

БУРГЕРЫ

- ✌ Бургер Sloppy Joe.....790.-
Британский бургер, приготовленный из обжаренного фарша с добавлением соуса сальса, корнбионов и яйца
- Бургер из говядины.....790.-
С сыром моцарелла, корнбионами и добавлением печеного перца
- Turkey бургер.....700.-
Очень сытный и питательный бургер с котлетой из индейки, яйцом и соусом «чинотле»
- ✌ Бургер с котлетой из бобра.....790.-
С можжевельным и трюфельно-грибным соусами

МЮНХЕНСКАЯ РУЛЬКА
+2 ЛИТРА КРАФТОВОГО ПИВА
ЗА 1.699₽*

*подробности у менеджера



Гарниры

- Овощной микс.....250.-
Печёный картофель с ароматными травами...180.-
Картофельное пюре с пармезаном.....210.-
Овощи гриль.....270.-



LAW & SON BAR & GRILL

Стейки



Для наших стейков мы берем самое свежее мясо бычков шотландской породы Angus

- Стейк Law & Son.....1690.-
Flet de boeuf - ничего более мягкого и нежного природа не придумала, а мы добавили к нему глазурь на основе виски
- Стейк Auld Reekie.....1150.-
Шотландский взгляд на мясо - блюдо с тех времен, когда в Эдинбурге полыхали пожары. Изюминкой этого стейка является добавление дымного острого виски, что делает его невероятно ароматным. Для этого стейка мы используем лопаточную часть - «Блейд»
- Чак Ролл.....1250.-
Мясо из шейного отдела напоминает ребай, но является более нежным и ароматным
- Стейк «Нью-Йорк».....1750.-
Известный так же как Стриплойн
- Денвер.....1150.-
Это внутренняя часть лопатки мраморного бычка. Повышенная мраморность обеспечивает его необыкновенную сочность. Имеет идеальное сочетание выраженного вкуса и удивительной нежности
- Пиканья.....1150.-
Излюбленный стейк искушенных мясоедов Латинской Америки из тазобедренной части
- «Санта-Мария».....1090.-
Альтернативный стейк из тазобедренной части Калифорнийского бычка, с уникальным вкусом и структурой
- Шотландский стейк (1000 грамм).....1650.-
Целый килограмм мяса!
Огромный стейк на кости из тонкого края

ВЫБЕРЕТЕ СОУС К СТЕЙКУ:

- Томатный, Чимичури, Beef Stock, Имбирный, Дабл Чиз, Шрирача, Трюфельный грибной, Глазурь Law & Son120.-

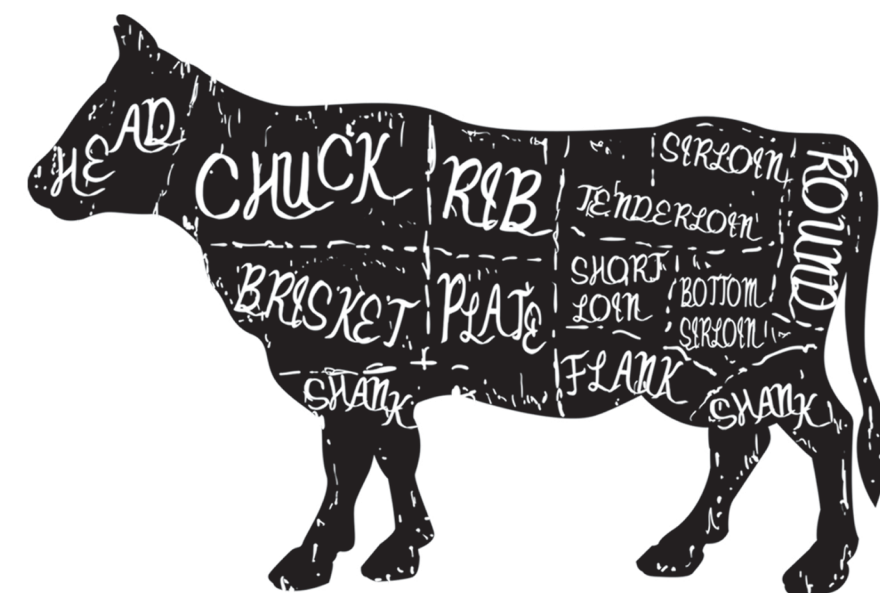
* - подробности у менеджера

SeaFood

- Стейк из дикого лосося.....1450.-
С цветной капустой и сливочным соусом
- ✌ Филе сома с перлотто.....690.-
И соусом из солода
- Командорский кальмар.....820.-
Фаршированный креветками, мидиями картофелем и пармезаном

Горячие блюда

- Haggis.....850.-
«В тебе я славлю командира
Всех пудингов горячих мира
Могучий Хаггис, полный жира и требухи.
Строчу, пока мне служит лира,
Тебе стихи...» Роберт Бернс
Самый известный представитель пудингов - национальная гордость Шотландии. Бараний желудок фаршированный потрохами ягненка, с добавлением сала и овсянки. Подается с пюре из картофеля. При подаче фламбируется выдержанным виски
- Shepherd's Pie.....650.-
Пастуший пирог из рубленой говядины с овощами, картофельным пюре и сыром чеддер
- Строганов из телятины.....750.-
Подается с картофельным пюре, маринованным огурчиком и поджаренными тостами из бородинского хлеба
- ✌ Филе дикой утки Магрэ.....850.-
С томатно-грибным соусом и фасолью
- Паста карбонара.....580.-
Фирменная карбонара в сливочном соусе, с добавлением копченой грудки и шампиньонов с сыром пармезан
- Свинные рёбра.....750.-
Томленые и глазированные с соусом Sprey. Подаются с маринованными корнбионами.
- ✌ Свиная рулька (1 кг).....1490.-
Подается с квашеной капустой, острой горчицей и хреном
- ✌ Рёбрышки северного оленя890.-
С толчёной тыквой и шалфеем





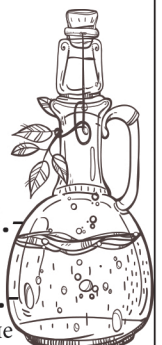
Холодные закуски

-  **Брускетта с дикой уткой**.....450.-
С грибным жульеном
-  **Брускетта с лососем**.....550.-
Кремом из сыра и кремом из зеленых яблок
- Тар-тар из говядины**.....790.-
Готовится из отруба «Пиканья» с добавлением вяленых томатов, лука порей, хамсы. Подается с маринованным луком и соусом айоли
-  **Сырное ассорти**.....750.-
Чеддер, моцарелла, камамбер, пармезан. Варенье из абрикосов, мед, крекер
-  **Тар-тар из вырезки косули**.....790.-
С гренками и чесночным маслом
- Паштет**.....420.-
Паштет из куриной печени с добавлением моченой клюквы
-  **Карпаччо из вырезки марала**.....650.-
Подается с дижонской горчицей, вишневым соусом, пармезаном



Салаты

- Цезарь с куриным филе**.....570.-
Листья романо, фирменный соус
- Теплый салат с куриным филе и печенью**.....490.-
Микс салат, сладкий перец, шампиньоны. Куриное филе и печень, приготовленные в сливочном соусе с добавлением соуса терияки
- Салат Law & Son**.....630.-
Обжаренная на гриле говядина, с микс салатом, сладким перцем и мини кукурузой
-  **Салат с хрустящей свиной грудинкой**.....550.-
Микс салат, вяленые томаты, заправляется соусом из солода
- Теплый салат с креветками печеной тыквой и сладким чили**690.-
Микс салат, авокадо



Теплые закуски

- Запеченные мозговые косточки**.....690.-
Подаются с морской солью и гренками из черного и белого хлеба
- Corndog**490.-
Закуска родом из «Новой Англии» с улиц Бостона. Сочные мини-сосиски запеченные в кукурузной муке. Подаются с нашим домашним томатным соусом
- Валлийский кролик**.....380.-
Гренки из Уэльса, сделанные по рецепту поваренной книги 1747 года. Готовятся из французского багета с острым сыром, элем, горчицей и специями
-  **Пивное плато**.....1540.-
Хрустящие куриные шеи в соусе виски, стрипсы из индейки, копченая хрустящая свиная грудинка, кольца луковые и кальмар, чесночные гренки, соуса: томатный и дабл чиз
- Scotch Eggs**.....480.-
Популярная ирландская закуска, известная еще с 18 века. Готовится из рубленой говядины и яйца. Подается с микс салатом и соусом на основе халапеньо.
- Чесночные гренки**.....390.-
Подаются с сырным соусом
- Ассорти домашних колбасок**.....1290.-
Колбаски: из стейка Рибай; куриная с зеленью; из филе кролика; из пикантной свинины со специями; куриная сыром и зеленью. Подаются с маринованным луком, квашеной капустой, соевым огурцом и перечным и горчичным соусами
- Сырные шарики**.....380.-
С имбирным соусом
- Картофельные чипсы**.....380.-
Домашние чипсы. Подаются с соусами томатным и сырным
- Куриные крылья по-техаски**.....480.-
Подаются с имбирным соусом
- Fish & Chips**.....440.-
Пожалуй, самое узнаваемое блюдо туманного Альбиона, которое появилось в середине 19 века. Рыба в кляре и картофель во фритюре пользовались невероятной популярностью у рыбаков
- Crunch креветки**.....590.-
В кукурузной панировке с соусом мадейра

ПИНТА ПИВА

от **299₽***

каждое воскресенье и понедельник

*подробности у администратора

Супы

- Borsch от Шона Коннери**.....400.-
Приготовленный с добавлением телячьих щечек
- Шотландская уха**.....450.-
Креветки, мидии, треска, томаты черри, лук порей
- Густой мясной суп Auld Reekei**.....440.-
Старинный рецепт жителей Эдинбурга с добавлением виски
-  **Холодный крем суп из копченой свеклы**.....450.-
С козьим сыром и бужениной



Десерты

- Венский штрудель**.....390.-
- Наполеон**.....300.-
- Sticky Toffee**.....350.-
Сладкий король шотландского застолья. Подается с карамельным соусом и шариком мороженого
- Мороженое на выбор**.....100.-
Ванильное, шоколадное, ореховое, клубничное

ENGLISH DINNER

2 ПИНТЫ ЭЛЯ + СТЕЙК ДНЯ

999 ₽*



vk.com/lawsonbar



Блюда из дичи



Летнее блюдо



- блюдо на компанию

* - предложение не действует по пятницам и субботам после 20:00



- спецпредложение

