

# BAR

<b>ВИСКИ</b>	50 мл
CHIVAS REGAL	
/ 12 yo (Шотландия)	800.-
/ 18 yo (Шотландия)	1500.-
LAPHROAIG 10 yo (Шотландия)	1100.-
SINGLETON 12 yo (Шотландия)	800.-
<b>КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ</b>	
JAMESON (Ирландия)	650.-
BUSHMILLS Original (Ирландия)	650.-
<b>КОНЬЯК</b>	
MONNET VS (Франция)	650.-
<b>РОМ</b>	
CALADOS WHITE 37,5%	500.-
<b>ВИНО ПО БОКАЛАМ</b>	150 мл
PROSECCO DE BERNAND FRIZZANTE	650.-
PINOT GRIGIO ALMA ROMANA	650.-
Белое полусухое, Пино Грджо, Alc. 12% vol, Италия, Венето, 2023 г	
SANGIOVESE ALMA ROMANA	650.-
Красное полусухое, Санджовезе, Alc. 12,5% vol, Италия, Эмилия-Романья, 2023г	
<b>NON-ALCOHOL</b>	500 мл
ПИВО Б/А светл. неф-ное	500.-

# SOFT DRINKS

<b>ЧЁРНЫЙ ЧАЙ</b>	500 мл	500.-
Английский завтрак / С чабрецом / Эрл Грей Бергамот		
<b>ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ</b>	500 мл	500.-
Молочный улун / С жасмином / Горный травяной		
<b>ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ</b>	500 мл	520.-
Наглый фрукт		
<b>КОФЕ</b>		
/ Эспрессо	35 мл	350.-
/ Американо	150 мл	350.-
/ Капучино	150 мл	390.-
/ Латте	150 мл	420.-
/ Фильтр кофе	150 мл	350.-

# EXCLUSIVELY FROM HOLLAND

<b>ДЖИН</b>	50 мл
AMSTERDAM JENEVER 42%	500.-
BOLS JENEVER BARREL AGED 18 months 40%	550.-
<b>ВОДКА</b>	
KETEL ONE 40%	450.-
<b>ЛИКЁРЫ</b>	
GOLD STRIKE 23 KARAT 50%	550.-
ADVOCAAT EGG LIQUEUR 15%	400.-
<b>BEER НА КРАНАХ</b>	500 мл
SWINKELS SUPERIOR PILSNER светл. ф-ное	650.-
AFFLIGEM BLONDE светл. бельгийский аббатский эль	500.-
RODENBACH FRUITAGE красн. вишнёв. ф-ное	700.-
<b>BEER В БУТЫЛКАХ</b>	330 мл
LA TRAPPE Trappist	
/ Blond светл. ф-ное	550.-
/ Dubbel тёмн. неф-ное	550.-
/ Tripel янтар. неф-ное	600.-
/ Quadrupel красн. неф-ное	600.-
/ Witte ср.-светл. неф-ное	600.-
/ Isid'or корич. неф-ное	600.-

<b>МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>	250 мл	550.-
Ванильный / Шоколадный / Авторский		
<b>ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ</b>	1000 мл	850.-
Махито / Манго-маракуйя		
<b>САН БЕНЕДЕТТО</b>	250 мл	350.-
Газированная и негазированная		
<b>КОКА-КОЛА</b>	250 мл	390.-
<b>СОКИ</b>	200 мл	390.-
Вишня / Апельсин / Яблоко		
<b>ТОНИК</b>	250 мл	390.-

# MENU

## ГОЛЛАНДСКИЙ БАР

Дорогие гости!

Я, Йоханнес Петрус Робертус, управляющий «Голландским баром», с гордостью приветствую Вас в нашем уникальном заведении, которое распахнуло свои двери 24 апреля 2024 года. Мой путь в Москве начался ещё в марте 2015 года, и всё это время я мечтал создать для Вас настоящий уголок Голландии.

Каждый день мы стараемся сделать Ваше пребывание у нас незабываемым, предлагая аутентичные блюда голландской и фламандской кухни.

GEZELLIG





# KITCHEN

STARTERS	<b>ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ</b> Сельдерей, морковь, болгарский перец, огурец с соусом блючиз	<b>VEGETABLE STICKS</b>	550.-
	<b>ОЛИВКИ</b>	<b>OLIVES</b>	600.-
HOT SNACKS	<b>ПАТАТ ФРИ СПЕШИАЛ</b> <small>ФИРМЕННАЯ ЗАКУСКА</small> Картофель фри с особой специей, подаваемый с голландским майонезом, голландским кетчупом с карри и мелко порезанным лучком	<b>PATAT FREE SPECIAL</b>	600.-
	<b>СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ МОЦАРЕЛЛА</b> Нежный, мягкий сыр моцарелла создаёт лучшее закусочное блюдо. Подается с ягодным соусом	<b>MOZZARELLA CHEESE STICKS</b>	650.-
PIZZA	<b>КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ</b> 6 шт. крылышек в маринаде барбекю	<b>BBQ WINGS</b>	750.-
	<b>БИТТЕРБОЛ</b> Одна из любимых закусок в Нидерландах Мясные шарики из говядины	<b>BITTERBALLEN</b>	900.-
	<b>МИДИИ БОЛЬШИЕ, ЗАПЕЧЁННЫЕ</b> На выбор: в спайси соусе или чесночном соусе	<b>OVEN-ROASTED BIG MUSSELS</b>	700.-
	<b>ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> Сливочный соус, моцарелла, сыр с голубой плесенью, чеддер, пармезан	<b>FOUR CHEESES</b>	950.-
SALADS	<b>ПИЦЦА МЯСНАЯ</b> Томатный соус, моцарелла, баварские колбаски, бекон, пепперони	<b>MEAT PIZZA</b>	950.-
	<b>ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ</b> Томатный соус, моцарелла, пепперони	<b>PEPPERONI</b>	950.-
	<b>ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> Лёгкий салат с тигровыми креветками, сыром пармезан, листьями салата и помидорами черри	<b>CAESAR WITH TIGER PRAWNS</b>	710.-
SD	<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b> Филе курицы, приготовленное на гриле, листья салата, сыр пармезан, помидоры черри	<b>CAESAR WITH CHICKEN</b>	650.-
	<b>КАПРЕЗЕ</b> Моцарелла и томаты	<b>CAPRESE</b>	710.-
	<b>СУП ДНЯ</b>	<b>SOUP OF THE DAY</b>	550.-
SPECIAL MENU	<b>САТЭЙ КУРИЦЫ</b> Индонезийская кухня бывших колоний Нидерландов Маринованное филе курицы на гриле, арахисовый соус, салат Коул Слоу, картофель фри	<b>CHICKEN SATAY</b>	950.-
	<b>ШНИЦЕЛЬ</b> Отбивная из курицы в панировке с арахисовым соусом, салатом Коул Слоу и картофелем фри	<b>SNITZEL</b>	900.-
	<b>ФРИКАНДЕЛЬ СПЕШИАЛ</b> Традиционная закуска из Нидерландов Колбаска из фарша, подается с салатом Коул Слоу, картофелем фри и майнезом	<b>FRIKANDEL SPECIAL</b>	950.-



CHEF'S SPECIAL STEAK	<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b> Самое нежное и деликатесное блюдо из натурального стейка филе говядины На гарнир — картофельное пюре с вялеными помидорами черри	<b>FILET MIGNON</b>	1900.-
	<b>РИБАЙ СТЕЙК</b> Самый известный стейк в мире из мраморной говядины зернового откорма На гарнир — картофельное пюре с вялеными помидорами черри	<b>RIB EYE STEAK</b>	2100.-
	<b>СТЕЙК СЁМГИ</b> На гарнир — картофельное пюре на подушке из припущенного шпината	<b>SALMON STEAK</b>	1850.-
MAIN DISHES	<b>ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР</b> <small>ФИРМЕННОЕ БЛЮДО</small> Говяжья котлета, фирменная булочка, листья салата, помидор, сыр чеддер, фирменный соус	<b>SIGNATURE BURGER</b>	800.-
	<b>СВИНЫЕ РЁБРА</b> <small>ФИРМЕННОЕ БЛЮДО</small> При специальном приготовлении в су-вид вкус гриля обволаживает — рекомендуем!	<b>PORK RIBS</b>	950.-
	<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА</b> Традиционное японское блюдо, приготовленное в особом кляре	<b>TEMPURA KING PRAWNS</b>	750.-
	<b>СВИНАЯ РУЛЬКА</b> Сытное мясное блюдо немецкой кухни по специальному рецепту с гарниром из обжаренной квашеной капусты	<b>PORK KNUCKLE</b>	1300.-
	<b>АУТСМАЙТЕР</b> Традиционный горячий голландский сэндвич с закусками. Тостовый хлеб, сливочное масло, сыр, ветчина, жареное яйцо	<b>UITSMIJTER CLUB SANDWICH</b>	700.-
	<b>БРОДЬЕ ФРИКАНДЕЛЬ СПЕШИАЛ</b> Традиционная закуска из Нидерландов Колбаска из фарша на булке с майонезом, кетчупом и мелко порезанным лучком	<b>BROODJE FRIKANDEL SPECIAL</b>	800.-
	<b>БРОДЬЕ ХАРИНГ ГОЛЛАНДСКИЙ ХОТ-ДОГ</b> Любимое голландцами блюдо, представляющее собой бутерброд с сельдью. Сельдь, лук, солёный огурец, горчичный соус	<b>BROODJE HARING</b>	700.-
<b>ТУШЁНАЯ КАПУСТА С КОЛБАСОЙ</b> Голландское блюдо с особыми колбасками, которое не оставит вас равнодушным! Подается с горчичным соусом	<b>GESTOOFDE KOOL MET GEROOKTE WORST</b>	900.-	
DESSERT	<b>МОРОЖЕНОЕ ДЖЕЛАТО</b> 2 шарика на выбор: ванильное, крем-брюле, фисташковое или шоколадное с топпингом (карамель или шоколад)	<b>GELATO ICE CREAM</b>	400.-
	<b>ГОЛЛАНДСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</b> Одно из самых древних блюд голландской кухни Пирог с фруктовой начинкой, ванильное мороженое или взбитые сливки на выбор	<b>HOLLAND APPLE PIE</b>	600.-
	<b>БЛЮДО ГОЛЛАНДСКОЙ КУХНИ</b>		



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.

