

МЕНЮ



Закуски

| | |
|--|---------|
| Буффало моцарелла <i>сыр моцарелла из молока водяного буйвола с карамелизированными в бальзамико и меду сливами, свежей рукола и обжаренным арахисом</i> | 3.95 Ls |
| Тигровые креветки на дыму <i>свежеприготовленные на дыму на ольховой бумаге тигровые креветки с домашним чатни из персика</i> | 3.95 Ls |
| Тартар лосося и тунца <i>Тартар лосося и тунца, подаётся с каперсами, икрой форели, сухариками белого хлеба и кремовым соусом айоли с авокадо</i> | 4.50 Ls |
| Брускетта <i>Обжаренный багет с домашней смесью базилика и томата, с сыром Пармезан</i> | 2.50 Ls |
| Чесночный багет гриль <i>с чесночным пряным маслом и сыром Пармезан</i> | 1.95 Ls |
| BBQ куриные крылышки <i>глазированные соусом BBQ, подаём со свежей морковью, кремом из голубого сыра и острым дип-соусом манго</i> | |
| 10 шт. | 3.90 Ls |
| 25 шт. | 7.95 Ls |
| „Nachos Acapulco“ <i>Кукурузные чипсы с домашним томатным соусом, свежим цитрусово-авокадным айоли соусом, сыром, перцем халапеньо и сметаной</i> | 4.20 Ls |
| Made in Latvia <i>Копченые Балтийские шпроты и маринованная килька, подаётся на обжаренном ржаном хлебе с укропным кремовым сыром</i> | 2.50 Ls |
| Закуска на троих <i>9 крылышек, чесночный багет гриль, 6 тигровых креветок гриль, брускетта, маринованные овощи</i> | 9.90 Ls |

Супы

| | |
|--|---------|
| Французский луковый суп в стиле Чарлстонс <i>с домашними сухариками и шапочкой сыра эменталер</i> | 2.50 Ls |
| Куриный бульонный суп <i>с ломтиками курицы домашнего копчения и сезонными овощами</i> | 1.95 Ls |
| Кукурузный крем-суп <i>приготовленный из свежей кукурузы, картофеля, моркови и пряностей, подаётся с кукурузными чипсами</i> | 1.80 Ls |
| Сезонный суп — спрашивайте у официанта <i>Наш шеф-повар предлагает суп, подобранный согласно каждому времени года</i> | 2.00 Ls |

Салаты

| | |
|---|---------|
| Салат Цезарь <i>Хрустящие листья римского салата с нашим легендарным соусом Цезаря, усыпанные обжаренным беконом, домашними сухариками и сыром Пармезан</i> | 3.95 Ls |
| Салат «Здоровье» от Чарлстонс <i>сочетание свежих листьев салата, помидоров, огурцов, цветной паприки, редиса и жареных подсолнечных семечек</i> Соус по выбору: <i>Соус из оливкового масла, беловинного соуса и базилика Ranch соус — кремовый пряный соус/em> Малиновый соус бальзамико с оливковым маслом</i> | 2.50 Ls |
| Греческий салат <i>Свежие листья салата с помидорами, огурцами, оливками каламата, козьим сыром и красным луком с соусом из беловинного уксуса с оливковым маслом</i> | 4.50 Ls |
| Салат с копчёной курицей <i>Ломтики курицы собственного копчения, хрустящие листья римского салата, красная капуста, ломтики морковки и свежий сельдерей с кремовым ranch соусом</i> | 4.35 Ls |
| Салат «Buffalo mozzarella» <i>моцарелла из молока водяного буйвола, ассорти свежих листьев, поджаренная миндальная стружка и малиновый соус бальзамико с оливковым маслом</i> | 6.95 Ls |
| Дополните свой салат: | |
| + Тигровыми креветками гриль | 3.95 Ls |
| + Ломтиками куриного филе гриль | 1.80 Ls |
| + Маринованными в терияки ломтиками говяжьего филе | 4.50 Ls |

BBQ – блюда, приготовленные на решетке

| | |
|---|----------|
| Свинина Jack Daniel's <i>Выдержанный в маринаде из виски свиной карбонад с рёбрышком, подаётся с соусом из виски и зернистой горчицы</i> | 6.95 Ls |
| Утиная грудка <i>выдержанная в маринаде из свежего розмарина, подаётся со сливовым соусом на красном вине</i> | 10.95 Ls |
| Тайская курочка <i>куриное филе, выдержанное в маринаде из йогурта и карри, подается с чатни из персиков и свежим кориандром</i> | 5.70 Ls |
| Филе ягненка <i>Маринованное в свежей кинзе и розмарине филе ягненка, подаётся с пикантным соусом из сушеных на солнце помидоров и пряностями</i> | 13.95 Ls |
| Филе лосося <i>Запечённое в ольховой бумаге филе лосося в свежей цитрусово-перечной панировке с чатни из манго</i> | 8.95 Ls |
| Филе камбалы <i>Запечённое в ольховой бумаге филе камбалы с домашним свежим цитрусово-авокадным соусом айоли и икрой форели</i> | 11.50 Ls |
| Тунец с кунжутом <i>Филе розового тунца гриль, со свежим соком лайма и обжаренными семечками кунжута</i> | 12.95 Ls |

BBQ стейки

| | |
|---|----------|
| „T-bone“ стейк <i>приготовленный на решетке гриль стейк из спинной части говядины с T-образной костью, глазированный соусом BBQ и карамелью бальзамико</i> | 13.50 Ls |
| New York sirloin стейк 300г. <i>стейк из поясничной части говядины в лёгком маринаде терияки</i> | 18.50 Ls |
| Pepper sirloin стейк 300г. <i>стейк из поясничной части говядины под корочкой из пяти сортов перца. Подаем с перечным соусом</i> | 18.90 Ls |
| Классический Fillet Mignon 250г./strong> Гриль стейк из говяжьего филе со свежемолотым перцем | 14.90 Ls |
| „Особый“ Fillet Mignon 250г. <i>Гриль стейк из говяжьего филе, обёрнутый в копченый на ольхе бекон. Подаем с жареными в чесночном масле тигровыми креветками и обжаренным луком</i> | 16.90 Ls |
| „Blue Cheese“ Fillet Mignon 250г. <i>Гриль стейк из говяжьего филе с кремом из голубого сыра</i> | 15.50 Ls |

Гарниры

(один из выбранных Вами гарниров включен в стоимость основного блюда)

| | |
|--|---------|
| Запеченный в духовке картофель в мундире с кремовым ranch дип соусом и свежей зеленью | 2.50 Ls |
| Домашнее картофельное пюре | 2.50 Ls |
| Суперширокий картофель фри | 2.50 Ls |
| Разноцветные овощи гриль с рынка, с песто базилика | 2.50 Ls |
| Парной початок кукурузы, под топлёным маслом | 2.50 Ls |

Коптильня Чарлстонс

(в нашей BBQ коптильне эти деликатесы готовятся в медленном режиме жарки в течение 4-6 часов, на ольхе)

| | |
|--|-------------------------------------|
| Свиные рёбра – маринованные, медленно зажаренные-копчёные и глазированные домашним BBQ соусом: <i>„Мемфис“ – свиные тонкие рёбра</i> | 6.50 Ls |
| „Сент-Луис“ – толстые свиные рёбра | 10.95 Ls 6.50 Ls ½ толстых рёбер |
| „Теннесси“ – свиное жаркое <i>выдержанный в легком чили-горчичном маринаде свиной шейный карбонад</i> | 6.95 Ls |
| Копчёная курица <i>Копченая в течение трёх часов половинка курицы, подается с чатни из персиков</i> | 7.95 Ls |

Десерты

| | |
|---|---------|
| Чизкейк <i>приготовленный по знаменитому нью-йоркскому рецепту. Подается с малиновым соусом</i> | 2.50 Ls |
| Ягодный пирог с белым шоколадом | 2.50 Ls |
| Карамельный Creme Brulee <i>Под шапочкой из жжёного сахара</i> | 1.95 Ls |
| Домашнее сливочное мороженое | 2.20 Ls |
| Шоколадный чизкейк с имбирем и чили <i>Подается с ванильным мороженым</i> | 2.95 Ls |