



МЕНЮ

МЯСО. ПИВО. СВОБОДА БЫТЬ СОБОЙ.



КАК НАЧАЛАСЬ ИСТОРИЯ ГРИЛЬ-БАРА «КОРОВА НА БОЧКЕ».

«Корова на бочке» — это не просто гриль-бар, это место свободы и драйва. Говорят, что когда-то одна корова сбежала с фермы, встала на бочку и заявила: «Хватит скуки — будет мясо, пиво и огонь!». Мы поддержали её бунт — и с тех пор живём по её законам: громко, вкусно и честно.

Здесь жарят мясо на огне, наливают холодное пиво и создают атмосферу, в которой можно быть собой. У нас нет официоза и правил: хочешь есть руками — ешь, хочешь смеяться громко — смейся. Это бар для тех, кто выбирает вкус без компромиссов, отдых без понтов и компанию единомышленников вместо лишнего пафоса.

«Корова на бочке» — это честные порции, живая энергия гостей и лёгкая дерзость, которая делает каждый вечер особенным. Мы про свободу, компанию и драйв с юмором. И если ты за это — добро пожаловать, ты свой.

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ



САДЖ 2 3590.-

САДЖ 1

1200/120 г **2690.-**

Чугунная сковорода с дымком: шашлык из свинины, куриное бедро и грудка, люля-кебаб из индейки с болгарским перцем, овощи-гриль, картофель по-деревенски, капуста по-гурийски. Подается с лавашом и соусами (сацебели, бурбон, чесночный).



САДЖ 2

1450/120 г **3590.-**

Чугунная сковорода с дымком: шашлык из свинины и индейки, чалагач, куриный и свиной стейк, люля-кебаб с моцареллой, картофель по-деревенски, шампиньоны-гриль и капуста по-гурийски. Подается с лавашом и соусами (сацебели, бурбон, чесночный).

МАЛЫЙ ПИВНОЙ СЕТ ЗАКУСОК

520/90 г **1100.-**

Идеальное сопровождение хмельного настроения. Состав: сыр чечил, гренки бородинские, арахис, домашние картофельные чипсы, острый начос, сырны палочки, луковые кольца, дополнен соусами: барбекю, сырный, тартар.



БОЛЬШОЙ ПИВНОЙ СЕТ ЗАКУСОК

1000/90 г **1990.-**

Идеальное сопровождение хмельного настроения. Состав: охотничьи колбаски, крылья барбекю, луковые кольца, сырны палочки, уши свинные, бородинские гренки, домашние картофельные чипсы, колбаски куриные, дополнен соусами: барбекю, тартар, сырный.



Шеф рекомендует



Новинка



Популярное



Острое блюдо

**БОЛЬШОЙ ПИВНОЙ
СЕТ ЗАКУСОК**
1990.-



САДЖ 1
2690.-

Блюда могут содержать аллергены. Просим сообщать официанту о наличии аллергии заранее.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ ПЛАТО
860.-

**ГРУЗДИ
СО СМЕТАНОЙ**
790.-

СЫРНОЕ ПЛАТО
650.-

Сырное плато

Ассорти из сыров:
Дорблю, Пармезан, Чеддер.
Подается с грецким орехом,
виноградом и мёдом.

130/30 г

650.-

Мясное плато

Карпаччо из курицы, куриная
грудка-гриль, ростбиф,
домашнее сало. Плато подаётся
с корнишонами, русской горчицей
и соусом сацебели.

240/30/30 г

860.-

Ассорти

из сезонных овощей

Ассорти из хрустящих огурцов,
сладких перцев, сочных томатов
и зелени.

320 г

370.-

Домашние соленья

Корнишоны маринованные,
томаты, квашеная капуста,
подаются с зеленью.

240 г

370.-

Сельдь слабосоленая

Сельдь слабосоленая с картофелем
по-деревенски подается с красным
луком, бородинскими гренками и
соусом тартар

270/50 г

390.-

Грузди со сметаной

115/60/30 г

790.-

Тартар из говядины

Мелко нарезанное сырое мясо
с деликатными специями, подается
с чабаттой и корнишонами.

115/60/30 г

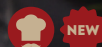
840.-

Острые свиные ушки в маринаде кимчи

100 г

250.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



МИНИ-ЧЕБУРЕКИ
295.-



КРЕВЕТКИ КАТАИФИ
590.-



NEW



Ассорти из жареных сыров

Сыры обжаренные до румяной корочки: умалат, адыгейский, сулугуни. Подается с соусом гранатовое вино.

230/30 г

840.-

Мини-чебуреки

На выбор: с говядиной 3 шт, (подаются соусом Демиглас)

с сыром и зеленью 3 шт, (подаются с соусом гранатовое вино)

с грибами и сливками 3 шт (подаются со сметаной)

150/30 г

295.-

Ассорти

мини-шашлычков

Шашлычки из куриного бедра, свиной шеи и говяжьей вырезки, замаринованные в специях с легким дымком. Подаются с печеным картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

200/100/50 г

690.-

Куриные наггетсы с соусом тартар

150/50 г

320.-

Кольца кальмара в хрустящей панировке с соусом тартар

100/30 г

320.-

Луковые кольца в хрустящей панировке с соусом тартар

130/30 г

320.-

Сырные палочки

Жареные палочки из моцареллы, подаются с соусом барбекю.

110/30 г

350.-

Картофельные чипсы

Чипсы картофельные собственного приготовления, подаются с соусом барбекю

50 г

190.-

Гренки бородинские

Ароматные гренки из бородинского хлеба, подаются с соусом пармезан

150/30 г

290.-

NEW

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ЧИЛИ-АПЕЛЬСИН

645.-



КРЕВЕТКИ

Катаифи

Королевские креветки в хрустящем тесте катаифи, подаются с соусом сливочный васаби.

120/30 г

590.-

Темпура

Королевские креветки в хрустящей панировке, подаются с соусом сливочный васаби.

120/30 г

590.-

Жареные креветки в соусе чимичурри

150 г

645.-

Жареные креветки в соусе чили-апельсин

150 г

645.-

Блюда могут содержать аллергены. Просим сообщать официанту о наличии аллергии заранее.

САЛАТЫ

С хрустящим баклажаном 250 г **420.-**

Хрустящий баклажан, слегка обжаренный до золотистой корочки с томатами, творожным сыром и кинзой, заправляется соусом сладкий чили. В составе соуса - кунжутное масло.



Техасский крафт 340 г **670.-**

Нежное мясо brisket в сочетании с печеным перцем и хрустящим картофелем, пикантными корнишонами, сладким пассерованным луком и луком фри под соусом на основе домашнего майонеза и устричного соуса.



Нисуаз 310 г **460.-**

Тунец прожарки розе, золотистый картофель, стручковая фасоль, томаты черри и яйцо пашот с соусом нисуаз и кунжутом.



Греческий с печеным перцем 300 г **395.-**

Легкий салат из печеного перца, томатов черри, огурцов, красного лука, оливок, маслин, микса салатных листьев, сыра фета с французским соусом.

С ростбифом 300 г **840.-**

Нежная говяжья вырезка с золотистым картофелем, свежим салатным миксом и овощным тартаром под пикантным соусом.

С манго и креветками 210 г **495.-**

Сочные креветки, сладкий манго и творожный сыр в салатном миксе с апельсиновым соусом и кунжутом.

ЦЕЗАРЬ

С курицей 230 г **430.-**

Курица-гриль, томаты черри, микс салатных листьев, крутоны и пармезан под фирменным соусом.

С тигровыми креветками 200 г **495.-**

Королевские креветки, томаты черри, микс салатных листьев, крутоны и пармезан в классическом соусе цезарь.



Шеф рекомендует

NEW Новинка



Популярное



Острое блюдо

СУПЫ

Борщ с говядиной

Домашний борщ, подаётся с салом, русской горчицей, сметаной, ржаным хлебом, зеленью и чесноком.

350/40/30/40 г

430.-



Том ям с морепродуктами

Острый тайский суп с лангустином, кальмаром, мидиями, шампиньонами и томатами черри, с добавлением лайма, имбиря и лемонграсса. Степень остроты можно изменить.

400/150 г

650.-

Том ям с курицей-гриль

Острый тайский суп с курицей-гриль, шампиньонами, томатами черри, с добавлением лайма, лемонграсса, свежего имбиря. Степень остроты можно изменить.

370/150 г

520.-

Выбери остроту по вкусу:

пикантный



классический



острый



NEW

ФИРМЕННАЯ ОКРОШКА

Подаем на квасе или кефире.

С briskетом

400 г

450.-

С курицей

400 г

350.-

С тунцом

400 г

390.-

Рамен с курицей гриль

Сытный японский суп с домашней лапшой, курицей-гриль, яйцом, древесным грибом и нори в нежном бульоне с устричным соусом чили.

500 г

495.-

Рамен с креветками

Сытный японский суп с домашней лапшой, креветками, яйцом, древесным грибом и нори в нежном бульоне с устричным соусом чили.

500 г

595.-

ФИРМЕННЫЕ РЁБРА

Медовая горчица

Сочные свиные ребра с медово-горчичным соусом, подаются с картофелем по-деревенски, капустой по-гурийски, посыпаются зеленым луком.

500/150/100 г

860.-

BBQ Style

Сочные свиные ребра с соусом BBQ, подаются с картофелем по-деревенски, капустой по-гурийски, посыпаются зеленым луком.

500/150/100 г

860.-

АССОРТИ РЕБЕР

С любыми тремя соусами на выбор:

- Медовая горчица
- BBQ Style
- Копченая вишня
- Бурбон
- Острые по-мексикански
- Jack Daniels

Подаются с картофелем по-деревенски, капустой по-гурийски

500/150/100 г

910.-

Копченая вишня

Сочные свиные ребра с соусом из копченой вишни, подаются с картофелем по-деревенски, капустой по-гурийски и лаймом, посыпаются сыром Пармезан.

500/150/100 г

860.-



Бурбон

Сочные свиные ребра с соусом бурбон, подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски, посыпаются луком-фри.

500/150/100 г

860.-

Острые

по-мексикански

Сочные свиные ребра с пикантным соусом, подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски, украшаются острым овощным тартаром и начос.

500/150/100 г

860.-

Jack Daniels

Сочные свиные ребра с соусом Jack Daniels, подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски, посыпаются чипсами начос и попкорном.

500/150/100 г

860.-



ДОБАВЬ К РЁБРАМ:

Маринованные корнишоны

50 г 90.-

Перец халапеньо

30 г 90.-

Маринованные томаты черри

70 г 90.-

Свежие овощи

150 г 185.-

Маринованный лук

50 г 60.-



Шеф рекомендует



NEW Новинка



Популярное



Острое блюдо

КОПЧЁНЫЕ РЁБРА

NEW



Барбекю

Копченые свиные ребра с дымком, из собственной коптильни, с соусом барбекю. Подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски.

500/150/100 г

890.-

Острые

Копченые свиные ребра с дымком, из собственной коптильни, со жгуче-острым соусом. Подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски.

500/150/100 г

860.-

Демиглас

Копченые свиные ребра с дымком, из собственной коптильни, с пикантно-сладким соусом Демиглас. Подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски.

500/150/100 г

890.-

Гранатовое вино

Копченые свиные ребра с дымком, из собственной коптильни. Со пикантным, кисло-сладким соусом гранатовое вино. Подаются с картофелем по-деревенски и капустой по-гурийски.

500/150/100 г

890.-

АССОРТИ РЕБЕР

С любыми тремя соусами на выбор:

- Барбекю
- Демиглас
- Гранатовое вино
- Острые

Подаются с картофелем по-деревенски, капустой по-гурийски

500/150/100 г

950.-

ГРИЛЬ

ШАШЛЫКИ

Из свинины

классический

160/50 г **490.-**

Шашлык из свинной шеи в специях с тонким ароматом дымка. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

Из куриного бедра

150/50 г **490.-**

Золотистое, ароматное куриное филе бедра с хрустящей корочкой. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

Из куриной грудки

150/50 г **490.-**

Нежное мясо птицы, замаринованное для идеальной сочности и вкуса. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

Из индейки

150/50 г **490.-**

Нежное филе индейки, замаринованное для идеальной сочности и вкуса. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

ЛЮЛЯ КЕБАБ

Из курицы

с моцареллой

150/50 г **490.-**

Сочный куриный фарш с моцареллой и пряностями, под дымком, подается на домашней лепешке с салатом из свежих овощей (томаты, огурцы, красный лук). Рекомендуем заказать соус.

Из индейки

140/50 г **490.-**

Нежный фарш из филе индейки с пряностями и ароматом дымка, подается на домашней лепешке с салатом из свежих овощей (томаты, огурцы, красный лук). Рекомендуем заказать соус.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

В маринаде BBQ

320 г **395.-**

Ароматные крылышки с золотистой корочкой. Рекомендуем заказать соус.



«Том Ям»

320 г **395.-**

Ароматные острые крылышки с золотистой корочкой. Рекомендуем заказать соус.

СОУСЫ К МЯСУ

30 г **70.-**



Гранатовый



Демиглас

Сырный

Шрирача

Барбекю

Сливочный

Чесночный

васаби

Тартар

Сацебели

Цезарь

Брусничный

Бурбон

ХЛЕБ

Лепёшка на гриле

1 шт/15 г **150.-**

Подаётся с чесночным маслом

Хлебная корзина

150 г **250.-**

Набор ремесленного хлеба. Ржано-бородинский, пшеничный с жареным луком и сырным



СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

МАЧЕТЕ

цена за 100 г **585.-**

Мраморная говядина, сочный широкий кусок мяса из диафрагмы быка, с ярким вкусом и насыщенной текстурой. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

РИБАЙ

цена за 100 г **1050.-**

Мраморная говядина, стейк с богатым мраморным рисунком из реберной части, нежный и сочный. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

СТРИПЛОИН

цена за 100 г **620.-**

Премиальный стейк с нежной структурой и насыщенным вкусом, сочность которому придает тонкая жировая кайма. Подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

NEW

ТЕХАССКИЙ БРИСКЕТ

цена за 100 г **690.-**

Сочная говяжья грудинка. Подается с капустой по-гурийски, острым халапеньо и маринованными корнишонами. Рекомендуем заказать соус.

Про жарка стейков на ваш выбор:

RARE



Продолжительность жарки до 2,5-3 минут с каждой стороны, время отдыха до 5 минут, стейк покрывается румяной корочкой, внутри становится достаточно мягким, сохраняет природный красный цвет, сочность и выразительный мясной вкус.

MEDIUM



Жарится с каждой стороны по 5 минут, отдыхает до 7 минут, мясо имеет ярко-розовую сердцевину, а на срезе появляется бледно-розовый, почти прозрачный сок.

WELL DONE



Жарка на огне до 15 минут, мясо получается серо-коричневым с зажаренной корочкой и без «крови» внутри, стейк становится полностью «готовым»



ПАСТА

С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ И СОУСОМ ПЕСТО

Домашняя паста с курицей-гриль, томаты черри, сливочным и песто соусами, под пармезаном.

270 г

430.-

С КРЕВЕТКАМИ

Домашняя паста с королевскими креветками, черри и соусом альфредо, посыпается пармезаном и зеленью.

230 г

490.-

КАРБОНАРА

Домашняя паста с беконом, чесночным маслом, соевым соусом и желтком, посыпается пармезаном и базиликом.

250 г

420.-



БУРГЕРЫ

Классика

Бургер с хрустящей домашней булочкой, котлета на выбор из мраморной говядины или из курицы, с добавлением бекона, сыра чеддер, микса из салатных листьев, красного маринованного лука, свежих томатов, корншонов и классического соуса



580.-
360 г

670.-
310 г



С копчёной вишней

Бургер с хрустящей, домашней булочкой, котлета на выбор из мраморной говядины или из курицы, с добавлением бекона, сыра чеддер, красного маринованного лука, подкопченной вишни и соуса на основе сыра Пармезан.



580.-
360 г

670.-
310 г



Jack Daniel's

Бургер с хрустящей, домашней булочкой, котлета на выбор из мраморной говядины или из курицы, с добавлением бекона, сыра чеддер, микса из салатных листьев, карамелизированного лука, свежего огурца, свежих томатов и двух видов соусов: барбекю и Jack Daniel's.



580.-
450 г

670.-
400 г



NEW

Дикий

Хрустящая домашняя булочка с котлетой из дикого лося, с сыром чеддер, корншонами, миксом из салатных листьев, грибного мусса, маринованного лука и брусничного соуса.



990.-
400 г

NEW

Копченый рецидивст

Бургер с рваным брискетом на пышной булочке с сыром чеддер, маринованным красным луком и свежим миксом салатных листьев. Вкус соуса Демиглас и горчичная заправка подчеркивают копченый аромат мяса.



760.-
310 г

Бурбон

Бургер с хрустящей, домашней булочкой, котлета из мраморной говядины, с добавлением сыра чеддер, микса из салатных листьев, сладкого перца, баклажана на гриле, красного маринованного лука и соуса бурбон.



670.-
440 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К БУРГЕРУ

Куриная котлета	140 г	295.-
Говяжья котлета	100 г	395.-
Чили перец	20 г	70.-
Перец Халапеньо	20 г	70.-
Маринованный лук	50 г	60.-

Сыр Чеддер	30 г	70.-
Корншоны	30 г	70.-
Картофель фри	100 г	160.-
Картофель запечённый по-деревенски	150 г	160.-

Блюда могут содержать аллергены. Просим сообщать официанту о наличии аллергии заранее.

ГОРЯЧЕЕ

СТЕЙКИ

Миньон

310 г **1650.-**

Нежная вырезка из мраморной говядины с перцем, баклажанами-гриль и карамелизованным луком.

Из свиной шеи

160/50 г **490.-**

Сочный стейк из свиной шеи, обжаренный на гриле, подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

Из куриной грудки

150/50/30 г **490.-**

Сочный стейк из курицы, подается с миксом из салатных листьев и соусом копченая вишня.

Из индейки

130/60/50/30 г **590.-**

Нежный стейк из индейки, обжаренный на гриле, подается с капустой по-гурийски, свежим огурцом и брусничным соусом.

Из тунца

цена за 100 г **590.-**

Стейк с золотистой корочкой, прожарки розе. Подается с миксом из салатных листьев, томатами черри, лимоном и соусом нисуаз.

Чалагач из свинины

160/50 г **590.-**

Сочная свинина на кости, обжаренная на гриле, подается с капустой по-гурийски. Рекомендуем заказать соус.

NEW

Бефстроганов с картофельным пюре и корнишонами

300 г **780.-**

Рубленая котлета из цыпленка с моцареллой

140/50 г **395.-**

Нежная котлета из цыпленка с тающей моцареллой. Подается с картофельным пюре.



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

ГАРНИРЫ

**Молодой картофель
запеченный
по-деревенски**

150 г 160.-

Картофель фри

100 г 160.-

Картофельное пюре

120 г 160.-

NEW Батат фри

100 г 190.-

**Цветная капуста
обжаренная
в хрустящей панировке**

150 г 290.-

Брокколи на пару

150 г 160.-

Свежие овощи

150 г 185.-

Овощи гриль

Баклажан, болгарский перец,
шампиньоны, томаты и кукуруза
обжаренные на гриле с легким
дымным ароматом.

210 г 320.-

**Шампиньоны
обжаренные
с чесноком и зеленью**

100 г 260.-

СОУСЫ

30 г 70.-

NEW Гранатовое вино

NEW Демиглас

Сырный

Барбекю

Чесночный

Тартар

Цезарь

Шрирача

Сливочный васаби

Сацебели

Брусничный

Бурбон

ХЛЕБ

Лепёшка на гриле

Подаётся с чесночным маслом.

1 шт/15 г 150.-

Хлебная корзина

Набор ремесленного
хлеба. Ржано-бородинский,
пшеничный с жареным луком
и сырным.

150 г 250.-

ДЕСЕРТЫ

Своя пекарня



Брауни с жареным беконом

Подается с домашним мороженым

180/50 г **450.-**



NEW

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

3 шарика

350.-

Фисташка

украшается фисташковой крошкой

Ванильное

украшается шоколадной крошкой

Шоколадное

украшается грецким орехом

Чизкейк «Нью-Йорк»

Нежный творожный десерт на хрустящей песочной текстуре, с карамелью и грецким орехом.

125 г

350.-

Баскский чизкейк

Домашний чизкейк с нежной кремовой текстурой и конфитюром из чёрной смородины.

140 г

350.-

Чизкейк

«Малина-фисташка»

Нежный творожный десерт на хрустящей песочной текстуре, с добавлением малины и фисташки, украшается мятой.

125 г

350.-

Торт «Наполеон»

Домашний торт из слоеного теста со сливочным кремом, украшается мятой.

160 г

350.-

NEW

Профитроли «3 молока»

240.-



Блюда могут содержать аллергены. Просим сообщать официанту о наличии аллергии заранее.

МЯСО. ПИВО. СВОБОДА БЫТЬ СОБОЙ.



KOROVA55.RU



KOROVA55