

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

### Салат „Block House“

Свежие сезонные листовые салаты, помидоры, болгарский перец, огурцы, лук, редька и редис

4,70

### Салат „Цезарь“

Салат кочанный, салат айсберг, листья рукколы и шпината с чесночными сухариками, французской заправкой и сыром грана падано<sup>1</sup>

5,90

### Брускетта

Обжаренный хлеб со свежими кубиками помидора, с песто из базилика, оливкового масла и лука

4,50

### Тартар из фермерской говядины

Готовится из свежей вырезки говядины специально для Вас, с соусом тартар и цельнозерновым хлебом

8,20

## ИЗЫСКАННЫЕ СУПЫ

### Суп „Bull Soup“

Насыщенный говяжий бульон с мясом и овощами

4,30

### Суп „Гуляш“

Венгерский густой суп с пикантной остротой со свежим красным перцем и кусочками говядины

4,50

### 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

### Карпаччо

Тонко нарезанные кусочки говядины с песто<sup>6</sup>, рукколой и сыром грана падано

9,40

### Помидоры и моцарелла

Итальянская буррата из молока буйволицы, приготовленная с сочными помидорами, приправленная соусом песто из базилика и кремом авокадо

8,20

### Луковый суп по-французски

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

4,90

### Томатный суп

ароматный, заправленный помидорами, подаётся со свежеспечённым хлебом „Block House“

4,50

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

### Картофель с огорода

Вкусный картофель под соусом из сметаны „Sour Cream“, свежие сезонные овощи и брускетта

10,80

### Гратен из шпината

Листовой шпинат „Брассери“, запеченный под эдамским сыром с картофельным гратеном<sup>1</sup> и брускеттой

11,00

### 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“

11,70

### Pasta all'arrabiata

Тонкая паста из твёрдой пшеницы, со свежими помидорами, луком, чесноком и чили, по желанию с нежными ломтиками говядины

11,50

+3,00

 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 19,70

### MR. RUMPSTEAK, 250 г.

Сочный и нежный ромштекс из отборной говядины „Block House“ высшего сорта молодых бычков с тонким слоем жира 24,90

### HEREFORD RIB-EYE, 250 г.

Сочный и нежный рибай-стейк из мраморного антрекота 22,90

### 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 29,30

### FILET MIGNON, 180 г.

Филе-миньон, нежный стейк из говяжьей вырезки, приправленный фирменным перцем „Block House Steak Pfeffer“ 26,10

### 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 32,50

### 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 34,50  
Наценка на порцию на двоих +9,00



## ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

### Медальоны из индейки

Приготовленные на гриле – нежное, сочное мясо, подаётся со сливочным маслом с добавлением пряных трав, с картошкой в мундире под соусом из сметаны „Sour Cream“

11,90

### Сковорода „Фитнес“

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

13,00

### Нежное филе из седла ягнёнка

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

19,20

### Стейк с овощами

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

13,90

### Салат по-американски

Нежные медальоны из индейки, ассорти свежих салатов, с жареными грибами и американской заправкой

10,50

### Медальоны из говяжьего филе с грибами

Сочное говяжье филе на гриле подается с шампиньонами и вешенками в сливочном соусе с зеленью, сверху присыпается свежесжареными грибами

18,90

### Норвежский лосось

Лосось из фьордов Норвегии подается с листовым шпинатом, картофельным гратеном и лимоном

16,90

## АМЕРИКАНСКОЕ БИСТРО

### Тарелка „Barbecue Steak“

Маленькие медальоны из говядины. Блюдо подаётся с капустным салатом и картофелем в мундире под соусом из сметаны „Sour Cream“

14,70

### Стейк, 160 г.

Стейк из лучшей части говяжьего огузка. Подается с капустным салатом на гарнир и картофелем в мундире под соусом из сметаны „Sour Cream“

15,30

### Гамбургер-бифштекс, 200 граммов

100 % мясо из премиум говядины „Block House“, сочный и нежный, средней прожарки. Подаётся с картошкой в мундире под соусом из сметаны „Sour Cream“ и капустным салатом

12,40

### N.Y. Cheeseburger, 200 г.

Гамбургер-бифштекс, 200 г, 100 % премиум говядина. Подаётся на фирменном хлебе „Block House“ с ломтиками помидора под сыром Эдам. На гарнир – картофель фри.

12,90

## ГАРНИРЫ

### Хлеб „Block House“

Свежевыпеченный чесночный хлеб

0,90

### Запеченный картофель под сметанным соусом „Sour Cream“

3,40

### Картофельный гратен

3,20

### Картофель фри

2,60

### Сладкий картофель фри

3,80

### Перечный соус

Острый, с зернами перца

2,20

### 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

3,70

### Овощи с морковью и топленным сливочным маслом

3,30

### Шпинат листовой „Брассери“

Слегка пряный шпинат, приправленный луком

3,70

### Хрустящие жареные овощи

Жареный свежий перец, молодой стручковый горошек, шампиньоны и красный лук

3,70

### Американский капустный салат „American Style“

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

2,60

### Свежие грибы под сливочным соусом „а-ля крем“

4,20



**APEROL SPRITZ**  
– ликёр с содой **4,50 €**



## ВИНА

### БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Löss Grüner Veltliner</b>		
Schloss Gobelsburg	125 мл	<b>3,60</b>
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл	<b>21,60</b>
<b>Pinot Grigio Friuli Grave, DOC</b>		
Salatin	125 мл	<b>3,60</b>
Venetien, Италия	750 мл	<b>21,60</b>
<b>Urgestein Riesling, DAC</b>		
Schloss Gobelsburg	125 мл	<b>3,90</b>
Kamptal/Langenlois, Австрия	750 мл	<b>23,40</b>
<b>Fidesser Gelber Muskateller</b>		
Platter Rieden bio	125 мл	<b>4,30</b>
Weinviertel, Австрия	750 мл	<b>25,00</b>
<b>Chardonnay Art 'n' Soul</b>		
Lehmann	125 мл	<b>4,40</b>
Barossa, Австралия	750 мл	<b>26,40</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>		
Salomon & Andrew	125 мл	<b>4,90</b>
Marlborough, Новая Зеландия	750 мл	<b>29,40</b>

### РОЗОВОЕ ВИНО

<b>Rosé Hasen</b>		
R&A Pfaffl	125 мл	<b>4,50</b>
Weinviertel, Австрия	750 мл	<b>27,00</b>

### КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Zweigelt</b>		
Weingut Pasler	125 мл	<b>3,60</b>
Jois/Burgenland, Австрия	750 мл	<b>21,60</b>
<b>Cuvée bio</b>		
H&A Nittnaus	125 мл	<b>4,10</b>
Burgenland, Австрия	750 мл	<b>24,00</b>
<b>Blaufränkisch</b>		
Glatzer	125 мл	<b>4,10</b>
Carnuntum, Австрия	750 мл	<b>24,00</b>
<b>Shiraz Steak</b>		
Rosemount	125 мл	<b>4,50</b>
Hunter Valley, Австралия	750 мл	<b>27,00</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>		
Caliterra	125 мл	<b>4,50</b>
Central Valley, Чили	750 мл	<b>27,00</b>
<b>Malbec</b>		
Bodegas Callia	125 мл	<b>4,50</b>
Аргентина	750 мл	<b>27,00</b>

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC</b>		
Salatin	100 мл	<b>3,20</b>
Cordignano/Venetien, Италия	750 мл	<b>24,00</b>
<b>Champagner, Drappier</b>		
Brut, Reims, Франция	375 мл	<b>32,00</b>

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Pellegrino, с газом	250 мл	<b>2,90</b>
San Pellegrino, с газом	750 мл	<b>5,90</b>
Acqua Panna, негазированная	250 мл	<b>2,90</b>
Acqua Panna, негазированная	750 мл	<b>5,90</b>
Coca Cola <sup>2,3</sup> , Coke Zero <sup>1,2,3,4</sup>	330 мл	<b>3,40</b>
Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	330 мл	<b>3,40</b>
Almdudler, – лимонад из трав <sup>2,4</sup>	330 мл	<b>3,40</b>
Eistee Zitrone <sup>4</sup> /Pfirsich <sup>4</sup>	330 мл	<b>3,40</b>
Яблочный сок	200 мл	<b>2,90</b>
Яблочный сок с содой	300 мл	<b>3,40</b>
Яблочный сок с содой	500 мл	<b>4,90</b>
Апельсиновый сок	200 мл	<b>2,90</b>
Абрикосовый сок	200 мл	<b>2,90</b>
Смородиновый сок	200 мл	<b>2,90</b>
Сода	200 мл	<b>1,70</b>
Сода - лимон/малина <sup>4</sup> /бузина <sup>4</sup>	300 мл	<b>2,10</b>
Сода - лимон/малина <sup>4</sup> /бузина <sup>4</sup>	500 мл	<b>3,40</b>
Tonic <sup>5</sup>	200 мл	<b>3,10</b>
Tonic Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	200 мл	<b>3,10</b>

## ПИВО

Stiegl Pils, разливное	300 мл	<b>3,40</b>
Stiegl Pils, разливное	500 мл	<b>4,70</b>
Erdinger Weizenbier, бутылка	500 мл	<b>4,20</b>
Radler Zitrone Stiegl, бутылка	500 мл	<b>3,90</b>
Alkoholfrei Gösser Naturgold, бутылка	500 мл	<b>3,90</b>

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

„Jägermeister“, травяной ликер	40 мл	<b>3,60</b>
Wilhelm, Williamsbirne, шнапс	20 мл	<b>3,20</b>
Wilhelm, Marille, шнапс	20 мл	<b>3,20</b>
Wilhelm, Alte Zwetschke, шнапс	20 мл	<b>3,20</b>
Wilhelm, Haselnuss, шнапс	20 мл	<b>3,20</b>
Martini Bianco Vermouth, вермут	40 мл	<b>3,90</b>
Baileys Irish Cream, ликёр	20 мл	<b>3,60</b>
Molinari Sambuca, самбука	20 мл	<b>3,60</b>
Absolut Vodka, водка	40 мл	<b>3,90</b>
Smirnoff Vodka, водка	40 мл	<b>3,90</b>
Bacardi Rum, ром	40 мл	<b>3,90</b>
Tio Pepe Sherry, херес	40 мл	<b>3,60</b>
José Cuervo Tequila, текила	40 мл	<b>3,90</b>
Gordon's Dry Gin, джин	40 мл	<b>3,90</b>
Nonino Grappa, граппа	20 мл	<b>3,50</b>
Rémy Martin Cognac, коньяк	20 мл	<b>4,50</b>
Ballantine's Scotch, виски	40 мл	<b>4,50</b>
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, бурбон	40 мл	<b>4,70</b>
„Aperol“, ликёр <sup>2,5</sup>	40 мл	<b>3,20</b>
„Campari“ <sup>2,5</sup>	40 мл	<b>3,20</b>

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Латте-макиатто	<b>3,20</b>	Кофе	<b>2,80</b>
Капучино	<b>3,10</b>	Кофе без кофеина	<b>2,80</b>
Эспрессо	<b>2,50</b>	Эспрессо с горячим шоколадом	<b>3,20</b>
Двойной эспрессо	<b>4,10</b>	Горячий шоколад	<b>3,20</b>
Маленький чайник	<b>3,10</b>	Глинтвейн	<b>3,20</b>

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.