



## 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

6,20

Цена включена в стейк-меню.

### Салат «Цезарь»

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

9,00

- с ломтиками говяжьего стейка + 5,00
- с ломтиками куриного филе + 5,00

### Тартар из фермерской говядины

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

12,90

большая порция 190 г. 19,50

## ИЗЫСКАННЫЕ СУПЫ

### Суп «Bull Soup»

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

6,50

### Суп «Гуляш»

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

6,50

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

### Картофель с огорода

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

14,80

### Гратен из шпината

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

15,20

### Салатные заправки на выбор:

Заправка американская нежная кремовая текстура, с добавлением измельченных листьев эстрагона

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

Заправка итальянская<sup>б</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

5,50

### Карпаччо

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

12,70

### Луковый суп по-французски

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

8,50

### Морковно-имбирный суп

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

6,50

### 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»

15,20

### Лингвине

тонкая лапша, пикантно приправленная чесноком, со свежими овощами, обжаренными на сковороде, ароматным томатным конфи, чесноком и оливковым маслом

14,80

вегетарианские блюда



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 27,60

### MR. RUMPSTEAK, 250 г.

Сочный и нежный ромштекс из отборной говядины «BLOCK HOUSE» высшего сорта молодых бычков с тонким слоем жира 35,50

### HEREFORD RIB-EYE, 250 г.

Сочный и нежный рибай-стейк из мраморного антрекота 32,70

### 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 43,20

### FILET MIGNON, 180 г.

Филе-миньон, нежный стейк из говяжьей вырезки, приправленный фирменным перцем «BLOCK HOUSE Steak Pfeffer» 38,90

### 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 48,50

### 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 49,90  
Наценка на порцию на двоих +12,10



## ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

### Пастбищный ягнёнок

Нежное филе ягнёнка 160 г. средней прожарки на гриле с картофельным gratenом, листовым шпинатом и сливочным маслом с ароматом пряных трав

26,60

### Стейк с овощами

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

20,80

### Норвежский лосось

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

25,50

### НОВОЕ Стейки из грудки индейки

Два нежных стейка, обжаренных до хрустящей корочки, подаются с запечённым картофелем со сметаной, нашим сливочным маслом с травами и хлебом Block House

16,70

### Салат по Американски

Кусочки куриного филе с салатами сезона, помидорами, редисом, огурцами, репчатым луком и жареными шампиньонами, подаётся с Американской заправкой

15,90

### Боул

Свежий микс из киноа и обжаренных на сковороде овощей, свежие листовые салаты, пикантный конфи из помидоров и мизо-крем-заправкой. На Ваш выбор с кусочками курицы или говядины.

17,50

### Медальоны из говяжьего филе с грибами

Сочные, нежные медальоны из говяжьего филе на гриле подаются с шампиньонами и вешенками в сливочном соусе с зеленью, сверху присыпается свежжареными грибами

26,00

### Лингвине

тонкая лапша, пикантно приправленная, с ароматным томатным конфи, чесноком и оливковым маслом

- с ломтиками говяжьего стейка 16,90
- с ломтиками куриного филе 16,90

## 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

16,50

### 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

17,60

### Тарелка «Barbecue Steak»

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

20,40

### Стейк,

180 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»

23,40

### Фитнес-Сковорода

Свежеобжаренные овощи с кусочками говядины и пикантным, перченым соусом

17,10

## ГАРНИРЫ

Хлеб «BLOCK HOUSE» Свежевыпеченный чесночный хлеб 1,00

Запеченный картофель под сметанным соусом «Sour Cream» 4,90

Картофельный graten 4,90

Картофель фри 3,90

Сладкий картофель фри 5,40

Перечный соус Острый, с зернами перца 3,00

Сливочное масло с добавлением пряных трав 1,00

Сметанный соус «Sour Cream» 1,00

Свежие сезонные овощи 4,90

Шпинат листовой «Брассери» Слегка пряный шпинат, приправленный луком 4,90

Хрустящие жареные овощи Жареный свежий перец, молодой стручковый горошек, шампиньоны и красный лук 4,90

Американский капустный салат «American Style» Салат по-домашнему со свежей белокочанной капустой, с натертыми огурцами и морковью 4,30

Свежие грибы под сливочным соусом «а-ля крем» 5,40



## ВИНА

### БЕЛЫЕ ВИНА

#### Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	125 мл	4,70
Venetien, Италия	750 мл	28,20

#### Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg	125 мл	5,40
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл	32,40

#### Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	125 мл	5,70
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл	34,20

#### Gelber Muskateller

G&R Trieubaumer, Leithaberg/ Burgenland, Австрия	125 мл	6,30
	750 мл	37,80

#### Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	125 мл	5,90
Carnuntum, Австрия	750 мл	35,40

#### Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ Wien, Австрия	125 мл	6,20
	750 мл	37,20

### РОЗОВОЕ ВИНО

#### Rosé Hasen

R&A Pfaffl	125 мл	5,70
Weinviertel, Австрия	750 мл	34,20

### КРАСНЫЕ ВИНА

#### Zweigelt

Weingut Pasler	125 мл	4,90
Jois/Burgenland, Австрия	750 мл	29,40

#### Blaufränkisch

Glatzer	125 мл	5,40
Carnuntum, Австрия	750 мл	32,40

#### Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	125 мл	5,40
Thermenregion, Австрия	750 мл	32,40

#### Malbec

Bodegas Callia	125 мл	5,50
Аргентина	750 мл	33,00

#### Les Janelles Syrah

Les Janelle	125 мл	6,50
Languedoc-Roussillon, Франция	750 мл	39,00

#### Cabernet Sauvignon

Caliterra	125 мл	6,50
Central Valley, Чили	750 мл	39,00

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

#### Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	100 мл	5,20
Cordignano/Venetien, Италия	750 мл	36,40

#### Champagner, Drappier

Brut, Reims, Франция	375 мл	36,00
----------------------	--------	-------

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Pellegrino, с газом	250 мл	3,60
San Pellegrino, с газом	750 мл	6,80
Acqua Panna, негазированная	250 мл	3,60
Acqua Panna, негазированная	750 мл	6,80
Coca Cola <sup>2,3</sup> ,	330 мл	4,30
Coke Light, Coke Zero <sup>1,2,3,4</sup>	330 мл	4,30
Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	330 мл	4,30
Almdudler, – лимонад из трав <sup>2,4</sup>	330 мл	4,30
Eistee Zitrone <sup>4</sup> /Pfirsich <sup>4</sup>	330 мл	4,30
Яблочный сок	200 мл	3,50
Яблочный сок с содой	300 мл	3,90
Яблочный сок с содой	500 мл	5,20
Апельсиновый сок	200 мл	3,60
Абрикосовый сок	200 мл	3,60
Смородиновый сок	200 мл	3,60
Сода	200 мл	2,00
Сода	500 мл	3,20
Сода - лимон/малина <sup>4</sup> /бузина <sup>4</sup>	300 мл	2,90
Сода - лимон/малина <sup>4</sup> /бузина <sup>4</sup>	500 мл	4,20
Tonic <sup>5</sup>	200 мл	3,90
Tonic Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	200 мл	3,90

## ПИВО

Stiegl Pils, разливное	300 мл	4,40
Stiegl Pils, разливное	500 мл	5,50
Stiegl Zwickl разливное нефильтрованное	300 мл	4,50
Stiegl Zwickl разливное нефильтрованное	500 мл	5,70
Erdinger Weizenbier, бутылка	500 мл	5,50
Radler Zitrone Stiegl, бутылка	500 мл	5,60
Alkoholfrei Gösser Naturgold, бутылка	500 мл	5,50

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

„Jägermeister“, травяной ликер	40 мл	5,00
Wilhelm, Williamsbirne, шнапс	20 мл	4,30
Wilhelm, Marille, шнапс	20 мл	4,30
Wilhelm, Alte Zwetschke, шнапс	20 мл	4,30
Wilhelm, Haselnuss, шнапс	20 мл	4,30
Martini Bianco Vermouth, вермут	40 мл	4,80
Baileys Irish Cream, ликёр	40 мл	5,00
Molinari Sambuca, самбука	40 мл	5,00
Absolut Vodka, водка	40 мл	5,50
Smirnoff Vodka, водка	40 мл	5,50
Bacardi Rum, ром	40 мл	5,50
Averna Amaro Siciliano	40 мл	5,50
José Cuervo Tequila, текила	40 мл	5,60
Gordon's Dry Gin, джин	40 мл	5,50
Nonino Grappa, граппа	20 мл	5,00
Rémy Martin Cognac, коньяк	20 мл	6,00
Ballantine's Scotch, виски	40 мл	6,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, бурбон	40 мл	6,00
Ramazotti	40 мл	5,00
„Campari“ <sup>2,5</sup>	40 мл	4,80

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Латте-макиатто	4,60	Кофе	3,90
Капучино	4,30	Кофе без кофеина	3,60
Эспрессо	3,10	Эспрессо с горячим шоколадом	4,20
Двойной эспрессо	4,70	Горячий шоколад	3,80
Маленький чайник	4,40	Глинтвейн	4,50

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.