лимоном





 **СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ**

790 р

240/50/20 г

Стейк из лосося, икорный соус, овощи в пергаменте: лук порей, морковь бейби, цукини, болгарский перец, фасоль стручковая, помидоры черри

БУРГЕРЫ

burgers

-Darling, I'll call you later
food, drinks, music & sport



ДАРЛИНГ L

450 р

400 г

Говяжья котлета, сыр чеддер, свежие томаты, испанский лук, салат айсберг, маринованные огурцы, фирменный соус

-Darling, I'll call you later
food, drinks, music & sport



С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

390 р

340 г

Томленая говядина, салат коул слоу, маринованный и карамелизированный лук, устричный соус с кунжутным маслом

-Darling, I'll call you later
food, drinks, music & sport



БАФФАЛО

450 р

400 г

Говяжья котлета, тушёная капуста барбекю, свежие листья салата, лук фри, жареный бекон и фирменный соус спайси. Подаётся с гарниром капуста кимчи

-Darling, I'll call you later
food, drinks, music & sport



ВАН ДАМ

690 р

480 г

Две говяжьи котлеты, три вида сыра: моцарелла, чеддер, гауда, луковые кольца, маринованный перец халапеньо, листья салата айсберг, фирменный луковый соус



САНРАЙЗ

450 р

550 г

Куриная котлета, сыр моцарелла в панировке, свежие огурцы, томаты и листья салата, жареный бекон и глазунья. Подаётся с гарниром капуста кимчи



ДАРЛИНГ S

390 р

310 г

Говяжья котлета, свежие томаты, маринованные огурцы, листья салата, фирменный соус и красный лук. Подаётся с гарниром капуста кимчи



СЕТ МИНИ БУРГЕРОВ



С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ



С 100% ГОВЯДИНОЙ



С РОСТБИФОМ

420 р

90/62/70 г



С КРЕВЕТКАМИ

450 р

420 г

Тигровые креветки в пивном кляре, рассольный сыр моцарелла, свежие листья салата и огурец, фирменный устричный соус и соус спайси. Подаётся с гарниром капуста кимчи



ПАСТА

pasta

Всегда свежая паста,
которую мы готовим каждый
день для Вас вручную





КАРБОНАРА

Паста ручной работы с беконом в сливочном соусе. Подаётся с яйцом пашот и сыром пармезан

350 р
440 г

1

ФОРМАДЖИО С СЫРОМ

Паста ручной работы с сырами: гауда, чеддер, моцарелла, пармезан, в сливочном соусе

370 р
350 г



С МОРЕ-ПРОДУКТАМИ

Паста ручной работы с мидиями в створках, кальмаром, тигровыми креветками, томатами в томатном соусе

390 р
450 г

2

1



ДЕСЕРТЫ

desserts

КРАСНЫЙ БАРХАТ

Бисквит с шоколадом и сливочным кремом.
Подаётся с шоколадным соусом и физалисом

250 р

170 г

ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Венский вишневый штрудель с ликером
"Егермейстер" и базиликом. Подаётся мороженым
и малиновым соусом

250 р

120/40/20 г

СЫРНИКИ

Классические сырники. Подаются соусом на выбор

190 р

120/40 г

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ

Тёплая вафля, подаётся с шариком ванильного
мороженого и шоколадным соусом, украшается веточкой мяты

250 р

150 г

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Апельсин, банан, киви, яблоко, ананас,
грейпфрут, сахарная пудра, физалис и мята

490 р

500 г



СТЕЙКИ

СТЕЙКИ

steaks

РИБАЙ

820 р

220/40 г

Стейк из спинного отруба. Подаётся с маслом беарнез, соусом сальса, крупной морской солью, перцем чили и розмарином

ДЕНВЕР

790 р

200/40 г

Стейк из филе шейного отруба. Подаётся с маслом беарнез, соусом сальса, крупной морской солью, перцем чили и розмарином

СТЕЙК НЕДЕЛИ

Стейк недели уточняйте у сотрудника бара

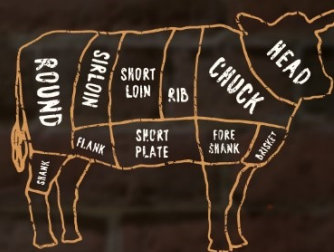
690 р

180/40 г

Medium Rare 55 °C
холодный красный центр

Medium 60 °C
тёплый розовый центр

Medium Well 65 °C
немного или совсем нет розового



ГАРНИРЫ

side dishes

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Болгарский перец, цукини, шампиньоны, томаты.
Подаются с розмарином и соусом песто

250 р

180 г

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

Булгур (крупя из обработанной пшеницы),
болгарский перец, цукини, репчатый лук, чеснок

120 р

100 г

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

Гречка с обжаренными шампиньонами и луком

120 р

100 г

САЛАТ КОУЛ СЛОУ

Салат из капусты с морковью и заправкой
коул слоу

150 р

100 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофельное пюре на сливках, молоке
и сливочном масле

150 р

100 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Молодой картофель, обжаренный во фритюре
с мелконарезанным чесноком и зеленью

150 р

150 г

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 р

100 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 р

100 г

