

MENU



Oldham Pub Steakhouse
Brewmen Taproom

wi-fi:
oldhamspb

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

Закуски к пиву

Beer snacks

Фирменные гренки с сыром и чесночным соусом 150 г340
Fried bread with cheese served with garlic sauce

Стрипсы куриные | Crispy chicken strips 250 г.....340
Куриное филе в панировке готовим во фритюре, подается с чесночным соусом.
Served with garlic sauce.

Стрипсы сырные | Cheese strips 200 г.....410
Палочки из сыра Моцарелла в панировке, подаются с чесночным или брусничным соусом.
Breaded mozzarella cheese, served with garlic or lingonberry sauce.

Луковые кольца с чесночным соусом 170 г.....340
Fried onion rings with garlic sauce.
Воздушные, хрустящие и золотистые — к пиву лучше не придумаешь.
Light, golden and crispy. Perfect with beer.

Кальмары фри с соусом тартар 170 г.....430
Fried calamari rings
Сытная закуска в хрустящей панировке. Отлично подходит к пиву. Served with tartar sauce.

Куриные крылышки Oldham 210г.....410
Oldham chicken wings
Выдерживаются в устричном маринаде. Подаются с соусом из рубленых томатов.
Marinated in oyster sauce. Served with diced tomato sauce.

Батат фри | Sweet potato fried 200/50 г.....380
Батат фри, подается с соусом блю чиз.
Sweet potato fried, served with bleu cheese sauce.

Креветки в панировке фри | Fried shrimp 150 г.....490
Креветки во фритюре с соусом тартар. Fried shrimp with tartar sauce.

Попкорн куриный | Chicken popcorn 130/50 г.....410
Куриные шарики во фритюре с чесночным соусом. Fried chicken balls with garlic sauce.

Рыбные палочки из минтая | Pollack fish sticks 130/50 г.....390
Рыбные палочки во фритюре с соусом тартар. Fried fish fingers with tartar sauce.

Бастурма | Basturma 50 г.....500

Фиш & Чипс |Fish & Chips 285 г.....540
Классическое английское блюдо из трески в пивном кляре с картофелем фри и соусом тартар. English dish with codfish and french fries with tartar sauce.

Рыбное ассорти фри |Assorted fried fish 400 г.....830
Кольца кальмара в панировке, рыбные палочки-минтай, креветки в панировке, подаются с соусом тартар. Breaded squid rings, pollock fish sticks, breaded shrimp, served with tartar sauce.

Свинные рёбрышки холодного копчения 400 г..... 410
Smoked ribs
Копчённые свинные рёбрышки приготовленные по старинному рецепту.
Fried smoked pork ribs.

Мясные чипсы | Meat chips 50г.....440
Чипсы из вяленой свинины. Отлично к пиву!
Pork chips. Perfect with beer!

Картофельные чипсы Original 80г.....250
Original potato chips

Кукурузные чипсы с сырным соусом 100/50.....290
Nachos topped with cheese sauce.

Орешки в специях | Nut lets in spices 100г.....220

Свинные уши | Pork ears 100г.....420
Свинные уши горячего копчения. Подаются с горчицей.
Smoke-cured pork ears. Served with mustard sauce.

Говяжий язык | Boiled beef tongue 170 г.....550
Нежный отварной говяжий язык подаётся со сливочным хреном.
Served with horseradish.

Сэндвич с ветчиной и сыром 370 г.....450
Ham & cheese sandwich

Сэндвич с курицей | Chicken sandwich 390 г.....450

Сельдь с отварным картофелем 335 г.....390
Salted herring with potatoes
Селедка слабого посола с отварным картофелем. Authentic russian appetizer.

Брускетта с вялеными томатами 120 г.....350

Bruschetta with sun-dried tomatoes

Вяленые томаты с соусом песто на обжаренных ломтиках хлеба.

Snack with sun-dried tomatoes and pesto sauce on fried bread

Брускетта с лососем 145 г.....490

Bruschetta with salmon

Лосось слабой соли с сливочным соусом на обжаренных ломтиках хлеба.

Lightly salted salmon with creamy sauce on toasted bread.

Брускетта с копченой свиной 150 г.....350

Smoked pork bruschetta

Копченая свинина с соусом барбекю на обжаренных ломтиках хлеба.

Toasted Italian bread drenched in olive oil and served smoked pork and BBQ souce.

Креветки отварные 190г.....760

Boiled shrimps

Варятся в пиве. Острота по желанию. Boiled in beer. Spicy for choice.

Креветки жареные 190 г..... 760

Fried shrimps

Обжариваются с соевым соусом. Острота по желанию. Fried with soy sauce. Spicy for choice.

Сырное ассорти 370г.....800

Cheese plate

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

Cheddar, Parmesan, smoked cheese, Dor Blue, walnut, honey.

Мясная тарелка 300г..... 1150

Meat cut

Карбонад свинной, свинина копчёная, бастурма, язык говяжий.

Pork carbonate, smoked pork, basturma, beef tongue.

Набор для весёлой компании 750г.....1200

Set for crew

Фирменные гренки, луковые кольца, куриные крылышки, копчёные ребрышки, кольца кальмаров, сырные стрипсы, картофель Айдахо, соусы чесночный и из рубленых томатов.

Fried bread, onion rings, chicken wings, smoked ribs, fried calamari rings, cheese sticks, Idaho potatoes, diced tomato sauce and garlic sauce

Салаты | Salads

Греческий салат 350 г.....490

Greek salad

Салат с бастурмой 220г.....740

Pastirma salad

Бастурма, микс салата, сыр Дор Блю, грузди черные, гранатовая заправка.

Pastirma, salad mix, Dor Blue cheese, ugly milk-cap mushrooms, pomegranate dressing.

Тёплый салат с куриной печенью 260 г.....510

Warm salad with chicken liver

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

Mix salad, chicken liver in teriyaki sauce, cashew, cherry tomatoes, quail eggs.

Салат из говядины в медово-горчичном соусе 240 г.....620

Beef salad in honey-mustard sauce

Готовится по авторскому рецепту из нежной мраморной говядины, обжаренной с шампиньонами в соевом соусе, необыкновенно сочетающейся со сладким луком, фирменной тушеной капустой, свежими огурцами и томатами черри. Заправляется медово-горчичным соусом. Prepared according to author's recipe from fried marbled beef and mushrooms in soy sauce, unusually combined with sweet onions and our special stewed cabbage, cucumbers and cherry tomatoes under honey mustard dressing.

Цезарь с сочной курицей 260 г.....570

Chicken Caesar salad

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

Gourmet salad of grilled chicken fillet, romaine lettuce and caesar dressing under parmesan snow and croutons.

Цезарь с тунцом 270 г.....690

Tuna Caesar salad

Приготовленный на гриле тунец на подушке из листьев салата ромейн в соусе цезарь под снежным пармезаном с хрустящими крутонами. Grilled tuna, romaine lettuce and caesar dressing under parmesan snow and croutons.

Салат с копчёной свиной 310 г.....540

Smoked pork salad

Готовится из свежего огурца, копченной свинины, рукколы, томатов черри, перепелиного яйца и соуса из зернистой горчицы и майонеза.

Smoked pork, cucumber, quail eggs, arugula, cherry tomatoes with mustard-mayo dressing.

Супы | Soups

Каллен Скинк 350 г	800
Cullen Skink	
Шотландская сливочная уха на новый манер, готовится на курином бульоне.	
Traditional Scottish fish soup, prepared with a chicken bouillon.	
Солянка с мраморной говядиной 290 г.....	540
Solyanka	
Приготовлена по нашему фирменному рецепту: с мраморной говядиной, каперсами и маринованными огурцами. Подается со сметаной.	
Our own original recipe, with cold baked pork, marbled beef, capers and pickled cornichons, served with a sour cream.	
Томатный суп 285 г.....	380
Tomato soup	
Традиционный итальянский суп из протёртых томатов с сыром Моцарелла и Пармезаном. Подается с гренками.	
Traditional Italian tomato soup with Mozzarella and Parmesan. Served with croutons.	
Суп гуляш по-венгерски 300 г.....	490
Hungarian Soup Goulash.	
Густой суп с кусочками копчёной мраморной говядины и овощами.	
Dense soup with slices of smoked marbled beef and vegetables.	
Лосось с соусом кинзмари 280 г.....	680
Salmon in Kinzmary sauce	
Наваристый суп из лосося с пряными специями и ароматной кинзой.	
Salmon soup with spicy and cilantro.	
Куриный суп с лапшой 290 г.....	350
Chicken noodle soup	
Домашний суп с кусочками куриной грудки. Homemade noodle soup with chicken.	
Борщ 310 г.....	440
Borscht	
Готовится с мраморной говядиной и подается со сметаной.	
Cooked with marbled beef and served with sour cream.	
Крем-суп из белых грибов 300 г.....	530
Porcini mushroom cream soup	
Белые грибы, сливки, лук фри. Porcini mushroom, cream, fried onion	

Рыба | Fish

Форель на гриле Grilled Trout 300 г.....	790
Белая нежирная рыба на гриле с лимоном.	
White low-fat small fish on a grill with a lemon.	
Стейк из лосося с соусом Salsa tonnata 300 г.....	1390
Salmon steak with a Salsa tonnata sauce.	
Филе лосося на гриле со свежими овощами в соусе «винегрет».	
Grilled salmon with vegetables.	
Скумбрия на гриле Grilled Mackerel 360 г.....	480
Подается с лимоном и соусом Salsa tonnata. Served with lemon and Salsa tonnata sauce.	
Стейк из тунца Tuna steak 290 г.....	820
Подается на подушке из микс салата под рыбным соусом Salsa tonnata.	
Served on a pillow of salad mix with fish sauce Salsa tonnata.	

Шашлыки | Shish kebab

Шашлык из мраморной говядины 370 г.....	780
Marbled beef kebab (Shashlyk)	
Шашлык из свинины Pork shish kebab (Shashlyk) 370 г.....	620
Шашлык из куриного бедра Chicken kebab (Shashlyk) 340 г.....	570
Сет из шашлыков Kebabs set (Shashlyk) 600/200 г.....	1700
Три вида шашлыка(говядина,свинина,куриное бедро),подается с томатным и горчичным соусом. Three types of barbecue (Shashlyk) - beef, pork, chicken thigh, served with tomato and mustard sauce.	

Мясо | Meat

Сочная куриная грудка 300 г.....540

Juicy chicken breast

Филе, маринованное в устричном соусе . Подаётся со свежими овощами, оливковым маслом первого холодного отжима и жареным розмарином.
A chicken fillet, marinated in oyster sauce, baked on coals. Served with fresh vegetables, olive oil and fried rosemary.

Утиная ножка 515 г.....670

Duck leg

Утиная ножка, томленная с пряностями, подаётся на подушке из тушёной капусты и печёного картофеля с чесноком конфи и молодой зеленью.
Duck leg stewed with spices, served with stewed cabbage and baked potatoes with confit garlic and greens.

Говяжий язык на гриле под соусом 200/100 г.....1050

Grilled beef tongue with sauce

Подаётся под грибным или перечным соусом.
Served with mushroom or pepper sauce.

Шаверма с мраморной говядиной 330 г.....790

Doner kebab

Лаваш, огурцы маринованные, морковка по-корейски, мраморная говядина.
Lavash, pickled cucumbers, Korean carrots, marbled beef.

Строганов из мраморной говядины 320 г.....880

Beef stroganoff

Подаётся с картофельным пюре.
Served with mashed potatoes.

Томлёные говяжьи рёбра 480\50 г.....1400

Stewed beef ribs

Томятся в соусе сальса. Simmered in Salsa sauce.

Стейк из свинины 245 г.....760

Pork steak

Сочная свиная шея, маринованная в тимьяне и розмарине.
Juicy pork neck marinated in thyme and rosemary.

Свинные рёбра BBQ 640 г.....800

Pork ribs

Свинные ребрышки, обжаренные на гриле, а после томлённые в соусе барбекю. Просто тают во рту! Подаются с овощами гриль.
Pork ribs grilled and stewed in a BBQ sauce. Served with grilled vegetables.

Бифштекс из оленины 510 г.....900

Venison steak

Бифштекс из мяса северного оленя, укрытый нежной глазуньей. Подается с овощным салатом и двумя видами соусов: томатным и горчичным.
Chopped venison, served with fried egg, vegetables salad and two sauces: tomato and mustard.

Филе индейки в имбирном маринаде на гриле 375 г.....600

Grilled turkey fillet in ginger marinade

Подаётся с салатом коул слоу и сладким Чили соусом.
Served with coleslaw and dressing Sweet Chili sauce.

Пельмени северные из оленины 300 г.....620

Northern Venison Dumplings

Подаются жареными со сладким соусом чили или отварными со сметаной.
Served fried with sweet chili sauce or boiled with sour cream.

Утиное филе грудки в апельсиновом маринаде 200/250/50 г.....770

Duck breast fillet marinated in orange

Утиная грудка на гриле в апельсиновом маринаде, подается с бататом и брусничным соусом. Grilled duck breast in orange marinade, served with sweet potato and lingonberry sauce.

Говяжьи щеки с картофельным пюре 130/70/250 г.....580

Beef cheeks with mashed potatoes

Томленные говяжьи щеки с рубленными овощами, подаются с картофельным пюре.
Stewed beef cheeks with chopped vegetables, served with mashed potatoes.



Свиная рулька под пеплом из розмарина 830 г.....1600

Ham hock served with a coating of rosemary ashes

Подаётся с тушеной капустой и горчицей. Served with stewed cabbage and mustard.



Свиная рулька, томлённая в пиве 800 г.....1600

Ham hock stewed in beer

Подаётся с горчицей. Served with mustard.



Свиная коса в пряном маринаде на гриле 800 г.....1400

Pork braid in a spicy grilled marinade

Подается с картофелем айдахо и грибным соусом.
Served with Idaho potatoes and mushroom sauce.

Бургеры | Burgers

Бургер с олениной | **Venison burger** 580 г.....670
Котлета из оленины, лист салата Лолло Росса, огурцы маринованные, медово-горчичный соус, сыр, томаты. *Venison cutlets, lola rossa, pickled cucumbers, honey mustard sauce, cheddar, tomatoes*

Чикен бургер | **Chicken Burger** 325 г.....560
Куриное филе на гриле, салат айсберг, сыр чедер, томаты, огурцы маринованные и медовогогорчичный соус. *Chicken fillet, iceberg lettuce, tomatoes, cheddar cheese, pickles, honey mustard sauce.*

Бургер с мраморной говядиной | **Marble beef burger** 430 г.....900
Томаты вяленые, огурец маринованный, руккола, горчичный соус, чеддер. *Sun-dried tomatoes, pickled cucumber, arugula, mustard sauce, cheddar .*

Цезарь бургер с курицей | **Caesar Burger with chicken** 365 г.....540
Куриное филе на гриле, салат ромейн и соус цезарь. *Chicken fillet, caesar sauce, romaine lettuce.*

Бургер «Oldham» | **Oldham Burger** 520 г.....780
Котлета из говядины, бекон, глазунья, салат айсберг, томаты, сыр чедер, маринованные огурчики, соус BBQ. *Beef burger patty, iceberg lettuce, fried egg, bacon, tomatoes, cheddar cheese, pickles, BBQ sauce.*

Бургер с копченой свиной и салатом коул слоу 490 г.....550
Smoked pork burger with coleslaw dressing.

Бургеры подаются с картофелем Айдахо и соусом из рубленых томатов
Burgers served with Idaho potatoes and diced tomato sauce

Колбаски на гриле Grilled sausages

Колбаски из ягнёнка | **Lamb sausages** 390 г.....630
Нежные колбаски из мякоти молодого барашка с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Lamb sausages with stewed cabbage and tomato sauce.*

Пряные куриные колбаски | **Spicy chicken sausages** 390 г.....500
Колбаски подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Homemade sausages served with stewed cabbage and tomato sauce.*

Колбаски нюрнбергские | **Nürnberger sausages** 390 г.....550
Колбаски из свиной шеи, зелени и пряностей подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Sausages of pork neck, greens and spices are served with stewed cabbage and tomato sauce.*

Колбаски братвурст | **Bratwurst sausages** 390 г.....550
Колбаски из свиной шеи, шпика, майорана, кориандра, мускатного ореха и репчатого лука подаются с тушёной капустой и соусом из рубленых томатов. *Sausages from the pork neck, lard, marjoram, coriander, nutmeg and onions are served with stewed cabbage and tomato sauce.*

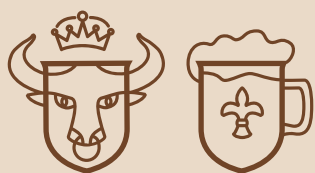
Колбаски баварские | **Bavarian sausages** 390 г.....550
Сочные свиные колбаски из свинины и куриного филе грудки, зелень. Подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Juicy pork sausages from pork and chicken breast fillet, greens. Served with Idaho potatoes and tomato sauce.*

Колбаски мюнхенские | **Munich sausages** 390 г.....550
Сочные свиные колбаски с зеленью, подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Juicy pork sausages with herbs, served with Idaho potatoes and tomato sauce.*

Сосиски говяжьи на гриле 390 г.....690
Grilled beef sausages
Говяжьи сосиски подаются с тушеной капустой и соусом из рубленых томатов. *Beef sausages served with stewed cabbage and chopped tomato sauce.*



Сет из колбасок 1100 г.....1870
Sausages set
Семь видов колбасок подаются с картофелем айдахо и соусами: из рубленых томатов и горчичным. *Seven types of sausages served with Idaho potatoes and sauces: chopped tomatoes and mustard.*



Oldham

Ти-Бон^{big} T-Bone

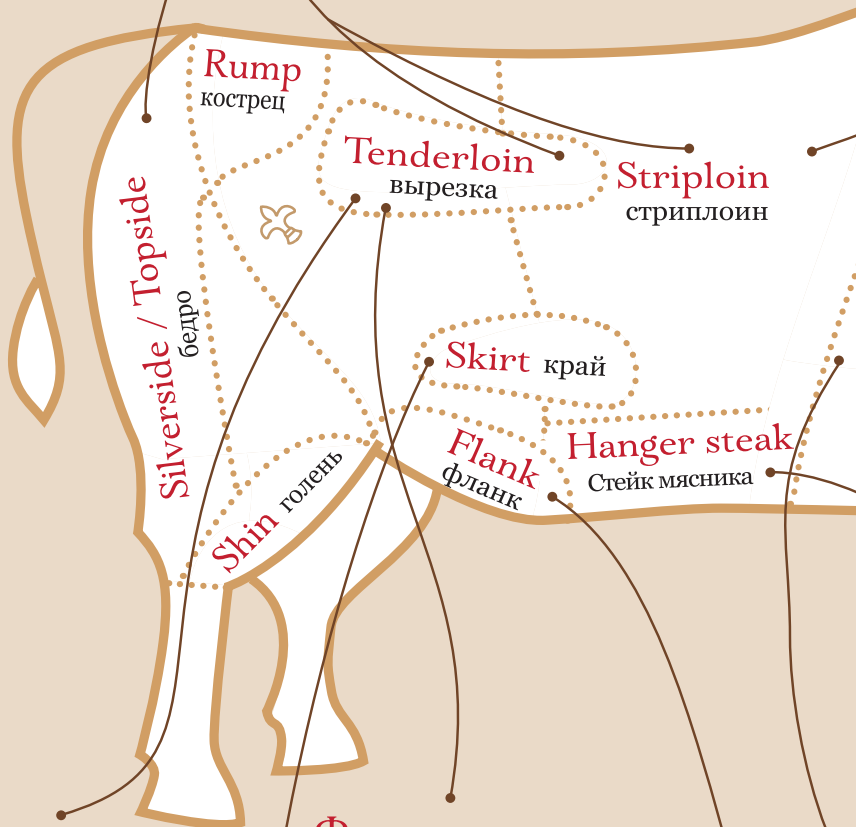
600* г 3600 Р

Вкуснейший стейк на «Т-образной» кости, разделяющей два вида мяса: Striploin и Tenderloin. T-bone, with Striploin and Tenderloin meat.

Стейк паук Spider Steak

300* г 1470 Р

Стейк Паук - очень редкий стейк, так как в бычке их всего два. Свое название стейк получил благодаря своей жировой сетке, напоминающей паутину. Эта мышца практически не нагружается, поэтому стейк получается очень нежным. It's a crazy, little, muscle that looks almost like a spider web due to the striations of fat within the roundish muscle. It sits on the hip and it's main purpose is to anchor the other leg muscles to the hipbone itself. And, because cows only have 2 hips, there are only 2 Spider Steaks.



Шатобриан

Chateaubriand steak

450* г 3350 Р

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

An aristocratic steak, with a grandiose and sophisticated taste. The «Chateaubriand» is prepared from the most tender meat from the top part of the Tenderloin area of the cow, and requires the very high-est of cookingskills from the chef.

Филе-миньон Oldham

Oldham File-mignon

250* г 2100 Р

Tenderloin из шотландского ангуса. Самый нежный срез центральной филейной части говяжьей вырезки. Tenderloin steak from Aberdeen Angus beef. The leanest and tenderest meat from a bull. Served with a malt sauce.

Скёрт Skirt

300* г 1350 Р

Известен как «стейк мясника» или «Мачете». Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы животного, обладает ярким и интенсивным вкусом. It is known as butcher's steak or «machete». It has a bright & intensive taste.

Топ-Блейд

Top-blade

300* г 1390 Р

Стейк из лопаточной части быка. Мясо получается сочным и нежным.
Steak from a padde part.
Juicy and delicious.

Нью-Йорк

New York

300* г 1950Р

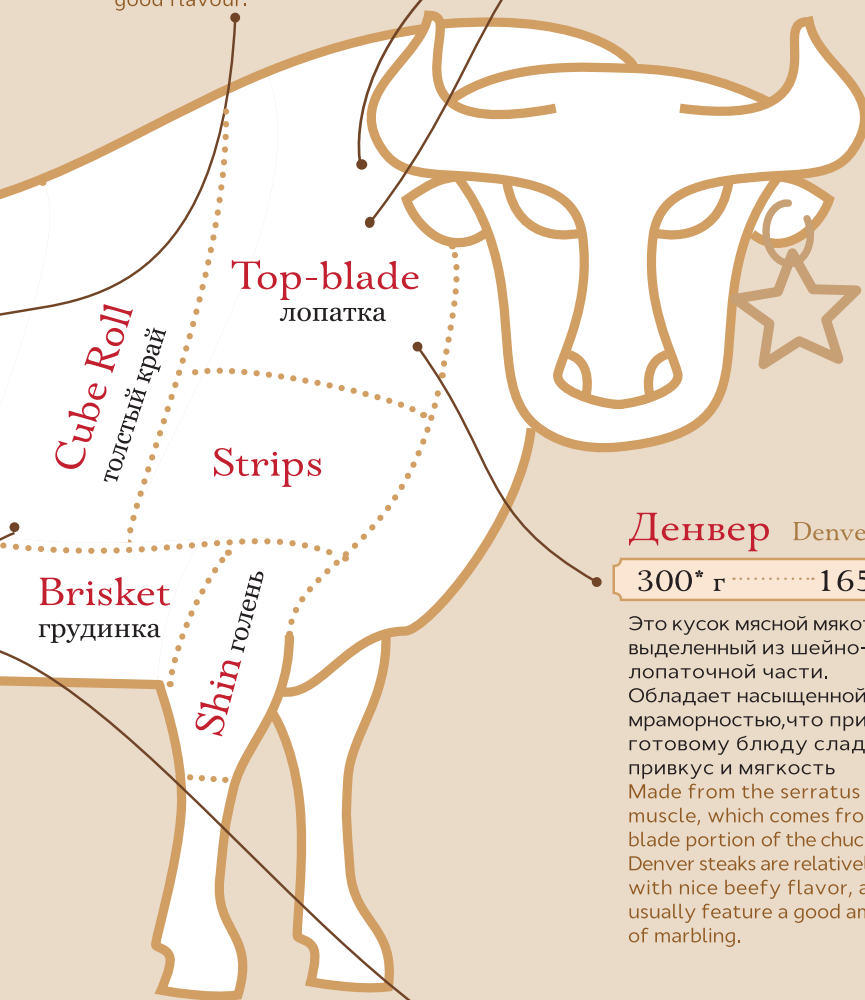
Очень популярный стейк из части Striploin с толстой полоской жира с одной стороны, которая придает мясу насыщенный вкус и аромат.
Popular steak from Striploin, with thin fat layer, which gives good flavour.

Чак ролл

Chuck roll

300* г 1350Р

Это уходящее в шею продолжение мышцы, составляющей отруб Рибай. Оно настолько же сочное, как и сам Рибай.
Chuck steak is a cut of beef and is part of the sub primal cut known as the chuck.



Денвер Denver

300* г 1650 Р

Это кусок мясной мякоти, выделенный из шейно-лопаточной части. Обладает насыщенной мраморностью, что придает готовому блюду сладковатый привкус и мягкость.
Made from the serratus ventralis muscle, which comes from the under blade portion of the chuck roll. Denver steaks are relatively tender, with nice beefy flavor, and they usually feature a good amount of marbling.

Рибай

Rib eye steak

300* г 2250 Р

Стейк из рёберной части толстого края. Мраморность мяса позволяет сохранять естественную мягкость и сочность.
A rib eye steak, from premium beef.
The most popular of all of our steaks

Фланк

Flank-steak

300* г 1350 Р

Сочный и плотный стейк из покровочной части с насыщенным ярким вкусом. Один из самых постных стейков.
A thick and juicy steak, with a bright and intense flavour. A thin and relatively long steak taken from the underside of the cow.

Стейк мясника

Hanger steak

300* г 1350 Р

Мясо из толстой диафрагмы, эта мышца практически не участвует в движении бычка и этот факт обеспечивает мясу нежность, а «соседство» с почками и диафрагмой – насыщенный говяжий вкус.
Гурманы характеризуют его, как «кровоной» или «печеночный».
Hanger steak, a tasty cut of beef that hangs from the diaphragm of the cow along the plate, or lower belly. Because this muscle does very little work, it's extremely tender and packed with beef flavor.

big - гигантские порции

* - указан вес сырого мяса

Гарниры | Garnishes

Микс салатных листьев с оливковым маслом 60 г.....	240
Fresh salad mix with olive oil	
Картофель Айдахо с чесночным соусом 180 г.....	290
Idaho potatoes with garlic sauce	
Картофель фри с чесночным соусом 150 г.....	270
French fries with garlic sauce	
Картофель, запеченный на углях со сливочно-чесночным соусом 370 г.....	270
Charcoal baked potatoes with creamy garlic sauce.	
Томленый картофель с соусом демигляс 250 г.....	360
Stewed potatoes with Demi-Glace	
Свежие овощи в оливковом масле 190 г.....	270
Fresh vegetables in olive oil	
Тушёная капуста с клюквой 150 г.....	230
Stewed cabbage with cranberry	
Коул слоу Coleslaw dressing 150 г.....	270
Кукуруза, запечённая на гриле Grilled corn on the cob 400 г.....	340
Овощи гриль Grilled vegetables 300 г.....	360
Картофельное пюре Mashed potatoes 200 г.....	250

Соусы | Sauces

Солодовый Malt sauce 50 г.....	100
Из рубленых томатов Tomato sauce 50 г.....	100
Горчичный Mustard sauce 50 г.....	170
Тартар Tartar sauce 50 г.....	100
Чесночный Garlic sauce 50 г.....	100
Медово - горчичный Mustard-Honey sauce 50 г.....	100
Барбекю BBQ sauce 50 г.....	100
Грибной Mushroom sauce 50 г.....	100
Брусничный Cowberry sauce 50 г.....	120
Гранатовый Pomegranate sauce 50 г.....	150
Клюквенный Cranberry sauce 50 г.....	100
Ореховый Peanut sauce 50 г.....	140
Тайский чили сладкий Thai Chili sweet 50 г.....	110
Кетчуп Ketchup 50 г.....	90
Сальса Salsa 50 г.....	100
Сметана Sour cream 50 г.....	90
Перечный соус Pepper sauce 50 г.....	130
Сырный Cheese Sauce 50 г.....	130
Табаско Tabasco 50 г.....	150

Хлеб | Bread

Хлебная корзина 120 г.....	230
Bread basket	

Десерты | Desserts

Торт ореховый Nut cake 120 г.....	350
Чизкейк Нью-Йорк Cheesecake NY 150 г.....	320
Торт медовый Honey cake 155 г.....	320
Тарталетка с малиной Tartlet with raspberries 120 г.....	300

Oldham

Скачивай бесплатно на свой телефон
карту привилегий Oldham, копи баллы,
участвуй в акциях и получай подарки!
Карта привилегий «Oldham»
— всегда с тобой!

Санкт-Петербург,
набережная реки Мойки, 56

St. Petersburg
Embankment river Moyka, 56,

