INSTAGRAM

МАЙСКИЙ ЛОСЬ
ГАСТРОПАБ

TELEGRAM

ОБЕДЫ · СКИДКА 25% **пн–пт с 12:00 до 16:00, на всё меню**

Бонусные баллы при применении скидки не начисляются

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Осётр из смокера — **4 900 ₽**
Коптим каждую пятницу — **за целую рыбу**

СМОКЕР

цена за 100 г

Брискет — **690 ₽**
Говяжья грудинка, копчёная в смокере 12–14 часов. Подаётся с маринованными огурцами, красным луком, халапеньо и квашеной капустой.

Говяжье ребро шорт-рибс — **690 ₽**
Говяжьи рёбра, копчёные в смокере 8 часов. Подаётся с маринованными огурцами, красным луком, халапеньо и квашеной капустой.

Свиные рёбра сант-луис — **290 ₽**
Свиные рёбра из грудинки, копчёные в смокере 6–8 часов. Подаётся с маринованными огурцами, красным луком, халапеньо и квашеной капустой.

Свиные рёбра «семечки» — **290 ₽**
Свиные рёбра деликатесные, выдерживаются в маринаде сутки, затем коптятся в смокере 6 часов.
На выбор 3 вида глазури: медово-горчичная, барбекю, сладкий чили

Курочка BBQ ½ — за порцию **850 ₽**
Половина курочки, копчёной в смокере 5 часов. На выбор: в соусе барбекю или в специях

Куриные колбаски — за порцию **850 ₽**
Куриные колбаски, копчёные в смокере 4 часа. Подаём с капустой, тушёной в пиве с беконом, и горчичным соусом.

Колбаски «чеддер-халапеньо» — за порцию **850 ₽**
Куриные колбаски, копчёные в смокере 4 часа, фаршированные сыром чеддер и халапеньо. Подаём с капустой, тушёной в пиве с беконом, и горчичным соусом.

Рекомендуем гарнир и соус на выбор

ГАРНИРЫ

Капуста в пиве с беконом	**390 ₽**
Батат фри	**390 ₽**
Фасоль барбекю	**290 ₽**
Кукуруза барбекю	**290 ₽**
Картофельное пюре с трюфелем	**250 ₽**
Картофель фри / дольки	**250 ₽**
Хлебная корзина	**190 ₽**

СОУСЫ — 150 ₽

Барбекю · Копчёная сметана · Горчичный · Трюфельный · Сырный · Гриль · Чесночный · Тартар · 1000 островов · Сладкий чили · Острый соус · Кетчуп · Луковый песто

ФОТОГРАФИИ ВСЕХ БЛЮД — НА САЙТЕ
Наведите камеру телефона и посмотрите, как выглядит каждая позиция в меню.

МАЙСКИЙ ЛОСЬ
ГАСТРОПАБ

СТАРТЕРЫ

Джерки из говядины	**350 ₽**
Куриные джерки	**250 ₽**
Свиные уши в соусе свит-чили	**250 ₽**
Лосиный корм	**250 ₽**
Маринованные яйца	**250 ₽**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Бородинские гренки	**250 ₽**
Вешенки фри	**250 ₽**
Луковые кольца	**280 ₽**
Куриные стрипсы	**390 ₽**
Куриные крылья	**490 ₽**
Рыбные палочки	**390 ₽**
Сырные палочки	**450 ₽**
Пивные креветки	**750 ₽**
Тигровые креветки панко	**590 ₽**

Рекомендуем соус на выбор

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из говядины на мозговой кости	**850 ₽**
Салат с креветками, авокадо и вялеными томатами	**790 ₽**
Тёплый салат с курицей	**550 ₽**
Картофельный салат с рваной говядиной	**490 ₽**
Коул-слоу	**250 ₽**
Маринованные овощи	**200 ₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи щёки с картофельным пюре с трюфелем	**850 ₽**
Барбекю суп	**590 ₽**
Фри по-техасски	**590 ₽**
Мак-энд-чиз	**490 ₽**

БУРГЕРЫ

С рваной свининой	**590 ₽**
С рваной говядиной	**790 ₽**
С котлетой барбекю и рваной свининой	**790 ₽**
Чизбургер	**690 ₽**
Чикен-бургер	**690 ₽**

СЕТЫ

Сет № 1 — **8 900 ₽**

Ребро говяжье, брискет ×2, курочка барбекю ½, куриные колбаски «чеддер-халапеньо» ×3, свиные рёбра сант-луис ×4, 2 набора маринованных овощей, порция кукурузы, картофельные дольки ×2, коул-слоу, соус сырный, соус барбекю, кетчуп.

Сет № 2 — **2 700 ₽**

Брискет, кукуруза, свиные рёбра сант-луис ×3, маринованные овощи, картофель фри, соус сырный.

Сет № 3 — **2 900 ₽**

Курочка барбекю ½, коул-слоу, куриные колбаски ×2, куриные колбаски «чеддер-халапеньо» ×2, батат фри, картофельные дольки, соус трюфельный, соус горчичный.

Сет к пиву — **2 500 ₽**

Бородинские гренки, вешенки фри, луковые кольца, сырные палочки, куриные стрипсы, куриные крылья, соусы ×6: кетчуп, сырный, гриль, чесночный, тартар, 1000 островов.

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный флан **350 ₽** · Крем-брюле **290 ₽** · Мороженое, топпинг на выбор 100 г **190 ₽**

ФОТОГРАФИИ ВСЕХ БЛЮД — НА САЙТЕ

Наведите камеру телефона и посмотрите, как выглядит каждая позиция в меню.

МАЙСКИЙ ЛОСЬ
ГАСТРОПАБ

РАЗЛИВНОЕ

0,3 л / 0,5 л

Гостевой кран — **250 / 350 ₽**
Сорт уточнять у официанта

Lager — **190 / 280 ₽**
Светлое, фильтрованное, 4,5% / 12%

Lager Premium — **190 / 280 ₽**
Светлое, фильтрованное, 4,5% / 12%

Edelweiss — **230 / 320 ₽**
Пшеничное, светлое, нефильтрованное, 4,6% / 12%

Stout — **190 / 280 ₽**
Тёмное, нефильтрованное, 4,9% / 14%

APA[КВ] — **250 / 350 ₽**
Американский светлый эль, 4,8% / 11%

IPA[КВ] — **250 / 350 ₽**
Индийский светлый эль, 4,8% / 11%

Сидр яблочный с грушей — **280 / 430 ₽**
5%

Пиво для поваров — **290 ₽**
Если вам понравилась наша кухня, вы можете отблагодарить наших поваров.

КВ — контрактная варка: эксклюзивные сорта пива, сваренные специально для нас.

БУТЫЛОЧНОЕ

Schneider Weisse Hefeweissbier	Эль светлое, 0,5 л	**650 ₽**
Guinness Draught	Стаут тёмное, 0,44 л	**590 ₽**
Tsingtao	Премиум лагер, 0,33 л	**450 ₽**
Corona Extra	Светлое, 0,355 л	**390 ₽**
Stella Artois	Безалкогольное, 0,5 л	**250 ₽**

ФОТОГРАФИИ ВСЕХ БЛЮД — НА САЙТЕ
Наведите камеру телефона и посмотрите, как выглядит каждая позиция в меню.

МАЙСКИЙ ЛОСЬ
ГАСТРОПАБ

НАСТОЙКИ

собственного производства

200 ₽	750 ₽	1 500 ₽	1 800 ₽
1 шот	4 шота	8 шотов	0,5 л

- Хреновуха
- Бородинская
- Мэри
- Облепиха
- Клюква
- Пряная вишня
- Лимончелло
- Чёрная смородина
- Ежевика / бабл-гам
- Клубника
- Абрикос
- Жасмин-лимон
- Грейпфрут-гранат
- Ананас-гуава
- Черноплодка-мята
- Апельсин-ревень
- Нутелла
- Грецкий орех
- Попкорн
- Брусника-яблоко

Сезонные настойки: финик-банан, яблоко-корица, черноплодка-глинтвейн.

КОФЕ И ЧАЙ

Авторский чай облепиха / мёд	500 мл	**350 ₽**
Авторский чай лимон / имбирь	500 мл	**350 ₽**
Чай ассам / сенча / фруктовый 500 мл / 900 мл		**250 / 390 ₽**
Капучино	300 мл	**190 ₽**
Латте	300 мл	**190 ₽**
Американо	250 мл	**170 ₽**

ВОДА И СОКИ

Кола «Добрый»	0,5 л	**180 ₽**
Кола «Добрый» без сахара	0,5 л	**180 ₽**
Сок «Добрый» в ассортименте	0,3 л	**150 ₽**
Bon Aqua газированная	0,5 л	**120 ₽**
Bon Aqua негазированная	0,5 л	**120 ₽**
Морс «ягодный сбор»	0,25 л	**150 ₽**
Морс «Вишня»	0,25 л	**150 ₽**

ФОТОГРАФИИ ВСЕХ БЛЮД — НА САЙТЕ

Наведите камеру телефона и посмотрите, как выглядит каждая позиция в меню.