

# BEERGEEEK MENU

В этом сезоне мы решили полностью погрузиться в тематику фудпейринга, сделав акцент в нашем новом весеннем меню. Мы создали адаптированную авторскую кухню «под пиво». Где-то она получилась более брутальная, где-то более элегантная. Блюда для BeerGeek Menu подобраны таким образом, чтобы каждый нашел для себя что-то интересное независимо от возраста, взглядов и предпочтений в пиве.

\*\*\*

- Слайдер-бургеры (мини-бургеры) с говяжьей котлетой 420₽  
Подаются с бататом на гриле (в порции 2 шт) 280/60 г  
(пшеничная булочка, говяжья котлета, соус из печеных перцев, медово-горчичный соус, красный лук, цуккини, батат)
- Кальмар фри с маргеланской маринованной редькой 320₽ 110/50 г  
(кальмар, панировочные сухари, зеленый лук, маргеланская редька, рисовый уксус)
- Татаки из говядины с луковым пондзу и чесночными 390₽  
чипсами 115 г  
(говяжья вырезка, соус пондзу, чеснок)
- Куриные крылья в остром соусе 290₽  
Подаются с женой кукурузой и молодым зеленым луком 300 г  
(куриные крылья, зеленая паста карри, мисо паста, кукуруза, зеленый лук)
- Тако с соусом халапеньо (на выбор 2 шт) 420₽  
– с говядиной, пряным соусом чили кон карне  
и сыром чеддер 250/40 г  
– с тигровой креветкой и тайским соусом 240/40 г
- Фахитас с говядиной и овощами 180/100/100/40 г 400₽  
Подается с соусом Пико-де-гайо и сливочным карри  
(пита собственного приготовления – 2 шт, говядина, баклажан, болгарский перец, цуккини, красный лук, чеснок, сливочный карри)