

BAR

QUEEN
of the
Darkness

Эти яства создали
наши великолепные
Драконы из лучших
продуктов, чтобы вы
могли сполна
насладиться
божественным элем,
пивом или
коктейлями.

изображения могут
отличаться от реальности



ФОТО ЕДЫ ТУТ

ЗАКУСКИ

(МОЖНО ЕСТЬ РУКАМИ)



СМОРРЕБРОДЫ С ГРАВЛАКСОМ

Скандинавские бутерброды из
фокаччи с лососем, печеным перцем
и свежей зеленью.
И секретный соус от самого Локи!



3499 KZT

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА

Мисочка с тонкими слайсами
сыровяленной ветчины

2599 KZT

ВЯЛЕНАЯ КОНИНА

Мисочка с тонкими слайсами конины

2599 KZT

ЗАКУСКА ПИРАТА

Старый пират знает толк в копченой форели!

2599 KZT

ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ

Мисочка из вяленых тонких кусочков
курицы, маринованных в соевом соусе,
апельсиновом соке с чесноком, кориандром
и копченой паприкой (55 гр.)

1499 KZT

ДЖЕРКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мисочка из слайсов говядины,
маринованной в соевом соусе, кимчи с
кориандром и копченой паприкой (55 гр.)

1599 KZT



ПИР В ВАЛЬГАЛЛЕ

Бог войны и мудрости
одобрил бы этот пир!
Вяленая конина, колбаски
охотничьи, джерки из
курицы и говядины,
свежая фокачча и
магическая свеча из
сливочного масла,
чеснока и зелени.
Дар для истинных воинов!

7199 KZT

БОЛЬШИЕ ДОСКИ



ДОСКА УИДЖИ

Сет из закусок:
Пармская ветчина,
конина, жареный
чечил, гарниры и
соус Тартар



5299 KZT

ОФИЦИАНТОВ НЕТ! ЗАКАЗАТЬ МОЖНО НА БАРЕ,
а потом еду и напитки принесут за ваш столик

Если гостей немного, наши Вервольфы могут сами подойти к столу.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

2199 KZT

Хрустящие кусочки куриного филе

КОВАРНЫЕ КОЛБАСКИ

2199 KZT

Колбаски из свинины и говядины с соусом Хабанеро

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ С МЯСОМ И ПАРМЕЗАНОМ

3299 KZT

Горячие картофельные палочки с Пармезаном и соусом Трюфельный Айоли + слайсы из конины или Пармской ветчины (на выбор)

КРОКЕТЫ ЧАРОДЕЙКИ

2799 KZT

5 шариков из Пармской ветчины, конины, запеченного картофеля, сыра и грибов.



ВОЗВРАЩЕНИЕ КТУЛХУ (креветки)

4399 KZT

Он вернулся по зову Королевы Тьмы и ее гостей. Он принес дары моря, чтобы утолить голод темных гостей. Он - великий Ктулху. Порция полезного белка в виде классных пивных креветок.

ПОСЛЕДНИЙ ВЕПРЬ

4599 KZT

Томленные в течение 12-ти часов свиные ребра с соусом вишня-стаут. В компании с квашеной капустой

КРЫЛЬЯ ФЕНИКСА

Острые крылья с медово-горчишной глазурью – их вкус, как пламенный взмах крыла возрождающегося Феникса.

2999 KZT



BAR

QUEEN

of the
Darkness

ОФИЦИАНТОВ НЕТ,
ЗАКАЗАТЬ МОЖНО НА
БАРЕ,
а потом еду и напитки
принесут за ваш
СТОЛИК

Если гостей немного,
наши Вервольфы могут
сами подойти к столу.

Помните, что мы **НЕ**
БЕРЕМ 10% за
обслуживание, но вы
можете оставить
чаевые Вервольфам.



ЕЩЕ ЗАКУСКИ

КЛЫКИ ВАСИЛИСКА

Хрустящие сырные палочки из моцареллы с орегано и базиликом, подаются с соусом на выбор – вишневым или медово-горчичным.

2199 KZT



МЯСО С ДИКОЙ ОХОТЫ

Мясо, достойное пиршества древних охотников! Нежный бараний антрекот, выдержанный 12 часов в таинственном рассоле, обжаривается на гриле, покрывается мистическим соусом Жу и подаётся с гранатовой эссенцией и мятным эликсиром.

4399 KZT



ЭЛЬФИЙСКИЙ БАГЕТ С СЫРОМ

Хрустящие французские багеты, сочный творожный сыр, моцарелла, сливки и зеленый лук, запеченные до золотистой корочки. Рецепт от поваров Ривенделла!

1899 KZT



ЭЛЬФИЙСКИЙ БАГЕТ С ФАРШЕМ

Сочные французские багеты, фарш из говядины, обжаренный на гриле, подается с томатным соусом с добавлением базилика и орегано. Это яство пришлось бы по вкусу даже Арагорну!

2399 KZT



изображения могут отличаться от реальности



ФОТО ЕДЫ ТУТ

САЛАТЫ

СЕКРЕТ РУСАЛКИ

4299 KZT

Вкусно и полезно! Салат из помидоров, Халуми, сезонной ягоды или фрукта, рукколы и крупненьких креветок, На ночь - можно!

САЛАТ ГНОМА ДВАЛИНА

2399 KZT

Пармская ветчина, обжаренная на гриле, руккола, шпинат, маринованные огурчики, свежие томаты, обжаренные картофельные дольки. Заправка - трюфельный Айоли.

САЛАТ СЕВЕРНОГО СКАЛЬДА

3199 KZT

Гравлакс (из лосося), запеченный сладкий перец, руккола, **сезонный фрукт**, крем-соус с Пармезаном

BAR



QUEEN

of the
Darkness

Прекрасные
наши гости!
Если вам что-то
не понравилось,
пожалуйста,
поделитесь с
Вервольфами в
баре - мы точно
что-нибудь
придумаем,
чтобы сразу все
решить!

СУП

ПОХЛЕБКА ДЭЙВИ ДЖОНСА

3799 KZT

Часть команды, часть корабля...теперь в составе шикарного супчика Буйабес

В основе - рыбный бульон с добавлением креветочного хитина, томатной пасты и овощей.

В этом супе есть: креветки, форель, мидии, картофель, зелень, копченая паприка



ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ - ДУША СЕЛЕНЫ

2399 KZT

Слоеное тесто с нежным кремом и сезонными фруктами, словно прикосновение крыльев лунной феи. Легкость и сладость наполнят ваше сердце светом.

ЧИЗКЕЙК МОРТИШИ АДДАМС

2899 KZT

Испанский чизкейк с сезонным фруктом и шоколадным кремом.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БОЛЬШОЙ ПИРОГ ХАГРИДА

4699 KZT

400 грамм! Рваная говядина с морковью, сельдереем и зеленым горошком. Подается с сырным пюре и йогуртом. Лучшее восстановление магических и физических сил.

САЛЕМСКИЕ РЕБРА (около 500 г)

6299 KZT

Томленое говяжье ребро (18 часов томления) с кремом из запеченного картофеля с зеленым луком на гриле. Подается с мясным соусом.

ХЕЛЛОУИНСКАЯ СВИНКА В ГОРШОЧКЕ

3699 KZT

Свиная шейка с темным элем, тыквой, морковью, грибами и медом. Подаем с хрустящим хлебом.

УЖИН ВЕДЬМАКА

4899 KZT

Когда голоден, как волк! Сочный и нежный говяжий бифштекс с яйцом и драником.

МЯСО ВИКИНГОВ

7199 KZT

Стейк Рибай

Выбирайте прожарку!

Около 300г самого лучшего мяса, удобно нарезанного ломтиками, с мясным соусом, Чимичурри и овощами гриль на гарнир.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

УЖИН КОРОЛЯ ГОНДОРА

6599 KZT

Нежные говяжьи щечки несколько часов томятся в темном вине, пропитываясь ароматами тимьяна и овощей, как древний лес, наполненный магией, в котором эльфы встречали короля.

Подаются с винным соусом и запеченными овощами, которые раскрывают богатство земли и времени.

ОБЕД ГРИФОНА

3799 KZT

Сочные куриные окорочка, пропитанные магией трав и обжаренные до золотистого сияния, покоятся на огненных листьях красной капусты. Подается с хрустящим драником и бархатным грибным соусом с пармезаном — истинное пиршество для охотников за легендами.

СОКРОВИЩЕ АТЛАНТОВ

5999 KZT

Погрузитесь в легенду о затерянной Атлантиде! Целая дорада (300 г), запечённая в ароматной смеси специй с оливковым маслом, подаётся на нежной подушке из картофеля, томатов и кабачков. Завершает блюдо насыщенный рыбный соус.

СКАЗОЧНЫЙ ЖЮЛЬЕН

3599 KZT

Магии много не бывает! Колдовали над курицей с миксом грибов, Моцареллой и булочкой, и получилось изумительно!

УТОЧКА ОТ ТЕТУШКИ ЭСМЕРАЛЬДЫ

3799 KZT

Хоббиты знают толк в еде! Тайный рецепт Эсмеральды Тук: филе утки, тыквенное пюре + легкий салатик.

изображения
могут отличаться
от реальности



ФОТО ЕДЫ ТУТ



ЕЩЕ КОЕ-ЧТО ИЗ ЕДЫ...

На этой странице рассказываем про вкусную и сытную еду, которую наши Драконы могут довольно быстро приготовить... Ничего необычного - эти блюда можно вкушать и как закуски, и как горячие блюда. Наслаждайтесь!

МИКС ЗАКУСОК С КОЛБАСКАМИ

3599 KZT



Колбаски из курицы\чили говядины \баранины, приготовленные на гриле
+ картофельные дольки
+ квашеная капуста
+ пряные огурцы
+ перчики Халапеньо
+ маринованный лук и соус Хабанеро

СЭНДВИЧ КИЦУНЭ

3199 KZT

Японский сэндвич кацу-сандо с курицей. Подается в виде четырех кусочков. Вкус пикантный



РУННЫЙ ХОТ-ДОГ: ФЕХУ

2799 KZT

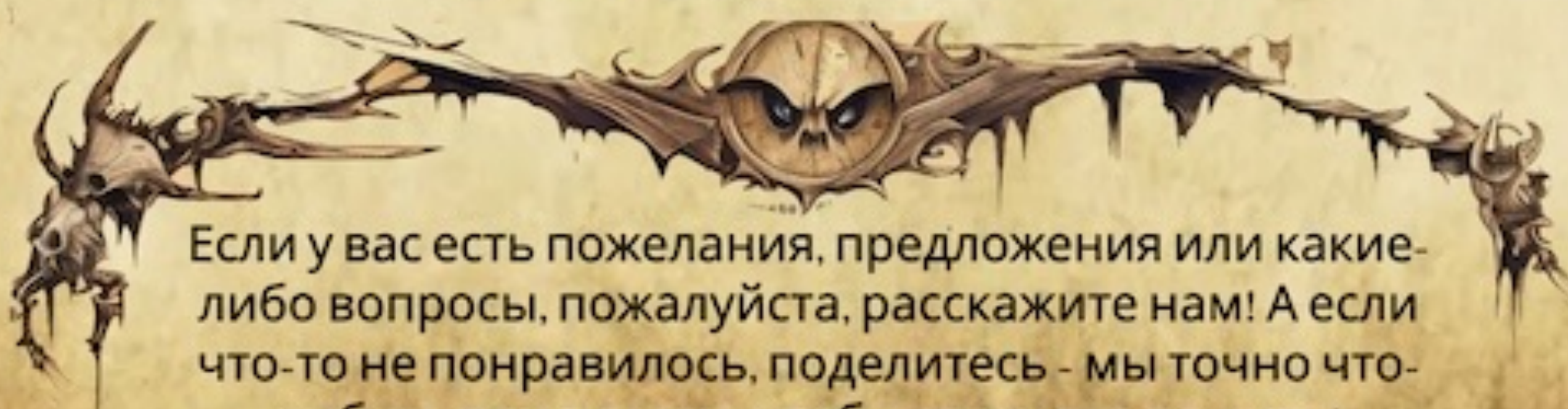
Символ силы, богатства и изобилия, руна Феху дарит вкус, достойный северных воинов. Сочный говяжий хот-дог с колбаской, томлёной говядиной, пряным кимчи и огненным холопенью заряжает энергией и удачей на весь вечер.



РУННЫЙ ХОТ-ДОГ: АЛЬГИЗ

2499 KZT

Этот хот-дог, подобно скандинавской руне Альгиз, символизирует защиту и силу. Хрустящая булочка прячет сочную куриную колбаску с соусом Айоли кимчи, кукурузой и маринованными огурцами. Сыр Моцарелла и творожный сыр создают гармонию вкусов, а картофельные дольки завершают это мощное угощение.



Если у вас есть пожелания, предложения или какие-либо вопросы, пожалуйста, расскажите нам! А если что-то не понравилось, поделитесь - мы точно что-нибудь придумаем, чтобы сразу все решить!

BAR

QUEEN
of the
Darkness

ЕЩЕ КОЕ-ЧТО ИЗ ЕДЫ...

ЧЕРНЫЙ БУРГЕР “ЛЕГЕНДЫ ЭРЕБОРА”

Черная булочка бриошь, словно тени подземелий, удерживает сочную говяжью котлету, обжаренную на гриле. Свежесть Романо и рукколы сочетается с пикантными маринованными огурцами и халапеньо, а соус 1000 островов придаёт блюду таинственный, глубокий вкус, достойный легенд.



3999 KZT

УТОЧНЯЙТЕ
ПРОЖАРКУ
КОТЛЕТ!



ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР С ЖЕЛЕЗНЫХ ХОЛМОВ

Этот бургер был создан в древних кузнях Железных Холмов, где горные великаны готовили трапезу для могучих воинов. пышная бриошь скрывает сокровища: сочную говяжью котлету, сыр чеддер, обжаренные в сливочном масле шампиньоны, карамелизированный лук и свежую зелень. Соус трюфельный айоли придает этому блюду изысканный аромат, словно дыхание самих гор.

3999 KZT

СТАНДАРТНАЯ
ПРОЖАРКА
MEDIUM



BAR



QUEEN

of the
Darkness

DARK MENU:

Часть 1: Кухня

Часть 2: Бар



ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ ЗА
БАРНОЙ СТОЙКОЙ, А ПОТОМ
ВЕРВОЛЬФЫ САМИ ПРИНЕСУТ ВСЁ
ЗА ВАШ СТОЛИК



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ИЛИ ПИЩЕВЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ,
ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ БАРМЕНАМ



ВПЕРВЫЕ В QUEEN OF THE DARKNESS?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, СТРАННИК!

Вы оказались в самом необычном и атмосферном баре.
Наша магия чиста и прекрасна, поэтому **все** ваши
пожелания вернутся вам втройне! (проверено не раз ;))
Чтобы ваш вечер прошел прекрасно, нужно лишь
запомнить несколько простых правил:

ОФИЦИАНТОВ НЕТ

Весь бар находится во власти Верольфов. Они же бармены.

Вы у них в гостях!

Ребята сами готовят изумительные коктейли, рассказывают
увлекательные истории и посоветуют лучшие блюда из
нашего великолепного меню (поверьте- они все
попробовали всё!)

ПО ПРАВИЛАМ ВСЕ ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ.

Если вы заказываете еду (или коктейль), то Вервольфы
принесут вам всё сами, как только будет готово.

НО! Иногда Вервольфы могут подойти к столу и
принять заказ, если гостей не очень много или вы им
чем-то очень понравились...

ЕДУ ГОТОВЯТ ДРАКОНЫ

(они же повара)

Если у вас есть какие-то вопросы по составу блюд,
ограничения по продуктам или вдруг что-то не
понравилось из еды, пожалуйста, позовите Главного
Дракона - он может решить все вопросы в мире!

МЫ НЕ БЕРЕМ 10%

за обслуживание, но вы можете оставить чаевые Вервольфам,
ведь обслуживание столов не входит в их обязанности...
им будет приятно, они вас запомнят и в следующий раз
обязательно удивят!

Благодарность Драконам можно выразить с помощью
специального сосуда с надписью "НА НОВУЮ ПРИНЦЕССУ"

