

16  
ТОНН  
АРБАТ

СПЕЦИАЛЬНОЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# BAR

## Лимонады

### Киви-Жасмин

Жасмин, гуанабана, киви

### Огурец-Арбуз

Огурец, базилик, клубника, арбуз

420

## Коктейли с окурыванием

### Smoky Rico

Ром, марсала, клубника, миндаль

### Smoky Sunset

Виски, грейпфрут, персик, гранат

880

## Коктейль

### Rouppell Street

Джин, Трипл Сек, яблоко, тархун

790

## Наливка

### Крыжовник-Арбуз

330

# MENU

## Капрезе

810

## Ассорти фирменных брускетт

1 750

## Окрошка на квасе / на кефире

690

## Сыр Камамбер в панировке

1 150

## Мойва в панировке

650

## Шашлык куриный

690

## «Анна Павлова»

890

## Лимонный тарт

550

## Ягодный смуси

(вишня / клубника / малина)

590



*Первый филиал старейшего в Москве английского паба и концертной площадки «16 Тонн» на Красной Пресне.  
"16 Тонн Арбат" - место для ценителей сочетания качественной музыки, превосходной кухни и обширной барной карты.*

*Клуб назван в честь одноименной песни американского композитора М. Тревиса (Merle Travis), посвященной нелегкому труду шахтеров, которая была написана в 1946 году, но стала популярной только в 1955-м, после того, как ее исполнил Т. Э. Форд (Tennessee Ernie Ford).*

*Песня «Шестнадцать тонн» (Sixteen Tons) звучит перед каждым концертом, проводимым в клубе.*

---

### *Салаты*

<i>Салат с томлённой тыквой, жареным беконом и шампиньонами</i>	660
<i>Овощной салат с киноа и авокадо</i>	670
<i>Салат Цезарь с курицей</i>	890
<i>Тёплый салат с авокадо и жареными баклажанами</i>	1 050
<i>Салат с тунцом Блюфин и яйцом пашот</i>	1 150
<i>Салат Цезарь с креветками / слабосолёным лососем</i>	1 150
<i>Салат с ростбифом и свежими томатами</i>	1 250

---

### *Холодные закуски*

<i>Микс жареных орехов</i>	400
<i>Джерки из курицы</i>	540
<i>Вяленое мясо</i>	570
<i>Домашний хумус с хрустящей лепёшкой</i>	710
<i>Пряные маслины и оливки с сыром фета</i>	820
<i>Паштет из фуа-гра с пряной грушей</i>	880
<i>Тар-тар из говядины с хрустящей лепешкой или гренками на выбор</i>	1 170
<i>Сырная тарелка</i>	1 450

---

### *Горячие закуски*

<i>Острые сухарики «16 Тонн»</i>	490
<i>Домашние чипсы с пармезаном и сметанно-чесночным соусом</i>	510
<i>Жареный супругуни с домашней аджикой / ягодным соусом</i>	720
<i>Крылья ВВQ в соусе терияки</i>	830
<i>Фирменные крылья «16 Тонн»</i>	840
<i>Фиш &amp; чипс</i>	990
<i>Копчёные ребра с домашней аджикой / медово-горчичным соусом</i>	1 090
<i>Северные креветки по фирменному рецепту</i>	1 450*

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту.

\*На данную позицию скидка не распространяется

---

### *Супы*

<i>Куриный суп с фрикадельками</i>	520
<i>Чечевичный суп на копчёной грудинке</i>	580
<i>Том Ям с мидиями, креветками и гребешками</i>	980

---

### *Паста*

<i>Паста Quattro formaggi</i>	830
<i>Спагетти с ростбифом и грибами в сливочно-трюфельном соусе</i>	1 390*
<i>Паста с лососем и морепродуктами в сливочном соусе</i>	1 450*

---

### *Горячие блюда*

<i>Сэндвич с ростбифом</i>	760
<i>Бургер с цыпленком</i>	780
<i>Фирменный бургер с мраморной говядиной</i>	970
<i>Жаркое в пряном соусе с печёным картофелем</i>	970
<i>Люля-кебаб из баранины с ткемали/ домашней аджикой</i>	1 050
<i>Утиная грудка с пюре из батата и чёрной смородиной</i>	1 390*
<i>Стейк из индейки с брокколи и цветной капустой</i>	1 450
<i>Мидии в соусе биск</i>	1 600
<i>Томлёные телячьи щёчки в соусе демиглас и с трюфельным картофельным пюре</i>	1 850*
<i>Стейк из лосося на гриле / на пару с муссом из пармезана и соусом манго</i>	2 100*
<i>Стейк Стрип loin с пак-чой</i>	2 300*
<i>Стейк Рибай с пак-чой</i>	3 800*

---

### *Соусы & Хлеб*

<i>Домашняя аджика, сметанно-чесночный, блочиз, горчичный, кетчуп, сырный, айоли</i>	90
<i>Органический и бездрожжевой зерновой хлеб со сливочным маслом</i>	200

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту.

\*На данную позицию скидка не распространяется

---

### *Пицца*

<i>Фокачча с чесноком и пармезаном / с розмарином / с сыром сулугуни</i>	390
<i>Маргарита</i>	850
<i>Четыре сыра</i>	950
<i>Гавайская с ананасами</i>	990
<i>С ветчиной из индейки, грибами и вялеными томатами</i>	1 050
<i>Пепперони с чоризо и халапеньо</i>	1 050
<i>С грушей и горгонзолой</i>	1 050
<i>Пицца с сыровяленой говядиной</i>	1 390*

---

### *Гарниры*

<i>Жасминовый рис</i>	300
<i>Рис со шпинатом</i>	300
<i>Булгур с овощами</i>	300
<i>Гречка с шампиньонами</i>	300
<i>Мини картофель отварной / жареный</i>	300
<i>Пряный картофель по-деревенски со сметанно-чесночным соусом</i>	380
<i>Картофель фри</i>	380
<i>Картофельное пюре</i>	380
<i>Овощи гриль</i>	550

---

### *Десерты*

<i>Мороженое в ассортименте (1 шарик)</i>	260
<i>Тыквенный пирог с мороженым</i>	650
<i>Фирменные сырники с ягодным соусом</i>	820
<i>Штрудель яблочный с ванильным мороженым</i>	820*
<i>Шоколадный фондан с ванильным мороженым</i>	840
<i>Чизкейк на кокосовом молоке с шоколадным и малиновым соусом</i>	850*
<i>Фруктовая тарелка</i>	1 450

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту.

\*На данную позицию скидка не распространяется

## Домашнее пиво «16 Тонн»

В пабе-ресторане «Шестнадцать Тонн» имеется собственная пивоварня, в которой мы варим пиво из натурального сырья: солода, хмеля, воды и дрожжей. Для варки используется лучший солод из знаменитого ячменя Maris Otter и ароматный английский хмель. Мы готовим пиво по классической технологии английских элей верхового брожения без применения сахара, консервантов, ароматизаторов и стабилизаторов. Мы не фильтруем и не пастеризуем наше пиво. Всё это сохраняет в нашем пиве все витамины и микроэлементы, оказывает благоприятное действие на пищеварение.

Пиво «16 Тонн» проверено временем – оно производится с 1996 года и является самым старым домашним пивом в Москве.

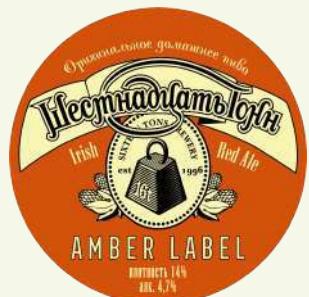


### Золотой лейбл / Gold Label

Английский пейл эль с умеренным солодовым ароматом и мягкой фруктовостью. Цвет соломенный. Лёгкий, питкий, с приятным округлым телом. Вкус солодовый, слегка хмелевой. Карбонизация умеренная, без неприятной резкости. В аромате фрукты, травы, цветы. В послевкусии небольшая терпкая горчинка. Сварен на знаменитом английском солоде Maris Otter.

### Янтарный лейбл / Amber Label

Пиво медного или янтарного цвета с заметными карамельными тонами во вкусе и аромате. Тело умерено плотное. Во вкусе карамельная солодовая сладость. Карбонизация умеренная. Ароматика солодовая, хмелевая, фруктовая. В послевкусии приятная хмелевая горчинка. Эль сварен с использованием пяти сортов солода Maris Otter солодовни Simpsons.



### Чёрный лейбл / Black Label

Тёмное пиво с мощным вкусом и ароматом жёлтого ячменя, с хлебными, кофейными, печёными нотками. Цвет чёрно-коричневый, непрозрачный. Тело плотное. Карбонизация умеренная. Вкус богатый, солодовый, жёлтый, чуть хмелевой. Легкая фруктовость от хмеля и дрожжей. Послевкусие горькое, терпкое. Классический английский стаут варится с использованием четырех сортов солода Maris Otter.



### Пшеничный лейбл / Cream Label

Это освежающее пиво с выраженным хмелевым и пряным характером из яровой пшеницы, является представителем Blond Ale. Цвет с легкой дымкой и большой стойкой белой шапкой, характерной для пшеничного пива. Вкус сбалансированный с легким перевесом в сторону горечи. Финишная кремовость создает мягкое послевкусие. Карбонизация высокая. В аромате специи, пряности, травы, мёд. Сварен на пяти сортах солода и на трёх видах хмеля.



### Белый лейбл / White Label

С гордостью представляем наше безалкогольное пиво с ярким хмелевым шлейфом тропических фруктов, лёгкое и питкое со сбалансированным телом и консистенцией. Его приготовление требует от мастера особого искусства и знаний всех нюансов процесса, особенно на микропивоварнях. Сварено из отборного ячменного солода и ароматных хмелей. Обладает богатым вкусом с благородной горчинкой и приятным сладковатым послевкусием.



# БАР

## Пиво «16 Тонн»

○ Золотой лейбл	0,35 л / 0,5 л / 1,5 л 360/480/1 230	○ Пшеничный лейбл	0,35 л / 0,5 л / 1,5 л 360/480/1 230
○ Янтарный лейбл	360/480/1 230	○ Белый лейбл	Alcohol free 360/480/1 230
○ Чёрный лейбл	360/480/1 230		

СЕТ Пивной "16 Тонн" 5\*0,25 / 1 110

## Разливное пиво

Lager «Боснийски Нектар»	0,25 л / 0,5 л 380/640	Ballantine stout	0,25 л / 0,5 л 430/640
Spaten	0,3 л / 0,5 л 420/590	Ruby Gletcher	0,25 л / 0,5 л 450/660

## Бутылочное пиво

Cider Medovarus	0,33 л яблоко / чёрная смородина / медовуха / вишня	460	Milk of Amnesia Tropic IPA	0,5 л 610
Porter Nut Butter	0,5 л	570	Cider Medovarus	0,75 л яблоко п/сух / манго 990
APA Avenue Friday	0,5 л	590		

## Виски 40 мл

### Шотландия

#### Фруктовые и пряные

##### Односолодовые

○ Cutty Shark Prohibition Edition	GoldAwards2019	690*	○ Glen Moray'12	GoldAwards2024	1 090
○ Penderyn Myth'5 (Wales)	SilverAwards2021	950*	○ Aberfeldy'12	GoldAwards2024	1 150
Singleton Malt Master		970*	○ Glenlivet Double Oak'12	GoldAwards2020	1 250*
Aberlour'10 Forest Reserve		1 020*	○ Glenfiddich'12	GoldAwards2013	1 250*

##### Купажированные

Mossburn Speyside		840*	○ Monkey Shoulder	GoldAwards2013	990*
-------------------	--	------	-------------------	----------------	------

#### Богатые и округлые

##### Односолодовые

○ Glen Moray'4 Cabernet Cask	GoldAward2023	880*	○ Glenmorangie The Quinta Ruban'14	GoldAward2024	1 440*
○ Glen Kirk'12	WhiskyAdvocate90	1 290*	○ Bowmore'15	GoldAward2021	1 530*
○ Penderyn Rich Oak (Wales)'8	GoldAward2022	1 400*			

##### Купажированные

Ballantine's finest		590
---------------------	--	-----

#### Солодовые и сухие

##### Односолодовые

○ Ben Riach'10 Original	GoldAwards2023	1 180
-------------------------	----------------	-------

---

	<i>Виски</i> 40 мл		
	<i>Шотландия</i>		
<i>Дымные и торфяные</i>			
<u>Односолодовые</u>			
◎ <i>Bowmore'10</i> GoldAward2019	930	◎ <i>Lagavulin'8</i> GoldAward2019	1 700
<i>Loch Lomond'12 Inchmoan</i>	1 030*	◎ <i>Port Charlotte'10</i> <i>Bruichladdich</i> GoldAwards2018 / 40ppm	1 900*
<u>Купажированные</u>			
<i>Caisteal Camuis</i> Premium	890*		
	<i>Ирландия</i>		
<u>Односолодовые</u>			
<i>Fercullen'4 Single Malt</i>	1 100*		
<u>Купажированные</u>			
<i>Tullamore Dew</i>	620	◎ <i>Tullamore Dew'12 (DeLux)</i> GoldAwards2021	1 050
◎ <i>Bushmills "Black Bush"</i> GoldAwards2019	750	<i>Fercullen'15</i>	1 600*
<i>Fercullen Single Batch</i>	790		
	<i>США</i>		
<i>Conciere</i>	570	◎ <i>Woodford Reserve'6</i> GoldAwards2003	1 020*
<i>Jack Daniel's Tennessee</i>	620		
	<i>Германия</i>		
<i>Styrs'3 Malt Weissbierfass</i>	930*		
	<i>Австралия</i>		
◎ <i>Starward Left-Field'3</i> GoldAwards2021	950*		
	<i>Бразилия</i>		
◎ <i>Lamas Nimbus'5</i> GoldAwards2021	1 300		
	<i>Япония</i>		
<i>Hatozaki Blended</i>	820		
	<i>Водка</i> 40 мл		
<i>Kremlin</i> Premium	350	<i>Mamont Blood</i>	420
<i>Кизлярка (виноградная водка)</i>	360	<i>Kremlin</i> President	440
<i>Gallant</i>	380		
	<i>Ром</i> 40 мл		
<i>Bermudez Blanco Superior</i>	510	<i>CUT spiced</i>	620
<u>Выдержаный ром</u>			
<i>KM.1Aged Mallorca'5</i>	600	◎ <i>Relicario Peated'5</i> GoldAwards2021	1 100*
<i>Caney Anejo Centuria'7</i>	640	◎ <i>Botucal Reserva Exclusiva'12</i> GoldAwards2012	2 000*

\*На данную позицию скидка не распространяется

---

## Текила 40 мл

*Alfredo Garcia* ..... 510

Премиальная текила

◎ *Don Ramon Silver/Gold* GoldAwards2019 650/740      *Herencia de Plata Blanco/Reposado* ..... 710/790  
    *Ollitas Cristalino Reposado* ..... 660      *Mezcal* ..... 1 500

## Джин 40 мл

*Tanqueray Original* ..... 570      ◎ *Hendrix* GoldAwards2004 ..... 1 060\*

*Needle (Blackforest)* ..... 740\*

Ботаникал Джин

◎ *Brecon* GoldAwards2014 ..... 590      ◎ *Bols Genever* GoldAwards2009 ..... 720  
◎ *Edinburgh Gooseberry & Elderflower* GoldAwards2021 ..... 640      *Coquerel Normindia* ..... 760

## Коньяк 40 мл

*A.de Fussigny VS* ..... 830\*      ◎ *A.de Fussigny VSOP* GoldAwards2016 ..... 990\*

## Арманьяк 40 мл

*Janneau Napoleon AOC'10* ..... 1 500\*      *Baron G. Legrand 2004* ..... 2 000\*

## Бренди 40 мл

*Vecchia Romagna* ..... 480      *Дагестан'13* ..... 540  
*Абрау-Дюрсо 1870'8* ..... 510      *Calvados Belvil VSOP* ..... 790

## Вермут / Портвейн 80 мл

*Bianco / Extra Dry / Rosso* ..... 460      *Marsala White Dry* ..... 650\*  
*Ruby Porto Sweet* ..... 650\*

## Ликёры и Биттеры 40 мл

*Cream Liqueur* ..... 360      *Mirto di Sardegna Bresca Dorada* ..... 460  
*Sambuca* ..... 390      *Jagermeister(-18)* ..... 550

## Настойки 40 мл

*Absinth* ..... 690\*

## Коктейли Шот "Наливки" 40 мл

*Лимончелло*  
*Облепиха*  
*Черноплодная рябина*  
*Брусника-Джин* ..... 330  
*Малина-Бурбон*  
*Манго-Персик-Ром*  
*Вишня-Бренди*



---

## Горячие коктейли

570

### *Глинтвейн*

Красное вино, специи

### *Грог*

Чай Ассам, ром, мёд, специи

## Безалкогольные коктейли

690

### *N/A Mai Tai*

Б/а тёмный ром, б/а трипл сек, миндаль

### *N/A Whiskey*

Б/а виски, лимон, белок

### *Лимонады*

0,4 л / 1 л  
420/740

### *Малина-рябина-базилик*

Малина, черноплодная рябина, базилик

### *Манго-маракуйя-кокос*

Манго, маракуйя, кокос

### *Клубника-смородина-жасмин*

Клубника, кр. смородина, жасмин

### *Вишнево-мятный*

Вишня, гренадин, лайм, мята

### *Имбирно-миндальный*

Имбирь, лайм, миндаль

## **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

*Aqua Minerale* 0,26 л..... 220*Соки* 0,2 л..... 230

Апельсин, яблоко, грейпфрут, вишня, ананас, томат, домашний морс

*Газированные напитки* 0,25 л..... 250

Evervess Cola, Evervess Tonic

*Red Bull* 0,25 л..... 290

Classic, free sugar, tropic

*Свежесвежевыжатые соки* 0,25 л / 0,35 л..... 350/390

Апельсин, лимон

*Tassay* 0,5 л..... 490

Газ. / негаз.

*Tassay Super Premium* 0,5 л..... 690

Esmerald - газ. / Excellent - негаз.

*Молочный коктейль* 0,4 л..... 460\*

классический / ягодный / тропический

### *Кофе* горячий / холодный

*Эспрессо / Американо*..... 220*Раф*..... 330*Капучино*..... 250\**Какао*..... 350*Латте*..... 290*Горячий шоколад*..... 400\**Гляссе*..... 300

### *Чай*

490\*

Ассам, Эрл Грей, Сенча (ЛунЦзин), Женьшень, Молочный улун (Най Сян), Жасмин (Моли Хуа Чая), Травяной

Смола Пуэр..... 990\*

Чай «Москва»..... 650

### *Авторский чай*

540

Имбирный, Облепиховый, Ягодный, Марокканский, Тропический, Гоа чай

*Топпинги и сиропы*..... 60

# ВИННАЯ КАРТА

## Красные вина

<i>Carmenere Miao, CHI</i> Карменер Мяу, Чили - п/сух	650 / 3 900
<i>Cabernet-Sauvignon Merlot Argentinas, ARG</i> Каберне-Совиньон Мерло, Аргентина	650 / 3 900
<i>Malbec Vinas Argentinas Mendoza, ARG</i> Мальбек Мендоза, Аргентина	650 / 3 900
<i>Chianti Prima Alta, ITA</i> Кьянти Прима Альта, Италия	770 / 4 620
<i>Zinfandel 770 Mile, USA</i> Зинфандель 770 миль, США	810 / 4 860
<i>Shiraz Carson's, AUS</i> Шираз Карсонс, Австралия	3 900
<i>Kindzmarauli Askaneli Brothers, GEO</i> Киндзмараули Братья Асканели, Грузия - сл.	3 900

## Белые вина

<i>Torrontes Vinas Argentinas, ARG</i> Торронтес Винас Аргентинас, Аргентина	650 / 3 900
<i>Pinot Grigio Corte Vecchia della Venezie, ITA</i> Пино Гриджио Корте Веккья делла Венеция, Италия	650 / 3 900
<i>Chardonnay Campero, CHI</i> Шардоне Кампэро, Чили	650 / 3 900
<i>Vinho Verde Diario Branco, POR</i> Винью Верде Диарио Бранко, Португалия - п/сух.	650 / 3 900
<i>Sauvignon Blanc Té Pa, NZ</i> Совиньон Блан Тэ Па, Новая Зеландия	980 / 5 880
<i>Chenin Blanc Bad Brother's, ZAF</i> Шеннин Блан Бэд Бразерс, ЮАР	3 700
<i>Riesling BIO, GER</i> Рислинг БИО, Германия	4 400

## Розовые вина

<i>Catatua Rose Mincho VR, POR</i> Кантатуа Розе, Португалия - п/сух	3 500
<i>Spatburgunder(Pinot Noir) Maybach Rose Trocken, GER</i> Пино Нуар Майбах, Германия	3 950
<i>Castillo Monjardin Rosado de Lagrima, SPA</i> Кастильо Монхардин, Испания	4 100

## Игристые вина

<i>Prosecco LOVA, ITA</i> Просекко ЛОВА, Италия	630 / 3 780
<i>Cava Marques de Lares, SPA</i> Кава Маркес Де Ларес, Испания	4 900
<i>Moscato Corte dei Rovi, ITA</i> Москато Корте де Рови, Италия - сл.	5 800
<i>Crement De Limoux Elegance Jean Babou, FRA</i> Креман Де Лиму Элеганс Жан Бабу, Франция	8 790

## Безалкогольные вина

<i>Cabernet-Sauvignon Mucho Mas, SPA</i> Каберне-Совиньон Мучо Мас, Испания - п/сух	570 / 3 420
<i>Riesling Deinhard Green Label, GER</i> Рислинг Дайнхард Грин Лейбл, Германия - п/сл	640 / 3 840

Объем одной порции 0,125 л

# НОЧНОЕ МЕНЮ

## Салаты

<i>Овощной салат с киноа и авокадо</i>	670
<i>Салат Цезарь с курицей</i>	890
<i>Салат Цезарь с креветками / слабосолёным лососем</i>	1 150

## Холодные закуски

<i>Микс жареных орехов</i>	400
<i>Джерки из курицы</i>	540
<i>Вяленое мясо</i>	570
<i>Пряные маслины и оливки с сыром фета</i>	820
<i>Сырная тарелка</i>	1 450

## Горячие закуски

<i>Острый сухарики «16 Тонн»</i>	490
<i>Жареный сулугуни с домашней аджикой / ягодным соусом</i>	720
<i>Крылья BBQ в соусе терияки</i>	830
<i>Фирменные крылья «16 Тонн»</i>	840
<i>Копчёные рёбра с домашней аджикой / медово-горчичным соусом</i>	1 090
<i>Пивной сет крылья, острые сухарики, сулугуни в панировке, луковые кольца, картофель фри</i>	1 600

## Супы

<i>Куриный суп с фрикадельками</i>	520
<i>Чечевичный суп на копчёной грудинке</i>	580
<i>Том Ям с мидиями, креветками и гребешками</i>	980

## Горячие блюда

<i>Сэндвич с ростбифом</i>	760
<i>Бургер с цыпленком</i>	780
<i>Паста Quattro formaggi</i>	830
<i>Жаркое в пряном соусе с печеным картофелем</i>	970
<i>Фирменный бургер с мраморной говядиной</i>	970
<i>Люля-кебаб из баранины с ткемали / домашней аджикой</i>	1 050
<i>Утиная грудка с пюре из батата и чёрной смородиной</i>	1 390*
<i>Стейк из индейки с брокколи и цветной капусты</i>	1 450
<i>Мидии в соусе биск</i>	1 600
<i>Томлёные телячьи щечки в соусе демиглас и с трюфельным картофельным пюре</i>	1 850*
<i>Стейк Стрилайн с пак-чой</i>	2 300*
<i>Стейк Рибай с пак-чой</i>	3 800*

## Гарниры

<i>Жасминовый рис</i>	300
<i>Рис со шпинатом</i>	300
<i>Булгур с овощами</i>	300
<i>Гречка с шампиньонами</i>	300
<i>Мини-картофель отварной / жареный</i>	300
<i>Пряный картофель по-деревенски со сметанно-чесночным соусом</i>	380
<i>Картофель фри с кетчупом</i>	380
<i>Овощи гриль</i>	550

## Соусы & Хлеб

<i>Домашняя аджика, сметанно-чесночный, блочиз, горчичный, кетчуп, сырный, айоли</i>	90
<i>Органический и зерновой хлеб со сливочным маслом</i>	200

## Десерты

<i>Мороженое в ассортименте</i>	260
<i>Тыквенный пирог с мороженым</i>	650
<i>Штрудель яблочный с ванильным мороженым</i>	820*
<i>Чизкейк на кокосовом молоке с шоколадным и малиновым соусом</i>	850*

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту.



16  
ТОНН  
АРБАТ

SPECIAL  
OFFER

# BAR

## Lemonades

### *Jasmine & Kiwi*

Jasmine, guanabana, kiwi

### *Cucumber & Watermelon*

Cucumber, watermelon, strawberry, basic

420

## Smoky Cocktails

### *Smoky Rico*

Rum, marsala, strawberry, almond

### *Smoky Sunset*

Whiskey, grapefruit, peach, pomegranate

880

## Cocktail

### *Rouppell Street*

Jin, triple sec, apple, estragon

790

## Cordial

### *Gooseberry & Watermelon*

330

# MENU

## *Caprese*

810

## *Mix of bruschettes by original recipe*

1750

## *Okroshka with kvas / kefir*

690

## *Fried Camamber cheese*

1150

## *Breaded capelin*

650

## *Chicken kebab*

690

## *«Anna Pavlova»*

890

## *Lemon tart with merengue*

550

## *Smoothie with berry*

*(On your choice: cherry, strawberry, raspberry)*

590



*The first affiliate of the oldest English pub  
and concert venue "16 Tons" in Moscow on Krasnaya Presnya st.  
"16 Tons Arbat" is a place for connoisseurs of a combination of high-quality music,  
excellent cuisine and an extensive bar menu.*

*The 16 Tons club is named after the song of the same name by the American composer  
M. Travis,  
dedicated to the hard work of miners, which was written in 1946, but became popular only in 1955,  
after it was performed by T. E. Ford (Tennessee Ernie Ford)*

*The song "Sixteen Tons"  
is played before every concert held at the club.*

---

### *Salads*

<i>Salad with stewed pumpkin, bacon &amp; champions</i>	660
<i>Fresh vegetable salad with quinoa &amp; avocado</i>	670
<i>Caesar with chicken</i>	890
<i>Warm salad with avocado &amp; grilled eggplants</i>	1 050
<i>Salad with Bluefin tuna &amp; poached egg</i>	1 150
<i>Caesar with shrimps / salted salmon</i>	1 150
<i>Salad with roastbeef &amp; tomatoes</i>	1 250

---

### *Cold snacks*

<i>Fried mix of nuts</i>	400
<i>Chicken jerky</i>	540
<i>Dried meat</i>	570
<i>Homemade hummus with focaccia</i>	710
<i>Spicy olives with feta cheese</i>	820
<i>Foie gras pate with spicy pear</i>	880
<i>Prime beef tartare with focaccia or crispy bread on your choice</i>	1 170
<i>Cheese plate</i>	1 450

---

### *Hot appetizers*

<i>Spicy bread sticks «16 Tons»</i>	490
<i>Crispy homemade chips with parmesan &amp; creamy-garlic sauce</i>	510
<i>Fried suluguni cheese with sauce on your choice</i>	720
<i>BBQ wings in teriyaki sauce</i>	830
<i>Original chicken wings «16 Tons»</i>	840
<i>Fish &amp; chips</i>	990
<i>Smoked ribs with homemade adjika sauce / honey-mustard sauce</i>	1 090
<i>Nordic shrimps by original recipe</i>	1 450*

If you have any allergies, please inform our waiter.

\*There is no discount on this position

---

### *Soups*

<i>Chicken broth with meatballs</i>	520
<i>Lentil soup with smoked breast</i>	580
<i>Tom Yam with mussels, shrimps and scallops</i>	980

---

### *Pasta*

<i>Quattro formaggi pasta</i>	830
<i>Spaghetti with roastbeef &amp; mushrooms</i>	1 390*
<i>Creamy salmon &amp; mussels rigatoni</i>	1 450*

---

### *Main courses*

<i>Sandwich with roastbeef</i>	760
<i>Burger with chicken</i>	780
<i>Original prime beef burger</i>	970
rare / medium rare / medium / medium well / well done	
<i>Pork stew and baked potatoes with spicy sauce</i>	970
<i>Lamb kebab with tkemali sauce / adjika</i>	1 050
<i>Duck breast with sweet mashed potato &amp; currant sauce</i>	1 390*
<i>Turkey steak with broccoli &amp; cauliflower</i>	1 450
<i>Mussels with bisque sauce</i>	1 600
<i>Stewed veal cheeks with truffle mashed potato</i>	1 850*
<i>Grilled salmon steak / steamed with parmesan mousse &amp; mango sauce</i>	2 100*
<i>Striploin steak with pak choi</i>	2 300*
rare / medium rare / medium / medium well / well done	
<i>Ribeye steak with pak choi</i>	3 800*
rare / medium rare / medium / medium well / well done	

---

### *Sauces & Bread*

<i>Adjika, sour cream, blue cheese, mustard, ketchup, cheese, aioli</i>	90
<i>Organic &amp; quick cereal bread with butter</i>	200

If you have any allergies, please inform our waiter.

\*There is no discount on this position

---

### *Pizza*

<i>Focaccia with garlic and parmesan / rosemary / suluguni cheese</i>	390
<i>Margherita</i>	850
<i>Four cheeses with pesto and spinach</i>	950
<i>Hawaiian with pineapple</i>	990
<i>Turkey ham and mushrooms</i>	1 050
<i>Pepperoni with chorizo and jalapeño</i>	1 050
<i>With pear and gorgonzola cheese</i>	1 050
<i>With dried meat &amp; red onion</i>	1 390*

---

### *Side Dishes*

<i>Jasmine rice</i>	300
<i>Spinach rice</i>	300
<i>Bulgur with vegetables</i>	300
<i>Buckwheat with champignons</i>	300
<i>Fried baby potato / boiled</i>	300
<i>Spicy potato wedges with creamy-garlic sauce</i>	380
<i>French fries</i>	380
<i>Mashed potato</i>	380
<i>Grilled vegetables</i>	550

---

### *Desserts*

<i>Ice cream in assortment with sauce on your choice</i>	260
<i>Pumpkin pie with ice cream</i>	650
<i>Original cottage cheese pancakes with berry sauce</i>	820
<i>Apple strudel with vanilla ice-cream</i>	820*
<i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	840
<i>Cheesecake with coconut milk &amp; chocolate and raspberry sauces</i>	850*
<i>Fruit plate</i> Seasonal fruits	1 450

If you have any allergies, please inform our waiter.

\*There is no discount on this position

## *Homemade beer «16 Tons»*

The Sixteen Tons has its own brewery where we make beer from natural raw materials: malt, hops, water and yeast. The best malt from the famous is used for cooking Maris Otter barley and fragrant English hops. We make beer using classic technology

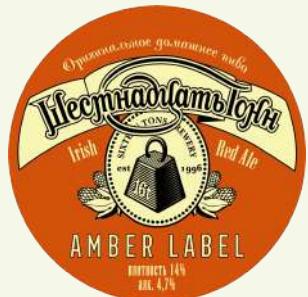
English ales of top fermentation without of sugar, preservatives, flavors and stabilizers. We don't filter or pasteurize our beer. All this keeps everything in our beer vitamins and trace elements, has a favorable effect on digestion.

"16 Tons" beer is time-tested - it has been produced since 1996 and is the oldest homemade beer in Moscow.



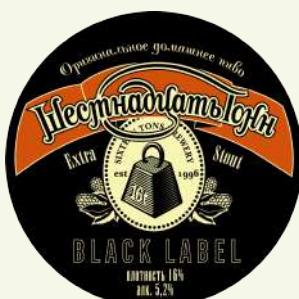
### *Gold Label*

English pale ale with a moderate malt aroma and soft fruity. The color is straw. Light, nutritious, with a pleasant rounded body. Malt taste, slightly hoppy. Carbonization is moderate, without unpleasant sharpness. In the aroma of fruits, herbs, flowers. There's a little bitterness in the finish. Brewed on the famous English malt Maris Otter.



### *Amber Label*

Copper or amber beers with noticeable caramel tones in taste and fragrance. The body is moderately dense. The taste is caramel malt sweetness. Carbonization is moderate. The aromatics are malt, hoppy, fruity. The finish is a nice hoppy bitterness. Ale brewed with using five Maris Otter malt varieties of Simpsons Malt House.



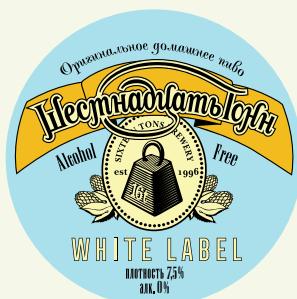
### *Black Label*

Dark beer with a powerful taste and aroma of barley, bread, coffee & baked notes. The color is black-brown, opaque. Body dense. Carbonization is moderate. The taste is rich, malt, burnt, a little hoppy. Light fruity from hops and yeast. The finish is bitter, tart. Classical English stout is brewed using four varieties of Maris Otter malt.



### *Cream Label*

This is a refreshing beer with a pronounced hoppy and spicy character from the spring wheat, is a representative of Blond Ale. Color with light haze and large a stable white hat, characteristic of wheat beer. Taste balanced by a slight margin towards bitterness. Finish creaminess creates a soft aftertaste. Carbonization is high. In the aroma of spices, spices, herbs, honey. Brewed on five varieties of malt and on three types of hops.



### *White Label*

Proudly introducing our non-alcoholic beer with a vibrant hop train tropical fruit, light and gritty with a balanced body and consistency. Its preparation requires a master of special art and knowledge all the nuances of the process, especially in microbreweries. Boiled from selected barley malt and aromatic hops. It has a rich taste with a noble hill and a pleasant sweet finish.

# BAR

## Beer «16 Tons»

🟡 Gold label	0,35 l / 0,5 l / 1,5 l 360/480/1 230	🟠 Wheat label	0,35 l / 0,5 l / 1,5 l 360/480/1 230
🔴 Amber label	360/480/1 230	🔵 White label	Alcohol free 360/480/1 230
🟤 Black label	360/480/1 230		

Beer SET «16 Tons» 5 \* 0,25 / 1 110

## Draft beer

Lager «Боснийски Некмап» 0,25 l / 0,5 l	380/640	Ballantine stout 0,25 l / 0,5 l	430/640
Spaten 0,3 l / 0,5 l	420/590	Ruby Gletcher 0,25 l / 0,5 l	450/660

## Bottled beer

Cider Medovarus 0,33 l pear / black currant / mead / cherry	460	Milk of Amnesia Tropic IPA 0,5 l	610
Porter Nut Butter 0,5 l	570	Cider Medovarus 0,75 l apple semi dry / mango	990
APA Avenue Friday 0,5 l	590		

## Whiskey 40 ml

### Scotland

#### Fruity and savory

##### Single malt

ⓧ Cutty Shark Prohibition Edition GoldAwards2019	690*	ⓧ Glen Moray'12 GoldAwards2024	1 090
ⓧ Penderyn Myth'5 (Wales) SilverAwards2021	950*	ⓧ Aberfeldy'12 GoldAwards2024	1 150
Singleton Malt Master	990*	ⓧ Glenlivet Double Oak'12 GoldAwards2020	1 250*
Aberlour'10 Forest Reserve	1 020*	ⓧ Glenfiddich'12 GoldAwards2013	1 250*

##### Blended

Mossburn Speyside	840*	ⓧ Monkey Shoulder GoldAwards2013	990*
-------------------	------	----------------------------------	------

#### Rich and rounded

##### Single malt

ⓧ Glen Moray'4 Cabernet Cask GoldAward2023	880*	ⓧ Glenmorangie The Quinta Ruban'14 GoldAward2024	1 440*
ⓧ Glen Kirk'12 WhiskyAdvocate00	1 290*	ⓧ Bowmore'15 GoldAward2021	1 530*
ⓧ Penderyn Rich Oak (Wales)'8 GoldAward2022	1 400*		

##### Blended

Ballantine's finest	590
---------------------	-----

#### Malty and dry

##### Single malt

ⓧ Ben Riach'10 Original GoldAwards2023	1 180
--	-------

\*There is no discount on this position

	<i>Whiskey</i> 40 ml		
	<i>Scotland</i>		
<i>Smoky and peaty</i>			
<u>Single malt</u>			
◎ <i>Bowmore'10</i> GoldAward2019	930	◎ <i>Lagavulin'8</i> GoldAward2019	1 700
<i>Loch Lomond'12 Inchmoan</i>	1 030*	◎ <i>Port Charlotte'10</i> <i>Bruichladdich</i> GoldAwards2018 / 40ppm	1 900*
<u>Blended</u>			
<i>Caisteal Camuis</i> Premium	890*		
	<i>Ireland</i>		
<u>Single malt</u>			
<i>Fercullen'4 Single Malt</i>	1 100*		
<u>Blended</u>			
<i>Tullamore Dew</i>	620	◎ <i>Tullamore Dew'12 (DeLux)</i> GoldAwards2021	1 050
◎ <i>Bushmills "Black Bush"</i> GoldAwards2019	750	<i>Fercullen'15</i>	1 600*
<i>Fercullen Single Batch</i>	790		
	<i>USA</i>		
<i>Conciere</i>	570	◎ <i>Woodford Reserve'6</i> GoldAwards2003	1 020*
<i>Jack Daniel's Tennessee</i>	620		
	<i>Germany</i>		
<i>Slyrs'3 Malt Weissbierfass</i>	930*		
	<i>Australia</i>		
◎ <i>Starward Left-Field'3</i> GoldAwards2021	950*		
	<i>Brazil</i>		
◎ <i>Lamas Nimbus'5</i> GoldAwards2021	1 300		
	<i>Japan</i>		
<i>Hatozaki Blended</i>	820		
	<i>Vodka</i> 40 ml		
<i>Kremlin</i> Premium	350	<i>Mamont Blood</i>	420
<i>Kizlyarka (grape vodka)</i>	360	<i>Kremlin</i> President	440
<i>Gallant</i>	380		
	<i>Rum</i> 40 ml		
<i>Bermudez Blanco Superior</i>	510	<i>CUT spiced</i>	620
<u>Aged rum</u>			
<i>KM.1 Aged Mallorca'5</i>	600	◎ <i>Relicario Peated'5</i> GoldAwards2021	1 100*
<i>Caney Anejo Centuria'7</i>	640	◎ <i>Botucal Reserva Exclusiva'12</i> GoldAwards2012	2 000*

\*There is no discount on this position

---

### *Tequila* 40 ml

<i>Alfredo Garcia</i>	510		
<u>Premium tequila</u>			
◎ <i>Don Ramon Silver/Gold</i> GoldAwards2019	650/740	<i>Herencia de Plata Blanco/Reposado</i>	710/790
<i>Ollitas Cristalino Reposado</i>	660	<i>Mezcal</i>	1 500

### *Gin* 40 ml

<i>Tanqueray Original</i>	570	◎ <i>Hendrix</i> GoldAwards2004	1 060*
<u>Botanical gin</u>			
◎ <i>Brecon</i> GoldAwards2014	590	◎ <i>Bols Genever</i> GoldAwards2009	720
◎ <i>Edinburgh Gooseberry &amp; Elderflower</i> GoldAwards2021			
	640	<i>Coquerel Normindia</i>	760

### *Cognac* 40 ml

<i>A.de Fussigny VS</i>	830*	◎ <i>A.de Fussigny VSOP</i> GoldAwards2016	990*
-------------------------	------	--	------

### *Armagnac* 40 ml

<i>Janneau Napoleon AOC'10</i>	1 500*	<i>Baron G. Legrand 2004</i>	2 000*
--------------------------------	--------	------------------------------	--------

### *Brandy* 40 ml

<i>Vecchia Romagna</i>	480	<i>Dagestan'13</i>	540
<i>Abrau-Durso 1870'8</i>	510	<i>Calvados Belvil VSOP</i>	790

### *Vermouth / Port* 80 ml

<i>Bianco / Extra Dry / Rosso</i>	460	<i>Marsala White Dry</i>	650*
<i>Ruby Porto Sweet</i>	650*		

### *Liqueurs / Bitters* 40 ml

<i>Cream Liqueur</i>	360	<i>Mirto di Sardegna Bresca Dorada</i>	460
<i>Sambuca</i>	390	<i>Jagermeister(-18)</i>	550

### *Tincture* 40 ml

<i>Absinth</i>	690*
----------------	------

### *Cocktails*

### *Cordials* 40 ml

<i>Lemoncello</i>		<i>Raspberry bourbon</i>	
<i>Sea Buckthorn</i>		<i>Mango-Peach-Rum</i>	
<i>Chokeberry</i>		<i>Cherry brandy</i>	
<i>Cowberry gin</i>			330

\*There is no discount on this position



---

## *Hot cocktails*

570

***Mulled wine***

Red wine, spices

***Grog***

Assam tea, rum, honey, spices

***Free Alc. Cocktails***

690

***N/A Mai Tai***

N/a dark rum, n/a triple sec, almonds

***N/A Whiskey***

N/a whiskey, lemon, egg white

***Lemonades***0,4 l / 1 l  
420/740***Raspberry-ashberry-basil***

Raspberry, ashberry, basil

***Mango-passion fruit-coconut***

Mango, passion fruit, coconut

***Strawberry-blackberry-jasmine***

Strawberry, blackberry, jasmine

***Cherry-mint***

Cherry, grenadine, lime, mint

***Ginger-almond***

Ginger, lime, almond

## *SOFT DRINKS*

***Aqua Minerale***0,26 l  
220

290

***Juice***0,21 l  
230Orange, apple, grapefruit, cherry, pineapple,  
tomato, homemade berry juice***Red Bull***0,25 l  
Classic, free sugar, tropic

290

***Fresh juice***0,25 l / 0,35 l  
Orange, lemon

350/390

***Tassay***0,5 l  
Sparkling / Still

490

***Tassay Super Premium***0,5 l  
Esmerald - sparkling / Excellent - still

690

***Soft drinks***0,25 l  
250

Evervess Cola, Evervess Tonic

***Milkshake***0,4 l  
vanilla / strawberry / tropical

460\*

***Coffee***

hot / cold

***Espresso / Americano***

220

330

***Cappuccino***

250\*

350

***Latte***

290

400\*

***Glacé***

300

***Tea***

490\*

Assam, Earl Grey, Sencha, Milk Oolong,  
Ginseng, Jasmine, Herbal

Puerh tea

990\*

«Moscow» tea

650

***Author's tea***

540

Ginger, Sea buckthorn, Berry, Moroccan,  
Tropical, Goa tea***Toppings and syrups***

60

# WINE LIST

---

## *Red wines*

<i>Carmenere Miau, CHI</i>	650 / 3 900
<i>Cabernet-Sauvignon Merlot Argentinas, ARG</i>	650 / 3 900
<i>Malbec Vinas Argentinas Mendoza, ARG</i>	650 / 3 900
<i>Chianti Prima Alta, ITA</i>	770 / 4 620
<i>Zinfandel 770 Mile, USA</i>	810 / 4 860
<i>Shiraz Carson's, AUS</i>	3 900
<i>Kindzmarauli Askaneli Brothers, GEO</i>	3 900

---

## *White wines*

<i>Torrontes Vinas Argentinas, ARG</i>	650 / 3 900
<i>Pinot Grigio Corte Vecchia della Venezie, ITA</i>	650 / 3 900
<i>Chardonnay Campero, CHI</i>	650 / 3 900
<i>Vinho Verde Diario Branco, POR</i>	650 / 3 900
<i>Sauvignon Blanc Té Pa, NZ</i>	980 / 5 880
<i>Chenin Blanc Bad Brother's, ZAF</i>	3 700
<i>Riesling BIO, GER</i>	4 400

---

## *Rose wines*

<i>Catatua Rose Mincho VR, POR</i>	3 500
<i>Spatburgunder(Pinot Noir) Maybach Rose Trocken, GER</i>	3 950
<i>Castillo Monjardin Rosado de Lagrima, SPA</i>	4 100

---

## *Sparkling wines*

<i>Prosecco LOVA, ITA</i>	630 / 3 780
<i>Cava Marques de Lares, SPA</i>	4 900
<i>Moscato Corte dei Rovi, ITA</i>	5 800
<i>Crement De Limoux Elegance Jean Babou, FRA</i>	8 790

---

## *Non-alcoholic wines*

<i>Cabernet-Sauvignon Mucho Mas, SPA</i>	570 / 3 420
<i>Riesling Deinhard Green Label, GER</i>	640 / 3 840

One portion is 0,125 l

# NIGHT MENU

## Salads

<i>Fresh vegetable salad with quinoa &amp; avocado</i>	670
<i>Caesar with chicken</i>	890
<i>Caesar with shrimps / salted salmon</i>	1 150

## Cold snacks

<i>Fried mix of nuts</i>	400
<i>Chicken jerky</i>	540
<i>Dried meat</i>	570
<i>Spicy olives with feta cheese</i>	820
<i>Cheese plate</i>	1 450

## Hot appetizers

<i>Spicy bread sticks «16 Tons»</i>	490
<i>Fried suluguni cheese with sauce on your choice</i>	720
<i>BBQ wings in teriyaki sauce</i>	830
<i>Original chicken wings «16 Tons»</i>	840
<i>Smoked ribs with homemade adjika sauce / honey-mustard sauce</i>	1 090
<i>Beer plate</i> chicken wings, garlic bread, fried suluguni cheese, fried onion rings, french fries	1 600

## Soups

<i>Chicken broth with meatballs</i>	520
<i>Lentil soup with smoked breast</i>	580
<i>Tom Yam with mussels, shrimps and scallops</i>	980

## Main courses

<i>Sandwich with roastbeef</i>	760
<i>Burger with chicken</i>	780
<i>Quattro formaggi pasta</i>	830
<i>Pork stew and baked potatoes with spicy sauce</i>	970
<i>Original prime beef burger</i>	970
<i>Lamb kebab with tkemali sauce / adjika</i>	1 050
<i>Duck breast with sweet mashed potato &amp; currant sauce</i>	1 390*
<i>Turkey steak with broccoli &amp; cauliflower</i>	1 450
<i>Mussels with bisque sauce</i>	1 600
<i>Stewed veal cheeks with truffle mashed potato</i>	1 850*
<i>Striploin steak with pak choi</i>	2 300*
<i>Ribeye steak with pak choi</i>	3 800*

## Side Dishes

<i>Jasmine rice</i>	300
<i>Spinach rice</i>	300
<i>Bulgur with vegetables</i>	300
<i>Buckwheat with champignons</i>	300
<i>Fried baby potato / boiled</i>	300
<i>Spicy potato wedges with creamy-garlic sauce</i>	380
<i>French fries</i>	380
<i>Grilled vegetables</i>	550

## Sauces & Bread

<i>Adjika, sour cream, blue cheese, mustard, ketchup, cheese, aioli</i>	90
<i>Organic bread with butter</i>	200

## Desserts

<i>Ice cream in assortment with sauce on your choice</i>	260
<i>Pumpkin pie with ice cream</i>	650
<i>Apple strudel with vanilla ice-cream</i>	820*
<i>Cheesecake with coconut milk &amp; chocolate and raspberry sauces</i>	850*

If you have any allergies, please inform our waiter.

