

Меню

Завтраки

Наименование	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Шакшука с сальчионом	Яйца куриные, томаты, болгарский перец, свиная сыровяленая колбаса, зелень (в т.ч. кинза), масло сливочное, соль, перец, масло оливковое Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: яйца куриные, масло сливочное	330	450,00	К.559,4 Б.22,1 Ж.24,7 У.62,1
Колбаски гриль с пюре и рублеными оливками	Купаты куриные/говяжьи, пюре картофельное, оливки рубленые, соус демиглас, масло сливочное Способ приготовления: жарка, варка Возможные аллергены: пюре картофельное(молоко), масло сливочное	220	490,00	К.328,5 Б.18,2 Ж.20,8 У.17,1
Рёшти с яйцом, лососем и лаймовой сметаной	Картофель, яйцо, слабосоленый лосось, маринованный редис, медово-горчичный соус, зелень, зеленое масло, лаймовая сметана Способ приготовления: жарка, запекание, засолка Возможные аллергены: яйцо, лосось, горчица, сметана, горчица	200	590,00	К.99,2 Б.7,1 Ж.4,3 У.7,9
Сырники с соленой карамелью	Творог зерненный, мука, яйцо, сахар, соленая карамель, сметана Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: творог, сметана, яйца	200	420,00	К.408,7 Б.23,1 Ж.19,9 У.34,3

Закуски

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
----------	--------	---------------	---------------	------

Тартар с трюфельным маслом и каперсами	Мраморная говядина, лук репчатый, каперсы, желток, картофельные чипсы собственного производства, соус крем трюфельный Способ приготовления: нарезка Возможные аллергены: желток	120	560,00	К.847,7 Б.1,8 Ж.88,4 У.11,4
Роти с креветками, манго и красным луком	Креветки очищенные, манго консервированный, лепешка роти, лук красный маринованный, сыр пармезан, соус хрен-сгущенка, лук зеленый очищенный Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: креветки, лепешка роти(яйца), сыр пармезан, соус хрен-сгущенка(сгущенка)	120	580,00	К.89,1 Б.11,5 Ж.2,7 У.3,8
Исландские фишболы	Картофель, минтай, сметана, зернистая горчица, хрен столовый, мука, панко, лезон Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: минтай, сметана, горчица	100/20	390,00	К. 345 Б. 22 Ж. 17 У. 25
Северные креветки с коктейльным соусом отварные	Креветка северная, соус (кетчуп, хрен) Возможные аллергены: креветка северная Способ приготовления: отваривание	250	1050,00	К.202,5 Б.36,8 Ж.2,9 У.7,2
Северные креветки с коктейльным соусом жареные	Креветка северная, масло растительное соус (кетчуп, хрен) Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: креветка северная	250	1050,00	К.382,4 Б.36,8 Ж.22,9 У.7,2
Куриные крылышки в арахисовой глазури	Крылья куриные, маринованные в соусе ширача, соус баффало, арахисовая паста, мед, соус тонкацу, соус свит чили, кинза Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: мед, арахисовая паста	350	540,00	К.1389,1 Б.76,3 Ж.94,8 У.57,7

Куриные крылышки острые на корейский манер	Крылья куриные, маринованные в соусе шрирача, соус баффало, соус кимчи, соус чили Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: мед	350	540,00	К.1399,7 Б.73,2 Ж.102,1 У.45,3
Скумбрия собственного посола с картофелем и лучком	Скумбрия филе, соль, сахар, кориандр, картофель, огурцы, маринованный красный лук, зелень, соус тар тар (на основе майонеза) Способ приготовления: жарка, засолка Возможные аллергены: скумбрия, соус тар тар(майонез)	270	580,00	К.235,7 Б.4,5 Ж.7,7 У.36,9
Жареный сулугуни с сезонными соусами	Сулугуни, панировка, соус острый брусничный, соус клубника-базилик Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: сулугуни	160	460,00	К.367 Б.14,6 Ж.22,1 У.27,2
Дайкон фри с соусом карри	Редька дайкон, мука пшеничная, сухари панировочные, соль, соус карри Способ приготовления: жарка	240	210,00	К.259,2 Б.7,7 Ж.4,9 У.45,9
Цветная капуста в арахисово-перечной глазури	Цветная капуста, арахисовый соус, кунжут, лук зеленый очищенный Возможные аллергены: арахисовый соус, кунжут Способ приготовления: жарка	165	290,00	К.247,3 Б.7,7 Ж.5,5 У.41,6
Креветки в темпуре	Креветки тигровые, темпура, соус коктейльный, соус тар тар Возможные аллергены: креветки, соус тар тар(майонез) Способ приготовления: жарка	200	790,00	К.314,6 Б.26,9 Ж.1 У.49,3
Фисташки	Фисташки, соль Способ приготовления: соление Возможные аллергены: фисташки	90	420,00	К.502,2 Б.18 Ж.45 У.6,3
Маринованные оливки	Оливки, болгарский перец, чеснок, зелень Способ приготовления: соление	70	250,00	К.123,6 Б.1 Ж.11,3 У.4,2

Бастурма из говядины	Бастурма из говядины, соль Способ приготовления: соление	35	290,00	К.65,5 Б.6,6 Ж.4,3 У.0
Картофель фри	Картофель, соль Способ приготовления: жарка	120	230,00	К.99,6 Б.2,2 Ж.0,2 У.21,9
Микс орехов	Арахис, миндаль, пряные специи Способ приготовления: запекание Возможные аллергены: арахис, миндаль, пряные специи(лимонный фреш)	90	240,00	К.438,2 Б.20,9 Ж.35,8 У.8,1
Хлеб собственного производства, поджаренный на гриле	Мука, вода, соль, дрожжи, масло сливочное, набор трав, стаут Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: масло сливочное	200	150,00	К.670,1 Б.11,5 Ж.32,7 У.81,4
Бородинские чипсы с чесночным соусом	Хлебные чипсы, соус сметано-чесночный Способ приготовления: запекание Возможные аллергены: соус сметано-чесночный(сметана)	45	200,00	К.23,1 Б.2,9 Ж.0,4 У.1,7
Батат фри	Батат, соль Способ приготовления: жарка	120	350,00	
Гриль сет	ребрышки свинные в абрикосовом BBQ, крылья арахисовые, крылья острые, шашлычки якитори, колбаски куриные ,капуста квашеная, картофель запеченный, халапеньо, соус брусничный BBQ Способ приготовления: су-вид, жарка, запекание Возможные аллергены: крылья арахисовые (арахисовая паста)	850/220 /30	1790,00	К.935,145 Б.31,078 Ж.4,430 У.193,145

Соусы

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Тар тар	Майонез, сметана, каперсы, огурец маринованный, чеснок	30	80,0	К.89,1 Б.1,1 Ж.8,9

	Возможные аллергены: майонез, сметана			У.1,2
Кетчуп	Кетчуп «Heinz»	30	80,00	К.56,7 Б.0,5 Ж.0,1 У.13,6
Медово-горчичный	Мед, горчица зернистая, майонез Возможные аллергены: мед, майонез, горчица	30	80,00	К.173,1 Б.3,1 Ж.12,1 У.12,8
Острый	Соус Шрирача	30	80,00	К.22,5 Б.0,9 Ж.0,1 У.4
Блю чиз	Сыр с плесенью, сливки 33% Возможные аллергены: сыр с плесенью, сливки	30	100,00	К.175,2 Б.2,9 Ж.17 У.2,4
Карри	Паста карри, майонез, соевый соус, уксус, масло подсолнечное Возможные аллергены: майонез	30	80,00	К.147,1 Б.1,7 Ж.14,5 У.2,3

Салаты

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Теплый салат с цыпленком	Филе бедра цыпленка, болгарский перец, огурцы, консервированное манго, айсберг, листья петрушки и кинзы, маринованные шампиньоны, соус понзу, трюфельное масло, пармезан Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: пармезан	220	580,00	К.240 Б.18 Ж.14 У.12
Овощной салат с семенами подсолнуха	Редис, огурцы, томаты, лук, петрушка, Кинза, базилик красный, перец, винный уксус, горчичное масло. Сметана отдельно Способ приготовления: нарезка Возможные аллергены: сметана, горчичное масло	190	460,00	К.223,5 Б.6,1 Ж.12,2 У.12,2
Салат с рваной говядиной и соусом кофейный чипотл	Салат лоло rosso, рваная говядина, помидоры, салат айсберг, черемша, соус чипотл	220	560,00	К.139,2 Б.2,6 Ж.9,9

	Способ приготовления: жарка, томление, нарезка			У.9,8
Салат с форелью и консервированными абрикосами	<i>соус крем чиз, форель собственного посола, помидоры, консервированные абрикосы, шпинат, лолло-россо, оливковое масло, бальзамик, лимонный фреш</i> Способ приготовления: засолка, нарезка Возможные аллергены: соус крем чиз, форель, лимонный фреш	230	840,00	К.315 Б.19 Ж.23 У.10

Супы

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Рамен с цыпленком и яйцом	Наваристый куриный бульон, мисо паста, филе куриного бедра, яичная лапша, яйцо, вяленые томаты, зеленый лук Способ приготовления: жарка, варка Возможные аллергены: яйца, яичная лапша	535	560,00	К.818,8 Б.33,5 Ж.67,5 У.19,3
Суточные щи из квашеной капусты и щавеля с говяжьими ребрами	Бульон на говяжьих ребрах, говяжьи ребра, капуста квашеная, щавель, картофель, лук, морковь, помидоры, сметана Способ приготовления: варка, брезерование Возможные аллергены: сметана	440	520,00	К.304,3 Б.9,6 Ж.24 У.12,5
Сливочный рамен с говядиной	бульон для рамена (куриный бульон, имбирь, лемонграсс, соевый соус, мисо паста, лук, морковь), соус хойсин, соус рыбный, сливки, яйцо, лук зеленый, говядина, фунчоза, бобы эдамаме, кунжут, перец чили Способ приготовления: варка Возможные аллергены: сливки, яйцо, бобы, кунжут	400	590,00	К.163,7 Б.15,4 Ж.7,9 У.7,6

Борщ с копчёной вишней	Бульон куриный, свекла, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, картофель, вишня, сало, хлеб ржаной, сметана, настойка хреновуха Способ приготовления: варка, копчение, брезерование Возможные аллергены: сметана	460	560,00	К.349,1 Б.35,7 Ж.14,6 У.18,6
------------------------	---	-----	--------	--

Горячее

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Дафт бургер с картофелем фри	Фарш говяжий, сыр чеддер, соус для бургера Дафт, лук, булочки для бургера, картофель фри, кетчуп Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: сыр чеддер, булочки для бургера, соус для бургера(майонез)	370	720,00	К.1224,2 Б.43,9 Ж.88,6 У.62,9
Греческая пита с рваной говядиной и соусом дзадзыки	пита собственного приготовления, рваная говядина, картофель, кабачки, помидоры, соус дзадзыки (сметана, огурцы, лимон, чеснок) Способ приготовления: жарка, томление Возможные аллергены: соус дзадзыки(сметана), лимон	270	590,00	К.884,3 Б.53,8 Ж.50,4 У.53,6
Смэшбургер карри-манго	картофельная булочка собственного приготовления, котлеты говяжьи 3шт, лук, чеддер, карри-паста, бальзамик, соус манго-сметана (манго-пюре, смешанное со сметаной и лимонным фрешем) Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: чеддер, соус манго-сметана(сметана, лимонный фреш)	400	990,00	К.815 Б. 38 Ж.42 У.64
Кесадилья с цыпленком и соусом чеддер-халапеньо	тортилья пшеничная, куриное бедро, соус чеддер-халапеньо (вбиваем халапеньо, сливки и жидкий чеддер), консервированная кукуруза, соус барбекю, консервированная папайя, копченый сулугуни, соус лаймовая сметана Способ приготовления: жарка	300/35	760,00	К.892 Б.46 Ж.52 У.62

	Возможные аллергены: соус чеддер-халапеньо(чеддер), копченный сулугуни, соус лаймовая сметана(сметана)			
Бифштекс с картофелем и салатом	Бифштекс из говяжьего фарша, капуста квашенная с клюквой, картофельные дольки, помидоры, лук красный, горчичный соус Способ приготовления: жарка, нарезка Возможные аллергены: горчичный соус(майонез)	420	690,00	К.646,2 Б.30,8 Ж.38,2 У.44,9
Мексиканский буррито с рубленным стейком	Тортилья, говядина, шампиньоны, сыр чеддер, моцарелла, лук, соус ранч, перец халапеньо Способ приготовления: жарка, Возможные аллергены: сыр чеддер, моцарелла, соус ранч(сметана)	340	640,00	К.592,1 Б.55,8 Ж.40,9 У.23,5
Чикен ролл с домашним сыром и брусникой	Тортилья, куриное филе в панировке, сыр домашний коровий, соус мексиканский, соус медово-горчичный, битые огурцы, брусничный джем Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: сыр домашний коровий, соус медово-горчичный	350	640,00	К.625,6 Б.36,8 Ж.16,5 У.82,5
Сливочные ньокки с цыпленком и опятами	Ньокки, опята, филе куриного бедра, демиглас, шпинат, пармезан, зеленое масло Способ приготовления: жарка, варка Возможные аллергены: пармезан, опята	250	720,00	К.425 Б.28 Ж.22 У.31
Шницель из цыпленка с лимонным соусом	каперсы, сливки, лимонный фреш, петрушка, дайкон, айсберг, radicchio, вяленые томаты, оливковое масло, филе куриной грудки, паприка, соль, перец, мука, лезон, панко, зеленое масло Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: сливки, лимонный фреш	165	680,00	К.560 Б.39 Ж.34 У.22
Японские шашлычки якитори с лаймом и соусом юдзу	Куриное филе бедра, соус рыбный, соус хойсин, семена кунжута, лук зеленый, соус юдзу Способ приготовления: жарка	155	520,00	К.390 Б.24,7 Ж.29 У.7,7

	Возможные аллергены: соус рыбный, семена кунжута, цитрус			
Ризотто со страчателлой и раковыми шейками	рис арборио, вино белое, бульон куриный, сыр страчателла, раковые шейки, шрирача, оливковое масло, рыбный соус, сладкий чили, зелень, зеленое масло. Способ приготовления: жарка, варка Возможные аллергены: сыр страчателла, раковые шейки, рыбный соус	280	890,00	К. 453 Б. 18 Ж. 24 У. 38
Рагу из кальмара с соусом ромеско	кальмар, картофель, сливочное масло, растительное масло, брокколи, соус ромеско, икра красная. Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: кальмар, сливочное масло, икра красная	260	680,00	К.335 Б.16 Ж.18 У.28
Бифштекс с копченым сулугуни и трюфельным картофельным пюре	фарш говяжий, сулугуни копченый, пюре картофельное, брусничный барбекю, каперсы, нут, трюфельное масло, зеленое масло Способ приготовления: жарка, варка Возможные аллергены: сулугуни копченый, пюре картофельное(молоко), нут	320	990,00	К.324,6 Б.5,3 Ж.29,2 У.10,1
Говяжьи щечки в кофейном соусе с черным птитимом	говяжьи щеки, красное вино, фильтр-кофе, демигляс, сливочное масло, черный птитим, пармезан, щучья икра, базилик, стебель петрушки. Способ приготовления: жарка, варка, су-вид Возможные аллергены: сливочное масло, щучья икра, пармезан	270	950,00	К.710 Б. 32 Ж.48 У.38
Свинные ребрышки в абрикосовом барбекю	Свинные ребра, абрикосовый джем, шрирача, соус барбекю, огурцы, красный лук, кунжутное масло Способ приготовления: жарка, су-вид, запекание	430	960,00	К.562,9 Б.101,5 Ж.12,6 У.11,3

Десерты

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Яблочный пирог	тесто песочное (яйца, соль, сахар, сливочное масло, мука, лимонный сок), яблоко, сахар, крахмал, корица, пломбир	280	490,00	К.187,5 Б.9,9 Ж.14

	Способ приготовления: запекание Возможные аллергены: яйца, сливочное масло, лимонный сок			У.5,3
Черничный пирог с мороженым	Тесто песочное, черника, сахар, крахмал, пломбир Способ приготовления: запекание Возможные аллергены: яйца, сливочное масло, лимонный сок	280	440,00	К.812,6 Б.11,6 Ж.33,4 У.116,4
Килька в томате	Сливочный крем, гранола, пюре клубничное, сыр дорблю, икра красная, брауни шоколадный Способ приготовления: взбивание Возможные аллергены: сливочный крем, гранола, сыр дорблю, икра красная	180	490,00	К.330 Б.10,7 Ж.14,6 У.38,7

Специальное меню

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Творожные пончики с финиковым кремом и сорбетом из щавеля	Творог, финики, сливки, щавель, сахарный сироп, клубника, корт Способ приготовления: жарка, взбивание Возможные аллергены: творог, сливки, корт	160,00	440,00	К.615 Б.14 Ж.38 У.56
Кыстыбый на роти с трюфельным пюре	Роти, картофель, молоко, сливочное масло, трюфельная паста, щучья икра, стебель петрушки Способ приготовления: жарка, варка Возможные аллергены: молоко, сливочное масло, трюфельная паста, роти	130,00	450,00	К. 380 Б.9 Ж.24 У.33
Тартар из конины с маринованным зеленым миндалем на хворосте	Соус чернослив-демиглас(чернослив, соус демиглас),домашний хренодер(томаты, чеснок, корень хрена, соль, сахар), тесто для хвороста, конина, зеленый миндаль, вяленые томаты, оливковое масло, соль, перепелиный желток Способ приготовления: нарезка	65,00	490,00	К. 285 Б.15 Ж.20 У.12

	Возможные аллергены: тесто для хвороста, зеленый миндаль			
--	--	--	--	--

ОБЕДЫ

Название	Состав	Выход, гр.	Цена, руб.	КБЖУ
Риет из сельди	Селедка, моцарелла, лук репчатый, уксус винный, горчица дижонская, сахар, соль, хлеб Способ приготовления: измельчение Возможные аллергены: селедка, моцарелла, горчица	155	130,00	К.76 Б.2 Ж.0 У.15
Мухаммара	Перец болгарский, наршараб, панировочные сухари, чеснок, соль, сахар, тмин, томатная паста, масло растительное, хлеб Способ приготовления: измельчение Возможные аллергены: Наршараб(гранат)	85	140,00	К.135,4 Б.3,7 Ж.0,9 У.27,9
Салат с цыпленком и нутом	Кабачки, помидоры, огурцы, айсберг, нут, филе бедра, сладкий чили, масло растительное Способ приготовления: нарезка, жарка Возможные аллергены: нут	100	140,00	К.89,5 Б.5,5 Ж.6,2 У.2,8
Салат картофельный с редисом и огурцом	Картофель запеченный, огурцы маринованные, айсберг, редис, зелень, сметана Способ приготовления: нарезка Возможные аллергены: сметана	95	160,00	К.55,6 Б.1,7 Ж.1,7 У.8,3
Грибной мисо суп	Шампиньоны, мисо паста, сливки, бульон куриный, лук зеленый Способ приготовления: варка, брезерование Возможные аллергены: сливки, шампиньоны	200	140,00	К.317,8 Б.14,3 Ж.21,9 У.15,7
Тыквенный суп с страчателлой	Тыква, лук репчатый, корень сельдерея, вода, масло растительное, страчателла, зеленое масло Способ приготовления: варка, жарка Возможные аллергены: страчателла	240	160,00	К.234 Б.18 Ж.11 У.13
Шницель из цыпленка	Филе куриной грудки, лезон, мука, сухари панко, лимон	90	250,00	К.261,2 Б.20,1

	Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: лезон(яичный белок)			Ж.19,6 У.1
Митболы в томатном соусе	Фарш говяжий, лук репчатый, панировочные сухари, молоко, перец черный, соль, томатная паста, бульон куриный, соус ворчестер Способ приготовления: жарка, запекание Возможные аллергены: Молоко	120	260,00	К.155 Б.12,8 Ж.7,4 У.9
Тортильони с креветками и соусом чеддер	Паста тортильони, креветки тигровые, чеддер, вино, бульон куриный, пармезан, каперсы Способ приготовления: варка, жарка, Возможные аллергены: креветки, чеддер, пармезан, вино	180	370,00	К.449,7 Б.23 Ж.11,4 У.63,6
Батат фри	Батат, соль Способ приготовления: жарка	70	170,00	К.86 Б.3,4 Ж.1,6 У.14,2
Кабачки на гриле с пармезаном	Кабачки, пармезан Способ приготовления: жарка Возможные аллергены: пармезан	100	130,00	К.44,2 Б.2,2 Ж.1,2 У.5,9

Пиво

Название	Цена 0,25л	Цена 0,5л
Stiegl Goldbrau 0,25/0,5	350,00	660,00
Brewlok «Кикимора» 0,25/0,5	320,00	600,00
Konix pilsner 0,25/0,5	230,00	420,00
Karlovec 0,25/0,5	350,00	660,00
Palm 0,25/0,5	440,00	840,00
Вайсбир 0,25/0,5	320,00	600,00
St. Bartholomäus hefeweizen 0,25/0,5	350,00	660,00
Blanche de bruxelles 0,25/0,5	420,00	800,00
Ballantine stout 0,25/0,5	290,00	540,00
Стаут/портер	320,00	600,00
IPA/DIPA/APA	340,00	640,00
Brewdog Punk IPA 0,25/0,5	420,00	800,00
Степь и ветер 0,25/0,5	300,00	580,00
Sour ale 0,25/0,5	320,00	600,00
Kasteel rouge 0,25/0,5	440,00	840,00

Безалкогольные напитки

Название	Выход, мл.	Цена, руб.
Лимонады	300	280,00
Кофе эспрессо	40	140,00
Кофе американо	120	170,00
Кофе капучино 150 мл.	150	200,00
Кофе капучино 300 мл.	300	280,00
Кофе латте	270	270,00
Кока кола	330	240,00
Тоник	330	220,00
Вода минеральная (газ/негаз)	330	200,00
Безалкогольное пиво	500	440,00
Чай в ассортименте	500	300,00
Сок в ассортименте	200	200,00

Директор

Хабибуллин И.

Бухгалтер – калькулятор

Хабибуллин И.

Шеф - повар

Муминов А.