



---

**WRIGHT BROTHERS**  
EST. 2013

---

## - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

### - РЫБА -

<b>Гравлакс из лосося</b> _____	<b>690</b>
лосось, творожный сыр, тосты	
<b>Тартар из лосося</b> _____	<b>690</b>
лосось, свежий огурец, авокадо, соус	
<b>Тартар из гребешка</b> _____	<b>890</b>
гребешок, авокадо, соус чили манго	
<b>Тартар из тунца</b> _____	<b>690</b>
тунец, авокадо, лук, медово-лимонный соус	
<b>Форшмак из сельди</b> _____	<b>490</b>
с перепелиным яйцом и ржаными тостами	
<b>Атлантическая сельдь</b> _____	<b>490</b>
картофель бэйби, маринованный лук, свекольный релиш, бородинский хлеб	

### - СЫРЫ -

<b>Сыр бри</b> _____	<b>750</b>
запечённый в тесте с грушей под соусом из солёной карамели и крошкой жареного арахиса	
<b>Жареный сыр</b> _____	<b>410</b>
в панировке, с брусничным соусом	
<b>Ассорти сыров</b> _____	<b>1490</b>
бри, дорблю, пармезан, тет де муар, джем из инжира, мёд, орехи, клубника, гриссини	

### - ЗАКУСКИ -

<b>Оливки и маслины</b> _____	<b>410</b>
<b>Овощная тарелка</b> _____	<b>750</b>
помидоры, огурцы, перец болгарский, укроп, петрушка	

### - МЯСО И ПТИЦА -

<b>Ассорти вяленого мяса</b> _____	<b>1100</b>
куриное филе, говядина, свиная шея, утка, джем из инжира	
<b>Паштет из куриной печени</b> _____	<b>420</b>
с багетом и ягодным муссом	
<b>Ростбиф</b> _____	<b>490</b>
со сливочным хреном	
<b>Антипасти</b> _____	<b>1650</b>
пармская ветчина, сыровяленая колбаса, свиная шейка коппа, брезаола, печёный перец, гриссини, маринованная моцарелла, халапеньо, маслины, оливки, каперсы	
<b>Карпаччо из говядины</b> _____	<b>650</b>
руккола, пармезан, соус песто	
<b>Тартар из мраморной говядины</b> _____	<b>690</b>
говяжья вырезка, красный лук	
<b>Мясное плато</b> _____	<b>1100</b>
ростбиф, буженина, карбонад, горчичный соус	

### - БРУСКЕТТЫ -

<b>Брускетта с крабом</b> _____	<b>670</b>
<b>Брускетта с говяжьей вырезкой</b> _____	<b>490</b>
<b>Брускетта с лососем</b> _____	<b>470</b>
<b>Домашний хлеб</b> _____	<b>120</b>

### - RAW BAR -

#### Дикие дальневосточные устрицы

1 шт - 330
3 шт - 940
6 шт - 1890
12 шт - 3720

#### Устричный шот

водка, bloody mary, устрица _____	<b>420</b>
-----------------------------------	------------

#### Специальный сет

6 устриц + Sancerre Domaine La Barbotain _____	<b>5000</b>
--	-------------

Наличие устриц уточняйте у официанта

#### Магаданские креветки

на льду 0,5/1 кг _____	<b>1450 / 2700</b>
------------------------	--------------------

#### Креветки Ботан

на льду 7шт _____	<b>1250</b>
-------------------	-------------

## - САЛАТЫ -

**Салат с лососем и креветками** \_\_\_\_\_ **780**

лосось, тигровые креветки, спаржа, авокадо

**Салат с камчатским крабом** \_\_\_\_\_ **890**

мясо краба, конкассе из томатов, огурец, перепелиное яйцо, икра тобико

**Мясной гриль** \_\_\_\_\_ **570**

говяжья вырезка, цукини, спаржа, болгарский перец, мусс из баклажан

**Греческий** \_\_\_\_\_ **490**

с муссом из сыра фета

**Жареные баклажаны** \_\_\_\_\_ **470**

баклажаны с томатами и зеленью

**Норвежский** NEW \_\_\_\_\_ **590**

лосось, яйцо пашот, микс салатов, огурцы, цукини, заправка горчичная

**Цезарь с креветками** \_\_\_\_\_ **590**

**Цезарь с курицей** \_\_\_\_\_ **470**

**Салат с тунцом** \_\_\_\_\_ **690**

маринованный тунец, томаты черри, стручковая фасоль, каперсы, картофель

**Руккола с креветками** \_\_\_\_\_ **620**

руккола, авокадо, тигровые креветки, бальзамик

**Мюнхенский** \_\_\_\_\_ **470**

колбаски, молодой картофель, черри, маринованные огурцы, горчичный соус

**Тёплый салат с куриной печенью** \_\_\_\_\_ **540**

куриная печень, малиновый соус, микс салатов

**Дженезе** NEW \_\_\_\_\_ **490**

козий сыр, микс салатов, печёная свекла, рустик из багета, кедровые орешки, малиновый соус

**Бюргерский** NEW \_\_\_\_\_ **510**

шампиньоны, лук порей, помидоры черри, говяжий язык, индейка, буженина, салат айсберг, под сливочной заправкой с каперсами

## - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ -

**Английский Фиш & Чипс** \_\_\_\_\_ **590**

филе трески в кляре, картофель фри, соус тар-тар

**Курильские**

**гребешки 3 шт / 6 шт** \_\_\_\_\_ **890 / 1700**

в соусе на выбор: пивной / чили-манго / чимичурри

**Магаданские**

**креветки 0,5 / 1 кг** \_\_\_\_\_ **1450 / 2700**

жареные / варёные / подкопчённые

**Запечённые мидии** \_\_\_\_\_ **590**

на подушке из шпината с пармезаном

**Черноморские мидии** \_\_\_\_\_ **720**

в соусе на выбор: том ям / томатный / сливочный

**Виноградные улитки** \_\_\_\_\_ **750**

в сливочном масле с пряными травами

**Жареная мойва** \_\_\_\_\_ **420**

с соусом тар-тар

**Куриные крылья** \_\_\_\_\_ **440**

на выбор: барбекю / баффало / хрустящие

**Картофель фри** \_\_\_\_\_ **220**

с кетчупом

**Чесночные гренки** \_\_\_\_\_ **390**

**Луковые кольца** \_\_\_\_\_ **350**

**Командорские кальмары** \_\_\_\_\_ **370**

филе кальмара в кляре, с коктейльным соусом

**Свиные уши** \_\_\_\_\_ **390**

**Тигровые креветки** \_\_\_\_\_ **590**

в панировке



**Свиные ребра** \_\_\_\_\_ **560**

барбекю / баффало

**Большое пивное ассорти** \_\_\_\_\_ **1500**

гренки, сырные шарики, луковые кольца, мойва, креветки в панировке, свиные уши, картофель фри



## - СУПЫ -

<b>Рыбный шведский суп</b> _____ <b>420</b> лосось, треска, лук порей, картофель	<b>Сырный крем-суп с беконом</b> _____ <b>370</b> с медовыми тостами соусом песто
<b>Гуляш из говядины</b> _____ <b>390</b> ароматный и наваристый с добавлением болгарского перца, картофеля и моркови	<b>Том ям</b> _____ <b>490</b> подаётся с рисом басмати
<b>Грибной крем-суп</b>  _____ <b>370</b> с медовыми гренками и белыми грибами	<b>Гороховый суп</b>  _____ <b>390</b> с копчёностями

## - Паста & Ризотто -

<b>Ризотто с гребешком</b> _____ <b>750</b> рис арборио, лук, белое вино, сливки, гребешок, спаржа, пармезан
<b>Паста с лососем и брюссельской капустой</b> _____ <b>590</b> феттучини, белое вино, сливки, брюссельская капуста, лук, атлантический лосось, пармезан
<b>Паста карбонара</b> _____ <b>520</b> спагетти, лук, белое вино, сливки, бекон, яйцо, пармезан
<b>Паста с белыми грибами и трюфельной пастой</b> _____ <b>790</b> папарделли, лук, белые грибы, белое вино, сливки, трюфельная паста, пармезан
<b>Орзо с мидиями в томатном соусе</b> _____ <b>550</b> ризони, томаты, сельдерей, прованские травы, мидии, пармезан

## - Бургеры -

<b>Бургер с котлетой из мраморной говядины</b> _____ <b>510</b>
<b>Бургер с котлетой из индейки</b> _____ <b>470</b>
<b>Бургер с котлетой из мраморной говядины, беконом и карамелизированным луком</b>  _____ <b>570</b>
<b>Бургер с котлетой из мраморной говядины, брусникой и сыром дор блю</b>  _____ <b>570</b>



все бургеры подаются с картофелем фри, кетчупом и сырным соусом

# - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА -

---

## МЯСО И ПТИЦА

---


<b>Говяжье рёбрышко</b>	<b>750</b>
подаётся со спельтой, копчёным барбекю с изюмом и соусом Джек Дэниэлс	
<b>Бифштекс из мраморной говядины</b>	<b>570</b>
с шакшукой и яйцом пашот	
<b>Бефстроганов</b>	<b>590</b>
с картофельным пюре	
<b>Говядина Веллингтон</b>	<b>980</b>
маринованная говяжья вырезка, шампиньоны, бекон, соус демиглас	
<b>Запечённая свиная рулька</b>	<b>970</b>
с тушёной капустой	
<b>Говяжьи щёчки</b>	<b>760</b>
томлёные в вине и овощах, с картофельным пюре	
<b>Утиная грудка</b>	<b>1100</b>
с карамелизированным яблоком и брусничным соусом	
<b>Пирог из индейки</b>	<b>650</b>
филе индейки, репчатый лук, морковь, зелёный горошек, сыр, сливки, цветная капуста	
<b>Печень по-берлински</b> 	<b>510</b>
с молодым картофелем, чесноком и зеленью	
<b>Цыплёнок корнишон</b>	<b>740</b>
зажаренный в травах с пряными томатами, картофельными дольками и маринованным луком	
<b>Свинные медальоны в беконе</b> 	<b>650</b>
пюре из топинамбура и пастернака	

## - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА -

---

### РЫБА

---

<b>Стейк из лосося</b>	<b>1100</b>
со спаржей и соусом понзу	
<b>Сибас в чёрной соли</b>	<b>820</b>
маринованный сибас в травах, в панцире из морской соли с чернилами каракатицы	
<b>Морской окунь</b> 	<b>730</b>
тушёный с томатами, каперсами, красным луком и фенхелем	
<b>Чёрная треска</b>	<b>820</b>
глазированная морковь, соус ромеско, картофельное пюре	
<b>Палтус с цветной капустой</b>	<b>1200</b>
пюре из цветной капусты, сливочный соус	

## - JOSPER & ГРИЛЬ -

---

<b>Кальмар</b>	<b>640</b>
печёный ананас, азиатский соус	
<b>Ассорти колбасок</b>	<b>640</b>
три вида колбасок, дижонская горчица, сливочный хрен, коул слоу	
<b>Сибас</b>	<b>690</b>
<b>Дорадо</b>	<b>690</b>
<b>Язык говяжий</b>	<b>850</b>
<b>Стейк из тунца</b>	<b>990</b>
<b>Шашлычки из тигровых креветок</b>	<b>720</b>
<b>Шашлык из бедра цыплёнка</b>	<b>440</b>
<b>Шашлык из свиной шеи</b>	<b>470</b>

## -СТЕЙКИ-

Стейк Сирлойн 300 гр 	1490
Филе Миньон 100 гр	790
Стейк Рибай 100 гр	890

## - DRY AGED -

Премиальное мясо сухого вызревания (21 день)

Портер Хаус 100 гр	990
Ти Бон 100 гр	970
Шорт Лойн 100 гр	950

### WRIGHT BROTHERS рекомендует 4 степени прожарки стейков:

RARE, обжаренный снаружи, сырой с кровью внутри

MEDIUM RARE, стейк с кровью, красно-розовый внутри

MEDIUM, среднепрожаренный стейк, розовый внутри

MEDIUM WELL, почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри

WELL DONE, максимально прожаренный стейк, WRIGHT BROTHERS не рекомендует

## -ГАРНИРЫ И СОУСЫ-

Спаржа	450
Картофельное пюре	290
Кукуруза гриль	230
Коул Слоу	180
Капуста гриль	180
Овощи гриль	390
Молодой картофель	250
Артишоки	990

Сальса / Перечный / Тар-тар / Блю Чиз / Коктейльный / Сырный / Сладкий Чили / Грибной Барбекю / Брусничный 60

# МОРОЖЕНОЕ

- Новая коллекция домашнего мороженого -

## - Классика -

Ванильное	170
Клубничное	170
Шоколадное	170

## - Экзотика -

Маракуйя /сорбет	170
Манго /сорбет	170
Банан /сорбет	170

## - Сад & Огород -

Бasilik-Клубника	170
Облепиха /сорбет	170
Малина /сорбет	170
Матча	170

## - Скажите "CHEESE !" -

Страчателла & Халва	170
Горгонзола	170

## - "18+" -

*`с содержанием алкоголя*



Апероль шприц	170
Мартини-Апельсин	170
Яблоко-вино	170
Вишня санджовезе	170

*\*цена указана за 50 гр*



## - ДЕСЕРТЫ -

---

Чизкейк «Нью Йорк»	370
Шоколадный торт	370
Шоколадный фондан	350
Меренга «Павлова»	490
Шотландский Кранахан с малиной	290
Черничный пирог	370
Печёная Аляска	390
Крем-брюле 	350
Семифредо 	350
Фруктовое плато	1500

**@WRIGHTBROTHERSPUB**

**Резерв столов по телефону +7 905 723 11 11**