

# Chesters

BAR & RESTAURANT

*Лучший оригинальный паб 2011 года.*

# ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

## КОПЧЁНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

(SMOKED CHICKEN WINGS)

Маринованные в соусе барбекю.

10 кусочков

7.90

25 кусочков

17.60

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»

(BUFFALO CHICKEN WINGS)

Подаются с соусом из голубого сыра.

10 кусочков

7.90

25 кусочков

17.60

## КОМБИНИРОВАННОЕ БЛЮДО ОТ ЧЕСТЕРС



## ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS FRIED CHICKEN)

13.50

Кусочки молодой курицы обжаренные в тесте, с хрустящей корочкой. Подаются с жареными картофельными дольками и медово-горчичным соусом.

## СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ (PORK SPARE RIBS) (300 г.)

7.50

Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения. Подаются с соусом барбекю.

## КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ (CHICKEN GOUJON FINGERS) (230 г.)

8.90

Обжаренные в тесте хрустящие кусочки куриного филе. Подаются с медово-горчичным соусом.

## ФАРШИРОВАННЫЕ БЛИНЧИКИ (SPRING ROLLS)

7.60

Приготовлены поварами нашего китайского ресторана Чи Лаунж, с начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кориандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом.

## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (ONION RINGS)

4.90

Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом.

## ЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (POTATO WEDGES)

5.80

Подаются со сметаной.

## КОМБИНИРОВАННОЕ БЛЮДО ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS COMBO)

16.90

Включает: куриные крылышки «Баффало», фаршированные блинчики, куриные палочки, жареные картофельные дольки, луковые кольца, чесночный хлеб и 3 соуса.



АНТИПАСТИ

## ПОДНОС С СЫРАМИ (CHEESE PLATTER)

14.90

Ассорти из отличных сыров:

Шеврет,

грюйер из Конте,

пармезан,

камамбер нормандский,

мимолет.

Подаётся с овощными палочками, оливковым маслом со

специями и хрустящими сухариками.

## АНТИПАСТИ (ANTIPASTI PLATTER)

16.80

Ассорти из: салями розетта, пикантной чоризо, прошутто, сухой колбасы, пармезана, камамбера нормандского, мимолета и грюйера. Подаются с овощными палочками и различными сухариками.

## КОЛБАСКИ (SAUSAGE PLATTER)

17.20

Несколько видов немецких колбасок обжаренных на гриле. Подаются с маринованными огурчиками, двумя горчичными соусами и хреном.

## СОУСЫ-ДИПЫ И СНЕКИ

СОУС С ЛУКОМ И СЫРОМ  5.90

(CHEESE & ONION DIP)

Подаётся с кукурузными чипсами тортилла.

НАЧОС С СЫРОМ (CHEESE NACHOS)  9.95


Гора кукурузных чипс начос прослоенная плавленным сыром. Подаётся со сметанным, гуакамоле и чили соусами.

СОУС ГУАКАМОЛЕ (GUACAMOLE DIP)  6.40

Подаётся с хрустящим хлебом питта с приправами.

СОУС ЧИЛИ (CHILI DIP)  5.40

Подаётся с кукурузными чипсами тортилла.

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖУРА  6.90  
(CRISPY POTATO SKINS) Подаётся со сметаной.


АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ (MIX DIP)  8.20

3 соуса - сметанный, гуакамоле и чили - подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлебом питта.


НАЧОС С СЫРОМ




## ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ В КОКТЕЙЛЬНОМ СОУСЕ  6.90  
(PRAWN COCKTAIL)


Листья салата и креветки в коктейльном соусе.

КРЕВЕТКИ ОБЖАРЕННЫЕ (6 шт.)  8.70  
(FRIED PRAWNS)

Хрустящие обжаренные креветки подаются со слегка острым соусом понзу.

КАЛЬМАРЫ ОБЖАРЕННЫЕ  9.80  
(FRIED CALAMARI)


Подаются с соусом тартар.

СВЕЖИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА И ПОМИДОР  9.50  
(FRESH MOZZARELLA & TOMATO)

Подаются с листьями салата рокет, бальзамическим уксусом и песто.

ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ  6.90  
(GARLIC MUSHROOMS)

Приготовлены в сливочном соусе, подаются с чесночным хлебом.

ЛОМТИКИ СЫРА ХАЛЛУМИ И ОКОРОКА НА ГРИЛЕ  6.90  
(GRILLED HALLOUMI & LOUNTZA)

Подаются на подсушенных хлебцах питта.


ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛЛУМИ  7.90  
НА ГРИЛЕ (GRILLED VILLAGE HALLOUMI)

Подаётся на хрустящих хлебцах питта с листьями рокет и помидорами, приправленными бальзамическим уксусом.

СОУС-ДИП ЦАЦИКИ (TZATZIKI DIP)  4.50

Традиционный соус из йогурта, подаётся с хрустящим хлебом питта.

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ (GARLIC BREAD)  3.70  
Французский багет с чесночным маслом.

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ  4.90  
(GARLIC BREAD SUPREME)


Чесночный хлеб под плавленным сыром.

ДОМАШНИЙ СУП (HOMEMADE SOUPS) 5.20

На выбор: брокколи со сливками; куриный с грибами; овощной; борщ.

ЛОМТИКИ СЫРА ХАЛЛУМИ И ОКОРОКА НА ГРИЛЕ



 подходит для вегетарианцев

# СЭНДВИЧИ

## БИФШТЕКС С СЫРОМ (STEAK & CHEESE) 11.80

Ломтики свежей аргентинской говядины обжаренные с перцем и луком, под плавленным сыром.

## КУРИЦА С СЫРОМ (CHICKEN & CHEESE) 10.80

Ломтики куриного филе обжаренные с перцем и луком, под плавленным сыром.

## СЭНДВИЧ МИКС (MIXED SANDWICH) 7.80

С начинкой из сыра халлуми, окорока, помидор, ветчины, сыра и листьев салата.

КУРИЦА С СЫРОМ



ВСЕ ВЫШЕУКАЗАННЫЕ СЭНДВИЧИ ПОДАЮТСЯ НА ФРАНЦУЗСКОМ БАГЕТЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ.

## КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ ОТ ЧЕСТЕРС (Тёплый) (CHESTERS CLUB) 8.80

Салат, бекон, помидор, курица, майонез и яйцо.

Подаётся с картофелем фри и салатом.

С КУРИЦЕЙ, МАЙОНЕЗОМ И КУКУРУЗОЙ



# КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ

С СЫРОМ (CHEESE) 5.90

С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ (CHEESE & HAM) 6.90

С КУРИЦЕЙ, МАЙОНЕЗОМ И КУКУРУЗОЙ (CHICKEN, MAYONNAISE & SWEET CORN) 7.80

# ПИЦЦА

## ПИЦЦА С ПРОШУТТО И ЛИСТЬЯМИ

САЛАТА РОКЕТ (PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA) 11.20

Пицца на тонкой хрустящей основе с итальянским мясом прошутто, грибами порчини и листьями салата рокет.

ПИЦЦА ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS PIZZA) 11.60

Перец, грибы, лук, оливки, пепперони, ветчина и сыр.

ПИЦЦА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ (VEGETARIAN) 9.40

Грибы, перец, лук, помидоры, оливки, кукуруза и сыр.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ (HAM & CHEESE) 8.90

ПИЦЦА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И ТОМАТОМ ВЫСУШЕННЫМ СОЛНЦЕМ 11.60

(MOZZARELLA & SUN-DRIED TOMATOES)

ПИЦЦА С ПРОШУТТО И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА РОКЕТ



# ПАСТА

## СПАГЕТТИ С ВАШИМ ЛЮБИМЫМ СОУСОМ:

**БОЛОНЬЕЗЕ (BOLOGNESE)** 8.50  
Соус с говядиной.

**КАРБОНАРА (CARBONARA)** 9.90  
Соус с чесноком, грудинкой и свежими сливками.

**НАПОЛИТАНА (NAPOLITANA)** 7.90  
Соус из помидор и базилика.

**АЛЬ ПЕСТО (AL PESTO)** 9.80  
С домашним соусом песто из базилика.

## ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ



**РИГАТОНИ АРАБИАТА (RIGATONI ARABIATA)** 9.20  
Ригатони под острым соусом из помидор и грибов.


**ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ (LINGUINE AI FRUTTI DI MARE)** 15.20  
Лингвини в томатном соусе с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар, осьминог).

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ (TAGLIATELLE WITH PORK FILLET)** 12.20  
Тальятелле с грибами и томатом высушенным солнцем, под сливочным соусом.  
Подаётся с двумя медальонами свиного филе, обёрнутыми ломтиками копчёной грудинки.

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ ПОРЧИНИ (TAGLIATELLE CHICKEN PORCINI)** 11.90  
Тальятелле с курицей и грибами под восхитительным сливочным соусом.

**РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ (SPINACH & RICOTTA RAVIOLI)** 12.90  
Подаются с соусом из базилика и помидор черри.

**ТОРТЕЛЛИНИ С СЫРОМ (CHEESE TORTELLINI)** 9.70  
Тортеллини домашнего приготовления со сливочным соусом и грибами порчини.

 подходит для вегетарианцев

## ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ



*Когда наша свежая паста домашнего приготовления готовится с избранными ингредиентами и свежеприготовленным соусом – готовое блюдо удовлетворит любой аппетит.*

# САЛАТЫ

МИНИ САЛАТ (MINI SALAD) 🌱 4.90

Листья салата, рокет, кориандр, болгарский перец, помидор, огурец, оливки, лук.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (GREEK SALAD) 🌱 8.60

Листья салата, рокет, кориандр, болгарский перец, помидор, огурец, оливки, лук, сыр фетта.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ (CHICKEN OR PRAWNS CAESAR) 10.90

Хрустящие листья салата с кусочками куриного филе обжаренного на гриле (или с креветками) с сухариками и сыром пармезан. Заправлен соусом «Цезарь».



САЛАТ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ (GRILLED VEGETABLE SALAD) 🌱 10.90

Ароматная зелень, овощи обжаренные на гриле и грибы. Подается с хрустящим хлебом питта. Заправлен бальзамическим уксусом и оливковым маслом со специями.

САЛАТ «ФИЕСТА» (FIESTA SALAD) 11.90

Хрустящая кукурузная корзинка наполненная зеленью, кусочками курицы гриль, с красной фасолью, сыром чеддер, сметаной, соусом гуакамоле, бобами и перцем халапеньо. Заправлен соусом из лайма.

САЛАТ СО ШПИНАТОМ (SPINACH SALAD) 🌱 ★ 9.90

Свежайший шпинат, кедровые орешки, помидоры черри, грибы, голубой сыр. Заправлен бальзамическим уксусом с мёдом.

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ЯБЛОКОМ (APPLE & CHICKEN SALAD) ★ 11.20

Зелень, филе курицы гриль, яблоки Гренни Смит и Голден Делишес, грецкие орехи и авокадо. Заправлен соусом шерри.

САЛАТ ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS SALAD) ★ 9.80

Ароматная зелень, томат высушенный солнцем, кедровые орешки, сыр пармезан, сырники гренки. Заправлен оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

(Дополнительно 4 креветки 5.00)

САЛАТ С ГРАНАТОМ (POMEGRANATE SALAD) 🌱 ★ 10.40

Зелень, гранат, обжаренные грецкие орехи, сыр пармезан. Заправлен соусом из граната.

САЛАТ «РИВЬЕРА» (RIVIERA SALAD) 🌱 ★ 13.90

Зелень, копчёное мясо прошутто, сыр шеврет, грецкие орехи, инжир или виноград (по сезону). Подается с сухариками чабатта. Заправлен итальянским бальзамическим соусом.

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ (SEAFOOD SALAD) 🌱 14.90

Хрустящая ароматная зелень, огурец, помидор, морковь, свежие морепродукты (кальмар, креветки, осьминог), ломтики авокадо, а так же кусочки лосося, рыбы-меч и креветки, нанизанные на деревянные палочки и запечённые на гриле. Заправлен соусом из лайма.

# МОРЕПРОДУКТЫ

**РЫБА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ В АНЛИЙСКОМ СТИЛЕ (FISH & CHIPS) \*** 11.90  
Филе трески, обжаренное в тесте, подаётся с картофелем фри и соусом Тартар.

**КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ (FRIED CALAMARI)** 11.40  
Обжаренные, хрустящие кальмары. Подаются с картофелем фри, салатом и соусом Тартар.

**ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (CHAR GRILLED OCTOPUS)** 12.70  
Приправлен орегано, подаётся с соусом из оливкового масла и лимона, а так же картофелем, запечённым со специями, и салатом.

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ



**ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ (CRISPY ROASTED SALMON)** 17.90  
Подаётся на ризотто с шафраном и грибами порчини, а так же с помидорами высушенными солнцем.

**РЫБА-МЕЧ (SWORDFISH) \*** 17.90  
Средиземноморская рыба-меч обжаренная на гриле. Подаётся с картофелем фри, сезонными овощами и соусом с лимоном и приправами.

**ЗАПЕЧЁННЫЙ СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ (BAKED FRESH SALMON) \*** 17.90  
Запечённый атлантический лосось, подаётся на рисе с овощами. Украшен авокадо и кориандром.

**КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ (GRILLED KING PRAWNS) \*** 24.80  
Королевские креветки обжаренные на гриле, подаются с рисом с овощами, с сезонными овощами и лимонным соусом со специями.

**ДАРЫ МОРЯ (SEA HARVEST) \*** 26.90  
Свежая рыба-меч, королевские креветки и атлантический лосось, обжаренные на шампуре, на гриле, с лимонным соусом со специями. Блюдо подаётся с запечённым картофелем и салатом.


 подходит для вегетарианцев  содержит орехи  могут быть кости



ДАРЫ МОРЯ

*Вкуснейшие блюда с морепродуктами, содержащими полезные питательные вещества и минералы - в самом «здоровом» разделе нашего меню.*

**ГАМБУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ****ГАМБУРГЕРЫ**

ТРАДИЦИОННЫЙ (PLAIN)	9.30
ЧИЗБУРГЕР (CHEESEBURGER)	9.90
С СЫРОМ И ГРИБАМИ (CHEESE & MUSHROOM)	10.80
С СЫРОМ И ЛУКОМ (CHEESE & ONION)	10.80
С КУРИНЫМ ФИЛЕ ГРИЛЬ (GRILLED CHICKEN BREAST BURGER)	10.80
ГАМБУРГЕР ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  (VEGGIE BURGER)	7.90

ВСЕ ГАМБУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И ПОМИДОРОМ, ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ.

**ГАМБУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ (200 г.) (US BURGER) 14.80**

Гамбургер из американской говядины, домашнего приготовления, с луком, помидором, листьями салата и сыром чеддер. Подаётся с картофельными дольками и медово-горчичным соусом.

**ГАМБУРГЕР ПО-МЕКСИКАНСКИ (MEXICAN BURGER) 11.20**


Подаётся с хрустящей кукурузной лепёшкой, перцем халапеньо, гуакамоле, листьями салата, сыром эмменталь, с красным сыром чеддер, а так же со сметанным, чили и фасолевым соусами и картофельными дольками.

**ГАМБУРГЕР ДВОЙНОЙ (320 г.) (DOUBLE BURGER) 12.90**

Двойной гамбургер с беконом и сыром груйер, подаётся с картофельными дольками.

**ГАМБУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS BURGER) 15.90**

Гамбургер из американской говядины с томатами черри, базиликом и панчеттой. Подаётся с картофельными дольками и сметаной.

 подходит для вегетарианцев

**ГАРНИРЫ**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	2.20
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	3.40
КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ	2.40
РИС С ОВОЦАМИ	2.80
РИС	2.30
КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ	2.10
ОВОЩИ НА ПАРУ	2.80
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	3.70
ЛУК ПО-ФРАНЦУЗСКИ	4.90
ГРИБЫ НА ГРИЛЕ	2.80

**ГАМБУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС**



# МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

## КУРИЦА

**КУРИНЫЙ ШАШЛЫК (CHICKEN KEBAB)** 11.90  
Подаётся с картофелем фри, салатом и соусом цацики.

**КУРИЦА ТАНДУРИ (CHICKEN TANDOORI)** 11.90  
Подаётся с рисом и салатом.

**КУРИНОЕ ФИЛЕ (CHICKEN BREAST)** 11.90  
Подаётся с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю.

**КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ (CHICKEN ORIENTAL)** 13.70  
Маринованная курица зажареная на шампуре, подаётся на рисе с овощами, со свежим салатом со стружкой пармезана и со сметаной.

**КУРИНОЕ ФИЛЕ «СУПРИМ» (CHICKEN BREAST SUPREME)** 14.30  
Маринованное куриное филе, приготовленное на гриле, под томатами высушенными солнцем, беконом и плавленным сыром грюйер. Подаётся с картофелем с приправами и сезонными овощами.

## СВИНИНА

**СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (PORK CHOP)** 12.90  
Подаётся с картофелем фри, салатом и соусом барбекю.

**СВИНОЕ ФИЛЕ АЛЬ ПЕСТО (PORK FILLET AL PESTO)** 13.90  
Свиная вырезка на баклажанах и цукини гриль, под томатами высушенными солнцем и песто, под сыром моцарелла. Подаётся с картофелем с приправами.

**СВИНОЙ ШАШЛЫК (PORK KEBAB)** 13.20  
Свиное филе маринованное в йогурте со специями, подаётся на хрустящем хлебе питта с помидорами, огурцами и сыром фетта. А так же с картофельными дольками и соусом цацики.

## ГОВЯДИНА

**ТИ-БОН СТЕЙК (700 г.) (T-BONE STEAK)** 39.00  
Американский говяжий стейк подаётся с луком по-французски, картофелем в мундире, кукурузой в початке, помидорами и грибами на гриле, а так же с соусом барбекю. Рекомендуются на заказ средней прожарки.

**СИРЛОИН-СТЕЙК (250 г.) (SIRLOIN STEAK)** 25.80  
Свежая аргентинская говядина, подаётся с картофелем фри, сезонными овощами, луком по-французски и соусом барбекю.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ



**СТЕЙК РИБАЙ (300 г.) (RIB EYE STEAK)** 27.80  
Свежая аргентинская говядина, подаётся с луком по-французски, картофелем в мундире, кукурузой в початке, помидорами и грибами на гриле, а так же с соусом барбекю.

**СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ (250 г.) (BEEF FILLET STEAK)** 28.80  
Свежая аргентинская говядина, подаётся с картофелем фри, сезонными овощами, грибами гриль и соусом барбекю.

**ДОБАВЬТЕ ГРИБНОЙ ИЛИ ПЕРЕЧНЫЙ СОУС ЗА 2.90**

**СТЕЙК ТЕНДЕРЛОИН (250 г.) (BEEF TENDERLOIN STEAK)** 29.80  
Свежая аргентинская говядина, подаётся со сливочным соусом из диких грибов, сезонными овощами и картофелем с приправами.

**БИФСТЕКС ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (250 г.) (PEPPER STEAK)** 29.80  
Подаётся с сезонными овощами и картофелем с приправами.

СТЕЙК РИБАЙ



## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

**КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ (700 г.)** 16.20  
(SMOKED BBQ SPARE RIBS)

Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения, подаются с луком по-французски и соусом барбекю.

**КУРИЦА КАРРИ (CHICKEN CURRY)** 12.50

Курица под соусом карри домашнего приготовления, подаётся с рисом на пару и ананасовым чатни.

**СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ** 14.50  
(MONGOLIAN PORK CHOP)

Нежная свинина маринованная в монгольском соусе. Подаётся с картофелем с приправами, сезонными овощами и китайским горчичным соусом.

**ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА** 19.90  
(CRACKLING PORK LEG)

1-1.2 кг. Хрустящая свиная ножка с приправами, приготовленная до идеала. Подаётся с маринованными огурцами, квашеной капустой и двумя видами горчицы.

**БАРАНЬЯ НОЖКА (LAMB SHANK)** 19.60

Медленно приготовленная баранина с зеленью и специями, подаётся на ризотто с соками баранины и рокет.

**УТИНОЕ ФИЛЕ ФЛАМБЕ (DUCK BREAST FLAMBE)** 17.80

В соусе из яблок, корицы и красного вина, обогненное с Амаретто, подаётся с картофелем с приправами и сезонными овощами.

**ОТБИВНЫЕ ИЗ УЭЛЬССКОЙ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ (300 г.)**(GRILLED WELSH LAMB CHOPS) 18.80

Подаются с картофелем фри, сезонными овощами. Предлагается так же мятный или барбекю соус, на выбор.

**ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ (450 - 500 г.)**(ROTISSERIE CHICKEN) 14.80

Медленно запечённый, подаётся с картофелем запечённым в глиняном горшке и свежим салатом.



ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ



ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА

*Наш шеф-повар запекает свиную ножку по собственной уникальной технологии, в результате получая хрустящую корочку снаружи и восхитительно нежное мясо внутри. Это блюдо одно из самых любимых среди наших посетителей.*



ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ

## РУССКИЙ УГОЛОК

- ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ** (MEAT PELMENI) 9.70  
Русские пельмени с фаршем из свинины и говядины, подаются со сметаной.
- ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ \*** (SALMON PELMENI) 10.75  
Русские пельмени с фаршем из лосося в сливочном соусе с укропом, подаются со сметаной.
- БОРЩ (BORSCH)** 5.20  
Традиционный русский борщ на говяжьем бульоне со свеклой, морковью, капустой и ломтиками говядины, подаётся со сметаной.

- САЛАТ ОЛИВЬЕ (SALAD OLIVIER)** 6.70  
Традиционный русский салат с отваренной морковью, картошкой, луком, маринованными огурчиками, яйцами, зелёным горошком и грудинкой. Заправлен майонезной заправкой и украшен чёрными оливками.

\* могут быть кости

## МЕКСИКАНСКИЙ УГОЛОК

- ФАХИТОС С ГОВЯДИНОЙ (BEEF FAJITAS)** 15.60  
Мучные лепёшки с аргентинской говядиной, специями, луком, сладким перцем, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле.
- ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ (CHICKEN FAJITAS)** 12.20  
Мучные лепёшки с ломтиками обжаренной курицы, специями, луком, сладким перцем, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле.
- КУРИНЫЕ ИЛИ ГОВЯЖЬИ НАЧО (CHICKEN OR BEEF NACHOS)** 9.90  
Хрустящие лепёшки с курицей или говядиной, с сыром чеддер, посыпаны перцем халапеньо, подаются с гуакамоле и сметаной.



ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ

- КЕСАДИЛЬЯ (QUESADILLAS)** 9.90  
Курица или говядина с плавленным сыром чеддер, кукурузой, сметаной, перцем халапеньо, подаётся между двумя жареными лепёшками.

## ЗАВТРАК

- АНГЛИЙСКИЙ (ENGLISH)** 5.60  
Два жареных яйца, два ломтика бекона, сосиска, фасоль в томатном соусе, помидор.
- ЗАВТРАК ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS)** 6.90  
Два жареных яйца, два ломтика бекона, сосиска, фасоль в томатном соусе, помидор, сыр халлуми и грибы.

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

---

ГАМБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (HAMBURGER & FRIES)	6.00
ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (CHEESEBURGER & FRIES)	6.20
СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ (SPAGHETTI BOLOGNAISE)	5.40
СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА (SPAGHETTI NAPOLITANA)	5.20
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА (SPAGHETTI CARBONARA)	5.90
КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ (CHICKEN NUGGETS & FRIES)	5.30
ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (KIDS PIZZA)	5.90
ТОРТЕЛЛИНИ С СЫРОМ (CHEESE TORTELLINI)	5.30
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК (CHICKEN KEBAB)	6.90



## ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

---

ЗОЛУШКА (CINDERELLA) Апельсиновый и ананасовый соки с ванильным мороженым.	3.80
МИККИ МАУС (MICKEY MOUSE) Ананасовый сок, ванильное мороженое, сливки и лёд.	3.80
ДОНАЛЬД ДАК (DONALD DUCK) Сок из чёрной смородины, апельсиновый сок, спрайт и гренадин.	3.80
БАГЗ БАННИ (BUGS BUNNY) Апельсиновый и ананасовый сок, спрайт и гренадин.	3.80

## WINE BY GLASS

---

### WHITE

VLASSIDES 4.50  
Limassol Regional, Xinisteri,  
Cyprus

CHARDONNAY 6.00  
Casa Lapostolle, Casablanca Valley,  
Chile

ALINA 4.50  
Vouni Panayia, Medium Dry, Xinisteri,  
Cyprus

### RED

VLASSIDES 4.50  
Limassol Regional,  
Cyprus

FORTANT 6.30  
Skalli, Merlot,  
France

### ROSE

RODINOS 4.50  
Tsiakkas Winery, Grenache,  
Cyprus

## WHITE WINES

---

### CYPRUS

VLASSIDES 16.30  
Limassol Regional, Xinisteri

PETRITIS 17.80  
Kyperounta, Xinisteri

VASILIKON 17.80  
Vasilikon Winery, Xinisteri

ALINA 16.90  
Vouni Panayia, Dry, Xinisteri

CHARDONNAY 23.80  
Tsiakkas Winery

THISBE 16.40  
Ktima KEO, Medium Dry

### GREECE

MANTINIA 21.60  
Domaine Tselepos, Moschofilero

BIBLIA CHORA 32.40  
Pangeon Regional,  
Sauvignon Blanc-Assyrtiko

SANTORINI 27.90  
Hatzidakis, Assyrtiko

### FRANCE

SANCERRE "LES BARONNES"  
Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc  
75 cl 41.60  
37.5 cl 22.80

CHABLIS  
Domaine Long-Depaquit, Chardonnay  
75 cl 39.60  
37.5 cl 21.80

PINOT GRIS 26.30  
Domaine Joseph Cattin

### ITALY

FRASCATI SUPERIORE DOC 22.50  
San Marco

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT 23.90  
Danzante

### CHILE

SAUVIGNON BLANC 24.60  
Casa Lapostolle, Rapel Valley

CHARDONNAY 24.60  
Casa Lapostolle, Casablanca Valley

### NEW ZEALAND

MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC 33.80  
Matua Valley

## RED WINES

---

### CYPRUS

VLASSIDES 16.30  
Limassol Regional

ANDESITIS 19.30  
Kyperounta,  
Cabernet Sauvignon-Grenache-Mourvedre

MARATHEFTIKO 19.80  
Vardalis Winery

CABERNET SAUVIGNON 26.40  
Vlassides, Limassol Regional

SHIRAZ 24.80  
Vlassides, Limassol Regional

TSIAKKAS 27.90  
Merlot

AYIOS ONOUFRIOS 17.80  
Vasilikon Winery

OTHELLO CELLAR 18.20  
Ktima KEO

### GREECE

NEMEA DRIOPI 29.30  
Domaine Tselepos, Agiorgitiko

MERLOT LAZARIDI  
Chateau Nico Lazaridi  
75cl 29.80  
37.5 cl 21.80

XINOMAURO 29.60  
Alpha Estate, Amyndeon

### FRANCE

CABERNET SAUVIGNON 19.30  
Domaine De Bachellery, Pays d'Oc

FORTANT 17.40  
Skalli, Merlot, Pays d'Oc

CHATEAUNEUF DU PAPE 59.80  
E. Guigal, Grenache-Syrah-Mourvedre

### ITALY

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC  
Zenato, Veneto,  
Corvina-Rondinella-Molinara  
75cl 29.80  
37.5cl 17.80

NEGROAMARO DOC 34.60  
Leone De Castris,  
Puglia

SALBANELLO 27.20  
Paladin, Veneto  
Cabernet Sauvignon - Malbech

### CHILE

MERLOT 27.80  
Casa Lapostolle,  
Rapel Valley

CABERNET SAUVIGNON 27.80  
Casa Lapostolle,  
Rapel Valley

### AUSTRALIA

SHIRAZ 32.60  
Wolf Blass

## ROSE WINES

---

### CYPRUS

RODINOS 16.50  
Tsiakkas, Grenache

COEUR DE LION 16.50  
Ktima KEO

KYPEROUNTA Winery 19.20

### FRANCE

LE CAPRICE DE CLEMENTINE 28.80  
Chateau les Valentines, Provence,  
Ginsault-Grenache-Syrah-Mourvedre

## **CHAMPAGNE**

---

RUIART, BRUT	
75cl	96.00
37.5 cl	52.00
RUIART ROSE, RUT	110.00
MOËT & CHANDON, BRUT	86.00

## **SPARKLING WINES**

---

VILLA JOLANDA	25.80
Prosecco, Italy	
VEUVE DU VERNAY BRUT	25.80
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Colobard, France	

## **DESSERT WINES (BY GLASS)**

---

COMMANDARIA ST. JOHN	3.55
Ktima KEO, Cyprus	
SAMOS VIN DOUX	3.90
Greece	
PORT LBV	3.90
Niepoort, Duro, Portuga	





## COCKTAILS

---

Mojito Havana Club 3 Anos, lime, sugar, soda	7.00
Cosmopolitan Stolischnaya, orange liqueur, cranberry, lime	7.00
Margarita Olmecca Blanco, Orange liqueur, lime	7.00
Bloody Mary Stolischnaya, lemon, spices, tomato juice	6.00
Manhattan Canadian Whiskey, Martini Rosso, Angostura	6.00
Pina Colada Havana Club 3 Anos, Coconut, Pineapple, cream	6.50
Strawberry Daiquiri Havana Club 3 Anos, lime, sugar, strawberries	6.50
Long Island Ice Tea Stolischnaya, Havana Club 3 Anos, Gin, Orange liqueur, lemon, cola	7.00
Mai Tai Havana Club Anejo 7 Anos, Orange liqueur, lime, almond syrup	7.00
Sex on the Beach Stolischnaya, Peach Schnapps, orange, cranberry	6.00
Brandy Sour Brandy, lemon, angostura	5.00

Honey Z 6.50  
Zivania, lemon, honey syrup

Bronx 6.50  
Stolischnaya, Martini Dry & Rosso, orange

Cuba Libre 6.50  
Havana Club 3 Anos, lime, cola

Illusion 6.50  
Stolischnaya, Melon liqueur, pineapple

Lynchburg Lemonade 6.50  
Jack Daniels, Orange liqueur, lemon, soda

## SHOTS

---

Submarine 5.00  
Olmecca Gold Tequila, Beer

Banana Cream 4.20  
Amarreto liqueur, Banana liqueur, Baileys

Bubblegum 4.20  
Amarreto liqueur, Melon Liqueur, cream

Woo Woo 4.20  
Vodka, Peach Schnapps, cranberry

## MOCKTAILS

---

Baby Cranberry 3.80  
Cranberry, Pineapple, Pomegranate syrup, lime, soda

Pineapple Smoothie 4.00  
Yogurt, honey, pineapple

Not So Cosmo 3.80  
Orange, cranberry, lime, lemon





## **BEERS & CIDERS/DRAFT**

---

	250ml	500ml
CARLSBERG	2.70	3.60
KEO (Local Beer)	2.70	3.60
LEON (Local Beer)	2.70	3.60
STELLA ARTOIS	3.20	5.30
GUINNESS	3.20	5.30
HOEGAARDEN	3.40	6.00
HEINEKEN	3.20	5.30
MAGNERS CIDER	3.30	5.60
STRONGBOW CIDER	3.20	5.30
ERDINGER	3.30	5.60
WARSTEINER	3.20	5.30



## **BEERS & CIDERS/BOTTLED**

---

KEO (Local Beer)	(33cl)	3.75
CARLSBERG	(33cl)	3.75
HEINEKEN	(33cl)	5.00
BECK'S	(33cl)	5.00
BECK'S (Non Alcoholic)	(33cl)	5.00
BUDWEISER	(33cl)	5.00
CORONA	(33cl)	5.00
SOMERSBY CIDER	(33cl)	5.00

## **RTDS**

---

SMIRNOFF ICE	(27.5cl)	5.50
BACARDI BREEZER (Watermelon, Lemon, Orange)	(27.5cl)	5.50



## **FRESH JUICES** (300ml)

---

CARROT	4.50
APPLE	4.50
ORANGE	4.50

Mix your own juice

## **SMOOTHIES**

---

BANANA & STRAWBERRY (Banana, Strawberry, Vanilla)	6.00
APPLE & COFFEE (Apple, Coffee, Vanilla)	6.00
ORANGE & VANILLA (Orange, Vanilla, Lemon)	6.00



## **MILK SHAKE**

---

Strawberry, Vanilla, Chocolate or Banana	4.35
--	------

## **SOFT DRINKS**

---

SOFT DRINKS (Coca Cola, Sprite, Diet Coke) (DRAFT 35cl)	2.95
(DRAFT 50cl)	3.40
SOFT DRINKS (Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale) (BOTTLE 25cl)	2.95
JUICES (Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato and Cranberry) (35cl)	3.30
(50cl)	4.30
MINERAL WATER (50cl)	1.65
(100cl)	2.50
SPARKLING WATER (Perrier) (33cl)	3.35
ICE TEA (Peach or Lemon) (33cl)	3.20
ENERGY DRINKS (Shark, Red Bull)(25cl)	3.60

# ALCOHOLIC BEVERAGES

<b>SCOTCH WHISKY</b> Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B	5.20	<b>TEQUILA</b> Olmecca Blanco, Olmecca Gold, Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial	5.20
<b>IRISH WHISKY</b> Jameson	5.20	<b>COGNAC</b> Martell VS, Remy Martin VSOP, Hennessy XO	6.90
<b>CANADIAN WHISKY</b> Canadian Club	5.20	<b>ARMAGNAC</b> Chateau De Laubade XO	9.00
<b>TENNESSEE WHISKY</b> Jack Daniels	5.20	<b>BRANDY</b> Metaxa 5* Metaxa 7* KEO VSOP Five Kings XO	4.90 6.30 3.40 3.90
<b>PREMIUM BLENDED</b> Johnnie Walker 12Y, Chivas Regal 12Y, Chivas Regal 18Y	6.20	<b>LIQUEUR</b> Baileys, Malibu, Kahlua, Drambuie, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Grand Marnier, Tia Maria, Southern Comfort, Peach Schnapps, Wenneker, Zivania, Jaggermeister.	6.00
<b>MALT &amp; SINGLE MALT</b> Cardhu 12Y, Talisker 10Y, Glenlivet 12Y, Glenmorangie 10Y, Dalwhinnie 15Y, Aberlour 10Y, Glenfiddich 12Y	8.50	<b>APERITIF &amp; DIGESTIF</b> Martini (Bianco, Rosso, Dry) Campari Fernet Branca Ouzo Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) PIMMs Pernod	3.90 5.10 5.30 3.40 6.50 5.30 5.30
<b>GIN</b> Greenall's, Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's	5.20		
<b>RUM</b> Havana Club 3 Anos, Havana Anejo 7 Anos, Bacardi Blanco, Captain Morgan, Bacardi Black, Captain Morgan spiced	5.20		
<b>VODKA</b> Stolischnaya, Absolut, Smirnoff, Smirnoff North, Ursus, Russian Standard	5.20		

## BOTTLED SPIRITS

<b>REGULAR SPIRITS</b>	5CL	€ 6.00
	20CL	€25.00
	35CL	€38.00
	70CL	€70.00
	100CL	€90.00
<b>PREMIUM SPIRITS</b>	5CL	€ 7.00
	20CL	€29.00
	35CL	€48.00
	70CL	€90.00
	100CL	€120.00
<b>OUZO MINI</b>	20CL	€16.50
<b>ZIVANIA LOEL</b>	5CL	€ 3.60
	20CL	€12.00



## HOT COFFEES

---

ESPRESSO	3.20
DOUBLE ESPRESSO	4.50
MACHIATTO	3.40
DOUBLE MACHIATTO	4.90
CAPPUCCINO	3.30
DOUBLE CAPPUCCINO	4.80
FILTER COFFEE	3.20
CYPRUS COFFEE	2.20
NESCAFE	2.90
CAFÉ LATTE	4.00
AMERICANO	2.90
MOCHA	5.90
DARK HOT CHOCOLATE	3.80
WHITE HOT CHOCOLATE	4.00



## COLD COFFEES

---

FRAPPE	3.40
ESPRESSO FREDDO	3.50
CAPPUCCINO FREDDO	4.00
CAFÉ AU LAIT	4.20
CARAMEL ICE	4.70
BAILEYS FRAPPE	6.50
HAZELNUT FRAPPE	6.50
TIA MARIA FRAPPE	6.50
AMARETTO FRAPPE	6.50
MOCHA	6.50
ICE LATTE	4.00

## SPECIAL COFFEE DRINKS

---

IRISH COFFEE	6.00
CALYPSO COFFEE	6.00
BAILEYS COFFEE	6.50
AMARETTO COFFEE	6.00
CHESTERS SPECIAL COFFEE	7.50

## TEA

---

ENGLISH BREAKFAST TEA	2.80
FLAVORED & HERBAL TEA	3.20
FLYING DRAGON	4.00



Part of

**UPTOWN**  
 **SQUARE**

[www.uptown-sq.com](http://www.uptown-sq.com)

Part of

**UPTOWN**  
 **SQUARE**

[www.uptown-sq.com](http://www.uptown-sq.com)