DOUBLE
BEER & FOOD
МЕНЮ

САЛАТЫ

1. **ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ** ..... 215 г | **290 Р**
2. **ЦЕЗАРЬ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ** ..... 195 г | **390 Р**
3. **ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ** ..... 235 г | **230 Р**
   С СЫРАМИ ФЕТА И МОЦАРЕЛЛА
4. **САЛАТ НИСУАЗ С ТУНЦОМ** ..... 245 г | **390 Р**
   ТУНЕЦ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, МИКС САЛАТ, ЧЕРРИ, ФАСОЛЬ
5. **ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЦИТРУСАМИ** ... 210 г | **390 Р**
   ПОДАЕТСЯ В АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКЕ
6. **САЛАТ С КОПЧЕНОЙ НЕРКОЙ И АВОКАДО** ..... 230 г | **360 Р**
   ПОДАЕТСЯ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ НАРШАРАБ

САЛАТ «РОСТБИФ»

СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
И ПОДКОПЧЕННОЙ СМЕТАНОЙ

240 Г | 370 Р

САЛАТ
С ЖАРЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

ПОДАЕТСЯ С ОРЕХАМИ В СОУСЕ SWEET CHILLI

210 Г | 250 Р

ОЛИВЬЕ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ
И КОПЧЕНОЙ КОРЕЙКОЙ

250 Г | 210 Р

ВАФЛИ

1. **ВАФЛИ С САЛЬСОЙ И СУЛГУНИ** ..... 200 г | 260 Р
2. **ВАФЛИ С РОСТБИФОМ** ..... 200 г | 390 Р
3. **ВАФЛЯ ЖУЛЬЕН** ..... 200 г | 270 Р
   КУРИНЫЙ ЖУЛЬЕН ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ
4. **ВАФЛЯ С КОПЧЕНОЙ КРАСНОЙ РЫБОЙ** ..... 200 г | 270 Р

ОСОБЕННОСТИ ПИВА

Индустрия пивоварения не стоит на месте. Появляются новые сорта и бывает даже меняются старые. Как не запутаться во всем этом многообразии? И как узнать какой сорт лучше всего подходит вам?

Начнем с главного – развеем один из самых популярных мифов. Вопреки, мнению подавляющего большинства, пиво не делится на темное и светлое. Существует всего две основных разновидности, с точки зрения процесса приготовления – пиво верхового брожения, так называемый эль и низового – лагер.

Эль – это самый древний стиль пива, который впервые появился в Древнем Египте. Свое название, а именно пиво верхового брожения, эль получил из-за дрожжей. Дело в том, что в процессе брожения, дрожжи образуют длинные цепочки между собой и таким образом поднимаются наверх. Бродит такое пиво при температуре от 15 градусов. Отличить эль от лагера довольно просто, так как первый обладает очень насыщенным вкусом.

Вторый основной вид пива – лагер. Свое название, а именно, напиток низового брожения, он получил благодаря опять же своим дрожжам, которые во время его приготовления остаются на дне. По этой причине у лагера пивной вкус выражен ярче, чем у эля. Процесс брожения происходит при температурах от 5 до 15 градусов, в редких случаях может опускаться до 0 градусов. Лагер – самое популярное пиво в мире. Его родиной, исторически, считается Германия. Самыми популярными сортами являются Пилснер и Бок.

Пришло время опровергнуть второй миф – если крепость напитка выше 10%, он не может считаться пивом. На количество алкоголя влияет способ брожения и различные технологические процессы. Например: для повышения крепости, известный во всем мире айсбок, замораживают, тем самым удаляя лишнюю воду. Пиво может быть крепким!

Существует также гибридное пиво. Его получают в результате смешивания технологий низового и верхового брожения. Для придания особого вкуса и необычных ноток могут быть добавлены корица, фруктовые ароматы, овес, кофейные зерна, жженый солод, молочный сахар.

Пиво спонтанного брожения впервые появилось в Бельгии, как отдельный вид. Его особенностью является то, что в процессе производства бочки оставляют открытыми и в ферментации участвуют дикие дрожжи, а также добавляют фрукты. Благодаря этому пиво имеет необычный кислый вкус и фруктово-ягодные нотки. Типичным представителем этого необычного вида является ламбик.

Итак, существует 5 основных больших вида пива: эль, лагер, ламбик, гибридное и крафтовое. Каждый из них имеет свои яркие особенности и уникальные черты!

СУПЫ

1 **АНГЛИЙСКИЙ СТЮ С ГОВЯДИНОЙ** ..... 350 Г | 210 Р
ГУСТОЙ СУП НА ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ С БОБОВЫМИ

2 **ОВОЩНОЙ МИНЕСТРОНЕ** ..... 350 Г | 180 Р
ЛЕГКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

3 **СУП ТОМ-ЯМ** ..... 350 Г | 330 Р
ОСТРЫЙ СУП С ЛАПШОЙ СОБА И СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ ГРИЛЬ

4 **СОЛЯНКА МЯСНАЯ С ЯЗЫКОМ** ..... 350 Г | 290 Р
СОЛЯНКА С ПЯТЬЮ ВИДАМИ МЯСА

5 **СУП ЧАУДЕР** ..... 350 Г | 310 Р
АМЕРИКАНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

6 **СЫРНЫЙ СУП** ..... 350 Г | 210 Р
С БРОККОЛИ И КОЛБАСКАМИ

БУРГЕРЫ

КАНТРИ БУРГЕР. . . . . 320 г | **360 Р**

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,СЫР ЧЕДДЕР, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, МИКС САЛАТА, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК, МАСЛИНЫ, СОУС

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ. . . 330 г | **350 Р**

КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С КРЕВЕТКАМИ, АПЕЛЬСИН,ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, МИКС САЛАТА, ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ

ХАЛАПЕНЬО БУРГЕР. . . . . 320 г | **340 Р**

КОТЛЕТА ИЗ МАРМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫР ЧЕДДЕР, ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, МИКС САЛАТА, СОУС SWEET CHILLI

КОТЛЕТЫ МЫ ГОТОВИМ НА УГЛЯХ

СТЕЙКБУРГЕР. . . . . 270 г | **340 Р**

СТЕЙК МАЧЕТЕ, ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ, ЯГОДНЫЙ СОУС, МИКС САЛАТА, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ

ЧИЗБУРГЕР . . . . . 340 г | **330 Р**

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МИКС САЛАТА СЫРЫ: ЧЕДДЕР, МОЦАРЕЛЛА, ДОРБЛЮ, СОУС

МИКС БУРГЕР . . . . . 400 г | **370 Р**

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ,СЫРЫ МОЦАРЕЛЛА И ЧЕДДЕР, ТОМАТЫ, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, СОУС

ПИЦЦЫ

1. **ЧИКЕН** ..... 410 г | **550 Р**
   КУРИНОЕ ФИЛЕ, ШАМПИНЬОНЫ, МОЦАРЕЛЛА, СОУС БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ, БАЗИЛИК, МАСЛИНЫ
2. **ОХОТНИЧЬЯ** ..... 400 г | **560 Р**
   КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ, МАРИНОВАН. ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА, МАСЛИНЫ, СОУС, БАЗИЛИК
3. **ДЬЯБЛО** ..... 420 г | **550 Р**
   ВЕТЧИНА, БЕКОН, ПЕППЕРОНИ, МОЦАРЕЛЛА, МАСЛИНЫ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ, ТОБАСКО СОУС
4. **МАРГАРИТА** ..... 360 г | **390 Р**
   СЫР МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ,, ТОМАТНЫЙ СОУС, МАСЛИНЫ, БАЗИЛИК
5. **МЯСНАЯ** ..... 420 г | **590 Р**
   ВЕТЧИНА, БЕКОН, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ШАМПИНЬОНЫ, МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ, БАЗИЛИК, МАСЛИНЫ

ПРАВИЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ПИВА И ЕДЫ

LAGER

Хлебный солодовый, с округлым хмелевым финишем. Пряный или травянистый хмелевой вкус, от слабого до среднего. Горечь выраженная, но не резкая. Вкусный и освежающий. Баланс от слегка солодового до слегка горького, но сравнительно близок к равному.
Рекомендуем сочетать с : цыпленком гриль, морепродуктами, всеми видами сыров, стейками из птицы, легкими салатами, свининой на гриле.

BELGIAN TRIPEL

Светлый, несколько пряный, крепкий эль с приятным округлым солодовым вкусом и твердой горечью. Достаточно ароматный, с пряными, фруктовыми нотами, которые соединяются с поддерживающим чистым солодовым характером и дают удивительно питкое, при такой высокой крепости, пиво.
Рекомендуем сочетать с : бельгийскими несладкими вафлями, белой рыбой на гриле, мясной пиццей, морепродуктами на гриле, набором различных сыров

БЕЛЬГИЙСКИЙ DUBBEL, ИРЛАНДСКИЙ BROWN ALE

Темный, сложный, крепкий эль со вкусной смесью солодовой сладости, темных фруктов и пряных нот. Сложный, богатый, мягкий и опасный.
Рекомендуем сочетать со стейком из свиной шейки, различными видами мяса, куриным рулетом, тунцом на гриле

PORTER

Темное густое пиво с нотами шоколада, кофе и мягкой горчинкой в послевкусии. Имеет выраженный, но мягкий поджаренный вкус, который останавливается в шаге от жжености. Обволакивающий и очень округлый. Может иметь легкие ноты черной смородины и темных фруктов. Отличается от Stout более высокой плотность и винными оттенками.
Рекомендуем сочетать с : семгой на гриле, пастой с беконом, креветками королевскими на гриле, колбасками на гриле, филе масляной рыбы, шоколадным чизкейком, овсяным печеньем, сладкими бельгийскими вафлями

СИДР

Слабоалкогольный и шампанизированный напиток, полученный путем сбраживания яблочного сока без применения дрожжей, спирта или сахара.
Является аналогом Шампанского и Игристого вина.
Вкус от очень кислого (сухого) до сладкого.
Рекомендуем сочетать с : морепродуктами, легкими сырами, легкими салатами, выпечкой

BLOND

Светлый эль умеренной крепости, с тонкой фруктово-пряной сложностью, слегка солодово-сладким вкусом и сухим финишем. Так же возможно присутствие медовой сладости.
Рекомендуем сочетать с : горячими, острыми блюдами в кисло-сладком соусе, легкими салатами, бараньими шашлычками

HEFEWEISSEBIER

Светлое освежающее немецкое пшеничное пиво с сухим финишем, пышным ощущением во рту и выраженным банново-гвоздичным характером. Обязательно присутствует мягкий, несколько хлебный или зерновой вкус пшеницы, который создает пышную, кремовую полноту.
Рекомендуем сочетать с : мясными колбасками, свиными ребрышками, мясными блюдами с пряными специями – горчица, хрен.

AMBER ALE (золотистый эль)

Крафтовое пиво умеренной крепости: янтарное, хмелевое, с карамельным солодовым вкусом. Баланс может варьироваться от солодового до агрессивно хмелевого.
Рекомендуем сочетать с : бургерами, куриными крылышками с соусом BBQ, пиццами, стейками, пастой с курицей или морепродуктами.

APA, IPA, DIPA, TIPA

Хмелевой вкус от среднего до очень сильного, преимущественно отражает цитрусы, цветы, хвою, смолу, пряности, тропические или косточковые фрукты, ягоды. Хмелевая горечь от средне-сильной до очень сильной, и может сохраняться впослевкусии, но не должна быть резкой.
Рекомендуем сочетать с : солеными, острыми и жареными блюдами, стейками, бургерами, пиццами, выдержанными сырами, кольцами кальмара

STOUT

Темное густое пиво с нотами шоколада, кофе. Отличается от Porter выраженными жареными солодами и более сухим и питким телом.
Рекомендуем сочетать с : креветками королевскими на гриле, колбасками на гриле, жареным и копченым мясом, пастой с томатным соусом, шоколадным чизкейком, темным шоколадом, шоколадным фонданом

LAMBIC

Гармоничный союз фруктов и пива, в котором пиво остается узнаваемым. Отнюдь не женское пиво! Имеет многогранный фруктовый вкус от слабо-кислого, до сладкого.
Получается путем сбраживания сусла дикими дрожжами и может производится только в регионе Pajottenland (Бельгия).
Рекомендуем сочетать с : морепродуктами, рыбой на гриле, фруктовой тарелкой, орехами, мягкими сырами, фруктовыми десертами

о множестве других стилей вы можете подробно прочитать на нашем сайте 2l-pub.ru

ПАСТА

1. **ПАСТА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ** ..... 270 г | **290 Р**
   ОВОЩИ ГРИЛЬ, СЛИВОЧНЫЙ СОУС, БАЗИЛИК, ПАРМЕЗАН
2. **ПАСТА КАРБОНАРА** ..... 260 г | **310 Р**
   БЕКОН, СЛИВОЧНЫЙ СОУС, ПАРМЕЗАН
3. **ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ** ..... 270 г | **320 Р**
   ТОМАТНО-МЯСНОЙ СОУС БОЛОНЬЕЗЕ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАН
4. **ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ** ..... 310 г | **390 Р**
   КАЛЬМАР, СЕМГА, КРЕВЕТКА, МИДИИ, СОУС ТОМАТНЫЙ, ПАРМЕЗАН
5. **ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ** ..... 285 г | **310 Р**
   КУРИНОЕ ФИЛЕ, ШАМПИНЬОНЫ, СЛИВОЧНЫЙ СОУС С ПЕСТО

РИЗОТТО

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ШАМПИНЬОНЫ, ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАН

290 Г | 270 Р

РИЗОТТО С ПОДКОПЧЕННЫМ ЯЗЫКОМ И СВЕКЛОЙ

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, СВЕКЛА, ПАРМЕЗАН

310 Г | 350 Р

РИЗОТТО С ТУНЦОМ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

ТУНЕЦ, ПАРМЕЗАН, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ЧЕРРИ

360 Г | 410 Р

ГОРЯЧЕЕ

1 **КУРИНЫЙ РУЛЕТ** ..... 180 | 120 | 44 Г | **350 Р**
С СЫРАМИ ДОРБЛЮ И МОЦАРЕЛЛОЙ

2 **ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН** ..... 220 | 160 | 45 Г | **520 Р**
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ И СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ

3 **СОЧНЫЕ КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ** ..... 200 | 130 | 45 Г | **370 Р**
С КАПУСТОЙ НА ПИВЕ И СОУСОМ ЧЕРНОСЛИВ

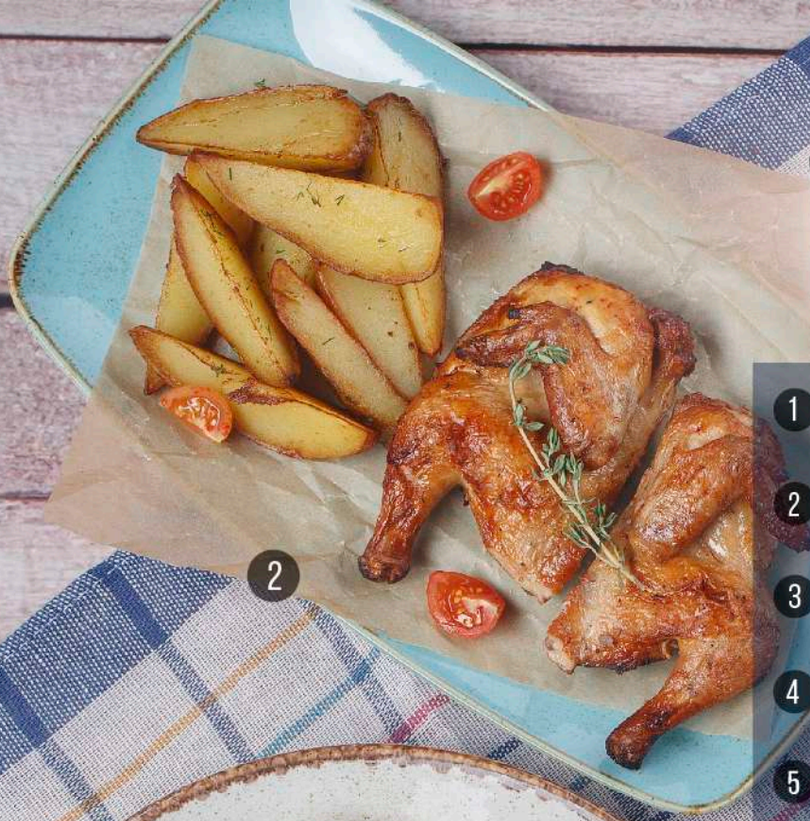
4 **КОЛБАСКИ СВИНЫЕ МЮНХЕНСКИЕ** ..... 200 | 130 | 46 Г | **410 Р**
С КАПУСТОЙ НА ПИВЕ И СОУСОМ ЧЕРНОСЛИВ

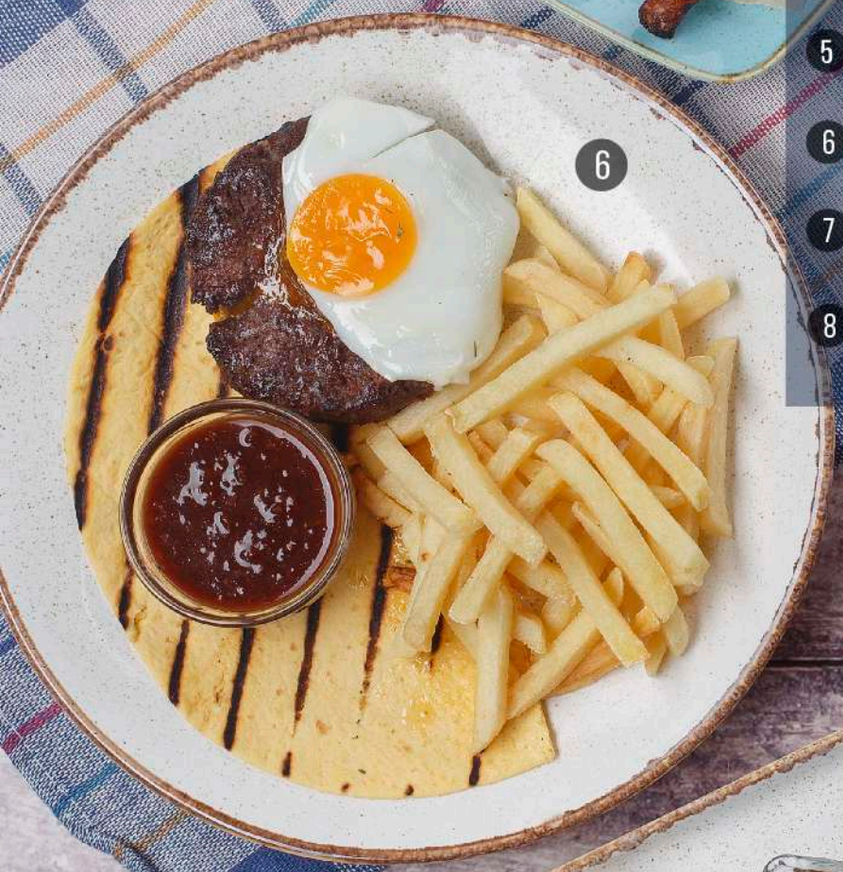
5 **УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ** ..... 180 | 130 Г | **430 Р**
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

6 **БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ** ..... 300 | 45 | 30 Г | **390 Р**
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ЯЙЦОМ

7 **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ В БЕКОНЕ** ..... 180 | 100 | 45 Г | **420 Р**

8 **КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ** ..... 160 | 180 Г | **280 Р**
ПОДАЮТСЯ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ





НЕ ЗАБУДЬТЕ УКАЗАТЬ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ ДЛЯ ГОВЯДИНЫ

- RARE
- MEDIUM RARE
- MEDIUM
- MEDIUM WELL
- WELL DONE (НЕ РЕКОМЕНДУЕМ)

GRILL МЯСО

1	**СТЕЙК МАЧЕТЕ** СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 300 ГРАММ	ЦЕНА ЗА 100 Г	280 Р
2	**СТЕЙК ИЗ ВЫРЕЗКИ** СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 300 ГРАММ	ЦЕНА ЗА 100 Г	280 Р
3	**СТЕЙК СТРИПЛОЙН** СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 350 ГРАММ	ЦЕНА ЗА 100 Г	390 Р
4	**СТЕЙК РИБАЙ** СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 350 ГРАММ	ЦЕНА ЗА 100 Г	560 Р
5	**СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ** СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 300 ГРАММ	ЦЕНА ЗА 100 Г	150 Р
6	**СТЕЙК ИЗ НЕЖНОЙ ИНДЕЙКИ ГРИЛЬ** СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 300 ГРАММ	ЦЕНА ЗА 100 Г	160 Р
7	**РЕБРА СВИНЫЕ С СОУСОМ НЬЮ ЙОРК** ПОДАЮТСЯ НА ТОРТИЛЬЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	280 | 45 | 45 Г	350 Р
8	**ГРИЛЬ НА КОМПАНИЮ** ШЕЯ СВИНАЯ, МАЧЕТЕ, ИНДЕЙКА, РЕБРА СВИНЫЕ, КОЛБАСКИ ДВА ВИДА, ОВОЩИ ГРИЛЬ	870 | 135 Г	1490 Р
9	**БАРАНЬИ ШАШЛЫКИ В РОЗМАРИНЕ** С ТОРТИЛЬЕЙ, ЯГОДНЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	160 | 35 | 45 Г	490 Р

РЫБА

1. **ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ С ОВОЩАМИ** ..... 180 | 180 Г | **450 Р**
2. **ДОРАДА С САЛЬСОЙ** ..... ЦЕНА ЗА 100 Г | **210 Р**
   СРЕДНИЙ ВЕС БЛЮДА 310 ГРАММ
3. **ФИЛЕ ТРЕСКИ** ..... 180 | 180 Г | **390 Р**
   С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ ИЛИ ПРЯНЫМ ДИКИМ РИСОМ
4. **СТЕЙК ИЗ СЕМГИ** ..... 160 | 150 Г | **710 Р**
   ПОДАЕТСЯ С ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ
5. **ТУНЕЦ** ..... 180 | 130 Г | **790 Р**
   ПОДАЕТСЯ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА
6. **ФИЛЕ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ** ..... 180 | 180 Г | **530 Р**
   ПОДАЕТСЯ С БРОККОЛИ В ВИНЕ

ВСЮ РЫБУ
МЫ ГОТОВИМ
НА УГЛЯХ

ГАРНИРЫ

1	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 | 30 г	90 Р
2	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180 г	90 Р
3	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 | 30 г	110 Р
4	ДИКИЙ РИС	160 г	110 Р
5	БРОККОЛИ В ВИНЕ	150 г	150 Р
6	КАПУСТА НА ПИВЕ	180 г	80 Р
7	НУТ В СПЕЦИЯХ	140 г	100 Р
8	ОВОЩИ ГРИЛЬ	210 г	190 Р
9	ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	160 г	230 Р

ЗАКУСКИ

1 **ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ** . . . . . 210 г | **170 Р**
С СОУСОМ ТАР-ТАР

2 **КРЫЛЫШКИ БАФФАЛО** . . . . . 220 | 30 г | **230 Р**
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ И ОВОЩАМИ

3 **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА К ПИВУ** . . . . . 210 г | **380 Р** *
СЫР КОСИЧКА, ЖАРЕНЫЙ ЧЕЧЕЛ, СЫРНЫЕ ЧИПСЫ, СЫРНЫЕ ШАРИКИ

4 **СЫРНЫЕ ШАРИКИ** . . . . . 200 г | **280 Р**
С СОУСОМ ТАР-ТАР

5 **АССОРТИ ВЯЛЕНОГО МЯСА** . . . . . 350 г | **650 Р** *
БАСТУРМА, СУДЖУК, ЧОРИЗО, БРЕЗАОЛА, БУЖЕНИНА ИЗ ИНДЕЙКИ, ХАМОН ДОМАШНИЙ

6 **ТАРЕЛКА БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ** . . . . 190 г | **390 Р** *
ПАРМЕЗАН, МААСДАМ, ЧЕДДЕР, КАМАМБЕР, ДОРБЛЮ, МОЦАРЕЛЛА

6 **КОЛЬЦА КАЛЬМАРА** . . . . . 220 г | **290 Р**
В ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ ТАР-ТАР

7 **ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ** . . . . . 200 г | **320 Р**
С СОУСОМ ПЕСТО

8 **КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ** . . . . . 180 | 30 г | **720 Р**
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

9 **ГРИЛЬ НА КОМПАНИЮ** . . . . . 870 | 135 г | **1490 Р**
ШЕЯ СВИНАЯ, МАЧЕТЕ, ИНДЕЙКА, РЕБРА СВИНЫЕ,
КОЛБАСКИ 2 ВИДА, ОВОЩИ ГРИЛЬ

10 **МОРСКАЯ ТАРЕЛКА** . . . . . 345 | 40 г | **450 Р** *
КОПЧЕНАЯ НЕРКА, КАЛЬМАР КОПЧЕНЫЙ, ОСЬМИНОГ,
МАСЛЯНАЯ РЫБА, РЫБНЫЕ ШАРИКИ

11 **ТАПАСЫ** . . . . . 300 г | **360 Р** *
ФИСТАШКИ, МИНДАЛЬ, АРАХИС, ЧИПСЫ, НАЧОС

| ВСЕ ВИДЫ ТАПАСОВ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ОТДЕЛЬНО |

* **ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ПОЛОВИНУ УКАЗАННОЙ ПОРЦИИ**

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ
600 МЛ | 150 Р

ЧЕРНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
ЧЕРНЫЙ ЭРЛ ГРЭЙ
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ
ЗЕЛЕНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН
ЗЕЛЕНЫЙ МОРГЕНТАУ
ЗЕЛЕНЫЙ СЕНЧА
РОЙБУШ КАРАМЕЛЬ
РОЙБУШ КЛУБНИКА
ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

HAND MADE ЧАИ
600 МЛ | 180 Р

ИМБИРЬ-ЛИМОН С МЕДОМ
КЛЮКВА-АПЕЛЬСИН

ЯГОДНЫЙ МОРС
250 МЛ | 90 Р

АКТУАЛЬНЫЙ УТОЧНЯЙТЕ
У ОФИЦИАНТА

КОФЕ

ЭСПРЕССО ..... 90 Р
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО .... 120 Р
АМЕРИКАНО ..... 100 Р
КАПУЧИНО ..... 120 Р
ФЛЭТ УАЙТ ..... 150 Р
ЛАТТЕ ..... 120 Р
РАФ ..... 180 Р
КАКАО ..... 150 Р
ГЛЯССЕ ..... 190 Р
КОФЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

СОКИ
250 МЛ | 70 Р

АПЕЛЬСИН
ЯБЛОКО
ВИШНЯ

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ 250 МЛ

АПЕЛЬСИН ..... 150 Р
ЯБЛОКО ..... 150 Р
МОРКОВЬ И СЛИВКИ ..... 120 Р
СВЕКЛА, МОРКОВЬ И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ .... 170 Р
МОРКОВЬ И СЕЛЬДЕРЕЙ ..... 180 Р

ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

ПЕСОЧНЫЕ ПИРОГИ

БРУСНИЧНЫЙ - 150 Р -

КЛУБНИЧНЫЙ - 150 Р -

ЧИЗКЕЙКИ

ШОКОЛАДНЫЙ - 190 Р -

ВИШНЕВЫЙ - 190 Р -

ЕЩЕ...

ТИРАМИСУ ..... 190 Р

МОРОЖЕНОЕ 1 ШАРИК ..... 70 Р

КЛУБНИКА, ВАНИЛЬ, ФИСТАШКА

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ ... 300 ГР | 190 Р

DOUBLE 2L
BEER&FOOD

ТЕЛ. 8 (351) 77-67-312

УЛ. КИРОВА, 92

2L-PUB.RU

DOUBLE_L_CRAFT_PUB

DOUBLE_L_CRAFT_PUB

PHOTO BY @MAXDYAKOV

DESIGN BY @ANNMALUHINA

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАШИХ БЛЮД МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ЛУК, ОРЕХИ, СПЕЦИИ, ЯЙЦА И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ.
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ ЭТИХ И ДРУГИХ ИНГРИДИЕНТОВ, УТОЧНИТЕ У ОФИЦИАНТОВ СОСТАВ БЛЮД И ПРЕДУПРЕДИТЕ ЕГО О НЕПОДХОДЯЩИХ ДЛЯ ВАС ПРОДУКТАХ.
ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА ФОТО. ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ!
МЫ ПРИНИМАЕМ КРЕДИТНЫЕ КАРТЫ. ДАННАЯ БРОШЮРА НОСИТ РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННЫЙ ХАРАКТЕР.
ШТРАФ ЗА ПОРЧУ ДАННОЙ БРОШЮРЫ СОСТАВЛЯЕТ ДВЕ ТЫСЯЧИ РУБЛЕЙ.
С ПОЛНЫМ ПРЕЙСКУРАНТОМ НА ПИВО И ПИВНЫЕ НАПИТКИ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ НА БАРЕ.
ЛИЦАМ НЕ ДОСТИГШИМ 18 ЛЕТ МЫ НЕ ПРОДАЕМ АЛКОГОЛЬ И ТАБАЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.