



# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

## Салат «BLOCK HOUSE»

листовые салаты и салат айсберг, помидоры, болгарский перец, огурцы, лук, редька и редис, ароматный конфи из томатов и тыквенные семечки

Цена включена в стейк-меню.

## Салат «Цезарь»

Салат романо, салат айсберг, листья рукколы и шпината с чесночными сухариками, французской заправкой и сыром грана падано

- с ломтиками говяжьего стейка
- с медальонами из индейки

## Тартар из фермерской говядины

готовится классически из свежей вырезки говядины из Северной Германии специально для Вас

большая порция 190 г.

Салатные заправки на выбор:

Заправка американская: нежная кремовая текстура, с добавлением измельченных листьев эстрагона

Заправка французская<sup>6</sup>: пикантная, с легким вкусом чеснока

Заправка итальянская<sup>6</sup>: пряная, с уксусом «бальзамико» и оливковым маслом

## Томатная брускетта

Наш фирменный хлеб «BLOCK HOUSE» с кусочками свежего помидора, луком и ароматным песто из базилика и оливкового масла

## Карпаччо

Тонко нарезанные кусочки северогерманской говядины с песто, рукколой и сыром грана падано

# ИЗЫСКАННЫЕ СУПЫ

## Суп «Bull Soup»

Насыщенный говяжий бульон с кусочками говядины собственного выращивания и овощами, подается с хлебом «BLOCK HOUSE»

## Суп «Гуляш»

Венгерский суп с пикантной остротой, со свежим красным перцем и кусочками говядины собственного выращивания, подается с нашим фирменным хлебом «BLOCK HOUSE»

## Луковый суп по-французски

приготовлен по классическому рецепту с белым вином, подается под расплавленным сыром

## Морковно-имбирный суп

ароматный, со свежим имбирем и сливками, подается с нашим фирменным хлебом «BLOCK HOUSE»

# ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

## Картофель с огорода

картофель под соусом из сметаны «Sour Cream», свежие сезонные овощи и брускетта

## Гратен из шпината

Листовой шпинат «Брассери», запеченный под сыром Эдамер, с картофельным гратеном и брускеттой

## Классическая тройка

Наш фирменный салат с грибами, обжаренными на сливочном масле, картошкой в мундире с соусом из сметаны «Sour Cream» и фирменным хлебом «BLOCK HOUSE»

## Спагетти

спагетти с пикантным соусом «aglio e olio», с добавлением свежееобжаренных овощей и пряным томатным конфи

На выбор: стейки из грудки индейки

На выбор: кусочки говяжьего стейка

## **НОВОЕ** Картофельные росты

со свежееобжаренной смесью грибов в сливочном соусе и запеченные с сыром, с хлебом BLOCK HOUSE



Ко всем нашим блюдам со стейком подается свежий салат, картошка в мундире с соусом из сметаны «Sour Cream» и фирменный хлеб «BLOCK HOUSE».

### MRS. RUMPSTEAK, 180 г.

Сочный ромштекс из толстого края вырезки говяжьего филе высшего сорта молодых бычков

### MR. RUMPSTEAK, 250 г.

Сочный и нежный ромштекс из отборной говядины «BLOCK HOUSE» высшего сорта молодых бычков с тонким слоем жира

### HEREFORD RIB-EYE, 250 г.

Сочный и нежный рибай-стейк из мраморного антрекота

### RIB-EYE MASTERCUT, 350 г.

Гордость наших мясников – нежный, сочный, выдержанный рибай из спинной части премиальной говядины, подается прямо с лава-гриля. К стейку подается свеженатёртый хрен

### FILET MIGNON, 180 г.

Филе-миньон, нежный стейк из говяжьей вырезки, приправленный фирменным перцем «BLOCK HOUSE Steak Pfeffer»

### AMERICAN TENDERLOIN, 250 г.

Вырезка — наиболее изысканная часть филе, большой толстый кусок, поджаренный до хрустящей корочки и нежно-розовый внутри. Подается со сливочным маслом с добавлением пряных трав

### T-BONE-STEAK, 1.1 lb., 500 г.

Два классических вкуса на одной косточке, нежное филе и сочный ростбиф с тонкой, хрустящей и румяной корочкой. Подается со сливочным маслом с добавлением пряных трав  
Наценка на порцию на двоих



# КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ

## Баранья корейка на гриле

Нежное филе ягнёнка 180 г. средней прожарки на гриле с картофельным gratenом, листовым шпинатом и сливочным маслом с ароматом пряных трав

## Стейк с овощами

160 г. сочного стейка из огузка, жареного на гриле, со свежими сезонными овощами и сливочным маслом с добавлением пряных трав

## Норвежский лосось

Жареное филе лосося из фьордов Норвегии подается под сливочным соусом с укропом, редиской и огурцами, кубиками лука, картофельным gratenом и листовым шпинатом

## Салат по Американски

Стейки из грудки индейки с салатами сезона, помидорами, редисом, огурцами, репчатым луком и жареными шампиньонами, подается с Американской заправкой

## **НОВОЕ** Спагетти болоньезе

тоненькие лапши с классическим соусом болоньезе из нежной говядины, помидоров и свежих трав

## Медальоны из говяжьего филе с грибами

нежные медальоны из говяжьего филе с ассорти из свежих жареных грибов в сливочном соусе, с хлебом BLOCK HOUSE

## Стейки из грудки индейки

три нежных стейка, сочно приготовленные на гриле, с запеченным картофелем со сметаной, нашим травяным маслом и хлебом BLOCK HOUSE

# АМЕРИКАНСКОЕ БИСТРО

## Классический бургер

200 г говядины собственного выращивания из „Мекленбург-Передней Померании“. Подается с запечённым картофелем в мундире под сметанным соусом и с капустным салатом по-американски

## Чизбургер по-нью-йоркски

Наш „Блок бургер“ 200 г на фирменном хлебе «BLOCK HOUSE», с пикантными кубиками помидора, под расплавленным сыром Эдамер. Блюдо подается с капустным салатом по-американски и картофелем фри

## Тарелка «Barbecue Steak»

Маленькие медальоны из говядины. Блюдо подается с капустным салатом по-американски и картофелем в мундире под соусом из сметаны «Sour Cream»

## Стейк,

160 г. Стейк из лучшей части говяжьего бедра, Подается с капустным салатом по-американски на гарнир и картофелем в мундире под соусом из сметаны «Sour Cream»

## Фитнес-Сковорода

Свежеобжаренные овощи с кусочками говядины и пикантным, перечным соусом

# ГАРНИРЫ

### Хлеб «BLOCK HOUSE»

Свежевыпеченный чесночный хлеб

### Запеченный картофель под сметанным соусом «Sour Cream»

### Картофельный graten

### Картофель фри

### Сладкий картофель фри

### Перечный соус

Острый, с зернами перца

### Сливочное масло с добавлением пряных трав

### Сметанный соус «Sour Cream»

### Свежие сезонные овощи

### Шпинат листовой «Брассери»

Слегка пряный шпинат, приправленный луком

### Хрустящие жареные овощи

свежеобжаренный перец, сахарный горошек, шампиньоны и красный лук

### Американский капустный салат «American Style»

Салат по-домашнему со свежей белокочанной капустой, с натертыми огурцами и морковью

### Свежие грибы под сливочным соусом «а-ля крем»

### Свежеобжаренные грибы

с луком в нежном сливочном соусе

## ВИНА

### БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Pinot Grigio Friuli Grave, DOC</b>	
Salatin	125 мл
Venetien, Италия	750 мл
<b>Löss Grüner Veltliner</b>	
Schloss Gobelsburg	125 мл
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл
<b>Urgestein Riesling, DAC</b>	
Schloss Gobelsburg	125 мл
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл
<b>Gelber Muskateller</b>	
G&R Trieubaumer, Leithaberg/ Burgenland, Австрия	125 мл 750 мл
<b>Glatzer Sauvignon Blanc</b>	
Glatzer	125 мл
Carnuntum, Австрия	750 мл
<b>Wieninger Wiener Gemischter Satz</b>	
DAC bio, Stammersdorf/ Wien, Австрия	125 мл 750 мл

### РОЗОВОЕ ВИНО

<b>Strehn Blaufränkisch</b>	
Weingut Strehn	125 мл
Burgenland, Австрия	750 мл

### КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Zweigelt</b>	
Weingut Pasler	125 мл
Jois/Burgenland, Австрия	750 мл
<b>Blaufränkisch</b>	
Glatzer	125 мл
Carnuntum, Австрия	750 мл
<b>Leo Aumann Classic Cuvée</b>	
Leo Aumann	125 мл
Thermenregion, Австрия	750 мл
<b>Malbec</b>	
Bodegas Callia	125 мл
Аргентина	750 мл
<b>Les Janelles Syrah</b>	
Les Janelle	125 мл
Languedoc-Rousillon, Франция	750 мл
<b>Cabernet Sauvignon</b>	
Caliterra	125 мл
Central Valley, Чили	750 мл

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC</b>	
Salatin	100 мл
Cordignano/Venetien, Италия	750 мл
<b>Champagner, Drappier</b>	
Brut, Reims, Франция	375 мл

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Pellegrino, с газом	250 мл
San Pellegrino, с газом	750 мл
Acqua Panna, негазированная	250 мл
Acqua Panna, негазированная	750 мл
Coca Cola <sup>2,3</sup> ,	330 мл
Coke Light, Coke Zero <sup>1,2,3,4</sup>	330 мл
Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	330 мл
Almdudler, – лимонад из трав <sup>2,4</sup>	330 мл
Eistee Zitrone <sup>4</sup> /Pfirsich <sup>4</sup>	330 мл
Яблочный сок	200 мл
Яблочный сок с содой	300 мл
Яблочный сок с содой	500 мл
Апельсиновый сок	200 мл
Абрикосовый сок	200 мл
Смородиновый сок	200 мл
Сода	200 мл
Сода	500 мл
Сода - лимон/малина <sup>4</sup> /бузина <sup>4</sup>	300 мл
Сода - лимон/малина <sup>4</sup> /бузина <sup>4</sup>	500 мл
Tonic <sup>5</sup>	200 мл
Tonic Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	200 мл

## ПИВО

Stiegl Pils, разливное	300 мл
Stiegl Pils, разливное	500 мл
Stiegl Zwickl разливное нефильтрованное	300 мл
Stiegl Zwickl разливное нефильтрованное	500 мл
Erdinger Weizenbier, бутылка	500 мл
Radler Zitrone Stiegl, бутылка	500 мл
Alkoholfrei Gösser Naturgold, бутылка	500 мл

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

„Jägermeister“, травяной ликер	40 мл
Wilhelm, Williamsbirne, шнапс	20 мл
Wilhelm, Marille, шнапс	20 мл
Wilhelm, Alte Zwetschke, шнапс	20 мл
Wilhelm, Haselnuss, шнапс	20 мл
Martini Bianco Vermouth, вермут	40 мл
Baileys Irish Cream, ликёр	40 мл
Molinari Sambuca, самбука	40 мл
Absolut Vodka, водка	40 мл
Smirnoff Vodka, водка	40 мл
Bacardi Rum, ром	40 мл
Averna Amaro Siciliano	40 мл
José Cuervo Tequila, текила	40 мл
Gordon's Dry Gin, джин	40 мл
Nonino Grappa, граппа	20 мл
Rémy Martin Cognac, коньяк	20 мл
Ballantine's Scotch, виски	40 мл
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, бурбон	40 мл
Ramazotti	40 мл
„Campari“ <sup>2,5</sup>	40 мл

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Латте-макиатто	Кофе
Капучино	Эспрессо с горячим шоколадом
Эспрессо	Горячий шоколад
Двойной эспрессо	Глинтвейн
Маленький чайник	

Все цены указаны в евро и включают НДС и стоимость обслуживания.

<sup>1</sup>Содержит консерванты. <sup>2</sup>Содержит красители. <sup>3</sup>Содержит кофеин. <sup>4</sup>Содержит подслащивающие вещества, с источником фенилаланина.

<sup>5</sup>Содержит хинин. <sup>6</sup>Содержит антиоксиданты. <sup>8</sup>Сульфитированная. <sup>9</sup>Таурин.

Вес мясного продукта указан в сыром виде.