

SPECIALITIES

of



PUBLIC HOUSE

est. 1999

РЕКОМЕНДОВАНО ШЕФОМ

ТИРАДИТО ИЗ ЛОСОСЯ

физалис, маракуя и красный лук

150/20 590

БРУСКЕТТА

С МАЛОСОЛЬНЫМ АНЧОУСОМ

с картофельным муссом

и свежим салатом

210/20 220

ПИРОГ С УТКОЙ

и соусом из гиннеса

400/20 490

ПОРК БЕЛЛИ

с яблочно-сельдереевым пюре

320/20 560

РАГУ ИЗ КРОЛИКА

с пастой пти-тим и шпинатом

280/20 490

ЗАКУСКИ

СЫРОЕ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

*с трюфельным маслом
и сахарной косточкой*

320/20 520

ТИРАДИТО ИЗ ЛОСОСЯ

физалис, маракуя и красный лук

150/20 590

МОРЕПРОДУКТЫ

БРУСКЕТТА

С МАЛОСОЛЬНЫМ АНЧОУСОМ

*с картофельным муссом
и свежим салатом*

210/20 220

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

в азиатском стиле

250/20 840

ЛОСОСЬ 41 °С

*с яйцом пашот, йоркширским пудингом
и соусом олландез*

190/20 520

ТАКО С КРЕВЕТКАМИ

манго и гуакамоле

180/20 320

МЯСО

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

с соусом BBQ

300/20 420

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

на песочном тарте с медовым джемом

155/20 320

РОСТБИФ

с маринованным луком и зеленой сальсой

190/20 590

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

в луковом пепле с вишневым джемом

160/20 360

ХУМУС С ПИТОЙ

*хрустящим нутом
и перцем халапеньо*

280/20 220

К ПИВУ

ДУБЛИНСКИЙ СПАЙСБЭГ

*картофель фри, порк белли,
куриные крылышки и в глазури «хойсин»*

280/20 360

ХРУСТЯЩИЕ СВИНЫЕ УШКИ

с салатом из сладкого огурца и чили

240/20 220

ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНДАЛЬ

50 160

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ ПАЛЬЧИКИ

с соусом тартар

230/20 390

КОРЮШКА И КАЛЬМАРЫ

с соусом тартар

220/20 290

ТАРЕЛКА К ВИНУ

*пармезан, горгонзола,
камамбер, оливки каламата,
прошутто, груша,
вишневый конфитюр,*

гриссини

360/20 890

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ

с молодым картофелем, беконом, грушей и авокадо

220/20 370

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ УТКОЙ

с дайконом и редисом

240/20 390

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ХУРМОЙ

с пряной фетой и печеными баклажанами

290/20 420

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

190/20 390

САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

с томатами черри и соусом из бальзамика

190/20 450

СУПЫ

ГРИБНИЦА ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ

со сметаной и зеленью

350/20 270

СИНГАПУРСКАЯ ЛАКСА

с креветками, курицей, тофу и ростками сои

390/20 340

ТЫКВЕННЫЙ

с кокосовыми сливками и итирийским тыквенным маслом

290/20 250

ЛУКОВЫЙ НА СИДРЕ

с сырной гренкой

340/20 290

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ПИРОГИ

С УТКОЙ

и соусом из гиннесса

400/20 490

ПАСТУШЬЯ ЗАПЕКАНКА С ТЕЛЯЧЬИМ ЩЕЧКАМИ

*картофельным пюре
и сахарной костью*

390/20 520

МЯСО

БУРГЕР

*с беконом, сыром чеддер
и соусом Порто*

450/20 520

СТЕЙК РИБАЙ

*с косточкой
и печеным чесноком*

400/20 1750

ФИЛЕ МИНЬОН

*с косточкой
и печеным чесноком*

350/20 790

СТЕЙК МАЧЕТЕ

с овощным рататюем

380/20 890

ПОРК БЕЛЛИ

с яблочко-сельдереевым пюре

320/20 560

СВИНЫЕ РЕБРА

в глазури хойсин с коул слоу

330/20 590

РУЛЬКА ВВQ

с хрустящей корочкой

850/20 790

ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА

*с печеным луком,
молодым картофелем
и стручковым горошком*

290/20 890

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА

*с картофельным пюре,
шпинатом и соусом демигляс*

300/20 470

ПТИЦА

АДОБО ИЗ КУРИЦЫ

с пак чой и диким рисом

330/20 470

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА

*с молодым картофелем,
припущенным шпинатом
и черри*

375/20 560

ШНИЦЕЛЬ

с ранчем из огурца и редиса

380/20 450

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

*с печеными корнеплодами
и вишневым конфитюром*

380/20 520

УТИНАЯ ГРУДКА

*с грибной икрой
и тремя видами пюре*

300/20 490

СОУС НА ВЫБОР

*ВВQ / Сальса верде /
Беарнез*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МОРЕПРОДУКТЫ

ХРУСТЯЩИЙ ЛОСОСЬ

с белой фасолью и припущенным шпинатом

300/20 820

ФИШ'Н'ЧИПС

*из судака, с картофелем фри
и соусом тартар*

320/20 450

СИБАС

*с мини кукурузой, цуккини и оливками
каламата. Приготовим на пару или на
гриле, целиком или филе*

340/20 890

ЖЕЛТОЕ КАРРИ ИЗ КРЕВЕТОК

с рисом и пак чой

380/20 590

ПАСТА

РАГУ ИЗ КРОЛИКА

*с пастой пти-тим
и шпинатом*

280/20 490

МАК ЭНД ЧИЗ

*с чеддером, пармезаном
и соусом бешамель*

250/20 320

ГАРНИРЫ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с розмарином и чесноком

150/20 120

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150/20 120

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с трюфельным маслом и пармезаном

150/20 120

ОВОЩИ ГРИЛЬ

*цуккини, морковь, лук порей,
сладкий перец и печеная свекла*

180/20 190

ЦУККИНИ ФРИ

в хрустящей панировке

150/20 190

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ

с кумином и копченой сметаной

210/20 200

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК

с кремом из сметаны

250/20 250

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с чаем матча и пломбиром

150/20 290

ФИНИКОВЫЙ ПУДИНГ

с заварным кремом и карамелью

250/20 250

ТАРТ ИЗ МАРАКУЙИ

с меренгой и гранолой

220/20 390

БАНАНОВЫЙ ТАРТ-ТАТЕН

с пломбиром и карамелью

195/20 250

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПУДИНГ

с шоколадом и заварным кремом

170/20 290

КРЕМ БРЮЛЕ

с морской солью

190/20 250

ИТОНСКАЯ РАЗМАЗНЯ

с ягодами, заварным кремом

и меренгой

170/20 250



PUBLIC HOUSE

est. 1999

