ЗИМНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Клубничный глинтвейн:
Красное вино
Джем(клубника)
Молотая корица
Гвоздика
Апельсин цедра
Лимон цедра

200мл **215р**

Красный глинтвейн:
Красное вино
Сахар
Корица палочка
Гвоздика
Лимон цедра
Апельсин цедра

200мл **190р**

Глинтвейн мандарин Размарин:
Красное вино сухое
Мандарин сироп
Размарин
Мёд
Корица палочка
Гвоздика
Лимон цедра

200мл **220р**

Белый лимонный глинтвейн:
Белое вино
Лимончелло
Мёд
Кардамон
Лимон цедра
Апельсин цедра

200мл **230р**

Глинтвейн белый безалкогольный:
Сок белый виноградный
Корица
Гвоздика
Лимон
Апельсин

200мл **190р**

Чай малиновый 0,5л:
пюре малиновое
мята
корица

250р

Чай клюквенный 0,5л:
пюре клюквенное
мед
корица
мята

250р

Чай облепиховый 0,5л:
пюре облепиховое
мед
апельсин

250р

Чай имбирный 0,5л:
имбирь
лимон
мята
мёд
зеленый чай

250р

ЗИМНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Пивная тарелка № 2

Луковые кольца
Наггетсы куриные
Куриные крылышки
Сырные кубики

Б12/Ж18,5/У 20 300 ккал на 100 гр 390г **335р**

Брускетта с лососем

Хрустящий багет, нежный сливочный сыр с начинкой из сёмги и маслин, заправленной лимонным соком

Б10/Ж 18/У 20 295 ккал на 100 гр 250 гр **380р**

Драники с семгой

с картофельно-рыбным соусом

250г **340р**

Драники с грибами

со сметаной

250г **290р**

суп «Рамен»

Кусочки говядины , овощей и пшеничная лапша подаётся в пикантном горячем бульоне

Б 15/Ж 10/У 20 102 ккал на 100 гр 300г **210р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

собственное производство

Мясной пир

Пять видов мяса: говядина запечёная, баранина пряная, буженина, грудка свиная подкопчёная, рулет из курятины.

Б 56,8 / Ж 90 / У 14,2 / 1078,2 ккал на 100 г

420 г 605.-

Бен Ганн

Отварной говяжий язык под сливочным хреном с грецкими орехами.

Б 26,8 / Ж 29,2 / У 15,8 / 413,2 ккал на 100 г

285 г 349.-

шашлык-бар Пиратская станция

⚓ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ⚓

Хорошо сидим

Блюдо на компанию под водочку. Капуста солёная, черемша, перец, чеснок, помидоры, огурцы, маринованный лук, лук красный, картофель в мундире, яйца варёные.

1420 г 499.-

Соленья

Соленые помидоры, маринованные огурцы, корейская морковь, черемша, маринованные грибы и чеснок, капуста красная - это не только закуска к водке, а еще и хороший гарнир к шашлыку.

Б 2,3 / Ж 1,6 / У 9,4 / 59,9 ккал на 100 г

385 г 275.-

Правильное питание + клетчатка

Овощная грядка

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сыр брынза, укроп, петрушка, кинза и зеленый лук - это всегда хорошее дополнение к мясным блюдам.

Б 1,1 / Ж 0,2 / У 3,8 / 24 ккал на 100 г

500 г 197.-

шашлык-бар Пиратская станция

Сельдь “Классика жанра”

Классическая идеальная пара русской кухни, заправлена растительным маслом.

Б 9,5 / Ж 8,7 / У 8,3 / 150 ккал на 100 г

200 г 237.-

Цари и бояре

Рыбное ассорти из 4х видов деликатесных балыков.

280/215 г 880.-

ЗАКУСКИ НА СКОРУЮ РУКУ

Русалка ПО-НОВОМУ

Лаваш с зеленью, с начинкой из сыра Моцарелла и Сулугуни, грецким орехом и пикантным соусом.

Б 11,4 / Ж 10,9 / У 3,5 / 289 ккал на 100 г

200 г 185.-

Шаурма “Пиратская”
с курицей на мангале

Ближневосточное блюдо из лаваша, начиненного рубленным жареным куриным филе, приготовленным на мангале, соусом и овощами.

Б 4,7 / Ж 6,3 / У 14,3 / 133 ккал на 100 г

350 г 145.-

Шаурма “Пиратская”
со свининой на мангале

Ближневосточное блюдо из лаваша, начиненного рубленным жареной свиной шейкой, приготовленной на мангале, соусом и овощами.

Б 5,2 / Ж 9,2 / У 13,7 / 155 ккал на 100 г

350 г 157.-

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная поляна

5 видов сыра: Пармезан, Фета, Моцарелла, Маасдам, Мраморный. Подается с мёдом, грецким орехом и виноградом.

Б 19,1 / Ж 19,2 / У 11,3 / 296 ккал на 100 г

250 г 515.-

Малыш Плюх

Оливки и маслины с сыром Фета.

Б 8,9 / Ж 21,4 / У 2,9 / 248 ккал на 100 г

130 г 174.-

Сырный клад

Сырные кубики из сыра Моцарелла. Идеально к пенному.

Б 2,5 / Ж 1 / У 1 / 39 ккал на 100 г

200 г 197.-

шашлык-бар Пиратская станция

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Правильное питание
+ белки, витамины

Креветки *отварные*

Б 17,9 / Ж 2,3 / У 0,3 / 96 ккал на 100 г

150 г 370.-

Рыбное ассорти соломкой *4 вида*

Б 17,5 / Ж 4,6 / У 0 / 139 ккал на 100 г

80 г 215.-

шашлык бар
Пиратская станция

Креветки *жареные*

Жарятся на сковороде в пике с чесноком, душистым перцем и зеленью.

Б 20,1 / Ж 42,3 / У 5,5 / 494 ккал на 100 г

150 г 370.-

Пивная тарелка №1

Картофель фри, наггетсы куриные, гренки с чесноком, сырные кубики и 2 соуса: сырный и красный острый.

Б 12 / Ж 18,5 / У 20 / 295 ккал на 100 г

360 г 335.-

Сэндвич "Клаб" с картофелем фри

Пшеничные тосты с беконом, куриным филе, сыром, томатами, огурцом, листом салата. Подается с картофелем фри.

Б 7,6 / Ж 13,2 / У 14,5 / 215 ккал на 100 г

370 г 329.-

Гренки пиратские

Фирменные ржаные гренки от шеф-повара.

Б 7,7 / Ж 24,8 / У 25,8 / 358 ккал на 100 г

300 г 277.-

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха *из сазана*

Настоящая астраханская уха!

Б 6 / Ж 3,8 / У 1 / 61,8 ккал на 100 г

300 мл 220.-

Солянка мясная
с грибами

Четыре вида мяса: язык говяжий, курица, говядина копченая, говядина отварная. В говяжье бульоне с шампиньонами, каперсами оливками и малосольным огурчиком. Подается с сухариками!

Б 18,6 / Ж 43,7 / У 1 / 557,2 ккал на 100 г

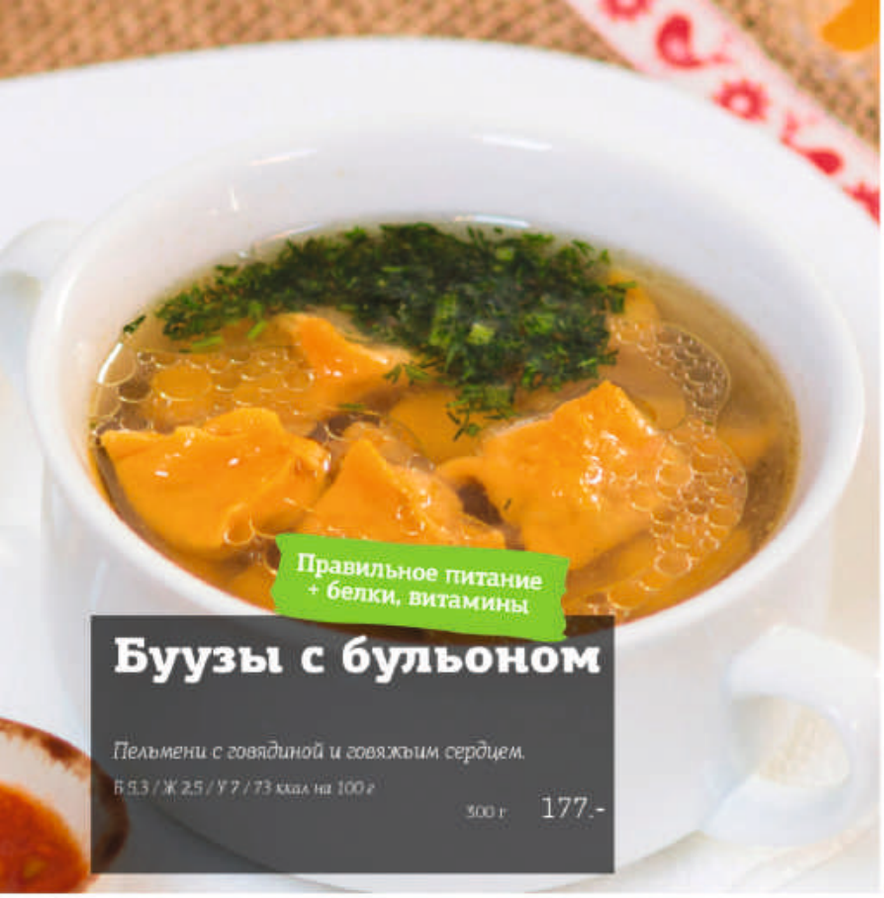
395 гр 257.-

Шурпа "Боцман
с бараниной

Б 8,3 / Ж 6,8 / У 2 / 102 ккал на 100 г

300 мл 197.-

197.-



Правильное питание
+ белки, витамины

Буузы с бульоном

Пельмени с говядиной и говяжьим сердцем.

Б 5,3 / Ж 2,5 / У 7 / 73 ккал на 100 г

300 г 177.-

Шурпа “Шкипер”

Б 5,4 / Ж 2,8 / У 3,7 / 62 ккал на 100 г

300 мл 195.-

195.-

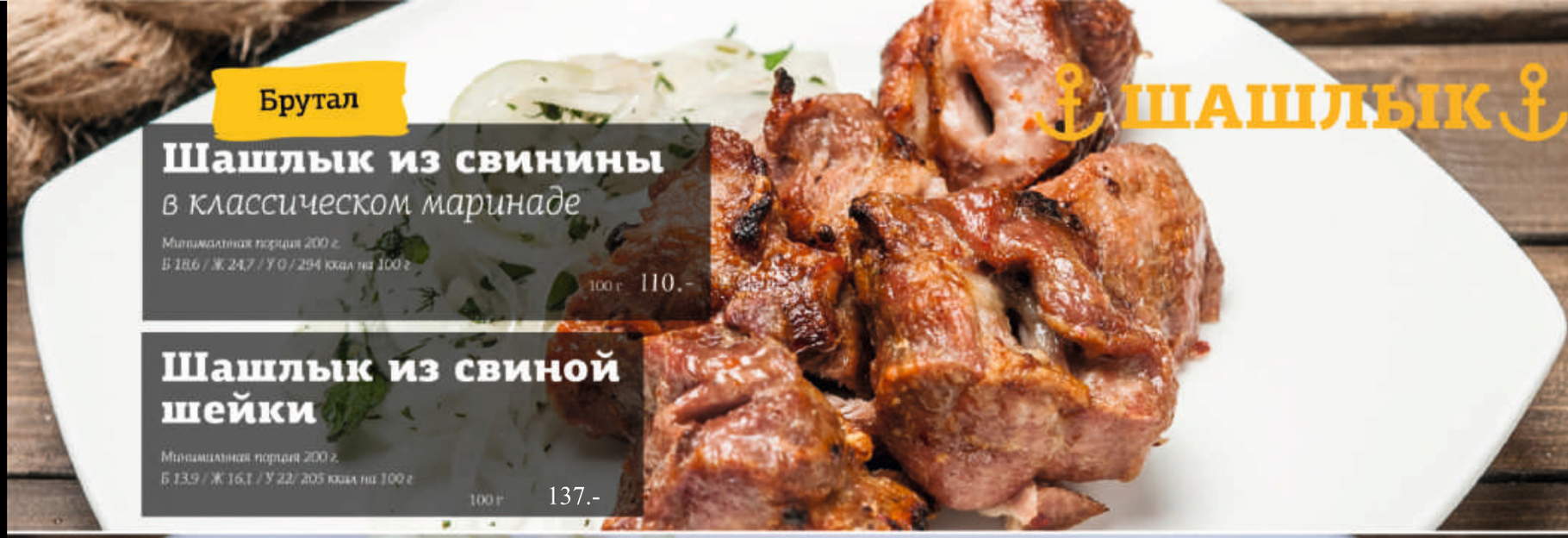
Крем-суп

Нежный классический суп с насыщенным вкусом и ароматом шампиньонов с добавлением сливок.

Б 8,2 / Ж 3,4 / У 18,5 / 139 ккал на 100 г

250 мл 190.-

190.-



ШАШЛЫК

Брутал

Шашлык из свинины
в классическом маринаде

Минимальная порция 200 г.
Б 18,6 / Ж 24,7 / У 0 / 294 ккал на 100 г

100 г 110.-

Шашлык из свиной шейки

Минимальная порция 200 г.
Б 13,9 / Ж 16,1 / У 2,2 / 205 ккал на 100 г

100 г 137.-

Правильное питание
+ белки: 35,6 г на порцию

Шашлык из куриных бедрышек на углях

Сочные куриные бедра в сладко-остром маринаде.
Минимальная порция 200г.
Б 17,8 / Ж 0,9 / У 1,7 / 91 ккал на 100 г

100 гр 89.-

Шашлык из куриного филе

Нежный и сочный на вкус, хорошо сочетается с салатом из свежих овощей и белым чесночным соусом.
Минимальная порция 200г.
Б 17,8 / Ж 0,9 / У 1,7 / 91 ккал на 100 г

100 гр 89.-

Шашлык из мякоти баранины
в классическом маринаде

Замаринованная по традиционному рецепту нежная мякоть баранины (маринад: лук, перец, соль) и приготовленная на углях. Рекомендуем гранатовый соус "Наршараб"
Б 20 / Ж 24 / У 0 / 320 ккал на 100 г

100 г 267.-

шашлык-бар
Пиратская станция

Шашлык из свинины на ребрышке в маринаде “Барбадос”

Маринад от шеф-повара и прикостный жир придают особый вкус шашлыку. Рекомендуем кисло-сладкий острый соус.
Подается с маринованным луком.
Порция 300 г.
Б 27 / Ж 4 / У 0 / 144 ккал на 100 г

100 г 138.-

шашлык-бар Пиратская станция

Шашлык из ребрышек баранины

Поклонники классики по достоинству оценят традиционный шашлык из баранины, который хорошо сочетается с красным кисло-сладким острым соусом.
Минимальная порция 200 г.

Б 17 / Ж 15 / У 0 / 203 ккал на 100 г

100 г 287.-

Куриные крылышки на углях

Нежные, слегка сладковатые крылышки в горчично-медовом маринаде.
Рекомендуем белый чесночный соус.
Порция 200 г.
Б 17,5 / Ж 20,1 / У 0 / 25 ккал на 100 г

100 г 85.-

Правильное питание
+ белки: 36,6 г на порцию

Люля-кебаб *из курицы с сыром Моцарелла*

Это блюдо подойдет для любителей легкого и, в то же время, очень сочного варианта шашлыка.
Порция 200 г.
Б 18,3 / Ж 15,4 / У 2,5 / 218 ккал на 100 г

100 г 117.-

Люля-кебаб *из баранины со свежей кинзой*

Классическое блюдо Востока из мякоти баранины. Подаются с маринованным луком и зеленью.
Минимальная порция 200 г.
Б 11,3 / Ж 23,3 / У 3,7 / 275 ккал на 100 г

100 г 157.-

Люля-кебаб *из свинины со свежим укропом*

Порция 200 г.

100 г 127.-

Люля-кебаб *из говядины с тимьяном и розмарином*

Порция 200 г.

100 г 137.-

шашлык-бар Пиратская станция

Люляшки-долмашки
из баранины

Жарятся в сальнике на мангале. Подаются с маринованным луком.
Порция 200 г.
Б 16,3 / Ж 18 / У 0 / 228 ккал на 100 г

100 г 175.-

Веселый флинт

Язычки бараньи "крученые-верчёные" в курдючном сале на мангале.
Порция 200 г.
Б 8,7 / Ж 44 / У 0 / 426,5 ккал на 100 г

100 г 247.-

Якоря фортуны

Язык говяжий кусочками в свином сале на мангале.
Порция 200 г.
Б 16,3 / Ж 18 / У 0 / 228 ккал на 100 г

100 г 225.-

Свиные семечки

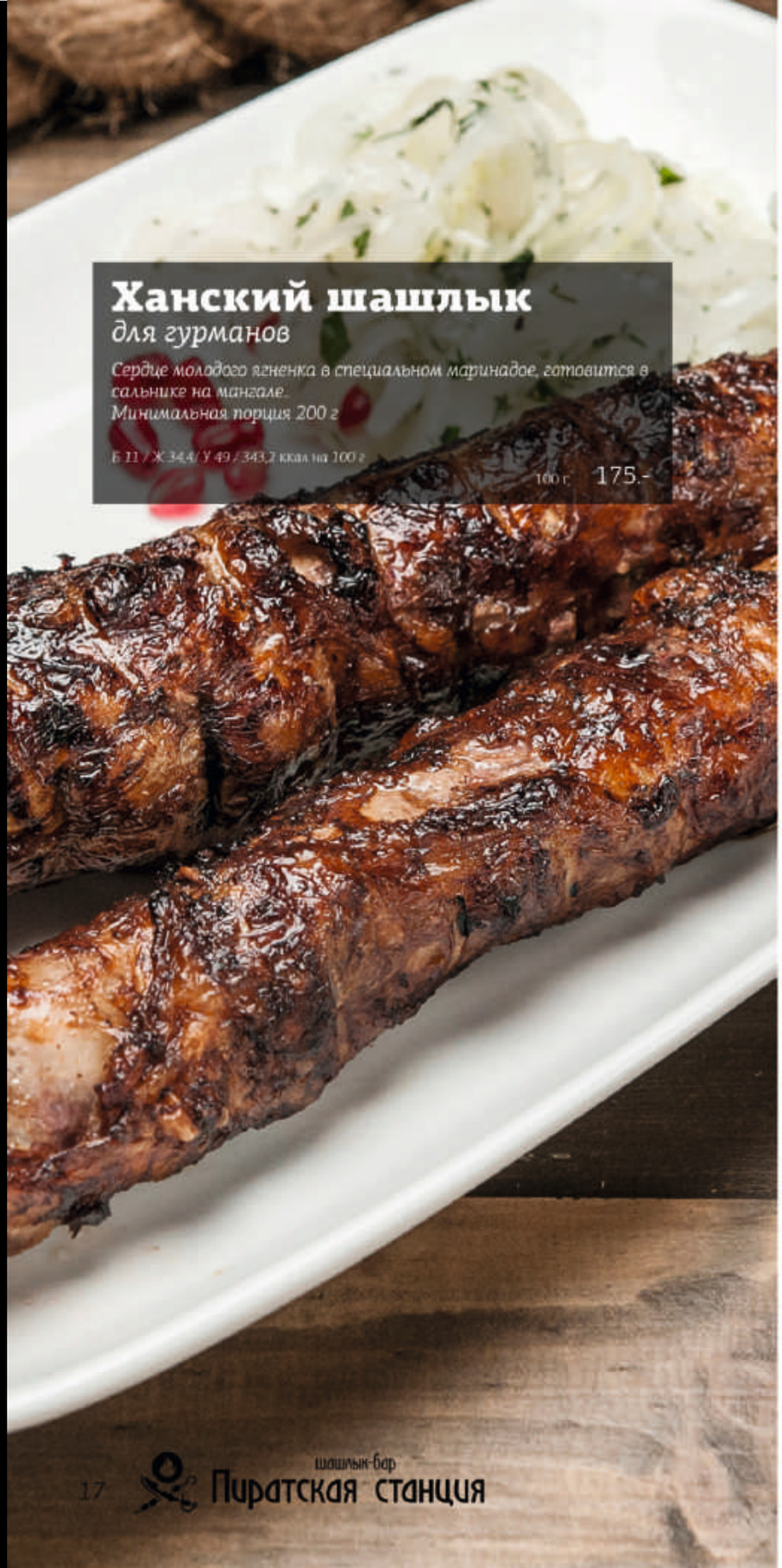
Свиные ребрышки в особом маринаде, подаются с маринованным луком и солёными помидорами.
Минимальная порция 300 г.
Б 27 / Ж 5 / У 0 / 133 ккал на 100 г

100 г 79.-

Бараньи семечки

Шашлык из мелких ребрышек баранины для особых ценителей к пенному. Подаются с маринованным луком и солёными помидорами.
Минимальная порция 200 г.
Б 16 / Ж 21 / У 0 / 211 ккал на 100 г

100 г 69.-



Ханский шашлык
для гурманов

Сердце молодого ягненка в специальном маринаде, готовится в сальнике на мангале.
Минимальная порция 200 г

Б 11 / Ж 34,4 / У 49 / 343,2 ккал на 100 г

100 г 175.-

Тигровые креветки на углях

Особым ценителям изысканной кухни. Подаются с соусом, листом салата и рукколой.

Б 17 / Ж 2 / У 40 / 72 ккал на 100 г

100 г 370.-

РЫБА НА МАНГАЛЕ

Правильное питание
+ рбелки, Омега-3

Стейк из сёмги

Порция 200 г.
Б 10,4 / Ж 11,5 / У 2,4 / 154,6 ккал на 100 г

200 г 710.-

Стейк из сома

Порция 200 г.
Б 16,4 / Ж 10,9 / У 0 / 163 ккал на 100 г

200 г 365.-

#пиратскаяпри

шашлык-бар
Пиратская станция

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Правильное питание
+ растительные белки, минералы

Абордаж

Грибы шампиньоны и помидоры черри, обжаренные на мангале. Подаются с белым чесночным соусом. Это блюдо станет прекрасным дополнением к горячительному напитку.
Порция 300 г.
Б 3,2 / Ж 7,8 / У 1,2 / 89 ккал на 100 г

300 г 285.-

Картофан

Запеченный на мангале до золотистой корочки картофель, обернутый в курдючное или в свиное сало (на выбор). Подается с белым чесночным соусом.
Порция 200 г.
Б 2 / Ж 32,3 / У 9 / 375 ккал на 100 г

200 г 205.-

Правильное питание
+ витамины, клетчатка

Йо-хо-хо | *рекомендуем подсолить*

Свежие овощи (помидор, баклажан (кабачок), перец болгарский), приготовленные на углях в лучших традициях восточной кухни, всегда будут возбуждать Ваш аппетит для дальнейшего продолжения трапезы. Подаются с белым чесночным соусом и тонким лавашом.
Порция 300 г.
Б 3 / Ж 5,4 / У 5,6 / 84 ккал на 100 г

300 г 297.-

шашлык-бар
Пиратская станция

Фирменный рецепт шеф-повара

Колбаски Баварские

Колбаски из свинины и сыра с добавлением перепелиных яиц

Б 13 / Ж 22 / У 1,9 / 260 ккал на 100 г

200 г 215.-

Фирменный рецепт шеф-повара

Колбаски “Пикантные”

Колбаски из свинины и говядины с добавлением хрена, горчицы и аджики

Б 15,6 / Ж 15 / У 1,8 / 204 ккал на 100 г

200 г 235.-

шашлык-бар Пиратская станция

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Судак филе на пару с соусом

Судак на пару с соусом подается с свежими овощами, украшается долькой лимона, маслом и зеленью.

286 г 329.-

на компанию

Улов из Дельты

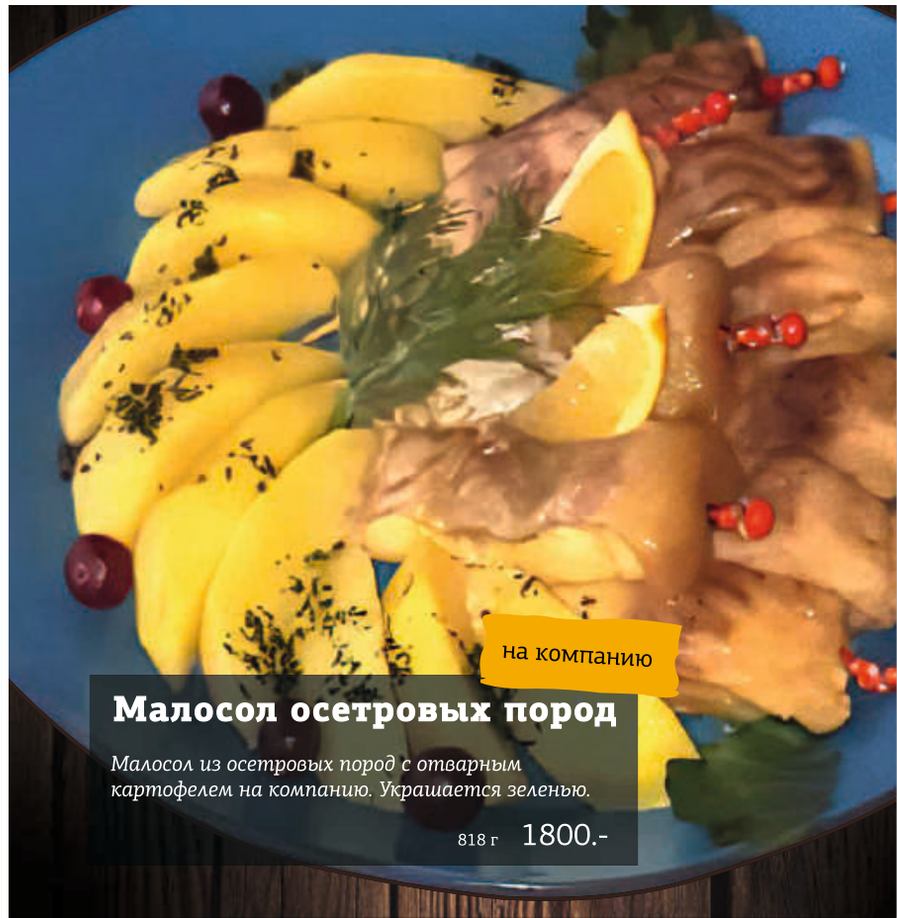
Малосол из сазана с отварным картофелем на компанию. Украшается зеленью.

810 г 495.-

Астраханская жареха

Судачки жареные на сковороде, подаются с миксом из овощей, запеченых на мангале, долькой лимона и зелени.

553 г 475.-



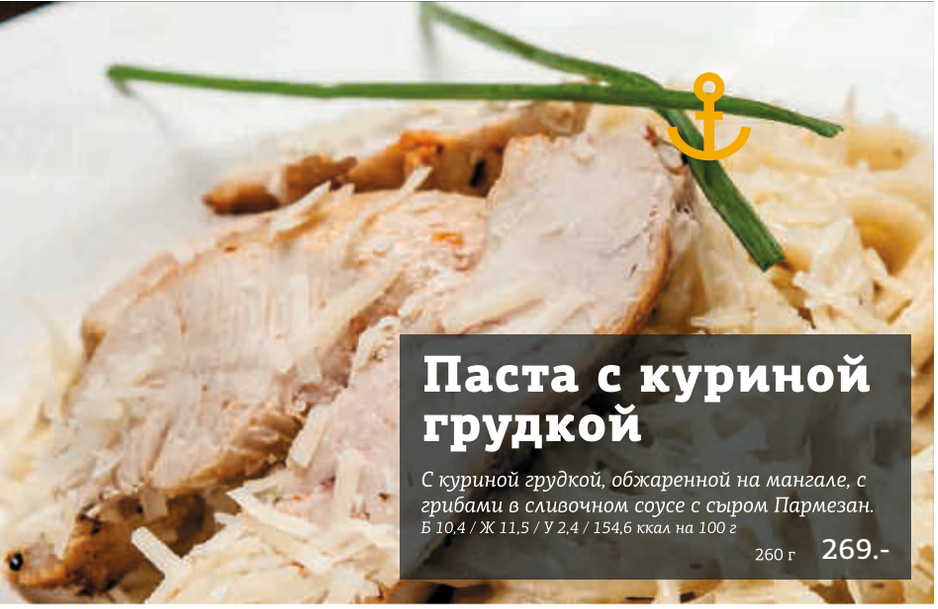
на компанию

Малосол осетровых пород

Малосол из осетровых пород с отварным картофелем на компанию. Украшается зеленью.

818 г 1800.-

шашлык-бар Пиратская станция



Паста с куриной грудкой

С куриной грудкой, обжаренной на мангале, с грибами в сливочном соусе с сыром Пармезан.

Б 10,4 / Ж 11,5 / У 2,4 / 154,6 ккал на 100 г

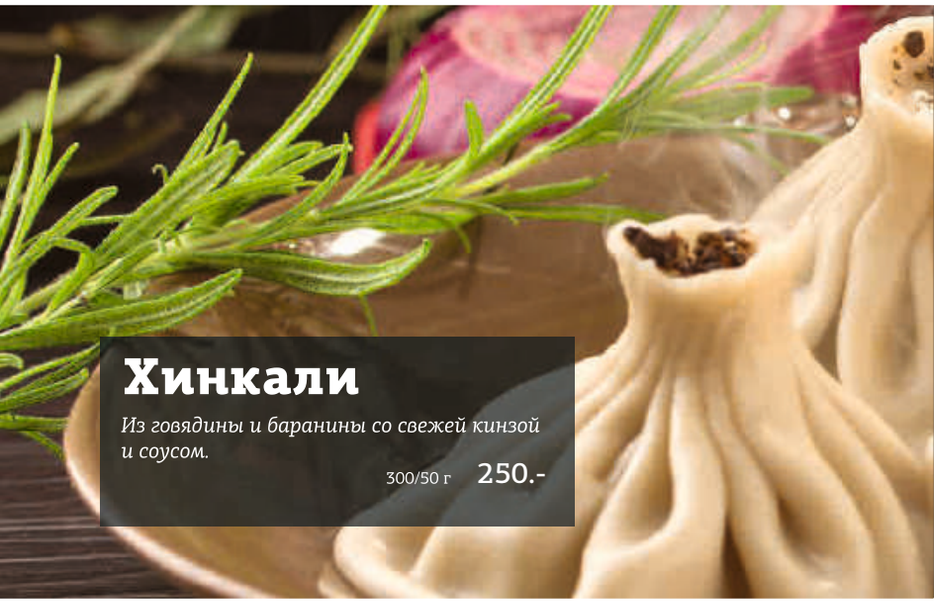
260 г 269.-

Паста с сёмгой

С сёмгой, обжаренной на гриле, в сливочном соусе с сыром Пармезан.

Б 10,7 / Ж 13 / У 24,3 / 246 ккал на 100 г

250 г 387.-



Хинкали

Из говядины и баранины со свежей кинзой и соусом.

300/50 г 250.-

Хинкали с рыбой

Из сома и сазана со свежей кинзой и соусом.

300/50 г 230.-

Сковородочка с черемшой

Черемша под сливочным соусом с яйцом и брынзой

323 г 280.-

Сковородочка по деревенски

Сковорода из бараньих семечек с овощами и картофелем по деревенски

443 г 380.-

шашлык-бар Пиратская станция

⚓ ГАРНИРЫ ⚓

Картофель фри

Б 1,6 / Ж 19,5 / У 14,6 / 236 ккал на 100 г

120 г 145.-

Картофель по-деревенски

Дольки картофеля жаренные во фритюре.

Б 3,7 / Ж 20,9 / У 39 / 368 ккал на 100 г

150 г 150.-

Брокколи

Подаются в сливках с сыром.

Б 4,2 / Ж 9,5 / У 4,7 / 116 ккал на 100 г

155 г 165.-

САЛАТЫ

245.-

Правильное питание
+ клетчатка, витамины

тёплый

Береговой

Горячий салат из запеченных овощей на мангале.

Б 1,7 / Ж 6,7 / У 3,5 / 81,6 ккал на 100 г

300 г 245.-

277.-

Пираты на Кавказе

Черемша маринованная собственного приготовления, говядина отварная, брынза, красный лук и свежие томаты. Заправляется томатным соусом с растительным маслом.

Б 5,2 / Ж 16,6 / У 4,8,3 / 190 ккал на 100 г

250 г 297.-

тёплый

Жемчужина пиратов

Теплый салат из морской капуст и жителей морских под дождем из сыра Пармезан. Украшается долькой лимона и помидорами черри.

Б 2,4 / Ж 10 / У 1,7 / 133 ккал на 100 г

180 г 360.-

Салату "Цезарь", любимцу гостей всех возрастов, уже почти 100 лет. Получил он название в честь своего изобретателя - американского повара итальянского происхождения Уезаря Кардини, по легенде, салат был изобретён 4 июля 1924 года, когда на кухне почти ничего не осталось, а гости ресторанчика требовали еду.

Итальянская классика знаменитого Цезаря Кардини

Цезарь с курицей

С сочным филе цыпленка, приготовленного на мангале.

Б 8,1 / Ж 19,3 / У 6,7 / 234 ккал на 100 г

250 г 287.-

Цезарь с креветками

С ароматными креветками, жаренными на мангале.

Б 6,7 / Ж 20 / У 7 / 234 ккал на 100 г

250 г 370.-

Цезарь с сёмгой

С нежным малосольным филе норвежского лосося.

Б 7,3 / Ж 22,3 / У 7 / 257 ккал на 100 г

250 г 360.-

шашлык-бар Пиратская станция

Нептун

Мясо кальмара, бланшированное в собственном соку с белым вином, перцем и лимоном, нарезанное тонкими ломтиками в сочетании со свежим огурцом, куриным яйцом и оливками. Украшается креветками, приготовленными в пряном бульоне. Заправляется соусом Майонез.

Б 10,8 / Ж 12,3 / У 1,9 / 163,5 ккал на 100 г

200 г 280.-

225.-

Чабан-салат

Салат восточной кухни с пикантной заправкой из масла оливы и лимонного сока.

Б 1,3 / Ж 8,3 / У 3,4 / 93 ккал на 100 г

200 г 225.-

209.

Остров сокровищ

С курятиной отварной, яйцом куриным и перепелиным, зелёным горошком, отварным картофелем и морковью, малосольными огурцами, свежими помидорами, листом салата и зеленью. Заправка: сливки, сметана, майонез.

Б 36,3 / Ж 28,1 / У 27,3 / 473,9 ккал на 100 г

290 г 209.-

Правильное питание
+ клетчатка, витамин Е, минералы

Греческий

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, красный лук, сыр Фета. Заправляется оливковым маслом.

Б 3,6 / Ж 15,9 / У 2,8 / 170 ккал на 100 г

200 г 237.-

Калипсо

Салат из микса свежих и соленых овощей с добавлением руколы и листа салата. Заправляется растительным маслом.

Б 60 / Ж 8,7 / У 20 / 210 ккал на 100 г

270 г 209.-

Пиратскаая станция

С росбифом из говядины собственного приготовления, свежим огурцом, отварной свеклой, морковными слайсами, листом салата, руколой и каперсами. Заправка: бальзамический соус, оливковое масло, мёд

Б 20,1 / Ж 29,1 / У 17,8 / 410,6 ккал на 100 г

240 г 285.-

шашлык-бар Пиратская станция

⚓ ХЛЕБ ⚓

Лаваш лепешка

половина / целый 29 / 44.-

Лаваш тонкий

половина / целый 29 / 44.-

⚓ СОУСЫ ⚓

Красный кисло-сладкий острый

40 г 53.-

Белый чесночный

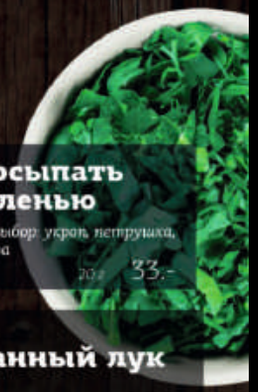
40 г 49.-

Гранатовый Наршараб

40 г 65.-

Горчица зернистая

40 г 55.-



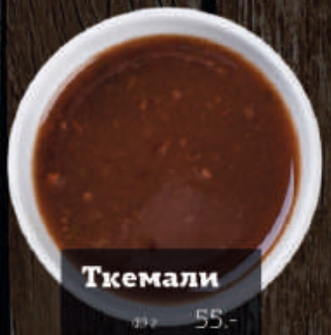
Посыпать зеленью

На выбор: укроп, петрушка, кинза

20 г 33.-

Хрен сливочный

40 г 63.-



Ткемали

25 г 55.-

Тар-тар

30 г 65.-

Сырный

40 г 59.-

Маринованный лук

100гр 20.-

Фруктовая нарезка

полкилограмма отборных фруктов

Яблоки наливные, банан медовые, груша сахарная, экзотическое киви, сладкий виноград, апельсин.

500 г 367.-

Варенье

Собственого производства

100 г 127.-

Горячие шоколадные кексы

С жидким шоколадом внутри, подаются с шариком ванильного мороженного.

Б 7,4 / Ж 36,75 / У 72,1 / 632 ккал на 100 г

180 г 179.-

Мёд с орехами

Б 4,9 / Ж 19,6 / У 42,9 / 361 ккал на 100 г

50/30 г 177.-

шашлык-бар Пиратская станция

Лимон / лайм

20 г 27.-

ДЕСЕРТЫ

Мороженое

Наполнители на выбор: орех, шоколад, топпинг, молоко сгущёное, варенье, корица.

Ванильное: Б 3,5 / Ж 11 / У 23,6 / 204 ккал на 100 г

Фисташковое: Б 4,3 / Ж 12,4 / У 28 / 224 ккал на 100 г

Шоколадное: Б 3,8 / Ж 11 / У 28 / 216 ккал на 100 г

100 г 130.-

Сырники

Из нежного сливочного сыра

Б 13,7 / Ж 6,7 / У 10,4 / 157,7 ккал на 100 г

150/30 г 185.-

Чизкейк

ванильный или шоколадный

Б 7,4 / Ж 16,7 / У 35,9 / 319 ккал на 100 г

150 г 230.-