



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат «BLOCK HOUSE»

Сезонные листовые салаты, помидоры, болгарский перец, огурцы, лук, редька и редис **4,90**

Салат «Цезарь»

Салат кочанный, салат айсберг, листья рукколы и шпината с чесночными сухариками, французской заправкой и сыром грана падано¹ **6,20**

на выбор: с нежным филе из куриной грудки **11,90**

Свежий салат из огурцов и помидоров

готовится с красным луком и пряной итальянской заправкой **4,90**

Тартар из фермерской говядины

Готовится из свежей вырезки говядины специально для Вас, с соусом тартар и цельнозерновым хлебом **9,30**
большая порция 190 г. **14,60**

Салатные заправки на выбор:

Заправка американская нежная кремовая текстура, с добавлением измельченных листьев эстрагона
Заправка французская⁶ пикантная, с легким вкусом чеснока
Заправка итальянская⁶ пряная, с уксусом «бальзамико» и оливковым маслом

Карпаччо

Тонко нарезанные кусочки говядины с песто⁶, рукколой и сыром грана падано **9,80**

Брускетта «Классическая»

Наш фирменный хлеб «BLOCK HOUSE» с кусочками свежего помидора, луком и песто из базилика и оливкового масла **4,90**

Бюзумские крабы

Североморские крабы, редис, укроп, лук, огурцы и оливковое масло с хлебом из цельнозерновой муки **8,90**

ИЗЫСКАННЫЕ СУПЫ

Суп «Bull Soup»

Насыщенный говяжий бульон с мясом и овощами, подается с хлебом «BLOCK HOUSE» **4,90**

Суп «Гуляш»

Венгерский густой суп с пикантной остротой со свежим красным перцем и кусочками говядины, подается с нашим фирменным хлебом «BLOCK HOUSE» **5,10**

Луковый суп по-французски

приготовлен по классическому рецепту с белым вином, запекается под расплавленным сыром **5,80**

Суп-пюре из брокколи

заправленный свежей брокколи и сливками, подается со свежеспеченным хлебом «BLOCK HOUSE» **4,90**

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Картофель с огорода

Вкусный картофель под соусом из сметаны «Sour Cream», свежие сезонные овощи и брускетта **11,80**

Великолепная тройка

Большая порция нашего фирменного салата с обжаренными свежими грибами, картошкой в мундире с соусом из сметаны «Sour Cream» и фирменным хлебом «BLOCK HOUSE» **12,80**

Гратен из шпината

Листовой шпинат «Брассери», запеченный под эдамским сыром с картофельным гратеном¹ и брускеттой **12,30**

Паста

Тонкая лапша из муки твёрдой пшеницы, приготовленная
• с овощным соусом Болоньезе  **11,90**
• с соусом песто из базилика  и свеженатёртым сыром грана падано **11,50**



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 21,40

MR. RUMPSTEAK, 250 г.

Сочный и нежный ромштекс из отборной говядины «BLOCK HOUSE» высшего
сорта молодых бычков с тонким слоем жира 27,30

HEREFORD RIB-EYE, 250 г.

Сочный и нежный рибай-стейк из мраморного антрекота 25,60

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 32,80

FILET MIGNON, 180 г.

Филе-миньон, нежный стейк из говяжьей вырезки, приправленный
фирменным перцем «BLOCK HOUSE Steak Pfeffer» 28,90

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 36,20

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 38,70
Наценка на порцию на двоих +9,50



ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Грудка и бёдрышко

Классическое сочетание двух медальонов из куриной грудки и куриного бёдрышка без кости, - сочные и хрустящие, подаются с картофелем в мундире под сметанным соусом и с томатным конфином **12,90**

Сковорода «Фитнес»

Хрустящие овощи, жареные на сковороде и сочная говядина с пряным перечным соусом **14,20**

Нежное филе из седла ягнёнка

160 г. филе средней прожарки на гриле с картофельным gratenом, листовым шпинатом и сливочным маслом с ароматом пряных трав **21,20**

Стейк с овощами

180 г. сочного стейка из огузка, жареного на гриле, со свежими сезонными овощами и сливочным маслом с добавлением пряных трав **16,80**

Большая порция салата-ассорти

Сезонный зелёный салат, помидоры, редька, огурцы и лук, с американской заправкой

- «В стиле ранчо» – с ломтиками говяжьего стейка и говяжьим беконом **12,40**
- «По-американски» с филе из куриной грудки **11,40**

Медальоны из говяжьего филе с грибами

Сочное говяжье филе на гриле подается с шампиньонами и вешенками в сливочном соусе с зеленью, сверху присыпается свежжареными грибами **20,10**

Норвежский лосось

Лосось из фьордов Норвегии подается с листовым шпинатом, картофельным gratenом и лимоном **19,40**

АМЕРИКАНСКОЕ БИСТРО

Тарелка «Barbecue Steak»

Маленькие медальоны из говядины. Блюдо подается с капустным салатом и картофелем в мундире под соусом из сметаны «Sour Cream» **15,90**

Стейк, 180 г.

Стейк из лучшей части говяжьего огузка. Подается с капустным салатом на гарнир и картофелем в мундире под соусом из сметаны «Sour Cream» **17,50**

Бургер по-нью-йоркски

мясо из нашего собственного фермерского хозяйства, 100 % говядины, 200 г, с нашим фирменным хлебом «BLOCK HOUSE»,

- **Классический бургер** среднепрожаренный, сочный. Подается с запеченным картофелем в мундире под сметанным соусом и с капустным салатом по-американски **13,60**
- **Чизбургер по-нью-йоркски** запекается на фирменном хлебе «BLOCK HOUSE», с пикантными кубиками помидора и эдамским сыром К нему подается картофель фри **14,80**

ГАРНИРЫ

Хлеб «BLOCK HOUSE»
Свежевыпеченный чесночный хлеб **0,90**

Запеченный картофель под сметанным соусом «Sour Cream» **3,70**

Картофельный graten **3,70**

Картофель фри **3,10**

Сладкий картофель фри **4,00**

Перечный соус
Острый, с зернами перца **2,50**

Сливочное масло с добавлением пряных трав **0,90**

Острый соус-дип из молотого перца чили для говядины **0,90**

Сметанный соус «Sour Cream» **0,90**

Свежие сезонные овощи **3,90**

Овощи с брокколи, фасолью и горохом **3,90**

Сладкая и острая кукуруза с чили **3,90**

Шпинат листовой «Брассери»
Слегка пряный шпинат, приправленный луком **3,90**

Хрустящие жареные овощи
Жареный свежий перец, молодой стручковый горошек, шампиньоны и красный лук **3,90**

Американский капустный салат «American Style»
Салат по-домашнему со свежей белокочанной капустой, с натертыми огурцами и морковью **3,20**

Свежие грибы под сливочным соусом «а-ля крем» **4,30**



ВИНА

БЕЛЫЕ ВИНА

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	125 мл	3,80
Venetien, Италия	750 мл	22,80

Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg	125 мл	4,10
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл	24,60

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	125 мл	4,30
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл	25,80

Fidesser Gelber Muskateller

Platter Rieden bio	125 мл	4,60
Weinviertel, Австрия	750 мл	27,60

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	125 мл	4,60
Carnuntum, Австрия	750 мл	27,60

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	125 мл	4,90
Wien, Австрия	750 мл	29,40

РОЗОВОЕ ВИНО

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	125 мл	4,60
Weinviertel, Австрия	750 мл	27,60

КРАСНЫЕ ВИНА

Zweigelt

Weingut Pasler	125 мл	3,90
Jois/Burgenland, Австрия	750 мл	23,40

Blaufränkisch

Glatzer	125 мл	4,30
Carnuntum, Австрия	750 мл	25,80

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	125 мл	4,30
Thermenregion, Австрия	750 мл	25,80

Malbec

Bodegas Callia	125 мл	4,50
Аргентина	750 мл	27,00

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	125 мл	4,70
Languedoc-Rousillon, Франция	750 мл	28,20

Cabernet Sauvignon

Caliterra	125 мл	4,90
Central Valley, Чили	750 мл	29,40

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	100 мл	3,90
Cordignano/Venetien, Италия	750 мл	28,50

Champagner, Drappier

Brut, Reims, Франция	375 мл	32,00
----------------------	--------	-------

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Pellegrino, с газом	250 мл	2,90
San Pellegrino, с газом	750 мл	5,90
Acqua Panna, негазированная	250 мл	2,90
Acqua Panna, негазированная	750 мл	5,90
Coca Cola ^{2,3} , Coke Zero ^{1,2,3,4}	330 мл	3,60
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	330 мл	3,60
Almdudler, – лимонад из трав ^{2,4}	330 мл	3,60
Eistee Zitrone ⁴ /Pfirsich ⁴	330 мл	3,60
Яблочный сок	200 мл	2,90
Яблочный сок с содой	300 мл	3,40
Яблочный сок с содой	500 мл	4,90
Апельсиновый сок	200 мл	2,90
Абрикосовый сок	200 мл	2,90
Смородиновый сок	200 мл	2,90
Сода	200 мл	1,70
Сода - лимон/малина ⁴ /бузина ⁴	300 мл	2,20
Сода - лимон/малина ⁴ /бузина ⁴	500 мл	3,50
Tonic ⁵	200 мл	3,20
Tonic Bitter Lemon ^{5,6}	200 мл	3,20

ПИВО

Stiegl Pils, разливное	300 мл	3,70
Stiegl Pils, разливное	500 мл	4,90
Stiegl Zwickl разливное нефильтрованное	300 мл	3,70
Stiegl Zwickl разливное нефильтрованное	500 мл	4,90
Erdinger Weizenbier, бутылка	500 мл	4,50
Radler Zitrone Stiegl, бутылка	500 мл	4,20
Alkoholfrei Gösser Naturgold, бутылка	500 мл	4,10

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

„Jägermeister“, травяной ликер	40 мл	4,10
Wilhelm, Williamsbirne, шнапс	20 мл	3,60
Wilhelm, Marille, шнапс	20 мл	3,60
Wilhelm, Alte Zwetschke, шнапс	20 мл	3,60
Wilhelm, Haselnuss, шнапс	20 мл	3,60
Martini Bianco Vermouth, вермут	40 мл	4,30
Baileys Irish Cream, ликёр	20 мл	3,80
Molinari Sambuca, самбука	20 мл	3,80
Absolut Vodka, водка	40 мл	4,20
Smirnoff Vodka, водка	40 мл	4,20
Bacardi Rum, ром	40 мл	4,10
Averna Amaro Siciliano	40 мл	4,10
José Cuervo Tequila, текила	40 мл	4,20
Gordon's Dry Gin, джин	40 мл	4,20
Nonino Grappa, граппа	20 мл	3,80
Rémy Martin Cognac, коньяк	20 мл	4,80
Ballantine's Scotch, виски	40 мл	4,80
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, бурбон	40 мл	5,10
„Aperol“ ^{2,5} , ликёр	40 мл	3,40
„Campari“ ^{2,5}	40 мл	3,40

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Латте-макиатто	3,90	Кофе	3,20
Капучино	3,60	Кофе без кофеина	3,20
Эспрессо	2,70	Эспрессо с горячим шоколадом	3,40
Двойной эспрессо	4,20	Горячий шоколад	2,80
Маленький чайник	3,50	Глинтвейн	3,70

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

¹Содержит консерванты. ²Содержит красители. ³Содержит кофеин. ⁴Содержит подслащающие вещества, с источником фенилаланина.

⁵Содержит хинин. ⁶Содержит антиоксиданты. ⁸Сульфитированная. ⁹Таурин.

Вес мясного продукта указан в сыром виде.

**All food served from midday to midnight, Sundays until 11:00 pm.
We look forward to welcoming you at any of the BLOCK HOUSE Restaurants in Europe.
www.block-house.at**

AT RU 05/20