

СНЕКИ

Сельдь холодного копчения по-домашнему

Сельдь холодного копчения - это великолепная традиционная закуска, которая подаётся с отварным картофелем и микс салатом под фирменной заправкой. Хорошо сочетается с крафтовым пивом.

300 ГР. 320 Р.



Наггетсы Куринные

Куриные палочки, из мелко рубленного, куриного филе с добавлением сыра Моцарелла, обжаренные в сухарях до золотистого цвета и хрустящей корочки.



130 ГР. 250 Р.



Чикен Фрай

Сочное куриное филе в сухарях обжаренные до золотистого цвета и хрустящей корочки, в сочетании со сладким соусом Чили.

130 ГР. 250 Р.



Чикен Натс

Сочные ломтики куриного филе, панированные в лепестках арахиса, обжаренные до золотистого цвета и хрустящей корочки, подаются со сладким соусом Чили.



130 ГР. 280 Р.



Фиш Чипс

Нежное сочное филе белой рыбы запанировано в традиционном кляре и обжаренное до золотистого хрустящего цвета, отлично подходит к светлому пиву.

130 ГР. 250 Р.



Лосось фиш чипс

Нежное сочное филе Лосося запанировано в традиционном кляре и обжаренное до золотистого хрустящего цвета, отлично подходит к красному пиву. Легко. Изыскано. Вкусно.



130 ГР. 280 Р.



Луковые чипсы

Золотистые, хрустящие луковые кольца обжаренные в кляре имеют приятный аромат и являются отличной закуской к крафтовому пиву.

130 ГР. 200 Р.



Чипсы из тигровой креветки

Нежное филе тигровой креветки запанировано в традиционном кляре и обжаренное до золотистого хрустящего цвета, имеют приятную хрустящую текстуру и отлично утоляют голод. Это блюдо станет идеальным дополнением к крафтовому пиву.



130 ГР. 380 Р.

