

MEHHO / Menu

Вступление/introduction

Что Вы знаете об Австралии? Конечно же, кроме кенгуру, коал, крокодила Данди, страусов Эму и группы AC/DC. Как мы выяснили, все самое интересное спрятано. Что ж, давайте начнем удивительное путешествие в мир Австралии вместе с Бирхольд. What do you know about Australia? Of course, except kangaroo, koala, crocodile Dandy, ostrich Emu and AC/DC band. As we have found out, all special things are well hidden. So let's start new trip to the beautiful world of Australia together with BeerHol'd.

ГЛАВА ПЕРВАЯ - Выражение настоящего ДУХА ЧЕРЕЗ СЛОВА

Chapter One - SPIRIT in language

Первые страницы книги «Австралийцы» встречают своего читателя следующими словами: «Вполне логично, что страна, начавшая свое становление в цепях и через два столетия ставшая одним из самых благополучных государств, должна отличаться удивительным духом и характером... Они-то и отражают... австралийцев». Этот особенный дух и в словах... Вашему вниманию исключительно австралийские слова First pages of book «The Australians» meet reader with the next words: «It is quite logical that a country that began its formation in chains and after two centuries became one of the most prosperous States should be distinguished by an amazing spirit and character... They reflect... Australians».



МИКС САЛАТОВ,
СЫР ФЕТА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ,
АВОКАДО, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СВЕЖИЙ
ОГУРЕЦ, СЛИТКА СЛИВКА КУНЖУТА,
ЗАПРАВКА КУНЖУТНАЯ 235

9,90

Эксклюзивность в деталях, не так ли? Именно поэтому обращаем Ваше внимание на первую, тонкую и очень продуманную деталь в меню. Блюдо с классическим австралийским, вечно зеленым, и практически священным фруктом в Австралии. Идеально продуманная комбинация из свежих салатов, огурца и домашнего авторского кунжутного соуса станет лишь обрамлением к поразительному сочетанию вкуса сыра Фета, вяленого томата и вечнозеленой Австралийской классики - авокадо.

Give it a Bar!! - Салат с Ростбифом



МИКС САЛАТОВ,
ГОВЯДИНА, СЛАДКИЙ
ПЕРЕЦ, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН, ТРИБЫ ЧАМПИньОНОВ,
ЧИПСЫ ИЗ ПАРМЕЗАНА, БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ ЗАПРАВКА 275

14,50

Иногда бывает сложно описать словами всю ту феерию чувств, которую испытываешь уже после первого кусочка блюда во рту. Именно поэтому само название говорит за себя и оно говорит - попробуй! Нежнейший, томленный при низких температурах, ростбиф sous-vide, свежайшие овощи, авторская заправка на основе Aceto Balsamico и чипсов из пармезана - для нас звучит как призыв к действию, самому правильному в этом случае - попробовать!

И здОрово и здорОво. Особенность этого блюда не только в утиной грудке Magre, томленной при низких температурах и обжаренной до румяной корочки, но и в дополнении в виде конкассе из свежего мандарина, грецкого ореха и благородного сыра. Цитрусово-пряный соус и крем на основе Aceto Balsamico делает салат отличным началом прекрасного ужина.

Салаты и холодные закуски APPETIZERS



МИКС САЛАТОВ,
УТИНАЯ ГРУДКА,
МАНДАРИНОВЫЕ ФИЛЕТЫ,
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ,
ГРАНАТ, МАНДАРИНОВЫЙ СОУС. 225

15,50



МИКС САЛАТОВ,
КРЕВЕТКИ ТРИПЛЬ, ФИЛЕ МАНГО, АВОКАДО,
ТОМАТЫ ЧЕРРИ, РИСОВЫЕ ЧИПСЫ С КУНЖУТОМ,
СОУС MARIE ROSE 240/3

Отлично! Только так можно описать вкус салата Ripper с тигровыми креветками, авокадо, томатами черри. Привычное, на первый взгляд, сочетание вкусов дополнено рисовыми чипсами с кунжутом.



ФИЛЕ ТУНЦА, САЛАТ ХИЯШИ, ФИЛЕ МАНГО,
АВОКАДО, КИНОА, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КУНЖУТНЫЙ
СОУС, РИСОВЫЕ ЧИПСЫ С КУНЖУТОМ.
275/1



ГОВЯДИНА, КОРНИШОНЪ МАРИНОВАННЫЕ,
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ЛУК КРАСНЫЙ, КАПЕРСЫ,
ПЛОДЫ КАПЕРСОВ.
160/15/40/90

Для многих истина в вине, а для нас в настоящем мясе. Отборная свежая говяжья вырезка в эксклюзивном соусе от шеф-повара, подается в сочетании с вялеными томатами и каперсами. Если и есть настоящий вкус, то это наш тар-тар, дополненный домашним зеленым маслом, кремом Aceto Balsamico. Но и про вино забывать не стоит.



ФИЛЕ ЛОСОСЯ, АВОКАДО, СЛИВОЧНЫЙ СЫР,
МУСС ИЗ МАНГО, ТЕРИЯКИ, КУНЖУТ, ТРАНАТ.
157/1

Настоящий подарок для всех гурманов и ценителей рыбных блюд и татаки! Соло исполняет нежное филе лосося маринованное в соусе Понзу, приготовленное на открытом огне. Аккомпанементом к блюду служат нежнейший крем из авокадо и сливочного сыра, мусс из манго, соус терияки и кунжут с гранатом. Не правда ли, великолепный, приготовленный с заботой о настоящих фуди, исключительный подарок?!

ГЛАВА ВТОРАЯ - МЫ ТЕ, КТО МЫ ЕСТЬ Chapter Two - We are who we are

Да, мы те, кто мы есть или, иными словами, микс характеров, привычек, обычаев, окружающей нас природы, даже климата и еще множества разных вещей. Знакомство со словами продолжается, но дополняется. Итак, затронем тему национальных закусок, чудесно приготовленных морепродуктов, природы и немного традиций.

Горячие закуски / Hot Appetizers

230/50/20



Бусубоди - Горячий сырный микс
Сыр Камдмбер, сыр с толубой, плесенью, сыр Чеддер, сыр моцарелла, соус кокосовый - чили

14,90



Бакед Crispy Chicken Wings - Крылья в медовой глазури.
Куриные крылышки, медовая глазурь, перец чили, семена кунжута. 350/5/4

14,00

Для мечтателей, для тех, кто в банальном способен разглядеть чудо, для тех, кто всегда в полете. Нежные куриные крылья в деликатной медовой глазури с кунжутными семечками, приправленные острым перчиком чили.



Чипсы из кукурузной tortilla, сыр моцарелла, рагу из говядины, перец чили. 300/2

14,00

Блюдо прямиком с другой стороны океана, где рагу из говядины в пикантном соусе с чили, под хрустящими чипсами из кукурузы, с нежным сыром моцарелла, откроется для Вас как идеальная закуска к пиву

Нет лучшей закуски для душевной беседы с друзьями в ожидании основного блюда. Яркий, желтый и вкусный микс из четырех сыров, обжаренных в хрустящей панировке. Пряный кокосовый соус и подушка из рукколы делают нашу «Рыжую» закуску не только более вкусной, но и красочной.

Тигровые креветки в тончайших нитях катаифи, один из самых визуально красивых способов подачи и самых вкусных способов приготовления. Вкус креветок дополнен кремовым кокосовым соусом.



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ, ТЕСТО КАТАИФИ, СОУС КОКОСОВЫЙ, КУНЖУТ. 120/50/4

120/50/4



18,50

Роллы из филе красной и белой рыб, в хрустящей панировке, неизбежно тают во рту, оставляя после себя лишь приятное послевкусие. Подаются с картофельными фриттами и соусом Тар-Тар.

Barbie – именно так австралийцы сокращенно называют барбекю и именно эти блюда почитают больше всего. Нежнейшие ребра, запеченные в фирменном соусе Терияки с рукколой и семенами кунжута.



Традиционный австралийский пирог с нежной говядиной в томатном соусе. Подается с миксом из свежих овощей и соусом блю-чиз.

Нет человека на планете, которого бы не поразила мощь и величие крупнейшего в мире кораллового рифа. Наша закуска, как и одноименное австралийское чудо природы, поражает масштабностью и красотой. Идеальная для большой компании закуска, как и фауна рифа, впечатляюще разнообразна! И визуальная составляющая, и вкусовое наполнение обязательно станет инста-поводом и возможностью поделиться с друзьями новыми гастрономическими впечатлениями.



Мидии в овощном соусе, выдержанные в крепком пшеничном пиве собственного приготовления. Настоящее хмельное путешествие к берегам Австралии.



Супы / Soups

ГЛАВА ТРЕТЬЯ - ИСКУССТВО ЗАИМСТВОВАТЬ ЛУЧШЕЕ

CHAPTER THREE - BEAUTY OF BORROWING all the best

Более 25% австралийцев родились в другой стране.
100% наших супов родом из других стран, но их также любят в Австралии.

Over 25% of Australians were born in another country.
100% of soups from our menu were born in other countries, but are still loved in Australia.



Неклассическая классика крем-супов – чечевича со свежими овощами в сопровождении хрустящих чипсов из бекона.



Сытно, вкусно и не прозаично - лучшие прилагательные для того, чтобы описать вкус супа с говядиной, идеальным дополнением к которой служит микс из красной фасоли, жгучего перца чили и благородного сыра пармезан.



Блюдо, которое полюбили многие. И как не любить безупречное сочетание пряного бульона на кокосовом молоке и тигровых креветок, мидий, грибов с томатами черри.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО / MAIN COURSES

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА,
ОСНОВНАЯ ГЛАВА OF AUSTRALIAN MODERN KITCHEN

CHAPTER FOUR - MAIN COURSES, MAIN CHAPTER
ABOUT AUSTRALIAN MODERN KITCHEN



Типичное австралийское блюдо, как для семейного обеда, так и для романтического ужина. Весь секрет необычайно вкусного блюда кроется в способе приготовления, также традиционно австралийском - sous-vide, «под вакуумом». Сочный цыпленок корнишон подается с кукурузой, приготовленной на гриле, томатами черри и кукурузным пюре, с томатно-сливочным соусом.



Казалось бы, предисловие к этой главе должно быть самым богатым на описания и познавательным. Но и тут мы будем Вас удивлять, выдержим паузу и станем немногословными. Почему? Ответ прост. Ничто так не расскажет о вкусе еды, как сама еда. Ни одна картинка не передаст божественный вкус обожаемого всеми австралийцами ягненка, ни одно описание не будет так доподлинно в передаче эмоций от вкуса стейка из страуса. Уверены, вы нас поймете, как только первая порция заказанного блюда окажется во рту:) Приятного аппетита!



КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ, СОУС КАРРИ, МУКС САЛАТОВ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ФРИТТЫ, СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ.

То самое блюдо, которое непременно нужно заказать, когда хочется побаловать себя нежным куриным мясом и когда нет необходимости отказывать себе в классическом гарнире - картофеле фри.



Ножка кролика, приготовленная sous-vide и обжаренная в травах на сливочном масле, с кремовым соусом из шампиньонов, подается с пюре из зеленого горошка, желе из моркови и пудрой из сушеной моркови.

Кулинарная экзотика с загадочным названием, ведь споры о его происхождении ведутся до сих пор. Но это не мешает совершенствовать вкус блюда. Нежнейшая говяжья вырезка от Бирхольд, запекается в слоеном тесте и подается с шампиньонами, хрустящим беконом и свежими овощами.

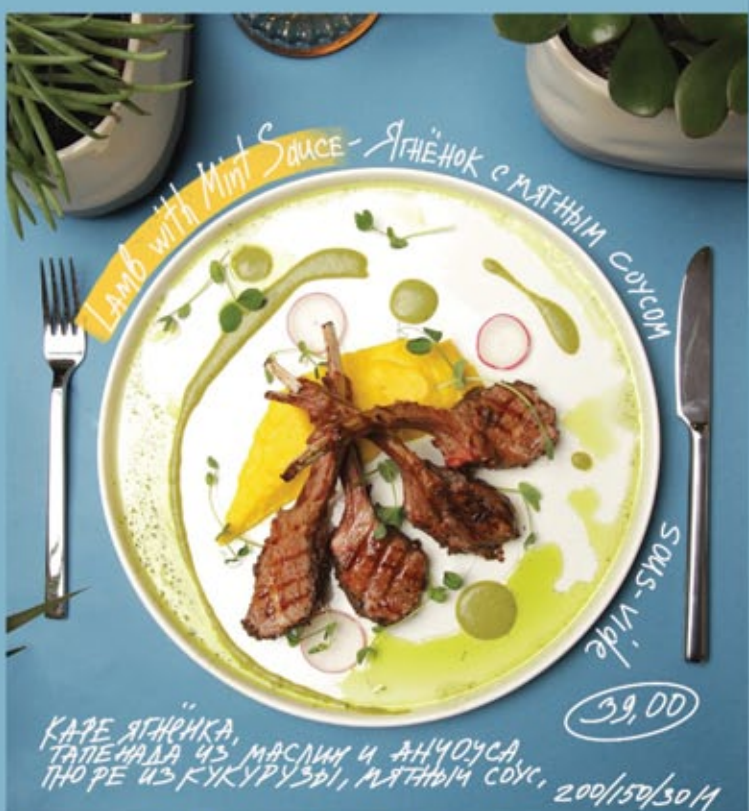


Без этого традиционного австралийского стейка, меню не было бы полноценно выполнено в стиле modern australian. Превосходное мясо страуса в соусе Демиглас, подается на сочном перце с кукурузой гриль. Попробуйте и убедитесь, что страус – птица, достойная Вашего полета.

Отборная говяжья вырезка, выдержанная при низких температурах по технологии sous- vide, затем обжаренная на гриле с домашним соусом Блю чиз, зеленым маслом и нотками сливочно-томатного соуса. Подается с побегами зеленой спаржи, обернутыми в ломтики тончайшего копченого бекона и слегка обжаренные с томатами черри.



У блюда есть две лидирующие партии - авокадо и тунец. Стейк из тунца, обрамлен вкусом авокадо, приготовленного на гриле, и мусса из сладкого манго. Но у австралийцев авокадо много не бывает, о чем свидетельствует элегантный крем из авокадо, превосходно дополняющий вкус.



Баранина – один из самых популярных видов мяса во всей Австралии. Каре ягненка на косточке, выдержанное при низких температурах по технологии sous-vide, обжаренное на гриле с крастом из тапенады маслин и анчоуса, с мятным соусом. Подается с пюре из сладкой кукурузы, слайсами редиса, микрозеленью и пудрой из сушеной моркови.





ГРЕБЕШОК,
ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ,
СОУС ИЗ ПЮРЕ, ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО
110/150/20/20

28,50



Филе лосося,
Укроп, каперсы, чеснок,
Анисовый соус
160/140/20/1

sous-vide.

29,00

Равно как было велико и стремление капитана Кука открыть новые земли, велико и наше желание поделиться безупречным и богатым вкусом морских гребешков гриль. Морепродукт подается с нежным пюре из сельдерея и соусом из порея.

Сложно представить меню австралийского ресторана без классического стейка из лосося. Именно это блюдо закрывает раздел горячих блюд. Но как говорят – the last is not the least. Нежнейшее филе приготовленное sous-vide подается со шпинатом, томленным в сливках и пряным анисовым соусом.

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ГЛАВА ПЯТАЯ - ДВИЖЕНИЯ = ЖИЗНЬ = ДУША

CHAPTER five - Movements = life = soul

Самобытная Австралия, разная по стилю, духу, традициям, манере речи и даже самим словам. Мы отразили для Вас все удивительные грани этой страны, кроме одной - её культурной составляющей. Что лучше всего передает дух нации? Ритм, стиль движений, их плавность и грация... или наоборот их отрывистость и четкость. Танец, словно десерт, вишенка на торте для формирования полной картины об Австралии.



ТАНЕЦ БУШ / STRAWBERRY CHEESECAKE
215/10

9,00



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА
115/10

9,00

Исконно, источники движений и музыки в танце Буш весьма разнообразны, как и составляющие нашего десерта. Многократно скопированные, но наделенные особенной, свойственной только жителям зеленого континента, стилистикой, танцы стали достоянием и украшением для нации, собственно, как и десерт для меню. Окунитесь в многогранность вкуса и настоящую свободу творчества - ведь только настоящее творчество способно придать эксклюзивную изюминку давно знакомому вкусу Чизкейка, умело заимствованную и так смело дополненную!

Новая волна любви к балету началась именно с гастролей русской труппы, когда австралийцы увидели прекрасный танец в исполнении Анны Павловой. Новая волна любви к сладкому начинается с десертом Павлова от шеф-повара Бирхольда. Воздушное, как танец известной примы, безе под чарующим фруктовым соусом.

Соусы

УЧУЧ / 50
ТАРТАР / 50
КОКУСОВЫЙ / 50

2,00

2,00

2,00

ХЛЕБ

УЧАВАТТА / 40
КУКУРУЗНЫЙ / 50
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА
30/130/20

2,00

2,00

5,00



BEERHOL'D

AUSTRALIAN PUB

Послесловие / Afterwords

С давних колониальных времен, австралийцы научились с юмором смотреть на любые неприятности, подшучивать над собой и сложившимися обстоятельствами, быть добрыми и отзывчивыми. Неудивительно, что такая национальная черта характера сделала именно открытость, непосредственность и гостеприимство теми качествами, которые наиболее ценятся в австралийском обществе. Мы, как приверженцы всего австралийского, стремимся Вам передать не только культуру питания, но и теплоту общения. Наши двери для Вас всегда открыты, а мы рады новым встречам!

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND.

