



**OLD BOYS**

# ИСПАНСКИЕ КАНИКУЛЫ



Тапас (исп. tapas, от слова tapa — «крышка») — в Испании любая закуска, подаваемая в баре к пиву или вину. Исторически кусок хлеба или хамона было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина, закрывая его содержимое от мух и пыли. Но, когда согласно указу короля Альфонсо X Кастильского, в любом трактире его воинам в обязательном порядке стали подавать помимо вина еще и бесплатную закуску (чтобы солдаты сильно не пьянели), сметливые трактирщики стали делать порции этих бесплатных блюд максимально маленькими. С тех пор и повелась традиция подобных мини-закусок.

## ТАПАС-МЕНЮ

### ТАПАС СО СКУМБРИЕЙ 100.-

Скумбрия горячего копчения на подушке из сливочного сыра с зеленью, мелко рубленного анчоуса и вяленого зеленого помидора черри. На хрустящем тосте.

*1шт.*

### ТАПАС С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 100.-

Обжаренный на гриле болгарский перец на подушке из фермерской брынзы, с легким миксом из зелени и кедровыми орешками. На хрустящем тосте.

*1шт.*

### ТАПАС С ТЫКВОЙ И БЕКОНОМ 100.-

Запеченная молодая тыква под сливочным маслом с пряными травами, завернутая в домашний бекон. На хрустящем тосте, слегка смазанном кремом из пармезана.

*1шт.*

### ТАПАС С РОСТБИФОМ И ЧЕРРИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ 100.-

Обжаренная на огне телятина на сырном паштете из фермерских сыров с черри в собственном соку и зелени. На хрустящем тосте.

*1шт.*

### СЛАДКИЙ ТАПАС С КЛУБНИКОЙ 100.-

Ягодный чатни из клубники с базиликом на подушке из овечьего сыра. На хрустящем тосте.

*1шт.*

### ТАПАС С ЯЙЦОМ И ТЕЛЯТИНОЙ 100.-

Телятина, приготовленная низкотемпературным способом, на пате из яйца с оливками. На хрустящем тосте.

*1шт.*

### ТАПАС С КАПЕРСАМИ 100.-

Воздушный фарш из французского айоли, копченой макрели и домашнего куриного яйца. На хрустящем тосте.

*1шт.*

### ТАПАС ОТ ШЕФА 200.-

Самые смелые и необычные идеи нашего Шефа, которые удивят любого нашего гостя.

*1шт.*

Рекомендуем заказывать с пинтой крафтового пива, бокалом гаражного вина или нашими фирменными коктейлями.