



МЕНЮ



КАРТА БАРА

от Марко Яндрич



Совершенство гастрономии у Вас дома,  
закажите любимые блюда на самовывоз  
ко времени!

# МЕНЮ ЗАВТРАКОВ

---

Скрэмбл с базиликом, овощами и креветкой на лепешке  
230 гр./ 490,00

Запеканка из картофеля с беконом и кремом  
из сметаны и перца  
240 гр./ 390,00

Кростини с лососем, авокадо и яйцом пашот  
190 гр./ 590,00

Брускетта с авокадо, кремом из сыра и базилика  
и ароматными травами  
160 гр./ 450,00

Нежная творожная запеканка с соусом  
из банана и голубики  
250 гр./ 420,00




Сырники с соусом из апельсина и мороженым  
250 гр./ 450,00

Шакшука с рассольным сыром и печеным багетом  
250 гр./ 400,00

---

Меню завтраков доступно с 08:00 до 13:00  
Для Вас мы можем приготовить:  
омлет, глазунью, яйцо пашот, каши в ассортименте.

---

 рекомендуем белые вина  рекомендуем красные вина  рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# ЗАКУСКИ

## Тар-тар из лосося и авокадо

Мелко нарезанное филе лосося с авокадо и маринованными травами, заправленное цитрусовым дрессингом.

120 гр./ 950,00

## Чилийское севиче из тунца

Мелко нарезанное филе тунца с оливковым маслом, соком лайма, чили и кинзой. Подается с тостами и сливочным маслом.

130/40 гр./ 870,00

## Хрустящие креветки с соусом васаби и манго

Панированные креветки с соусом из васаби, свежим манго и яблоком.

220 гр./ 670,00

## Карпаччо из говядины

Тонко нарезанное филе говядины с дрессингом из зернистой горчицы с красным луком, рукколой и 슬라이сами пармезана. Подается с тостами и сливочным маслом.

110 гр./ 780,00

## Авокадо «Капрезе»

Помидоры, авокадо и моцарелла с песто из базилика и бальзамико.

210 гр./ 590,00

## Моцарелла «Дженовезе»

Сыр моцарелла, обернутый беконом и обжаренный на гриле с баклажанами с песто из базилика.

190 гр./ 570,00

## Моцарелла с малиновым соусом

Жареная моцарелла в панировке с соусом из малины.

200 гр./ 510,00

## Коллекция брускет

Три брускетты: из краба, креветки и лосося.

350 гр./ 1070,00

## Фермерские овощи в виски




Домашние овощи, маринованные в виски.

300 гр./ 570,00

## Селедка с картошкой

Филе сельди с жареной картошкой и маринованным красным луком.

100/120 гр./ 490,00

 рекомендуем белые вина  рекомендуем красные вина  рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# САЛАТЫ

## Салат «Средиземноморский»

Отборные морепродукты с картофелем, свежими помидорами с оливковым маслом и лимоном.

270 гр./ 970,00

## Салат с креветками и авокадо

Микс свежих листьев салата с авокадо и тигровыми креветками с дрессингом из лимона и оливкового масла.

130 гр./ 590,00

## BBQ салат из курицы

Курица в соусе «Барбекю», обжаренная на гриле. Подается с листьями салата, болгарским перцем и помидорами черри на тортiglie.

160 гр./ 490,00

## Перепелиное гнездо

Салат из перепелиных яиц и куриного филе на подушке из рукколы.

170 гр./ 510,00

## Цезарь с курицей

120 гр./ 470,00

## Цезарь с лососем

120 гр./ 790,00

## Салат с индейкой и авокадо

Листья салата айсберг с индейкой, авокадо, паприкой и дрессингом из сметаны и лайма.

130 гр./ 490,00

## Салат с уткой и грушей

Листья салата с копченой уткой, грушей и филетам апельсина с дрессингом из горчицы и меда.

130 гр./ 530,00

## Салат с копченой уткой и ананасом

Микс листьев салата с уткой и ананасом, заправленный цитрусовым дрессингом и малиной.

130 гр./ 510,00

## Биф-салат

Микс зеленых салатов с бифштексом, свежими овощами и кедровыми орешками.

180 гр./ 780,00

## Салат «Шопский»




Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук и сыр «Фета».

170 гр./ 350,00

## Салат с теплым баклажаном

Салат с баклажаном, помидорами, кунжутом и сладким соусом из сои и свит-чили.

180 гр./ 390,00

 рекомендуем белые вина  рекомендуем красные вина  рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

## СЕТЫ

---




- Рыбный 160 гр./ 1140,00  
Мясной 110 гр./ 750,00  
Сырный 350 гр./ 950,00    
Овощной 390 гр./ 390,00  
Фруктовый 700 гр./ 870,00 

## СУПЫ

---

- Капучино из белых грибов  
*Крем - суп из белых грибов со сливками и молочной пенкой.*  
250 гр./ 420,00
- Потаж из брокколи с белыми грибами  
*Нежный крем-суп из брокколи с кусочками белых грибов.*  
250 гр./ 390,00
- Биск из креветок  
*Французский сливочный крем-суп из креветок.*  
250 гр./ 490,00
- Тыквенный суп с муссом из маскарпоне  
*Потаж из тыквы с бататом, воздушным муссом из маскарпоне и тыквенными семечками.*  
250 гр./ 370,00
- Том ям с камчатским крабом  
*Азиатский суп с камчатским крабом и кокосовым молоком.*  
300 гр./ 790,00
- Лососевый суп  
*Сливочный суп с лососем, зеленью и икрой.*  
250 гр./ 750,00
- Щи суточные  
*Щи из квашенной капусты с говядиной, томленные в горшочке под хрустящей корочкой из слоеного теста.*  
300 гр./ 420,00
- Солянка  
250 гр./ 510,00
- Бульон  
*С овощами, яйцом, лапшой.*  
250 гр./ 320,00

---

 рекомендуем белые вина  рекомендуем красные вина  рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

## ПАСТЫ

### Спагетти «Маринара»

Спагетти с морепродуктами в томатном соусе с базиликом.

250 гр./ 990,00

### Пене с курицей и песто из базилика

Пене в сливочном соусе с курицей, белым вином и песто из базилика.

230 гр./ 490,00

### Тальятелле с беконом и песто «Калабреззе»

Тальятелле в сливочном соусе с хрустящим беконом и песто из печеного красного перца.

230 гр./ 510,00

### «Карамелле Карбонара»

Домашняя паста с маскарпоне в соусе из белого вина и сливок с хрустящим беконом и сыром пармезан.

240 гр./ 590,00

### Равиоли с рикоттой и шпинатом в томатном соусе

Домашние равиоли со сыром рикотта и шпинатом в томатном соусе со свежей рукколой.

250 гр./ 650,00

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

### Кальмары «А ля Планча»

Кальмары на гриле с маринованными цуккини и сальсой из маслин, лимона, орехов и оливкового масла.

250 гр./ 790,00

### Мидии «Лигуриан стайл»

Мидии, тушеные в винном соусе, запеченные под сырной корочкой.

200 гр./ 1290,00

### Лосось с соусом из авокадо

Филе лосося на гриле с соусом из авокадо, лайма, гарнированное рисом и брокколи.

240 гр./ 1490,00

### Лосось «Кайджун»

Лосось в жгучих специях на гриле. Подается с миксом салата и картофельным пюре с кукурузой и цветной капустой.

250 гр./ 1350,00

### Лосось на пару

Лосось, приготовленный на пару, с брокколи, цветной капустой, морковью и цуккини.

260 гр./ 1190,00

### Палтус с медитеранской сальсой

Филе палтуса на гриле с сальсой из маслин, помидор, базилика и цедры апельсин, гарнированное овощами на гриле.

250 гр./ 1190,00

### Тунец «Палермитана»

Маринованное в розмарине и лимоне филе тунца с кунжутом на гриле, гарнированное рататюем и бальзамико.

240 гр./ 870,00

### Судак с сальсой из каперсов и маслин

Филе судака на гриле с сальсой из каперсов и маслин и кешью, гарнированное овощами на гриле.

# БЛЮДА ИЗ МЯСА

## Турнедо «Ред Вайн»

Два стейка из говядины на гриле с соусом демиглас и тимьяном, гарнированные овощами-гриль.

300 гр./ 1750,00

## Турнедо с картофелем Паве и белыми грибами

Два стейка из говядины на гриле, с соусом из белых грибов, гарнированные картофелем Паве под корочкой пармезана с розмарином.

300 гр./ 1790,00

## Рибай «Кафе де Пари»

Стейк говядины на гриле с сливочным маслом «Кафе де Пари», гарнированный овощами гриль.

430 гр./ 3890,00

## Телячьи щечки в винном соусе

Томленые телячьи щечки в винном соусе с сальсой из сельдерея, гарнированные картофельным пюре.

250 гр./ 750,00

## Бефстроганов

Гуляш из телятины с грибами в сливочно-горчичном соусе, гарнированный картофельным пюре.

220 гр./ 950,00

## Голень ягненка по-корсикански

Голень ягненка, тушеная в собственном соку со специями, гарнированная булгуром с цуккини и цветной капустой.

470 гр./ 1350,00

## Свиная шея на гриле

Свиная шея, маринованная тимьяном, лимоном и зеленым луком на гриле, гарнированная картофелем по-деревенски и маринованным луком.

320 гр./ 690,00

## Утиная ножка конфи с глазурью из апельсина

Утиная ножка, запеченная с апельсиновой глазурью, с пюре из тыквы и батата с имбирем.

250 гр./ 820,00

## Куриное филе «Аль Форно»

Филе курицы с помидорами под корочкой из сыров пармезан и моцарелла, гарнированная овощами на гриле.

260 гр./ 770,00

## Куриное филе «Том ям»




Филе курицы на гриле в маринаде с йогуртом том ям, гарнированное хрустящим салатом из сельдерея и цуккини.

300 гр./ 650,00

## Пельмени

Пельмени ручного изделия приготовленные в бульоне.

250 гр./ 470,00

 рекомендуем белые вина  рекомендуем красные вина  рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# БУРГЕР & СЭНДВИЧ

## Клуб сэндвич

Тост с куриным филе, беконом криспи, подается с картофелем-фри.

230 гр./ 550,00

## Бургер с картофелем фри

500 гр./ 690,00

# БЛИНЫ с начинкой

## Блины с ветчиной и сыром

150/50 гр./ 220,00

## Блины с грибами и сыром

130/20 гр./ 290,00

## Блины с грибами и курицей

160/100 гр./ 390,00

## Блины со сметаной

100/50 гр./ 160,00

## Блины с маслом

100 гр./ 140,00

## Блины с вареньем

100/40 гр./ 190,00

## Блины со сгущенкой

100/70 гр./ 200,00

## Блины с творогом и изюмом




160/50 гр./ 270,00

## Блины с медом и орехами

100/30 гр./ 205,00

## Блины с мороженым и фруктами

240 гр./ 330,00

 рекомендуем белые вина  рекомендуем красные вина  рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



# ДЕСЕРТЫ

Шоколадный мусс с черничным кремом  
Нежный мусс из молочного шоколада с йогуртовым кремом и черникой.

80 гр./ 290,00

Тирамису

Итальянский десерт с нежным кремом, сыром маскарпоне и бисквитным печеньем «Савоярди».

100 гр./ 320,00

Баварский крем 🍷

Итальянский крем из сыра «Креметте» с цедрой апельсина, корицей и бисквитным печеньем «Савоярди».

140 гр./ 320,00

«Панна Котта» из голубики

Панна котта из голубики с банановым соусом и шоколадной землей.

90 гр./ 450,00

Чизкейк с малиновым соусом 🍷

Торт из сыра «Креметте» с освежающим малиновым соусом.

180 гр./ 390,00

Шоколадный фондан с пломбиром

Горячее суфле из шоколада с мороженым.

150 гр./ 390,00

Фондан на зеленом чае с пломбиром

Горячее суфле с зеленым чаем и мороженым.

150 гр./ 360,00

Испанский ветер

Воздушное бэзе со сливочным кремом, грецким орехом и грильяжем.

100 гр./ 290,00

Торт «Капучино»

Шоколадный торт с прослойкой из белого шоколада, кофейным ганашем и воздушным шоколадным муссом.

150 гр./ 320,00

# МОРОЖЕНОЕ

Ванильное, Клубничное, Шоколадное, Крем-брюле  
Соусы на Ваш выбор: малиновый, шоколадный, карамель.

170 гр./ 280,00

🍷 рекомендуем белые вина 🍷 рекомендуем красные вина 🍷 рекомендуем игристые вина

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# НАПИТКИ

## КОФЕ

Айс Латте	220 мл./	230,00
Флэт Уайт	260 мл./	250,00
Эспрессо	60 мл./	150,00
Ристретто	25 мл./	150,00
Американо	120 мл./	150,00
Двойной эспрессо	120 мл./	240,00
Капучино	220 мл./	230,00
Капучино с кокосовым молоком	220 мл./	380,00
Латте классический	220 мл./	240,00
Латте с сиропом	220 мл./	260,00
Латте с кокосовым молоком	220 мл./	380,00
Раф кофе	220 мл./	280,00
Гляссе	220 мл./	280,00
Моккачино	220 мл./	280,00
Горячий шоколад	150 мл./	310,00

## ЧАЙ

Зеленый с жасмином	600 мл./	190,00
Пороховая смесь	600 мл./	190,00
Таежный сбор	600 мл./	190,00
Ассам	600 мл./	190,00
Английский завтрак	600 мл./	190,00
Пуэр	600 мл./	190,00
Эрл Грей Имperiал	600 мл./	190,00
Мартиника	600 мл./	190,00
Яблоко-корица	600 мл./	190,00
Марципан	600 мл./	190,00
Молочный улун	600 мл./	190,00
Энергия	600 мл./	190,00
Нахальный фрукт	600 мл./	190,00
Ройбос	600 мл./	190,00
Иван чай	600 мл./	280,00

# НАПИТКИ

## СОКИ & МОРСЫ

Фруктовый коктейль «Вальдорф»	250 мл./	380,00
Фруктовый коктейль «Микс»	250 мл./	350,00
Фруктовый коктейль «Тропик»	250 мл./	350,00
Соки Rich	250 мл./	150,00
Апельсиновый фреш	250 мл./	320,00
Яблочный фреш	250 мл.	290,00
Грейпфрутовый фреш	250 мл./	380,00
Ананасовый фреш	250 мл./	990,00
Морковный фреш	250 мл./	220,00
Фруктовое ассорти	250 мл./	450,00
Овощное ассорти	250 мл./	250,00
Морс из клюквы	250 мл./	180,00
Морс из малины	250 мл./	180,00
Морс из вишни	250 мл./	180,00

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми ( 2 порции )	500 мл./	390,00
Красноусольская целебная (2 порции)	500 мл./	210,00
Аква-Минерале с газом (2 порции)	500 мл./	190,00
Аква-Минерале без газа (2 порции)	500 мл./	190,00
Красный ключ с газом (2 порции)	500 мл./	110,00
Красный ключ без газа (2 порции)	500 мл./	110,00

# НАПИТКИ

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



Эвервесс Лимон-Лайм	250 мл./ 250,00
Эвервесс Кола	250 мл./ 250,00
Тоник «Эвервесс»	250 мл./ 250,00

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Шоколадный, Клубничный, Банановый, Ванильный	250 мл./ 290,00
--	-----------------



# КАРТА БАРА

## ПИВО

Krusovice (разливное)	330 мл./	<b>310,00</b>
Krusovice (разливное)	500 мл./	<b>420,00</b>
Krusovice темное (разливное)	500 мл./	<b>420,00</b>
Krusovice темное (разливное)	330 мл./	<b>310,00</b>

## КРАФТОВОЕ ПИВО БУТИЛИРОВАННОЕ

Kaiser	500 мл./	<b>410,00</b>
Das Helle	500 мл./	<b>410,00</b>
Russian beer	500 мл./	<b>410,00</b>
Башкирия моя	500 мл./	<b>410,00</b>







## ПИВО БУТИЛИРОВАННОЕ

Крушовице безалкогольное	330 мл./	<b>190,00</b>
--------------------------	----------	---------------

## СИДР БУТИЛИРОВАННЫЙ

Villa Blanca gusto di Lambrusco Bianco	750 мл./	<b>550,00</b>
Villa Blanca gusto di Lambrusco Rose	750 мл./	<b>550,00</b>

## ВОДКА

Северные Амуры  ПРОДУКТ БАШКОРТОСТАНА 	50 мл./	<b>290,00</b>
White Tea  ПРОДУКТ БАШКОРТОСТАНА 	50 мл./	<b>230,00</b>
Дикий мед  ПРОДУКТ БАШКОРТОСТАНА 	50 мл./	<b>180,00</b>
Журавли	50 мл./	<b>150,00</b>
Русский Стандарт	50 мл./	<b>210,00</b>
Русский Стандарт Платинум	50 мл./	<b>240,00</b>
Beluga	50 мл./	<b>360,00</b>
Чайковский	50 мл./	<b>310,00</b>

## ВИСКИ

Suntory Yamazaki Distiller's Reserve	50 мл./	<b>1700,00</b>
Chivas Regal 18 y.o	50 мл./	<b>1200,00</b>
Chivas Regal 12 y.o	50 мл./	<b>690,00</b>
Johnnie Walker Black Label	50 мл./	<b>550,00</b>
Ballantines	50 мл./	<b>470,00</b>
Jameson	50 мл./	<b>560,00</b>

# КАРТА БАРА

## КОНЬЯКИ

Hennessy VSOP	50 мл./	<b>1200,00</b>
Courvoisier VS	50 мл./	<b>850,00</b>
Арарат 5	50 мл./	<b>390,00</b>
Арарат 3	50 мл./	<b>370,00</b>

## ВЕРМУТЫ

Martini Bianco	100 мл./	<b>330,00</b>
Martini Rosso	100 мл./	<b>330,00</b>
Martini Extra dry	100 мл./	<b>330,00</b>
Martini Rosato	100 мл./	<b>330,00</b>

## ЛИКЕРЫ

Jagermeister	50 мл./	<b>490,00</b>
Becherovka	50 мл./	<b>420,00</b>
Campari	50 мл./	<b>390,00</b>
Villa Cardea Limoncello	50 мл./	<b>390,00</b>
Baileys	50 мл./	<b>390,00</b>

## ТЕКИЛА

Newton Especial Blanco	50 мл./	<b>310,00</b>
Buen Amigo Gold	50 мл./	<b>350,00</b>

## ДЖИН

Bee feater	50 мл./	<b>480,00</b>
------------	---------	---------------

## РОМ

El Boko	50 мл./	<b>310,00</b>
---------	---------	---------------

# КАРТА БАРА

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

---

Пина колада	180 мл./	<b>410,00</b>
Клубничная страсть	110 мл./	<b>350,00</b>
Мохито	130 мл./	<b>420,00</b>
Апероль шприц	160 мл./	<b>520,00</b>
Куба либре	150 мл./	<b>370,00</b>
Текила Санраиз	150 мл./	<b>360,00</b>
Бренди - шоколад	85 мл./	<b>390,00</b>
Лонг Айленд Айс Ти	200 мл./	<b>590,00</b>
Дайкири	105 мл./	<b>420,00</b>
Негрони	105 мл./	<b>510,00</b>
Эспрессо Мартини	135 мл./	<b>430,00</b>
Белый русский	90 мл./	<b>490,00</b>
Moscow Mule	300 мл./	<b>410,00</b>
Basil Smash	110 мл./	<b>740,00</b>
Мохито с маракуйей	130 мл./	<b>490,00</b>
Мохито клубничный	130 мл./	<b>480,00</b>

## ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

---

Ирландский кофе	220 мл./	<b>460,00</b>
Глинтвейн	220 мл./	<b>520,00</b>



Совершенство  
гастрономии у Вас  
дома, закажите  
любимые блюда  
на самовывоз  
ко времени!

