



est. 1999

**Черчилль Паб**  
*классический английский паб*  
**Меню**





**“Мои вкусы  
чрезвычайно просты,  
мне нравится  
только лучшее.”  
Уинстон Черчилль**

## **Информация о заведении:**

Классический английский паб в самом лучшем понимании этого слова, названный в честь тринадцатого герцога Мальборо – талантливейшего политика, оратора и ценителя радостей жизни настоящего джентельмена – превосходной кухни, стаканчика выдержанного виски и любимой сигары.

Окунитесь в атмосферу старой доброй Англии с прекрасным гастрономическим меню и огромным выбором вина из разных уголков мира, лучшие сорта отменного английского эля, портера, стаута, темного и светлого пива, а также уникальный выбор односолодового виски.

# Сезонное предложение

Устрицы / 340₽

Oysters, 1шт

**Хлебная корзинка** на 1 чел / 80₽

Масло базиликовое

Bread basket / Собственное приготовление, 1шт

## Супы / Soups

Суп дня / 250₽

Soup of the day, 250мл

Том Ям с креветками и кальмарами / 550₽

Tom Yam with shrimp and squid, 350мл

Суп из тыквы с креветками / 400₽

Pumpkin soup with shrimps, 350мл

Суп охотника по-шотландски / 450₽

Hunter`s in Scottish soup, 350мл

## Бургеры / Burgers

Биг Бургер с камчатским крабом / 1350₽

Churchill`s burger with krab, 230/100/60гр

Биг Бургер с мраморной говяжьей вырезкой / 890₽

С соусом «Churchill`s»

Churchill`s beef fillet burger, 270/100/40/60гр

Биг Бургер с бифштексом из мраморного мяса / 700₽

+ грибы и трюфельная паста / 800₽

С соусом «Churchill`s»

Churchill`s burger with cutlet prime, 320/100/40/60гр

По желанию можно добавить: помидор и блючиз

Биг Бургер с бифштексом из утки / 700₽

Соус брусничный

Churchill`s burger with cutlet duck, 270/100/40/60гр

Сендвич с курицей / ростбифом / 450/550₽

Churchill`s chicken sandwich / roast beef, 230/100/60гр

Если у Вас есть пищевая аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом персоналу!

# Вяленка к пиву / Jerky for beer

## Юкола из муксуна / 1000₽

Yukola of north fish to beer / Сушёно-вяленая рыба, блюдо дальнего востока и сибери, 100гр

## Юкола из оленя (Якутия) / 600₽

Northern delicacies to beer / Северные деликатесы к пиву, 80гр

## Вяленое мясо со специями к пиву / 450₽

Meat with spices to beer / В собственной камере сухого вызревания, 70гр

# Холодные закуски / Cold Snacks

## Ассорти северных пород рыб

### холодного копчения (Якутия) / 1500₽

Fish assortment from northern region

Сиг, омуль, муксун, нельма, нерка, семга с/с, 240/40/70гр

Рекомендуем вино - Урбан Рислинг (Германия)

## Сырное ассорти / 1200₽

Cheese platter

Дор блю, бри, пармезан, козий, овечий, орехи, мёд, виноград, 270гр

Рекомендуем вино - Нобиле Ди Монтепульчано Тоскана (Италия)

## Мясное ассорти / 1300₽

Meat assortment

Оленина с/к, утка магрэ х/к, ростбиф английский, пармская ветчина, 180/50/70гр

Рекомендуем вино - Ремоле (Италия)

## Антипасто / 900₽

Antipasto / Оливки 3 вида, артишок марин, перчик с рикотой, вяленые томаты, 200гр

## Севиче из гребешка / 650₽

Ceviche scallops, 85гр

## Смерброды с макрелью / 350₽

Smoked mackerel / из собственной коптильни, 120гр

## Моцарелла Churchill`s / 500₽

Mozzarella, 210гр

## Сёмга слабосолёная с тостами / 600₽

Lightly salted salmon, 80гр

## Сельдь камчатская с картофелем / 450₽

Marinated herring with boiled potatoes, 100/130/50гр

(+ 50гр водки в подарок)

## Тар-Тар из тунца с авокадо / 650₽

Tar-Tar tuna, 130гр

# Холодные закуски / Cold Snacks

**Утка «Магре» х/к / 450₽**

Smoked duck, 135гр

**Ростбиф Churchill`s**

**с соусом тонато, рукколой и анчоусами / 480/580₽**

Marinated slices of roast beef, 80/50/30гр

**Тар-тар из мраморной говяжьей вырезки / 700₽**

Tar-tar beef / Мелко-рубленая мраморная говяжья вырезка, корнишоны, каперсы, красный лук, чеснок, горчица, зелень, виски, 150гр

**Карпаччо из мраморной говяжьей вырезки / 700₽**

Beef-tenderloin carpaccio, 150гр

**Морковь, сельдерей, соус блю-чиз / 350₽**

Carrots, celery, blue-cheese sauce, 200/70гр

**Овощи свежие / 450₽**

Chef's fresh vegetable, 210гр

# Салаты / Salad

## Английский сад / 450 ₺

Vegetable salad / Микс салатов, сладкие томаты, огурец, 200гр

## Салат с сёмгой / 700 ₺

Salad with salmon / Сёмга с/с, обжаренный картофель, артишок, огурец, авокадо, шпинат, апельсин, 240гр

Рекомендуем вино - Монтей Бьянко (Италия)

## Салат с уткой / 590 ₺

Salad with duck / Нежное филе утки, микс салатов, апельсин, груша, 210гр

Рекомендуем вино - Гран Феудо Крианса (Испания)

## Салат «Камчатка» / 800 ₺

Salad with northern species of fish / Нежное филе муксуна и омуля х/к, тигровые креветки, икра, конкосе из томатов, огурцы, авокадо, микс салат, 200гр

Рекомендуем вино - Пино Гриджо Монгрис (Италия)

## Тёплый салат с морепродуктами / 850 ₺

Warm salad seafood / Гребешок, креветка, кальмар, микс салат, апельсин, соус песто, 160гр

Рекомендуем вино - Пино Гриджо Монгрис

## Салат с крабом / 900 ₺

Salad with crab / Мясо краба, яблоки, микс салат, апельсин, заправка соус «винегрет», 150гр

Рекомендуем вино - Брецца (Италия)

## Салат с авокадо и креветками гриль / 700 ₺

Grilled avocado salad with shrimps, 180гр

## Тёплый салат «Мясной» / 800 ₺

Warm salad meat / Мраморная говяжья вырезка обжаренная в соусе терриакки, вешенки, шпинат, спаржа, стручковый горошек, фри, горчичная заправка, 200гр

Рекомендуем вино - Нобиле Ди Монтепульчано (Италия)

## Салат «Британия» / 560 ₺

Salad with marinated slices of roast beef

Обжаренный английский ростбиф, лук красный, микс салатов, сладкие томаты, шампиньоны, грибы и соус «лионез», 180гр

## Салат «Венский» / 480 ₺

Salad with viennese sausages / Жареные колбаски, картофель, огурец малосольный, лук салатный, огурец свежий, микс салатов, горчичная заправка, 220гр

## Салат «Цезарь» с куриным филе или тигровыми креветками - 520/750 ₺

Chicken ceasar salad / Tiger shrimp, 200гр

# Креветки Магаданские

## «Big Size» 50/70

На льду, отварные на пиве или гриль / 1350/2600₽  
Shell-on-prawns, 350/70гр, 1000/70гр

## Горячие закуски к вину и пиву

### Hot appetizers with wine and beer

Запеченные баклажаны с брынзой  
и помидорами, соус песто / 600₽  
Baked eggplant with feta cheese, 220/40гр

Закуска из кролика с грибным дюкселем  
и крем морковью / 500₽  
Rabbit snack, 210гр / Рекомендуем вино - Пино Гриджо Монгрис (Италия)

Сыр камамбер запечённый / 750₽  
Camembert cheese, 125гр

Экспонат / 1550₽  
Exhibit / Сахалинский гребешок и камчатский краб обжаренные на гриле.  
Подаётся на тигровых креветках под соусом биск, 180гр  
Рекомендуем вино - Сансер ле Барон Анри Буржуа (Франция)

Жемчужина / 800₽  
Pearl / Горячая закуска с гребешками, лангустинами, креветками и красной икрой, соус биск.  
Подача в ракушке из-под гребешка, 3шт  
Рекомендуем вино - Просеко (Италия)

Дальневосточные гребешки / 850₽  
Scallops, 120гр / Рекомендуем вино - Собайа Совиньон (Италия)

Креветки в соусе васаби / 850₽  
Shrimps sauce wasabi, 160гр

Улитки в чесночном масле / 500₽  
Escargots in garlic butter, 6шт/50гр / Рекомендуем вино - Ле Бордо Де Ситран (Франция)

Мидии в сливочном соусе  
с жареным беконом и Дор Блю / 800₽  
Mussels in cream sauce, 300гр

Кальмары гриль / 650₽  
Grilled squid / Жареные на гриле на сливочном масле, романо, стручковый горошек,  
сладкие томаты, 200гр



# Горячие закуски к пиву

## Hot snacks to beer

### Ассорти пивное «на 3-4 персоны» / 2650₽

Assortment beer snacks / Кальмар в кляре, луковые кольца, сырныe палочки, куриные крылья в хрустящей корочке, куриные крылья Churchills, свиные рёбра, сыр жареный, картофель рёсти с луком, чесночные гренки, сыр чедер с халопеньо, 1500/70/70гр

### Краб запеченный с гребешком / 950₽

Baked crab, 130гр

### Английский завтрак / 700₽

«Churchill`s» с мраморными колбасками, 300/80гр  
Winston's english breakfast

### Куриные крылья на выбор:

в хрустящей корочке / «Churchill`s» / в соусе барбекю

300/60/70гр / 600/650/650₽, 150/30/70гр / 300/350/350₽

Crispy coated chicken wings / «Churchill`s» / in barbeque sauce

### Чикен фингерс / 480₽

Chicken fingers, 160/60гр

### Чесночные гренки «Churchill`s»

с чесночным соусом / 450₽

Garlic rye bread toas, 300гр

### Ассорти жареных сыров / 650₽

Assorted fried cheeses / Чедер с халопеньо, палочки моцарелла, копчёный, 270/30/30гр

### Сырныe палочки / 600₽

Mozzarella cheese sticks, 180/70гр

### Сыр копчёный жареный к пиву / 480₽

Grilled smoked cheese, 150гр

### Сыр чедер с халопеньо / 550₽

Cheddar cheese with jalopeno, 150гр

### Фиш фингерс / 650₽

Fish fingers, 150/150/60гр

### Fish and chips «Churchill`s» / 700₽

Треска в кляре, 150/200/50гр

### Кальмар в кляре к пиву / 500₽

Deep fried squid rings, 200/70гр

### Корюшка сахалинская «Big Size» / 650₽

Smelt sakhalin to beer, 300/50гр

# Пельмени ручной лепки / Handmade dumplings

Пельмени из мраморной говядины / 500₽

Мраморное мясо, тазобедренная часть. 150 дней зернового откорма, порода бычков Блэк Ангус.  
Варианты подачи - с бульоном, без бульона, жареные, 10шт/40гр

# Горячие блюда / Maindishes Рыба / Fish

Морское ассорти / 1750₽

Морские гребешки, магаданские креветки, langoustines, кальмары, мидии, овощи, 500гр

Филе муксуна с артишоками / 990₽

Muksun fillet with artichokes, 230гр

Филе макрели с овощной сальсой / 600₽

Fillet macreli with vegetable salsa, 220гр

Лангустины с овощными спагетти / 650₽

Langoustines with vegetable spaghetti

Лангустины обжаренные на гриле с добавлением кунжутного масла, 280гр

Рекомендуем вино - Газела Виньо Верде Розе (Португалия) розовое

Бифштекс из северных пород рыб / 750₽

Beefsteaks from the northern fish, 230гр

Стейк тунца (в чёрном перце или без него) / 1150₽

Tuna steak in black pepper / Тунец обжаренный на гриле,

лапша удон с овощами, соус азиатский, 120/130гр

Рекомендуем вино - Гави Валентино (Италия)

Треска «Ля Шеф» / 850₽

Cod la chef / Нежное филе мурманской трески маринованная в соевом соусе.

Подача: крем тыква, молодой шпинат, пармезан, соус, белое вино, 240гр

Рекомендуем вино - Гевюрцтраминер (Италия)

# Паста Ризотто / Risotto Pasta

Спагетти с чернилами каракатицы  
с морепродуктами / 800₽

(кальмар, креветки, мидии)

Seafood spaghetti / Соус сливочный или томатный, 280гр

Рекомендуем вино - Орус (Италия)

Ризотто с морепродуктами / 1200₽

(кальмар, краб, гребешок, креветка)

Risotto with seafood, 300гр

Ризотто с мясом кролика / 600₽

Risotto with rabbit meat, 290гр

Рекомендуем вино - Тре Пассо (Италия)

# Стейк / Steak

## Стейк «Рибай» прайм / 2800₽

Выдерживается 14 день в собственной камере сухого вызревания  
Steak rib-eye / Мраморное мясо, толстый край, 200 дней зернового откорма,  
порода бычков Блэк Ангус, 300гр  
Рекомендуем вино - Фетцер Зикфандель (США)

## Филе - миньон «Churchill`s» / 1650₽

Fillet-minion / 200 дней зерновой откорм, порода бычков Абердин  
Толстый стейк из говяжьей вырезки, прожарки rare,  
с овощами гриль и соусом «Churchill`s», 180/100/40гр  
Рекомендуем вино - Ламури (Италия)

## Биф Веллингтон / 1650₽

(из абердинской мраморной говядины)

Beefwellington / Мясо запечёное в тесте с грибным дукселем и шпинатом, 350гр  
Рекомендуем вино - Фетцер Зикфандель (США)

## Стейк мачете с картофелем и сезонными грибами / 1450₽

Steak machete

Мраморная говядина, диафрагма, сухое вызревание, 200 дней зерновой откорм,  
порода бычков блэк ангус. Выдерживается 14 день в собственной камере сухого  
вызревания, 180/130гр  
Рекомендуем вино - Эстейт Карменер (Чили)

## Стейк мясника с овощами / 1250₽

Steak butcher / Мраморная говядина, диафрагма, сухое вызревание,  
200 дней зерновой откорм, порода бычков Блэк Ангус, 210/130гр  
Выдерживается 14 день в собственной камере сухого вызревания.  
Рекомендуем вино - Ла Грейн Альто Адидже (Италия)

# Мясо / Beef

## Медальоны из мраморной говяжьей вырезки / 1350₽

Medallions of beef tenderloin

200 дней зерновой откорм, порода бычков Абердин

Сочные медальоны из говяжьей вырезки, прожарки rare, с грибным соусом и картофелем «Рости» или соус «Churchill`s», 180/90/70гр

Рекомендуем вино - Фетцер (США)

## Шотландский хэггис / 750₽

Scottish haggis / Национальное шотландское блюдо из бараньих потрохов

(сердца, печени и лёгких), порубленных с луком, толокном, салом, приправами и солью, и сваренных в бараньем желудке, 300гр

## Пирог по-шотландски / 850₽

Ягнёнок, сыр моцарелла, помидор, кинза, лук, цукини, кедровый орех, 350гр

## Томлёный бычий хвост с гратеном / 650₽

Browned oxtail, 250гр

## Бифштекс из утки

### с карамелизированными овощами / 650₽

Cutlet duck, 230гр

## Томлёные говяжьи щёчки / 990₽

Stewed beef cheeks / Мраморное мясо, порода бычков Блэк Ангус,

200 дней зернового откорма, 130/120/30гр

Рекомендуем вино - Карменер (Чили)

## Бифштекс «Churchill`s» из мраморной говядины / 800₽

С беконом, сыром чедер, трюфельной пастой, малосольными огурчиком и

московским картофелем или картофельным пюре и яйцом, 220/80гр

Рекомендуем вино - Фетцер (США)

## Свиная рулька «Churchill`s» (на двоих) / 1350₽

Boiled pork grilled / Рулька маринуется 48 часов с ароматными травами,

томится при низких температурах, затем запекается в духовом шкафу, 1шт/150/50/50гр

## Свинные ребрышки к пиву / 850₽

Pork on the bone, 300гр

# Мясо / Beef

---

## Томлёные свиные щёчки с полентой / 500₽

Stewed pork cheeks, 170гр

Рекомендуем вино - Тре Пассо (Италия)

## Шницель с корочкой из пармезана / 700₽

Schnitzel in vienna, 190/100/40гр

## Язычки ягнёнка с мини овощами гриль / 700₽

Lamb tongues with mini grilled vegetables, 200гр

Рекомендуем вино - Вино Тригайо (Италия)

## Куриный ролл по-восточному / 650₽

Oriental chicken roll, 300гр

## Сэт из колбасок (на двоих) / 1350₽

Assorted sausage / Говяжья, свиная, баранья, куриная, с квашеной капустой, 5шт/150/100гр

# Гарниры / Side orders

---

## Спаржа отварная или гриль / 550₽

Asparagus boiled, 100гр

## Початок кукурузы / 200₽

Corn, 1шт

## Овощи гриль / 350₽

Grilled vegetables, 150гр

## Овощное сотэ / 350₽

Grilled vegetables, 150гр

## Картофель жареный с прованскими травами / 250₽

150гр

## Картофельное пюре или фри / 150/250₽

Madh or french fries, 150гр

## Картофельное пюре с вешенками / 250₽

Madh with mushrooms, 170гр

# Десерты / Desserts

Торт (спрашивайте у официанта) / 450 ₺

Собственного приготовления

Мороженое в ассортименте / 140 ₺

Шоколад, ваниль, клубника, грецкий орех, лимон-лайм сорбет, 1 шарик

Prince of wales ice cream assortment

Шоколадный фондан / 390 ₺

Chocolate fondant

Пирожные «Churchill`s» в ассортименте / 350 ₺

(спрашивайте у официанта)

Собственного приготовления

# Детское меню

Суп дня

Горячие блюда (на выбор):

Чизбургер с фри

Спагетти с куриным филе

Фиш Анд Чипс

Початок кукурузы

Картофель фри

Куриные наггетсы

Куриные крылышки Churchill`s

Пельмени с мраморной говядиной

Паста с сыром

Стоимость: 500 ₺

По выходным дням  
детское меню - БЕСПЛАТНО

Только детям до 14 лет  
на одного ребёнка и при  
условии заказа родителем  
на сумму от 1000 ₺ на человека

Десерт (на выбор):

Блинчики с ветчиной и сыром

Блинчики (сгущенное молоко, сметана, варенье)

Мороженое - 1 шарик

Напитки (на выбор):

Газированная вода, чай, сок





## **Черчилль Паб**

**тел.: +7 /499/ 151-67-10, /499/ 151-07-22**

**[www.churchillspub.ru](http://www.churchillspub.ru)**

**e-mail: [churchill66@mail.ru](mailto:churchill66@mail.ru)**

**est. 1999**

