



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 / 450₽

Oysters, 1шт

**Хлебная корзинка** на 1 чел / 80₽

Масло базиликовое

Bread basket / Собственное приготовление, 1шт

## Супы / Soups

Том Ям с креветками и кальмарами / 700₽

Tom Yam with shrimp and squid, 350мл

Суп из тыквы с креветками / 550₽

Pumpkin soup with shrimps, 350мл

Суп охотника по-шотландски / 540₽

Hunter`s in Scottish soup, 350мл

## Бургеры / Burgers

Биг Бургер с камчатским крабом / 1600₽

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

Биг Бургер с мраморной говяжьей вырезкой / 950₽

С соусом «Churchill`s»

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

Биг Бургер с бифштексом из мраморного мяса / 850₽

+ грибы и трюфельная паста / 900₽

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 ягнёнка / 800₽

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

Биг Бургер с бифштексом из утки / 750₽

Соус брусничный

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

Биг чизбургер с бифштексом  
из мраморного мяса и халопеньо / 800₽

Cheeseburger with cutlet prime, 300/100/60гр

Сендвич с курицей / ростбифом / 500/600₽

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 / 1200₽

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

## Юкола из горбуши / 800₽

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

## Юкола из оленя (Якутия) / 750₽

Northern delicacies to beer / Северные деликатесы к пиву, 70гр

## Вяленое мясо со специями к пиву / 550₽

### Говядина / Свинина

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

# Холодные закуски / Cold Snacks

## Ассорти северных пород рыб

### холодного копчения (Якутия) / 1600₽

Fish assortment from northern region

Омуль, муксун, нельма, нерка, семга с/с, 200/40/70гр

Рекомендуем вино - Паддл Крик Совиньон Блан (Новая Зеландия)

## Сырное ассорти / 1600₽

Cheese platter

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

Рекомендуем вино - Апасионанте Россо Венето (Италия)

## Мясное ассорти / 1450₽

Meat assortment

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

Рекомендуем вино - Ремоле (Италия)

## Антипасто / 1200₽

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

## Севиче из гребешка / 700₽

Ceviche scallops, 85гр

## Смерброды с макрелью / 400₽

Smoked mackerel / из собственной коптильни, 120гр

## Сёмга слабосолёная / 800₽

Lightly salted salmon, 80гр

## Сельдь камчатская с картофелем / 490₽

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

(+ 50гр водки в подарок)

## Тар-Тар из тунца с авокадо / 800₽

Tar-Tar tuna, 130гр

# Холодные закуски / Cold Snacks

---

## Ростбиф Churchill`s

с соусом тонато, рукколой и анчоусами / 600/650₽

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

## Тар-тар из мраморной говяжьей вырезки / 800₽

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

Рекомендуем вино - Фетцер Зинфандель (США)

## Карпаччо из мраморной говяжьей вырезки / 800₽

Beef-tenderloin carpaccio, 150гр

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

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

## Овощи свежие / 480₽

Chef's fresh vegetable, 210гр

# Салаты / Salad

## Английский сад / 560₽

Vegetable salad / Микс салатов, сладкие томаты, огурец, авокадо, 210гр

## Тёплый с халуми / 700₽

Salad with halloumi cheese, 150гр

## С неркой х/к / 700₽

Smoked salmon salad / Авокадо, апельсин, руккола, обжаренный картофель, 180гр

## «Ливерпуль» / 950₽

Warm salad seafood / Гребешок гриль, креветка гриль, микс салат, апельсин, соус биск, 180гр

## Тёплый с кальмаром и креветками / 850₽

Warm salad with squid and shrimps / Кальмары, тигровые креветки, мидии, морковь, фасоль, перец, кунжут, устричный соус, 220гр

## «Камчатка» / 950₽

Salad with northern species of fish / Нежное филе муксуна и омуля х/к, тигровые креветки, икра лососевая, конкосе из томатов, огурцы, авокадо, микс салат, 200гр  
Рекомендуем вино - Гави Валентино (Италия)

## С крабом / 1350₽

Salad with crab / Мясо краба, яблоки, микс салат, апельсин, заправка соус «винегрет», 150гр  
Рекомендуем вино - Верментино (Италия)

## С авокадо и креветками гриль / 850₽

Grilled avocado salad with shrimps, 180гр

## Тёплый «Мясной» / 850₽

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)

## «Британия» / 600₽

Salad with marinated slices of roast beef  
Обжаренный английский ростбиф, лук красный, микс салатов, сладкие томаты, шампиньоны, грибы и соус «лионез», 180гр

## «Венский» / 580₽

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

## «Цезарь» с куриным филе или тигровыми креветками - 560/850₽

Chicken ceasar salad / Tiger shrimp, 200гр

# Креветки Магаданские

## «Big Size» 50/70

На льду, отварные на пиве или гриль / 1600/2800₽

Shell-on-prawns, 350/70гр, 1000/70гр

По субботам, воскресеньям и понедельникам / 2300₽/кг

# Горячие закуски к вину и пиву

## Hot appetizers with wine and beer

Краб запеченный с гребешком / 1350₽

Baked crab, 130гр

Рекомендуем вино - Гави Валентино (Италия)

Запеченные баклажаны с брынзой  
и помидорами, соус песто / 600₽

Baked eggplant with feta cheese, 220/40гр

Сыр камамбер запечённый / 850₽

Camembert cheese, 125гр

Экспонат / 2000₽

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 / 1050₽

Pearl / Горячая закуска с гребешками, лангустинами, креветками и красной икрой, соус биск.

Подача в ракушке из-под гребешка

Рекомендуем вино - Ремоле (Италия)

Дальневосточные гребешки / 950₽

Scallops, 120гр / Рекомендуем вино - Монтей Бьянко (Италия)

Креветки в соусе васаби / 950₽

Shrimps sauce wasabi, 160гр

Улитки в чесночном масле / 600₽

Escargots in garlic butter, 6шт/50гр / Рекомендуем вино - Ле Бордо Де Ситран (Франция)

Мидии в сливочном или томатном соусе  
с жареным беконом и Дор Блю / 900₽

Mussels in sauce, 300гр

Кальмары гриль / 750₽

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» / 2800 ₺

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

### Куриные крылья на выбор: в хрустящей корочке / «Churchill`s» / в соусе барбекю

300/60/70гр / 700/700/750 ₺, 150/30/70гр / 400/400/450 ₺

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

### Чикен фингерс / 550 ₺

Chicken fingers, 160/60гр

### Чесночные гренки «Churchill`s»

с чесночным соусом / 450 ₺

Garlic rye bread toas, 300гр

### Ассорти жареных сыров / 850 ₺

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

### Сырные палочки / 650 ₺

Mozzarella cheese sticks, 180/70гр

### Сыр копчёный жареный к пиву / 550 ₺

Grilled smoked cheese, 150гр

### Сыр чедер с халопеньо / 650 ₺

Cheddar cheese with jalopeno, 150гр

### Сыр халуми жареный / 700 ₺

Fried halloumi cheese, 150гр

### Fish and chips «Churchill`s» / 800 ₺

Треска в кляре, 150/200/50гр

### Кальмар в кляре к пиву / 550 ₺

Deep fried squid rings, 200/70гр

### Корюшка дальневосточная / 800 ₺

Smelt sakhalin to beer, 300/50гр

# Пельмени ручной лепки / Handmade dumplings

Пельмени из мраморной говядины / 600₽

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

Филе палтус гриль / 900₽

Grilled halibut fillet, 230гр

Стейк тунца (в чёрном перце или без него) / 1250₽

Tuna steak in black pepper / Тунец обжаренный на гриле,  
лапша удон с овощами, соус азиатский, 120/130гр  
Рекомендуем вино - Брецца Бьянко (Италия)

Треска ля-шеф / 900₽

Cod la chef, 230гр

# Паста Ризотто / Risotto Pasta

**Ризотто с крабом и креветкой / 1350 ₺**  
Risotto with crab and shrimp, 250гр

**Спагетти с чернилами каракатицы  
с морепродуктами / 1250 ₺**  
(морской гребешок, кальмар, креветки, мидии)  
Seafood spaghetti / Соус сливочный или томатный, 300гр  
Рекомендуем вино - Пино Грджо (Италия)

**Фетучини с грибами / 750 ₺**  
Fettuccine with mushrooms, 280гр

**Фетучини с креветками в сливочном  
или томатном соусе / 850 ₺**  
Fettuccine with shrimp, 280гр  
Рекомендуем вино - Монтей Бьянко (Италия)

**Ризотто с мясом кролика и грибным дукселем / 850 ₺**  
Risotto with rabbit meat, 290гр  
Рекомендуем вино - Тре Пассо (Италия)

**Ризотто 4 сыра / 900 ₺**  
Risotto 4 cheese and truffle, 270гр  
Рекомендуем вино - Гевюрцтраминер (Италия)

# Стейк / Steak

**Стейк «Рибай» прайм / 3000 ₺**  
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» / 1800 ₺**  
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 / 1800 ₺**  
Beefwellington / Мясо запечёное в тесте с грибным дукселем и шпинатом, 350гр  
Рекомендуем вино - Ла Грейн Альто Адидже (Италия)

**Стейк мясника с овощами / 1350 ₺**  
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 / 1500 ₺

Medallions of beef tenderloin

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

Рекомендуем вино - Гран Федуро Крианса (Испания)

## Филе из говяжьей вырезки с шампиньонами и пюре «Бородино» / 1800 ₺

Beef fillet with mushrooms and mashed potatoes "Borodino", 300гр

## Шотландский хэггис / 850 ₺

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 / 950 ₺

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

## Томлёный ягнёнок

### на баклажане гриль с моцареллой / 800 ₺

Grilled lamb on eggplant with mozzarella, 220гр

## Томлёная ножка ягнёнка / 1500 ₺

Stewed lamb's leg, 300гр

Рекомендуем вино - Ламури (Италия)

## Английский завтрак «Churchill`s» с мраморными колбасками / 800 ₺

Winston's english breakfast, 300/80гр

## Бифштекс из мяса лося и кабана / 950 ₺

Elk and boar beef steak, 250гр

## Бифштекс из утки

### с карамелизированными овощами / 800 ₺

Cutlet duck, 230гр

## Бифштекс из ягнёнка с рёсти и помидорами / 850 ₺

Cutlet lamb, 230гр

## Кролик конфи с грибным дюкселем

### и крем морковью / 800 ₺

Rabbit snack, 210гр

## Томлёные говяжьи щёчки / 1050 ₺

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

200 дней зернового откорма, 130/120/30гр

Рекомендуем вино - Эстейт Карменер (Чили)

# Мясо / Beef

---

## Бифштекс «Churchill`s» из мраморной говядины / 950₽

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) / 1450₽

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 / 950₽

Pork on the bone, 300гр

## Шницель с корочкой из пармезана / 800₽

Schnitzel in vienna, 190/100/40гр

## Сэт из купат (на двоих) / 1450₽

Assorted sausage / Говяжья, свиная, баранья, куриная, с квашеной капустой, 4шт/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 / 250₽

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) / 550₽

Собственного приготовления

Мороженое в ассортименте / 180₽

1 шарик

Prince of wales ice cream assortment

Шоколад, ваниль, клубника, грецкий орех, лимон-лайм сорбет, груша сорбер, смородина сорбет, филадельфия, таёжный бор, жимолость с мёдом

Шоколадный фондан с шариком мороженого / 500₽

Chocolate fondant

Пирожные «Churchill`s» в ассортименте / 450₽

(спрашивайте у официанта)

Собственного приготовления

# Детское меню

Суп дня

Горячие блюда (на выбор):

Чизбургер с фри

Спагетти с куриным филе

Чикен фингерс

Фиш Анд Чипс

Початок кукурузы

Картофель фри

Куриные крылышки Churchill`s

Пельмени с мраморной говядиной

Паста с сыром

**Стоимость: 650₽**

По выходным дням  
детское меню - БЕСПЛАТНО

Только детям до 14 лет  
на одного ребёнка и при  
условии заказа родителем  
на сумму от 1500₽ 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)

 [churchills\\_pub\\_moscow](https://www.instagram.com/churchills_pub_moscow)

est. 1999

