



Бар Parkovka. Меню.

Салаты

Цезарь классический с куриной грудкой.

Микс из листьев салата Айсберг и Романо, с соусом "Цезарь", сухариками и твёрдым сыром пармезан, и, конечно, обжаренной куриной грудкой! 400 руб

Цезарь с тигровыми креветками.

Тот же цезарь, но без курицы. А чтобы скучно не было, вместо неё добавлены обжаренные тигровые креветки - другое дело! 450 руб

Салат Греческий.

Микс из свежих овощей с сыром "Фета" и оливками, заправленный оливковым маслом! 400 руб

Оливье.

Во Франции думают, что салат Оливье – это что-то совсем другое! А у нас традиционная русская версия! 250 руб

Свежие овощи.

Вот просто свежие овощи! Можно с маслом, можно со сметаной, а можно и просто так! 200 руб

Салат Parkovka.

А тут шеф-повар чего-то намудрила.. 350 руб

Холодные закуски

Селёdochка с картошечкой.

Она же называется "Закуска русская" – та, что под водочку идеально! 300 руб

Отварной Говяжий язык с хреном.

Нарезанный ломтиками говяжий язык, мокается в хрен и закусывается. 300 руб

Начос.

Привет из Мексики - с текилой хорошо, а без текилы хорошо! 400 руб

Соления Ассорти.

Капуста квашеная, солёные огурчики, чеснок или что там еще сегодня повар закупил?! 250 руб

Горячие закуски

Тигровые креветки Фламбе.

Креветки - огонь, иначе говоря! 500 руб

Луковые кольца в панировке.

Отличная закуска для любителей попроще 200 руб

Кольца кальмаров.

Берем Кальмара - режем кольцами. Жестоко, но вкусно! 350 руб

Сырные шарики.

В панировке, обжаренные во Фритюре 350 руб

Острые охотничьи колбаски.

Пара охотничьих колбасок, плюс маринованный огурчик! 350 руб

Крылышки Рэд-Хот.

Маринованные крылышки, запеченные во фритюре с острым томатным соусом. 400 руб

Супы

Борщ Московский.

Классика жанра - просто наваристый борщ, со сметаной, само собой! 300 руб

Солянка сборная мясная.

Сборная солянка на мясном бульоне, с беконом, охотничьими колбасками, оливками, и, обязательно, долькой лимона. Подается со сметаной и гренкой! 350 руб

Суп-лапша.

А нам и лапша хороша, куриная! 300 руб

Бульон с сухариками.

Самое простое первое блюдо - куриный бульон с половинкой яйца и сухариками из белого хлеба, которые можно в него высыпать. А можно и не высыпать - тут кто как любит! 300 руб

К пиву

Картофель фри.

Хрустящая картошечка Фри или French Fries, как говорят в Америке. 200 руб

Закуска Parkovka у моря (горячие гренки со шпротами и селёдкой)

Горячие бутербродики из черного хлеба со шпротой, огурчиком и яичком на шпажке. 350 руб

Кружка к пиву (гренки чесночные) Просто чесночные гренки в кружке. 150 руб

Бургеры и Сандвичи

Бургер Parking.

Рубленый бифштекс в свежей булочке с помидором, соленым огурчиком и картофелем фри. 500 руб

Бургер Parkovka Maximum.

Большой Бургер на рубленном бифштексе в свежей булочке, с овощами, сыром и 2 ломтиками жареного бекона. Подаётся с луковыми кольцами и картофелем фри. 650 руб

Club Sandwich.

Обжаренные тосты, курица, сыр, яйцо – Клуб-Сендвич, в общем. 400 руб

Паста

Карбонара.

Спагетти с яйцом, беконом и твёрдым сыром пармезан! 450 руб

Фетучини с белыми грибами.

Фетучини альденте в сливочном соусе с белыми грибами

500 руб

Горячие блюда

Котлета по-киевски.

Котлета из куриной грудки с маслом в панировке. Подаётся с картофельным пюре и квашеной капустой 450 руб

Запеченная форель в сливочном соусе.

Форель, обжаренная до румяной корочки и доведённая в духовке. Подаётся в сливочном соусе. 600 руб

Стейк из сёмги.

Тот самый стейк из той самой (самой лучшей) сёмги. 500 руб

Куриная грудка в панировке с сыром.

Подаётся с картошкой фри

400 руб

Фахитос по-мексикански.

Блюдо - огонь! Свиная поджарка с фасолью, тушеными помидорами и перцем. При подаче поджигается и горит! 500 руб

Стейк из свиной шейки с розмарином.

Поджаренный стейк из нежной свиной шейки

400 руб