

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SNACKS

ТАР-ТАР ОТ ШЕФА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежнейшая говяжья вырезка, рубленая с каперсами, черным перцем, с горчичным соусом и чипсами из зернового кнурцеля.

160/40/50

- 450 -



БРУСКЕТТА С САЛЬСОЙ

Хрустящий ломоть свежеиспеченного хлеба с сальсой из помидора, запеченного перца, лука и кинзы.

240

- 200 -



ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ - 550 -

Рубленое филе лосося с авокадо, с имбирно-кунжутной заправкой и креветочными чипсами.

210



СЫРНЫЙ СЕТ К ПИВУ - 260 -

Ассорти: сулугуни, чечил копченый, сыр копченый домашний, сырные палочки, чипсы начос.

150/50



МЯСНОЙ СЫРОВАЯЛЕННЫЙ СЕТ

Ассорти из пармской ветчины, салями Милано, Чоризо, маслин, оливок, вяленых томатов.

Подается с ломтем зернового кнурцеля.

195

- 550 -



СЫРНЫЙ СЕТ

Ассорти сыров: пармезан, козий, сыр с томатами, сыр с базиликом.

Подается с медом и маслинами.

150/50

- 480 -

ФИЛЕ БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКИ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ

обжаренные тосты из бородинского хлеба, маринованный лук, картофельные слайсы и перепелиное яйцо.

250

- 220 -

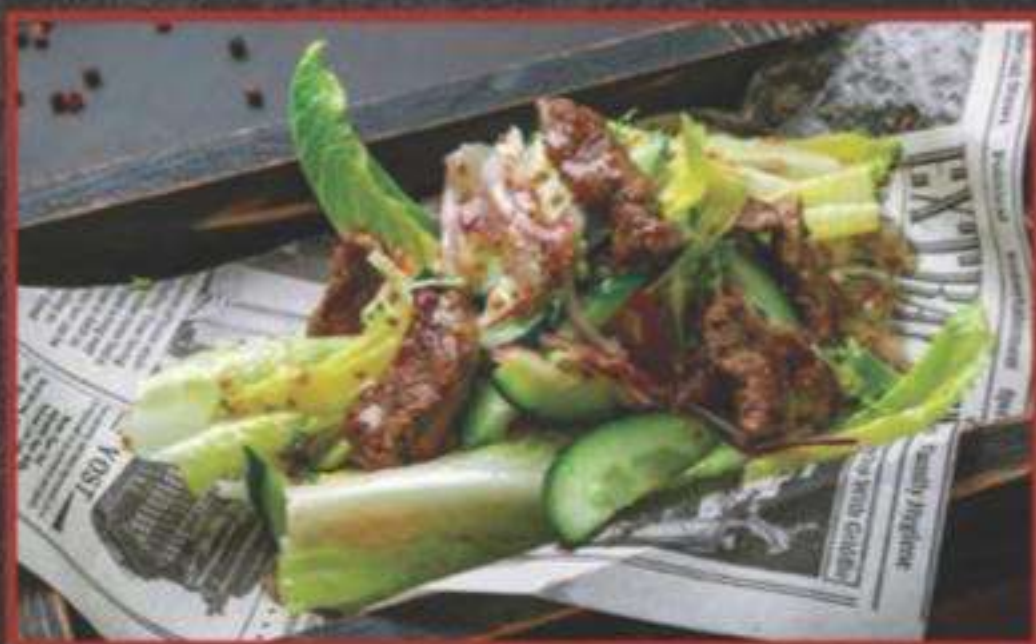
Dublin

ЧЕРЕЗ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

+18

САЛАТЫ

SALADS



САЛАТ С РОСТБИФОМ

Микс листьев салата с ломтиками обжаренной говяжьей вырезки, помидорами, огурцами, красным луком и фирменной горчиной заправкой. 220

- 450 -

ТЕПЛЫЙ САЛАТ с куриной печенью

Обжаренная куриная печень с микс-салатом, помидорами черри, пармезаном и брусничным соусом. 180

- 280 -

САЛАТ С КАМЧАТКИМ КАЛЬМАРОМ

Салат из кальмара, томата, микс-салата и баклажана фри под ореховым соусом. 220

- 360 -

САЛАТ «ПАСТУШИЙ»

Сытный салат из подрумяненного молодого картофеля с шампиньонами под фирменным соусом «Тако». 180

- 260 -

ЦЕЗАРЬ с тигровыми креветками

Обжаренные тигровые креветки, правильный соус Цезарь, салат Романо с Айсбергом, сыр пармезан и хрустящие гренки. 250

- 450 -

ЦЕЗАРЬ с подкопченной куриной грудкой

Подкопченное филе куриной грудки, правильный соус Цезарь, листья салата Романо с Айсбергом, сыр пармезан и хрустящие гренки. 250

- 330 -



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT PLATTERS



ХРУСТЯЩИЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Жареные в пивном кляре колечки кальмара, подаются с соусом тар-тар. 150/50

- 350 -

ГАРЛИКИ из бородинского хлеба

Горячие чесночные ржаные гренки с соусом блю чиз. 110/50

- 190 -



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ фаршированные пикантным сыром Чеддер

Крылышки, маринованные в соусе Red Devil, начиненные сыром Чеддер, жаренные в хрустящей панировке. Подаются со сладким чили-соусом, кинзой и жгучим перцем халапеньо. 300/50

- 350 -

ГОЛУБЫЕ МИДИИ в винно-сливочном соусе

Мидии в фирменном винно-сливочном соусе с обжаренным картофелем. 330/150/20

- 450 -



ГОЛУБЫЕ МИДИИ в соусе из спелых томатов

Мидии в фирменном томатном соусе с обжаренным картофелем. 330/150/20

- 450 -



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ

Обжаренные во фритюре куриные крылышки, подаются с соусом блю чиз. 300/60/50

BBQ

- 350 -

Чили

- 350 -

КОПЧЕНОСТИ ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ FROM OUR SMOKEHOUSE



КРЕВЕТКИ КОПЧЕНЫЕ

Магаданские креветки,
томленые в перечном
соусе. 200

- 490 -



НАРЕЗКА ИЗ КОПЧЕНОЙ МОРСКОЙ РЫБЫ

Лосось, макрель,
сладкий васаби
и икра летучей рыбы.
160/40/50

- 650 -

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

170

- 250 -

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ МАКРЕЛЬЮ

Макрель на тосте из домашнего хлеба
с красным луком и соусом тар-тар. 240

- 250 -



УШКИ КОПЧЕНЫЕ

200/50

- 320 -

КРЫЛЫШКИ КОПЧЕНЫЕ

200/50

- 320 -

СВИНЫЕ РЕБРА

домашнего копчения.
300/50

- 320 -

Подается с горчичным
соусом и халапеньо.

Dublin

СУП

SOUP

СУП С МОРЕ-ПРОДУКТАМИ

Фирменный суп из морепродуктов с томатами и ароматной стружкой из тунца. 350

- 250 -

СУП ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Традиционный венгерский суп на основе крепкого говяжьего бульона с мясом и овощами. 350

- 250 -

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Полезный и лечебный куриный бульон с яйцом и домашней лапшой. 350

- 250 -

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

LET'S EAT TOGETHER



АССОРТИ КОЛБАСОК

Колбаски баварские, белые мюнхенские, мексиканские, франконские (подкопченные), пряные с сыром (подкопченные), европейские сосиски по-венски, тирольские (подкопченные), тюрингские. Подаются с картофелем фри, квашеной капустой, кетчупом и горчицей. 950/120/30/30

- 1950 -

АССОРТИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК ПОД ПИВО

Гигантский закусочный сет из куриных крылышек BBQ, сырных палочек, колец кальмара, Fish&Chips, гарликов, картошки фри с соусами блю чиз, кетчупом и тар-тар. 1090/150

- 1280 -



ЧЕРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

БУРГЕРЫ

BURGERS

ФИРМЕННЫЙ ДВОЙНОЙ БУРГЕР «*Dublin*»

Две сочные говяжьи котлеты, брусничный соус, сыр чеддер, хрустящий лист салата, помидор и красный лук. И все это между булочек бриош. Подается с чипсами начос. 560/100

– 550 –



FITNESS-БУРГЕР

Сочная говяжья котлета на хрустящих листьях салата с сальсой, крымским луком, помидором и сыром Чеддер. 300

– 390 –



BEEFBURGER

Сочная говяжья котлета под сыром пармезан, томатом, хрустящими салатными листьями, соусом блю-чиз и булочкой бриош. Подается с картофелем фри. 470/120

– 390 –

FISHBURGER

Филе трески в хрустящей панировке в булочке бриош с листьями салата, соленым и свежим огурцом и соусом тар-тар. Подается с креветочными чипсами. 470

– 390 –



CHEESEBURGER

Классический чизбургер с тройным сыром и маринованными огурчиками. Подается с картофелем фри. 480/100

– 390 –

ЧЕРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

+18

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ENTREES



ФИЛЕ-МИНЬОН

Классический стейк из говяжьей вырезки. Подается с овощами гриль и перечным соусом. Рекомендуем прожарку Medium Rare.

150/200/50

– 850 –

ФИРМЕННЫЙ БЕФСТРОГАНОВ «Dublin» с грибами и сыром – 650 –

Бефстроганов по рецепту шефа: с луком фри, картофельным пюре в миксе с сыром Чеддер. 350



ТОМЛЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА – 550 –

Глазированная фирменным соусом грудинка, с подкопченной цветной капустой, красным луком, зеленью и соусом BBQ. 290/120/50

РЕБРА СВИНЫЕ ПОД СОУСОМ «JACK DANIELS» – 630 –

Ребра глазированные соусом «Jack Daniels». Подаются с хрустящей картошкой фри и соусом BBQ. 300/120/50

ФЛАНК-СТЕЙК

Лучший стейк от мясника с баклажаном фри и соусом BBQ. Рекомендуем прожарку Medium. 50/50/120

– 850 –



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

ОВОЩИ-ГРИЛЬ Микс из грибов, баклажана, сладкого перца и кабачка	200	200
КОПЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-БЕЙБИ Подается с кет-чупом	200	170
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200	170
ПРЯНЫЙ РИС	200	170
КЕНИЙСКАЯ ФАСОЛЬ	200	170

ДЕСЕРТ

DESSERT

МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте. 50

- 99 -

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

120

- 220 -

ДОМАШНИЙ ТИРАМИСУ

150

- 220 -

ТЕПЛЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Подается с шариком
ванильного мороженого
150/50

- 220 -