

MEHIO



Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Гренки с сыром
и чесночным соусом.
150гр **470**



Луковые кольца
с чесночным соусом
Воздушные, хрустящие
и золотистые
170гр **480**

СТРИПСЫ

Куриные
Куриное филе в панировке.
Подаются с чесночным
соусом.

250гр **600**

Сырные
Палочки из сыра Моцарелла
в панировке с чесночным или
брусничным соусом на выбор.
200гр **570**



Фиш & Чипс **wow!**

Классическое английское
блюдо из трески в пивном
кляре с картофелем фри
и соусом тартар.

285гр **760**

Морское
ассорти фри

Кольца кальмара в панировке,
рыбные палочки-минтай,
креветки в панировке,
подаются с соусом тартар.

400гр **1260**

КРЕВЕТКИ

В панировке фри
Подаются с соусом сладкий Чили.
170гр **790**

Отварные
Варятся в пиве.
190гр **940**



Жареные
Обжариваются с соевым соусом.
190гр **940**

Кальмары фри
с соусом
тартар

Сытная закуска
в хрустящей панировке.
Отлично подходит к пиву.

170гр **550**

Рыбные палочки

Палочки из минтая
во фритюре
с соусом тартар.

180гр **540**

Куриные
крылышки
Oldham

Выдерживаются
в устричном маринаде.
Подаются с соусом из рубленых
томатов.

210гр **570**



ЧИПСЫ

Мясные
Из вяленой свинины.
50гр **580**

ORIGINAL

Картофельные
80гр **380**

Попкорн куриный **wow!**
Куриные шарики во фритюре
с чесночным соусом.
180гр **540**

Начос
с сырным соусом
130гр **420**

ЗАКУСКИ К ПИВУ

ТАРЕЛКИ

Сырная

Чеддер, Пармезан, копчёный Сулугуни, Дор Блю, грецкий орех, мед.

225гр **1050**

Мясная

Карбонад свиной, свинина копчёная, бастурма, язык говяжий.

200гр **1500**

Батат фри

С соусом блю чиз.

230гр **700**

Свинные уши

Свинные уши горячего копчения. Подаются с горчицей.

100гр **580**

Говяжий язык

Нежный, отварной.

Подаётся со сливочным хреном.

150гр **840**

Ростбиф

с соусом Блю чиз

Нежная говяжья вырезка с пикантным дополнением.

110гр **780**

Сельдь с отварным картофелем

Селедка слабого посола.

Подаётся с ломтиками бородинского хлеба.

335гр **600**

БРУСКЕТТЫ

С вялеными томатами

Вяленые томаты с соусом песто на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр **750**

С лососем

Лосось слабой соли с творожным сыром на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр **880**

С копчёной свиной

Копчёная свинина с соусом Барбекю на обжаренных ломтиках хлеба.

150гр **630**

Орешки в специях

80гр **390**

ДЖЕРКИ

Из курицы

40гр **430**

Из свинины

40гр **480**

Из говядины

40гр **560**

Из оленины

40гр **600**

Бастурма **wow!**

50гр **630**

НАБОРЫ

Чикен фри

Ассорти из крылышек, стрипсов и попкорна из курицы. Подается с чесночным соусом.

400гр **1180**

Набор копчения

Свинные рёбра, свиная лопатка и куриные крылья горячего копчения собственного производства.

450гр **1410**

Набор

на компанию

Фирменные гренки, луковые кольца, куриные крылышки, копчёные рёбра, кольца кальмаров, сырные стрипсы, картофель Айдахо. Подается с чесночным соусом и соусом из рубленых томатов.

750гр **1890**



САЛАТЫ

Оливье с говяжим языком _____ 200гр 530

Любимый салат всех застолий! Говяжий язык, отварной картофель и морковь, солёные огурцы, горошек, перепелиные яйца. Заправляется майонезом.

Микс свежих салатов с вялеными томатами _____ 155гр 670

Руккола, Айсберг, Ромейн, Лолло Росса, вяленые томаты, зеленое масло, кунжут.

Греческий _____ 360гр 780

Цезарь с сочной курицей _____ 270гр 790

Изысканный салат из куриного филе на гриле, листьев салата Ромейн и соуса Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

Цезарь с тунцом _____ 270гр 880

Приготовленный на гриле тунец на подушке из листьев салата Ромейн в соусе Цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами.

С креветками и рукколой _____ 230гр 700

Руккола, кедровые орешки, креветки, моцарелла, черри, бальзамик, соус винегрет.

ТЕПЛЫЙ

С куриной печенью _____ 260гр 750

Микс салата, куриная печень в соусе терияки, кешью, томаты черри, перепелиные яйца.

С ростбифом _____ 270гр 820

Нежнейшая говяжья вырезка, картофель бейби, шампиньоны, свежие и маринованные огурцы, микс салата и томаты черри в лимонно-горчичной заправке и с бальзамическим дрессингом.

Из говядины в медово-горчичном соусе _____ 280гр 840

Готовится по авторскому рецепту из нежной мраморной говядины, обжаренной с шампиньонами в соевом соусе. Подается на подушке из фирменной тушеной капусты, со свежими огурцами, томатами черри и сладким луком, Заправляется медово-горчичным соусом.



СЭНДВИЧИ

С куриным филе

Нежное куриное филе на гриле, хрустящий тостовый хлеб, салат Айсберг, свежие огурцы, томаты, чесночный соус и бальзамический дрессинг. Подается с картофелем фри и соусом из рубленых томатов.

390гр 720

С ростбифом

Ростбиф из вырезки, хрустящий тостовый хлеб, салат Айсберг, маринованные огурцы, медово-горчичный соус и бальзамический дрессинг. Подается с картофелем фри и чесночным соусом.

350гр 790

СУПЫ

Томатный _____ 285гр 590

Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сырами Моцарелла и Пармезан. Подается с гренками.

Борщ _____ 310гр 690

Готовится с мраморной говядиной, а подается со сметаной, чесночной булочкой и салом.

Солянка с мраморной говядиной _____ 330гр 700

Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подается со сметаной.

Шотландская уха _____ 300гр 870

Сливочная уха из форели, с луком порей и свежими томатами. Подается с хрустящими крутонами.

WOW! Суп гуляш по-венгерски _____ 300гр 860

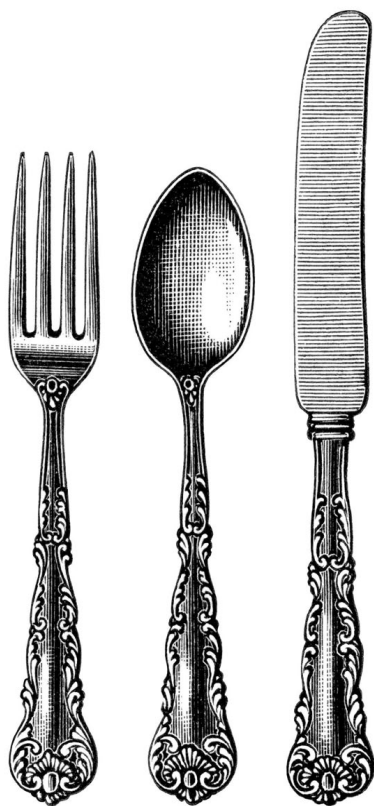
Густой суп с кусочками мраморной говядины и овощами.

Куриный суп с лапшой _____ 290гр 490

Домашний суп-лапша с куриной грудкой.

Крем-суп из белых грибов _____ 290гр 700

Нежный суп на сливках с хрустящим луком-фри. Подается с крутонами.



РЫБА

Стейк из тунца _____ 290гр 1010

Подается на подушке из салатных листьев.

Скумбрия на гриле _____ 360гр 940

Подается с лимоном.

Дорадо на гриле _____ 350гр 1290

Подается с лимоном.

БУРГЕРЫ

Техасский _____ 390гр 830

Рваная свинина, которую мы коптим на ольхе и салат коул-слоу между двух хрустящих булочек.

Чикен бургер _____ 380гр 800

Куриное филе, салат Айсберг, сыр Чеддер, томаты, огурцы маринованные и фирменный соус.



«Oldham» _____ 410гр 1050

Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат Айсберг, томаты, сыр Чеддер, огурцы маринованные и фирменный соус.

С олениной _____ 335гр 990

Котлета из оленины, салат Лолло Росса, огурцы маринованные, сыр Чеддер, томаты, медово-горчичный соус.

Джек Дениелс _____ 420гр 990

Котлета из говядины, томаты, сыр Чеддер, карамелизированный лук, фирменный соус.

Бургеры подаются с картофелем Айдахо и соусом из рубленых томатов.



ШАШЛЫК

Из мраморной говядины

370гр 1220

Из свинины

370гр 820

Из куриного бедра

370гр 790

ЗАЧЕМ ВЫБИРАТЬ?

Сет из шашлыков

Три вида шашлыка (говядина, свинина, куриное бедро).
Подаётся с соусом из рубленых томатов и горчицей.

700гр 2520

СТЕЙКИ

BIG SIZE ТИ-БОН

Вкуснейший стейк на «Т-образной» кости, разделяющей два вида мяса: Striploin и Tenderloin.

600*гр 5280

МИРАТОРГ

ШАТОБРИАН

Аристократический стейк с грандиозным, утончённым вкусом. Готовится из самой нежной «головной» части говяжьей вырезки и требует от повара высшего мастерства.

450*гр 3960

МИРАТОРГ



ФИЛЕ-МИНЬОН

Самый нежный срез центральной филейной части говяжьей вырезки.

250*гр 2620

МИРАТОРГ

СКЁРТ

Известен как «Мачете». Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом.

300*гр 2650

МИРАТОРГ

ПАУК

Очень редкий стейк, так как в бычке их всего два. Своё название получил благодаря своей жировой сетке, напоминающей паутину. Эта мышца практически не нагружается, поэтому стейк получается очень нежным.

300*гр 2370

МИРАТОРГ

* Указан вес сырого мяса

СТЕЙКИ

НЬЮ-ЙОРК

Очень популярный стейк из части Striploin с толстой полоской жира с одной стороны, которая придает мясу насыщенный вкус и аромат.

300*гр 2930

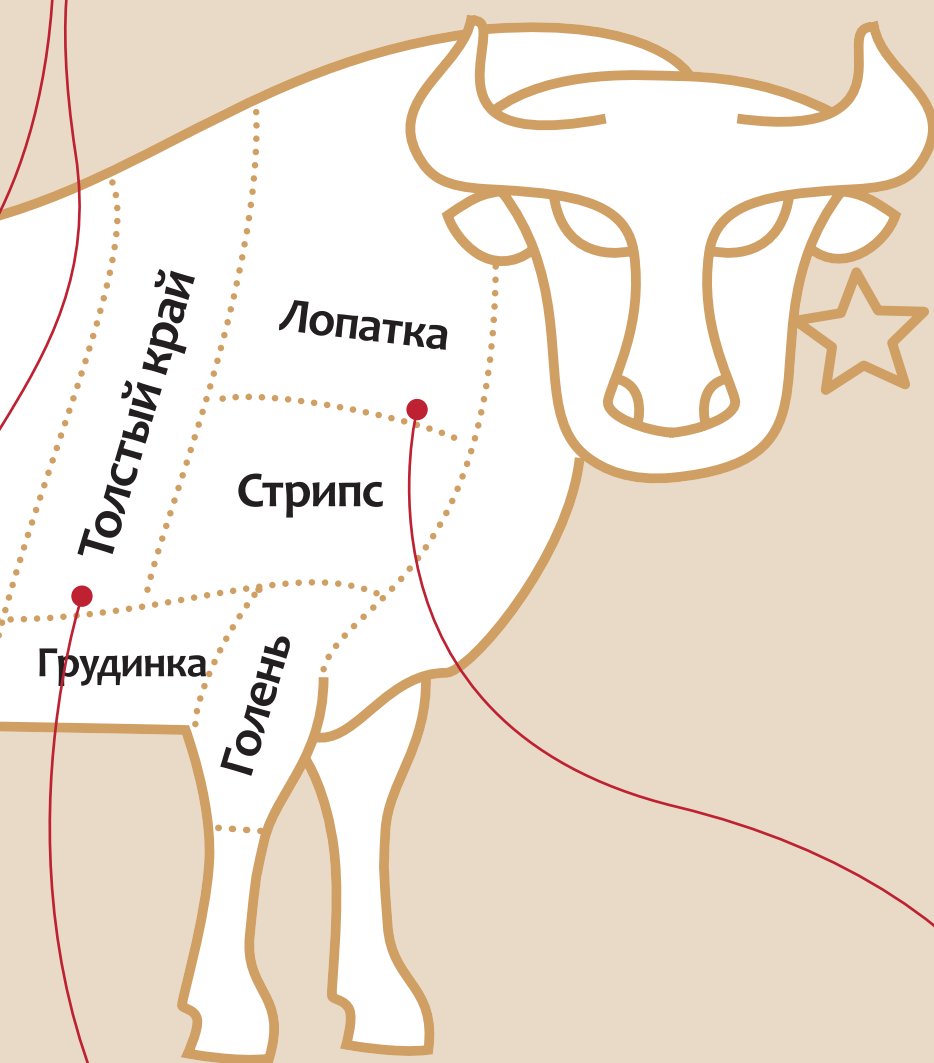
МИРАТОРГ

СТЕЙК МЯСНИКА

Мясо из толстой диафрагмы, эта мышца практически не участвует в движении бычка и этот факт обеспечивает мясу нежность, а «соседство» с почками - насыщенный говяжий вкус. Гурманы характеризуют его, как «кровоной» или «печёночный».

300*гр 2650

МИРАТОРГ



РИБАЙ

Стейк из рёберной части толстого края. Мраморность мяса позволяет сохранять естественную мягкость и сочность.

300*гр 3390

МИРАТОРГ

ДЕНВЕР

Это кусок мясной мякоти, выделенный из шейнолопаточной части. Обладает насыщенной мраморностью, что придаёт готовому блюду сладковатый привкус и мягкость.

300*гр 2600

МИРАТОРГ

ФЛАНК

Сочный и плотный стейк из покрочной части с насыщенным ярким вкусом. Один из самых постных стейков.

300*гр 2700

МИРАТОРГ

* Указан вес сырого мяса

Мясо

ПТИЦА

Утиная ножка

Утиная ножка, томлёная с пряностями, подаётся на подушке из тушёной капусты и печёного картофеля с чесноком конфи и молодой зеленью.

515гр **900**

Сочная куриная грудка

Филе, маринованное в устричном соусе. Подаётся со свежими овощами, оливковым маслом и жареным розмарином.

300гр **700**

Утиная грудка в апельсиновом маринаде

Утиная грудка на гриле в апельсиновом маринаде. Подаётся с бататом и брусничным соусом.

500гр **1090**

Филе индейки

в пикантном маринаде на гриле
Подаётся с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.

375гр **910**



ГОВЯДИНА

Говяжьи щёчки

Томятся с рублеными овощами, подаются с картофельным пюре.

450гр **1130**

Строганов из мраморной говядины

Подаётся с картофельным пюре.

320гр **1060**

Говяжий язык на гриле

Подаётся под грибным
или перечным соусом.

300гр **1270**

ДИКОЕ МЯСО

Котлеты из косули с картофельным пюре

Подаются с брусничным соусом.

430гр **1060**

Бифштекс из оленины

Укрывается нежной глазуньей,
подаётся с овощным салатом
и двумя видами соусов: из рубленых
томатов и горчичным.

510гр **1230**

Мясо

СВИНИНА

Медальоны из вырезки

Нежные медальоны из свинины.
Подаются с картофелем бейби
и грибным соусом.

450гр 860

Свинные рёбра BBQ

Обжарены на гриле, а затем томленные в соусе Барбекю.
Подаются с овощами гриль.

640гр 1320

Стейк из свиной корейки

Сочный стейк на кости.
Подаётся с айваром из печеного болгарского перца

430гр 800

Рулька под пеплом

из розмарина
Подаётся с тушёной капустой
и горчицей.

830гр 1980

Свиная коса в пряном маринаде на гриле

Подаётся с картофелем Айдахо
и грибным соусом.

800гр 1810

КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ

Пряные куриные _____ 400гр 770
Нежные колбаски с вялеными томатами.

Братвурст _____ 400гр 790
Колбаски из свинины и говядины с кардамоном и мускатным орехом.

Мюнхенские _____ 400гр 780
Сочные свиные колбаски с сыром пармезан.


Колбаски из лосятины _____ 400гр 1100
Колбаски из мяса дикого лося.

Колбаски из оленины _____ 400гр 1160
Колбаски из мяса северного оленя.

Колбаски из косули _____ 500гр 1180
Колбаски из мяса дикой косули.

Колбаски из говядины _____ 400гр 850
Пикантные, слегка острые колбаски из мраморной говядины.

Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов.

 Сет из колбасок _____ 1050гр 3490
Семь видов колбасок, подаются с соусами:
из рубленых томатов и горчичным.

ГАРНИРЫ

Картофель Айдахо
200гр 400

Картофель фри
200гр 390

Картофель,
запечённый на углях
Со сливочно-чесночным соусом.
540гр 400

Свежие овощи
в оливковом масле
190гр 370

Тушёная капуста с клюквой
160гр 370

Коул слоу
150гр 360

Кукуруза,
запечённая на гриле
200гр 510

Овощи гриль
250гр 600

Картофельное пюре
200гр 360

ХЛЕБ

Хлебная корзина
120гр 320

СОУСЫ 50гр

Солодовый _____	180
Из рубленых томатов __	140
Горчичный _____	240
Дижонская горчица ____	180
Тартар _____	130
Чесночный _____	140
Медово-горчичный ____	140
Барбекю _____	140
Грибной _____	190
Брусничный _____	160
Гранатовый _____	230
Ореховый _____	170
Тайский чили сладкий__	140
Кетчуп _____	110
Сальса _____	180
Сметана _____	120
Перечный _____	220
Сырный _____	190



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Нью-Йорк _____	150гр 400
Торт рикотта-груша _____	125гр 460
Торт брусничный с белым шоколадом _____	125гр 470
Тарталетка с малиной _____	120гр 430

**КАРТА ЛОЯЛЬНОСТИ
OLDHAM И BREWMEN TAPROOM**



1 бонусный балл = 1 рубль

Первые 10 посещений начисляем 5%
от суммы чека;
после десятого посещения – 10%

Оплатить баллами можно не более
50% от чека

**ВАЖНО: Перед регистрацией на Android
скачайте приложение WalletPasses**

WI-FI OLDHAM:
oldhamspb

WI-FI BREWMEN:
brewmenspb

*Если у вас есть аллергия,
просим предупредить нас об этом заранее

**Если вам требуется меню с КБЖУ, обратитесь
к нам на почту mikhail_sokolov87@list.ru



Санкт-Петербург,
набережная реки Мойки, 56

St. Petersburg
Embankment river Мойка, 56,

Oldham +7(812) 930-11-50
Brewmen Taproom +7 (812) 949-11-50