

Меню

Sleep¥ Tom

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.

- **«Увертюра».**

Листья салата, побеги кенийской фасоли и горошка, сочные бакинские помидоры и огурцы, болгарский перец с лёгкой оливковой заправкой.

500 руб

- **«Сыр и дыня».**

Сыры «Грюер» и подпечённый «Бри» на листьях салата, с шариками спелой дыни и «Медовой» заправкой.

550 руб

- **«Атлантик».**

Ломтики тунца и нежные креветки в сочетании с цитрусовой заправкой, миксом листьев салата и стручками зелёной фасоли.

550 руб

- **«Поло».**

Обжаренное куриное филе, салат «микс», помидоры «Черри», картофельные чипсы, кукуруза, под сметанным майонезом с сыром «Грано Подано».

480 руб

- **«На пленер».**

Салатные листья, запеченное маigre «фермерской» утки с лесными ягодами, грушей и луковым мармеладом.

500 руб

- **«Сам-чо, тайский?» (САЛАТ).**

Тёплый овощной салат с кусочками говядины и рисовой лапшой в тайском стиле.

480 руб

- **Тар-тар из мяса** молодых бычков мраморных пород.

550 руб

- **Тар-тар из тунца** с сёмгой и креветками.

550 руб

- **Сыры**

«Грюер», «Бри», «Грано подано» и «Чеддер» с ягодами.

600 руб

СУПЫ.

- **«Домашний».**

Суп-лапша с «настоящей» курицей.

250 руб

- **Томатный.**

Суп-пюре с креветками.

250 руб

- **Тыквенный.**

Крем-суп с дыней и кедровыми орешками.

250 руб

- **«Капитан Зелёный».**

Суп-пюре из брокколи и шпината с кусочками зелёной фасоли и горошка.

250 руб

ПАСТА.

- **Грибная.**

Фетучине в сливочно-грибном соусе.

450 руб

- **С лососем.**

Тальятелли с сёмгой и помидорами в сливочно-икорном соусе.

470 руб

- **С креветками и цукини.**

Тальолине с нежными креветками и жульеном из цукини.

470 руб

- **Карбонара.**

Спагетти с беконом, сливками и перепелиным яйцом.

450 руб

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.

- **Лосось с овощами**

припущенный на парах белого вина, на запеченном баклажане.

650 руб

- **Тунец «Клау верде» на гриле.**

650 руб

- **Магрэ «фермерской» утки**

с грушей и вишневым соусом.

600 руб

- **Карэ ягнёнка**

маринованного с можжевельником, с грилированными овощами.

650 руб

- **Турнедо из вырезки бычка**

750 руб

С обжаренными овощам, под пикантным сливочно-бальзамическим соусом с мадагаскарским перцем.

- **Стейк Рибай**

1200 руб

приготовленный гриль с молодыми овощами и соусом из помидоров с ароматными травами.

ГАРНИРЫ.

- **Молодые овощи и картофель** слегка подпечённые особым способом. **180 руб**

- **Рис «Басмати»** томлёный в печи.

180 руб

ЗАКУСКИ К ПИВУ.

- **Солёные орешки**

Ассорти калёных орехов: миндаль, арахис, фундук, кешью.

400 руб

- **Корзинка к пиву**

Луковые кольца и кальмары в кляре, крокеты «Чедер», сфера «Халапеньо», куриный «хворост» и креветки «Панка».

750 руб

- **Луковые кольца фри.**

150 руб

- **Сырные крокеты «Чедер».**

Брусочки сыра «Чедер» панированные оранжевыми сухарями с брусничным соусом.

300 руб

- **Сфера «Халапеньо».**

Шарики сыра «Эдам» с тремя видами перца и беконом.

300 руб

- **Кальмары в кляре.**

300 руб

- **Панированные креветки «Панка».**

Тигровые креветки в кляре и панировке «Панка».

350 руб

- **Куриный «хворост».**

Полоски маринованного куриного филе в сухарях, обжаренные во фритюре.

350 руб

ДЕСЕРТЫ.

- **Яблоко запеченное.**

360 руб

- **«Наполеон».** Слоёный торт с ванильным кремом.

360 руб

- **«Захер».** Шоколадный торт.

380 руб

S/T БУРГЕРЫ.

Наши бургеры мы подаем с гарниром из подпеченной молодой картошки, с нежными ростками горошка и кенийской фасоли.

- **Стандарт "999"**

То, что называют классикой: ароматный, хрустящий хлеб, пропитанный медовой горчицей с маринованным корнишоном и соусом из помидоров, с кубиками фиолетового лука, сочная котлета из мяса мраморного теленка и экстра-свежайший салатный лист.

600 руб

- **БитрутПати**

Есть супер-бивштекс? Значит - пати! Со свеклой, вассаби, рукколой и петрушкой на хрустящей пшеничной сцене! Нате!

660 руб

- **VIVA!**

С аппенинщины веет нежнейшей подплавленной "Моцареллой", жареной говяжьей котлетой, свежеиспеченной чабатой и соусом "Песто".

680 руб

- **Бригантина**

Йо-хо-хо! Колеса "Камамбера" смазать зернистой горчицей и бросить на сундук "мраморки", да с карамельным лучком; и налететь на хрусткий "Айсберг". Вот - романтика!

680 руб

- **Хербс (Травник)**

Баран жевал траву. Ты жуешь барана, который жевал траву. Баранья котлета с ароматной травкой тимьян, на румяной булке из перемолотых зерен пшеничной травы, с нежными побегами разнотравья рукколы и свекольного листочка.

680 руб

- **Барбекюбургер-антиSPACE (BBQBG-AS/ST)**

Свиньи в космос не полетят, они нужны на земле! Без них не делают BBQ. А то как же: без горячей булки, мясистого помидора "Биф" и листа салата.

650 руб

- **Ацтека (Azteca MEX)**

Что ест настоящий ацтек тогда, когда не жует листья Nachhi? Он ест куриное мясо, одобренное сладкой, душистой паприкой, покрытое оранжевым сыром "Чедер", в хрустящем хлебе с салатным листом и шедевральным "Гуакомоле" из авокадо.

650 руб

- **Драник Дак Беловежский**

Этот драник – результат плодотворной работы белорусских селекционеров, по адаптации и скрещиванию мировых кулинарных достижений с восточно-европейскими традициями. Булочка из лучшего зерна Полесья, ЭКО овощи Березинской равнины в составе соуса, нежное мясо утки Беловежских фермеров и столп белорусской самобытности – аутентичный ДРАНИК!

670 руб

Смачна есці!

- **Джамбургер «КУМАВА»**

Буйство красок, фейерверк впечатлений, торжество вкуса! Это все о нем. Сочетание утиного и куриного мяса в котлете с добавлением мадрасского карри. Оригинальный соус с «Гарганзолой», айвово-кумкватовым джемом, маринованным имбирем и умеренно остро-сладким луком шалотом, пшеничная хрустящая булочка, листья аппетитного салата. Это стоит того, чтобы попробовать! ...и еще раз... и еще... и...

660 руб

- **ФАНТОМ-М. (модульный)**

Он – то, что ты хочешь здесь и сейчас. Есть булочка, есть и все остальное. Что именно – выбирать тебе.