



Чемодан
кафе

Меню
из путешествий

ГРИЛЬ МЕНЮ

Время приготовления 25-30 минут

Все блюда подаются с гарниром:
гурийская капуста, маринованные огурчики, репчатый лук, картофельные дольки 1/150

170/30 г.



490-00 р.

**Свиная вырезка гриль
под Гранатовым соусом**

1/180 г.



420-00 р.

Куриные ножки фаршированные грибами

160/30 г.



500-00 р.

**Говядина вырезка гриль
с соусом Красное вино**

180/40 г.



480-00 р.

**Свиная шейка гриль
с соусом Красное вино**

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Время приготовления 25-30 минут

400/50/50 г.



690-00 р.

Фахитас с курицей и говядиной
Поджигаем текилой, подаём с соусом фахитас, сметаной и тортильей
(курица, говядина, перец сладкий, помидоры черри, лук порей)



250/40/40 г.



390-00 р.

Бурито с говядиной
Подаём со сметаной и соусом Сальса
(тортилья, вырезка говядины, лук репчатый, помидоры, кукуруза, салатный микс). Подаём со сметаной и соусом Сальса

1/180 г.



390-00 р.

Утиная грудка с апельсинами

150/100 г.



280-00 р.

Бефстроганов из говядины
с картофельным пюре

150/50 г.



220-00 р.

Долма
(полуфабрикат из виноградных листьев)

САЛАТЫ

Время приготовления 15-20 минут

ХИТЫ ПРОДАЖ

1/200 г.



380-00 р.



Цезарь с куриной грудкой

(салат Романо, куриная грудка гриль, соус Цезарь, гренки, сыр Пармезан)

1/200 г.



410-00 р.



Цезарь с тигровыми креветками

(салат Романо, тигровые креветки, соус Цезарь, гренки, сыр Пармезан)

1/230 г.



390-00 р.

Теплый «Тайский»

(салат романо, ростбиф из говядины, перец сладкий, помидоры черри, огурцы, соус ореховый, сыр Пармезан)

1/260 г.



490-00 р.



Тёплый с телятиной

(салат Романо, Айсберг, вырезка, яйцо перепелиное, помидоры черри, лук репчатый, соус Киккоман)

1/260 г.



260-00 р.



Обержинен

(с печёными баклажанами, гурийской капустой, помидорами черри, сладким перцем, свежими шампиньонами и фирменной заправкой)

1/200 г.



330-00 р.



Синьора

(салатный микс, шампиньоны свежие, помидоры черри, кедровый орех, сыр Пармезан, соус медово-горчичный)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 15-20 минут

1/180 г.



210-00 р.

Сельдь с маринованным лучком и ржаными гренками

100/30 г.



390-00 р.

Сёмга холодного копчения с лимоном

75/30 г.



300-00 р.

Язык говяжий с соусом хрен

1/130 г.



310-00 р.

Рулетики из цукини с сыром Филадельфия и вялеными помидорами

200/40 г.



460-00 р.

Мясная тарелка

(ростбиф, язык говяжий, бекон сырокопчёный, сало солёное, хрен, горчица)

1/250 г.



170-00 р.

Русский разносол

(гурийская капуста, огурцы, лук маринованный, перец сладкий, зелень)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 15-20 минут

170/30 г.



270-00 р.

Кольца кальмара в сухарях с соусом Тар-Тар

1/100 г.



150-00 р.

Ржаные гренки с пряным ароматом

1/100 г.



170-00 р.

Жюльен с грибами и курицей

(грибы шампиньоны, курица, сливки, лук репчатый, сыр)

НОВИНКИ • БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ

Время приготовления 25-30 минут

1/350 г.



490-00 р.

Жаркое из куриной грудки, свиной шейки и овощей

150/150/30 г.



390-00 р.

**Колбаски жареные на выбор гостя
Подаём с мюнхенской капустой и
зернистой горчицей**

(говяжьи, свиные, бараньи, куриные)

1/350 г.



390-00 р.

**Свиные рёбрышки
с картофелем по-домашнему**

1/400 г.



390-00 р.

Гратен из курицы

(курица, багет, лук, сельдерей, бекон, сыр)

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Время приготовления 20-25 минут

1/200 г.



590-00 р.

Сёмга гриль с соусом Терияки и цуккини

200/60 г.



550-00 р.

Мидии Гигант Киви тушёные с овощами и сливками. Подаём со стейк салатом.

1/250 г.



390-00 р.

Кальмар с овощами и соусом Терияки

140/100/50 г.



540-00 р.

Котлетки из сёмги и палтуса. Подаём с картофельным пюре и соусом белое вино.

ГРИЛЬ МЕНЮ

Время приготовления 25-30 минут

Все блюда подаются с гарниром:
гурийская капуста, маринованные огурчики, репчатый лук, картофельные дольки 1/150

170/30 г.



490-00 р.

**Свиная вырезка гриль
под Гранатовым соусом**

1/180 г.



420-00 р.

Куриные ножки фаршированные грибами

160/30 г.



500-00 р.

**Говядина вырезка гриль
с соусом Красное вино**

180/40 г.



480-00 р.

**Свиная шейка гриль
с соусом Красное вино**

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 минут

180/150 г.



750-00 р.

Каре ягнёнка с овощами гриль

1/350 г.



480-00 р.

Баранина томлёная с овощами

1/300 г.



290-00 р.

Каре ягнёнка с овощами гриль

БУРГЕРЫ

Время приготовления 20-25 минут

1/450 г.



390-00 р.

Бургер с куриной грудкой гриль

(булочка, куриная грудка, салат, горчица дижонская, помидоры, сыр Гауда)



1/260 г.



150-00 р.

Бургер с бифштексом из говядины

(булочка, бифштекс, салат, лук репчатый, огурцы маринованные, помидоры, сыр Гауда)



ПАСТА

Время приготовления 20-25 минут

1/230 г.



350-00 р.

Спагетти Карбонара

(бекон, сливки, лук репчатый, сыр Пармезан)

1/280 г.



350-00 р.

Фетучини с курицей и грибами

(куриное филе, шампиньоны свежие, сливки, сыр Пармезан)

ЯПОНСКАЯ ЛАПША - СОБЕРИ САМ

Время приготовления 20 минут

На все виды лапши доступна доставка 

1

ЛАПША НА ВЫБОР

1/210 г.



190-00 р.

Гречневая с овощами

1/210 г.



150-00 р.

Пшеничная с овощами

1/210 г.



140-00 р.

Крахмальная с овощами

2

ДОБАВКИ НА ВАШ ВКУС

Курица	1/30	40-00 р.
Свинина	1/30	40-00 р.
Кальмар	1/30	60-00 р.
Креветки	1/30	110-00 р.
Шампиньоны	1/30	40-00 р.
Шитаки	1/30	40-00 р.

3

СОУСЫ

Терияки	1/50	30-00 р.
Устричный	1/50	60-00 р.
Кикоман	1/50	60-00 р.

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Время приготовления 25-30 минут

400/50/50 г.



690-00 р.

Фахитас с курицей и говядиной

Поджигаем текилой, подаём с соусом фахитас, сметаной и тортильей

(курица, говядина, перец сладкий, помидоры черри, лук порей)

250/40/40 г.



390-00 р.

Бурито с говядиной

Подаём со сметаной и соусом Сальса

(тортилья, вырезка говядины, лук репчатый, помидоры, кукуруза, салатный микс). Подаём со сметаной и соусом Сальса

1/180 г.



390-00 р.

Утиная грудка с апельсинами

150/100 г.



150/50 г.



ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

Время приготовления 15-20 минут



1/110 г.

230-00 р.

Чизкейк классический



100/30 г.

120-00 р.

Сырники со сметаной



100/50 г.

230-00 р.

**Яблочный штрудель
с шариком мороженого**



90/50/50 г.

240-00 р.

**Блинчики Сюзет с апельсиновым
соусом и шариком мороженого**

Мороженое в ассортименте с добавками на ваш выбор:	1/100	90-00 р.
Грецкий орех	1/30	40-00 р.
Топинг	1/30	30-00 р.
Шоколадный соус	1/30	30-00 р.
Ананасы	1/100	120-00 р.
Апельсины	1/100	80-00 р.
Грейпфруты	1/100	80-00 р.
Груши	1/100	80-00 р.
Яблоки	1/100	80-00 р.