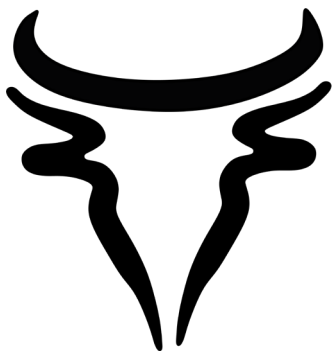
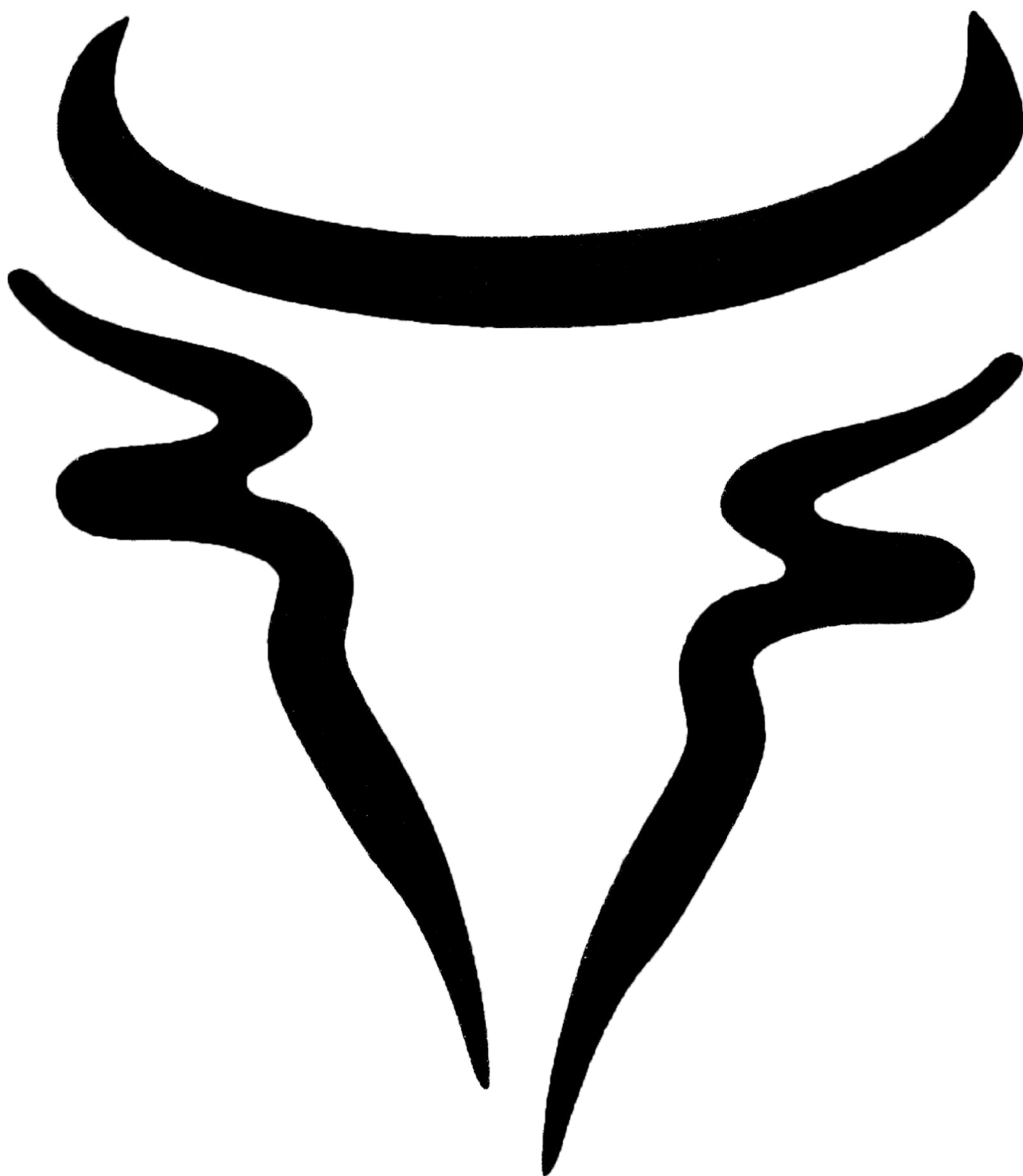




**DIRTY RANCH**  
**STEAKHOUSE**



**МЕНЮ**



# История

Добро пожаловать в Dirty Ranch Steakhouse!

Dirty Ranch Steakhouse укоренился в датской земле и за последние 10 лет стал успешным и популярным рестораном в Дании.

Ресторан начинался как проект по апсайклингу, где мебель и оборудование покупались вторично, создавая аутентичную деревенскую атмосферу — с молочными бидонами и сельскохозяйственными инструментами, ставшими частью дизайна. Мы любим старые мопеды, мотоциклы, тракторы и отличную рок-музыку 70-х, 80-х, 90-х годов и современной сцены.

Когда мы начинали, у нас почти не было денег на ремонт, и только благодаря помощи друзей, знакомых и преданных гостей мы прошли через 10 лет упорного труда, пота и слёз.

Dirty Ranch Steakhouse Pattaya ничем не отличается от своего датского собрата. Он построен с тем же усердием, гордостью и настойчивостью. На этот раз именно тайцы взяли на себя тяжелую работу, вложив свои силы, труд и страсть в строительство ресторана. И поверьте, это не произошло само собой!

Именно поэтому мы с гордостью отдаем дань уважения Королю Рама V с красивой витриной, оформленной по тайским традициям — с огнями и радостью.

Король Рама V первым установил дипломатический мост между Данией и Таиландом, связь, которой гордятся и датчане, и тайцы.

Именно поэтому мы выбрали Таиланд в качестве нового дома для Dirty Ranch Steakhouse.

Мы надеемся, что вы посетите Dirty Ranch с хорошим настроением, улыбками и радостью. В ответ мы сделаем всё возможное, чтобы подарить вам незабываемые впечатления и лучший сервис!

С уважением, Команда Dirty Ranch Steakhouse

**КОМАНДА DIRTY RANCH ТАИЛАНД**



# Стартовые напитки

Gin Mango Bramble Mojito Dirty 'n'  
Hass Stormy

149,-

## Газированные и безалкогольные напитки

|                    |      |
|--------------------|------|
| Coca Cola          | 69,- |
| Coca Cola Zero     | 69,- |
| Fanta Orange       | 69,- |
| Sprite             | 69,- |
| Schweppes Lemon    | 69,- |
| <b>Выбор соков</b> | 69,- |

Яблочный, апельсиновый, клюквенный, ананасовый

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Персиковый ледяной чай                    | 69,- |
| Газированная вода (по желанию с цитрусом) | 60,- |
| Вода                                      | 50,- |

## BEER

### Разливное пиво

|           |      |       |
|-----------|------|-------|
| Пилснер   | 0.35 | 120,- |
| IPA       | 0.35 | 120,- |
| Браун эль | 0.35 | 120,- |
| Heineken  | 0.35 | 120,- |

### Bottled beer

|                       | <5pt | >5pt  |
|-----------------------|------|-------|
| Singha                | 75,- | 99,-  |
| Chang                 | 75,- | 99,-  |
| Leo                   | 75,- | 99,-  |
| Heineken              |      | 110,- |
| Heineken Zero Alcohol |      | 110,- |
| San Miguel Light      |      | 110,- |



|                       |
|-----------------------|
| <b>Wine Buffet</b>    |
| Винный буфет          |
| 2 белых - 2 красных - |
| Розовое - Игристое    |
| 2 часа - 990,-        |

## Горячие напитки

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Кофе               | 69,-  |
| Кофе с Baileys 4cl | 169,- |
| Чай латте          | 99,-  |
| Чай                | 69,-  |
| Горячий шоколад    | 99,-  |

Ирландский кофе 149,-

Ирландский спец. с BAILEYS 219,-

**Для большего  
выбора напитков,  
коктейлей и  
шейков - смотрите  
наше барное меню.**

# Фирменные закуски

## Пока вы ждёте

*Dirty Ranch's*  
**famous**

### IRON TAPAS

- Жаркое на раскалённой чугунной
- сковороде – хрустящие начос с
- расплавленным чеддером, дополненные
- чеддер чили чиз попперами, BBQ
- крылышками и луковыми кольцами.
- Подаётся с дип-соусом.
- 1 person 199,- 2 people 349,-
- +1 extra 149,-.

### Попробуйте рёбрышки

- 3 косточки фирменных
- свиных рёбрышек Dirty Ranch
- (baby-back spareribs). 179,-

### Куриное ассорти

- BBQ крылышки и хрустящие
- куриные наггетсы, подаются с
- дип-соусом. 179,-

### Креветки с авокадо

- Spicy shrimps, served with
- avocado, burned butter and crisp.
- 299,-

### Рёбрышки и курица

3-в-1. BBQ свиные рёбрышки, острые крылышки и хрустящие куриные наггетсы. Подаётся с дип-соусом.

249,- за 1 персону | 399,- за 2 персон

## Nasty Nachos



Начос с расплавленным сыром чеддер, порция на двоих.

Подаётся с халапеньо, солью и гуакамоле.

**149,-**

**Сделайте начос по-настоящему  
безумными!**

Добавить хрустящие куриные наггетсы?

+ 99,-

Добавить BBQ свинину, приготовленную по технологии "пуллд порк"?

+ 99,-

### Dips

Чили майонез

Бэарнез майонез

39,-



# Фирменное блюдо

## Steaks

Говядина — фирменное блюдо нашего ресторана.

Созревание мяса повышает его нежность и насыщенность вкуса.

Все стейки подаются с выбором картофеля и соуса, в неограниченном количестве.

### Выберите свой стейк

и степень прожарки, которая вам нравится.

| Филе-миньон<br>(Тендерлойн)<br>BLACK ANGUS<br>Grainfeed | Грязный Рибай<br>BLACK ANGUS<br>GRAINFEEED | Грязный<br>Стриплойн<br>BLACK ANGUS | ..... PRIME MB 4+ STEAKS .....                                                                    |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 225 G. 899,-                                            | 225 G. 899,-                               | 225 G. 899,-                        | Премиальный рибай или филе-миньон С большей мраморностью, что придаёт мясу более насыщенный вкус. |
| 325 G. 1249,-                                           | 325 G. 1249,-                              | 325 G. 1249,-                       | 250 g. 1799,-                                                                                     |
| 425 G. 1699,-                                           | 425 G. 1699,-                              | 425 G. 1699,-                       | 350 g. 2349,-                                                                                     |
| 100G. EXTRA? + 299,-                                    | 100G. EXTRA? + 299,-                       | 100G. EXTRA? + 299,-                | 450 g. 2999,-                                                                                     |
|                                                         |                                            |                                     | 100G. EXTRA? + 550,-                                                                              |

### 2. Выберите свой картофель

Деревенский картофель фри  
Запечённый картофель с начинкой (с беконом и сыром)  
Картофельное пюре  
Неограниченное пополнение - дополнительный заказ бесплатно!  
49,-

### 3. Выберите свой соус

Виски соус  
Имитация соуса Бёарнез  
Перечный соус  
Грибной соус  
Неограниченное пополнение - дополнительный заказ 49,-

### 4. Добавить масло на ваш стейк? +49,-

Чесночное масло  
Чили масло

T-БОН (T-BONE)  
500 г - любимый выбор мясоедов!  
+ 200. 121599,-99,-  
G. Ribeye

### К вашему стейку

|                                                                             |       |                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------|-------|
| Томатный салат                                                              | 199,- | BBQ Крылышки 5 pcs.                               | 169,- |
| С моцареллой, красным луком и бальзамической заправкой.                     |       |                                                   |       |
| Салат Цезарь                                                                | 199,- | Куриные наггетсы 5 pcs.                           | 169,- |
| С гренками, оливками и пармезаном.                                          |       |                                                   |       |
| Греческий салат                                                             | 199,- | Чеддер Топсы 4 pcs.                               | 99,-  |
| С помидорами, болгарским перцем, огурцами, оливками, красным луком и фетой. |       |                                                   |       |
| Чесночный хлеб                                                              | 129,- | Чили чиз топсы 3 pcs.                             | 99,-  |
| ----С сыром -----                                                           | 169,- | Коулслоу                                          | 49,-  |
|                                                                             |       | Жареные грибы С беконом, красным луком и чесноком | 149,- |

# Бургеры, рёбрышки и рагу

## Основные блюда

### Рагу "Эльдорадо"

399,-

Легендарное паприковое рагу из свинины с грибами и томатами. Подается с картофельным пюре с беконом.

### Салат Цезарь

299,-

Салат Цезарь с хрустящими куриными наггетсами с заправкой, оливками, гренками и пармезаном. Включает выбор картофеля и соуса/дипа.

### Салат Баффало

299,-

Салат с томатами и моцареллой с хрустящими куриными наггетсами, красным луком и бальзамической заправкой. Включает выбор картофеля и соуса/дипа.

### Свинные рёбрышки

**Свинные рёбрышки. Включает выбор картофеля и соуса.**

(Добавить коулслоу? +49,-)

L 400G. .... 449,-

XL 600G. .... 649,-

+ 100G. .... 149,-

### Начос

329,-

Начос с сыром с выбором хрустящих куриных наггетсов или BBQ свинины. Подается с сальсой, гуакамоле, сметаной и халапеньо.

### Куриное ассорти

299,-

BBQ крылышки и хрустящие куриные наггетсы. Подаются с салатом, деревенским картофелем фри и чесночным майонезом.

## Бургеры

### BIG SNACK -JUNIOR

429,-

2 x 110 г smashed говяжьи котлеты, с луком, сыром и беконом. Подается с салатом, томатами, маринованным красным луком и огурчиками.

Все наши бургеры подаются с деревенским картофелем фри и чесночным майонезом.

### Хрустящая курица

399,-

Хрустящие куриные наггетсы с сыром. Подаются с салатом, томатами, маринованным красным луком и огурчиками.

### TWO PICKLE TENDER

799,-

150 г smashed говяжья котлета с сыром, беконом и 150 г нарезанного стейка. Подается с салатом, томатами, маринованным красным луком и огурчиками.

### PULLED PORK

399,-

опеченная BBQ свинина (пуллд порк). Подается с коулслоу, салатом, томатами,

### BIG SNACK SENIOR (+4KG)

3499,-

Наш легендарный гигантский бургер, рассчитанный на 4-5 человек. Состав ингредиентов можно посмотреть онлайн.

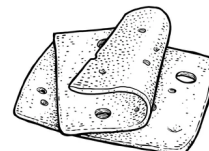
MAKE THE BURGER  
**EXTRA  
NASTY?**



Бекон  
+99,-



Говяжья  
котлета  
110g +149,-



Сыр  
+49,-



Луковые  
кольца  
+99,-

# Традиционный

## Тайские блюда

ต้มยำ (Tom Kha wi th. ..)

Нежный кокосовый суп с ароматными травами и выбором мяса: Курица, свинина, говядина, креветки или тофу (веганский вариант).  
249,- Включает рис.

Том Ям (Tom Yam с...) – Остро-кислый суп с травами и выбором мяса (курица, свинина, говядина или креветки, (тофу – веган)).  
249,- Включает рис.

ข้าวผัด (Жареный рис с...) – Жареный рис с выбором мяса или овощей. (Курица, свинина, говядина или креветки (подходит для веганов)).  
249,-

แกงพะแนง (Гаенг Пананг с...) – Густое и кремовое карри Пананг с выбором мяса. (Курица, свинина, говядина или креветки, (тофу – веган)).  
249,- Включает рис.

แกงเขียวหวาน (Гаенг Кьеу Ван с...) – Зеленое карри с кокосовым молоком и выбором мяса.  
(Курица, свинина, говядина или креветки, (тофу – веган)).  
249,- Включает рис.

ปอเปี๊ยะทอด (Спринг-роллы) – Хрустящие жареные роллы с начинкой из свинины.  
189,- Включает рис.

ลาบหมู (Лааб Му) – Острый салат из рубленой свинины с лаймом, чили и травами. 249,- Включает рис.

น้ำตกหมู (Нам Ток) – Салат с жареной говядиной или мясом на ваш выбор, с остро-пряной заправкой.  
379,- Включает рис.

ข้าวคะน้าหมูกรอบ (Khao Kana Moo Krob) – Жареная китайская капуста с хрустящей свининой, подается с рисом.  
249,- Включает рис.

ผัดไทย (Пад Тай) – Жареная рисовая лапша с тамариндовым соусом, тофу, яйцами и выбором креветок, курицы или овощей. Подается с арахисом, лаймом и свежими ростками фасоли.  
249,-

ผัดเม็ดมะม่วง (Pad Med Ma Muang) – Жареная курица, свинина или говядина с кешью, сушёным чили, луком и ароматным соусом.  
269,- Включает рис.

Dirty

## Десерты

### DIRTY BANANA SPLIT

189,-

Банановый сплит с ванильным мороженым, шоколадным соусом, посыпкой и взбитыми сливками.

### NASTY CHOCOLATE PIE

199,-

Наш домашний шоколадный пирог, подается с ванильным мороженым, взбитыми сливками и ягодным компотом.

## IRISH COFFEE

179,-

СДЕЛАЙТЕ 1 ЛИТР?!



379,-

## Nasty Ice Cream Sundaes

169,-

### Шоколад

Шоколадное и ванильное мороженое, взбитые сливки, шоколадная стружка, вафельные трубочки, дроблёные лесные орехи и шоколадный соус.

### Клубника

Клубничное и ванильное мороженое, взбитые сливки, вафельные трубочки, клубничная посыпка, дроблёные лесные орехи и клубничный соус.

## MILK-SHAKES



CARAMEL 199,-

CHOCOLATE 199,-

OREO 199,-

STRAWBERRY 199,-

VANILLA 199,-

*Add some alcohol?*

### BAILEYS

SALT CARAMEL, VANILLA AND BAILEYS

### MUDSLIDE

VANILLA, COFFEE LIQUOR AND BAILEYS

299,-



# Вино

## Домашнее вино

### Белое вино

Австралия,  
среднесладкое

**Бокал 150,- /  
Бутылка 890,-**

### Красное вино **Merlot**

Ноты перца и ежевики. Полное тело. Ягодные  
оттенки и черный перец проникают в долгий  
послевкусие.

Бокал 199,- / Бутылка 890,-

### **Cabernet Sauvignon**

Яркий вкус свежей черной смородины. Сочное с  
легким оттенком приятной сладости.

Бокал 150,- / Бутылка 750,-

### Розовое вино

### **Familia corres Lisoni Rosé**

Свежие красные фрукты, такие  
как клубника, малина и вишня.  
Тонкие цветочные ноты, такие  
как лепестки роз или гибискус.

Бокал 220,- / Бутылка 890,-

## Красное вино

### Les Solstices – France

Бутылка 990,-

Syrah и Grenache. Богатый, пряный и  
фруктовый вкусовой профиль.

### Il poggio Dei Vigneti Merlot – Italy

Бутылка 1190,-

Merlot. Мягкий и фруктовый –  
лёгкий и приятный в употреблении.

### Monte ZOVO Superiore– Italy

Бутылка 1675,-

Фруктовое вино с нотами вишни,  
ванили и мягкими танинами.

### Amarone – Italy

Бутылка 3499,-

Интенсивное красное вино с  
ароматами сливы, вишни, ванили,  
лакрицы и шоколада.

## Белое вино

### Vina Tolodos – Chile

Бутылка 849,-

Полусухой Sauvignon Blanc

### Puntí Ferrer - Chile

Бутылка 949,-

Свежее и фруктовое.

### HUGEL - Classis Riesling - France 2022

Бутылка 1890,-

Элегантный Riesling с фруктовым  
ароматом и нотами лимона,  
винограда и персика.

## BUBBLES

Cold River Australia 1290,-  
Chardonnay - Sparkling Cuvee Brut



**More wine is on  
it's way - we are  
testing.**

• • *Wine Buffet* • •  
• **WINE BUFFET** •  
• **2 WHITE - 2 RED** •  
• **ROSE - BUBBLES** •  
• **2 HOURS 990,-** •  
• • • • • • • • • • • • • • • • • •

# Вызовы / Испытания

Попади на Стену Славы, выполнив любой из этих вызовов:

- Заверши наше Челлендж-меню в течение 2 часов.
- Покори Шницель-челлендж (только по вторникам).
- Осиль Road Kill – Killer Menu (Ланч).
- Оставь самые большие чаевые (обновляется ежемесячно, старт от 1,000 бат).
- Оплати самый крупный счет (обновляется ежемесячно, минимум 15,000 бат).
- Выпей все коктейли из нашего меню за одну ночь.

Не справился с вызовом? Тогда ты попадешь на Стену Позора. Правила: Все вызовы должны быть объявлены перед началом.

Сообщи своему официанту перед тем, как принять Коктейльный Челлендж или любой другой вызов.

## Steak challenge

д3899,- включает диплом и твою фотографию на стене

Закуска: 200 г филе-миньон с гарниром и 0,5 л газировки, пива или бокала вина.

Основное блюдо: 300 г Dirty Ribeye с гарниром и 0,5 л газировки, пива или бокала вина.

Десерт: 500 г жареный Ти-Бон с гарниром и 1 л газировки, пива или бутылки вина.

**Чтобы узнать больше –  
спросите вашего  
официанта, загляните  
на нашу Стену Славы/  
Позора или посетите  
[dirtyranchpattaya.com](http://dirtyranchpattaya.com).**

## Чаевые и благодарность

Dirty Ranch Steakhouse не добавляет сервисный сбор к вашему счету, и ресторан не берет себе долю с оставленных чаевых.

Оставлять чаевые – это способ выразить признательность за обслуживание и усилия персонала. Зарплаты в ресторанной сфере невысокие по всему миру, поэтому чаевые действительно имеют значение для нашей команды.

В Dirty Ranch чаевые распределяются следующим образом:

- Если вы передаете чаевые непосредственно своему официанту, деньги остаются у него.
- Если вы указываете, что чаевые предназначены для кухни или другого сотрудника, деньги идут именно им.
- Если вы оставляете чаевые вместе с вашим счетом, они попадают в общий фонд и распределяются ежедневно среди всего персонала, работавшего в этот день.

Вы можете оставить чаевые любым удобным способом, но мы рекомендуем вносить вклад в общий фонд. Наш ресторан работает благодаря слаженной работе всей команды – будь то посудомойщик, уборщик, разносчик, менеджер или кухонный персонал. Мы – единая команда.

Если по какой-либо причине ваш опыт в Dirty Ranch Steakhouse не оправдал ожиданий, пожалуйста, сообщите нам. Мы серьезно относимся к отзывам и стремимся к тому, чтобы наши гости всегда получали лучший сервис.

Не стесняйтесь написать нам на [pattaya@dirtyranch.com](mailto:pattaya@dirtyranch.com), и мы постараемся найти лучшее решение для всех.