



пятница56.рф



МЕНЮ

КАФЕ-БАРА «Пятница»

Уважаемый гость!

Добро пожаловать в кафе-бар «Пятница»!

Кухня (корейская, европейская, кавказская)

В нашем кафе-баре действует бизнес-ланч

с 12⁰⁰ до 16⁰⁰ по будням

Проводим банкеты (от 800 руб.)

Правила поведения в кафе-баре «Пятница»:

1. Запрещено нахождение несовершеннолетних без сопровождения взрослых после 22:00.
2. Администрация кафе-бара «Пятница» оставляет за собой право не обслуживать посетителей без объяснения причин.
3. Часы работы кафе-бара «Пятница»: понедельник-четверг, воскресенье - с 12.00 до 24.00, пятница, суббота - с 12 до 02:00.

Мы рады видеть вас каждый день без перерывов и выходных дней.
Обслуживание у нас составляет 7% от стоимости заказа.

НОВИНКИ

Кимпаб с семгой.....250 г – 236 руб.



Пянсе

(традиционный корейский пирожок с мясным фаршем и капустой).....100 г – 69 руб.



Суп «Восток»

(семга, яйца, зелень, специи).....350 г – 329 руб.

Темпура из курицы

(куриное филе, морковь, лук).....250 г – 288 руб.

Салаты (время приготовления 10-15 минут)

«Греческий»

(свежие листья салата, огурцы, помидоры, фета, маслины, лук, зелень).....150 г — 195 руб.

«Кактусы с рыбой»

(острые кусочки рыбы в маринаде с дольками редьки)100 г — 137 руб.

«Кимчи из огурцов»

(острые огурчики, маринованные с перцовой пастой)100 г — 84 руб.

«Кимчи»

(маринованная пекинская капуста с красным перцем)..... 100 г — 98 руб.

«Нежность»

(сытный салат из кальмаров и куриной грудки, варенного яйца, свежих огурчиков и чернослива, заправленных майонезом и присыпанных грецким орехом).....150 г — 151 руб.

«Падайки»

(нежный салат с креветками и кальмарами, с добавлением отварного яйца, свежих огурчиков, заправленный майонезом150 г — 189 руб.

Папоротник, жаренный с луком

(салат из ростков папоротника, обжаренного с луком и чесноком).....100 г — 167 руб.

Салат из кальмаров

(салат из отварных кальмаров с морковью, перцем и чесноком)100 г — 135 руб.

Салат из капусты

(белая капуста, заправленная по-корейски, с кунжутными семенами).....100 г — 64 руб.



Салат из моркови

(сочная морковь, заправленная по-корейски)..... 100 г — 67 руб.

Салат из морской капусты

(морская капуста с чесноком и кунжутными семечками)..... 100 г — 97 руб.

Салат из огурцов

(свежие огурчики в кисло-сладком маринаде)..... 100 г — 72 руб.

«Спаржа»

(салат из нежной соевой спаржи со специями)..... 100 г — 115 руб.

«Фунчеза с мясом»

(салат из тонкой рисовой лапши со свежими овощами и обжаренным мясом)..... 100 г — 96 руб.

«Же из рыбы»

(острая маринованная рыба с морковью, луком и зеленью)..... 100 г — 153 руб.

«Цезарь» с курицей (свежие листья салата, дольки помидора,

куриная грудка, тертый сыр и заправка)..... 150 г — 198 руб.

«Цезарь» с креветками

(свежие листья салата, дольки помидора, креветки, тертый сыр и заправка).... 150 г — 234 руб.

«Язык Дракона»

(отварной говяжий язык, морковь, свежий огурец. Заправка из масла с добавлением кунжутных семечек)..... 100 г — 153 руб.

Теплый салат с говядиной..... 150 г — 172 руб.



Блюда из рыбы

время приготовления 25-30 минут

Стейк из семги150 г – 349 руб.

Мучные блюда

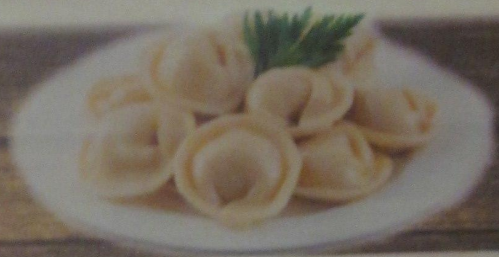
время приготовления 25-30 минут

Пельмени «Восточные»
(мясной фарш и пекинская капуста).....200 г – 164 руб.

Пельмени «Императорские»
(семга и куриное филе).....200 г – 253 руб.

Пельмени «Домашние»
(мясной фарш, специи).....200 г – 152 руб.

Вареники
(картошка, лук, грибы).....200 г – 122 руб.



Гарниры

Рис..... 100 г – 39 руб.

Картофельные дольки, запеченные с розмарином... 100 г – 66 руб.

Картофель фри..... 100 г – 66 руб.

Булочка (ржаная, пшеничная)..... 1 шт. – 4 руб.

Овощная смесь.....100 г – 49 руб.



Чайная карта

Чай заварной (черный, зеленый, фруктовый)	1000 мл – 129 руб.
Чай пакетированный (черный, зеленый, каркаде)	150 мл. – 29 руб.
Кофе растворимый	150 мл. – 29 руб.
Кофе «3 в 1»	150 мл. – 34 руб.

Напитки

Сок «j7» в ассортименте	980\200 – 39\149 руб.
«Pepsi», «Mirinda», «7ap»	600 мл – 79 руб.
«Pepsi» (стекло)	250 мл – 79 руб.
«Aqua mineral»	1250\600 мл – 119\59 руб.
Чай «Lipton»	600 мл – 79 руб.
«Адреналин»	0,25 – 119 руб.
Морс (клубничный, апельсиновый)	1000\200 – 39\149 руб.

Пиво

Пиво разливное

«Три медведя»	500 мл. – 79 руб.
«Гессер»	500 мл – 98 руб.

Пиво бутылированное

«Златый базант»	500 мл – 98 руб.
«Златый базант» темное	500 мл – 98 руб.
«Златый базант» (безалкогольное)	500 мл – 98 руб.
«Амстел»	500 мл – 98 руб.
«Хайнекен»	330 мл – 98 руб.

Соусы



«Наршараб».....	30 мл – 59 руб.
Сливочно-сырный.....	30 мл – 39 руб.
Кетчуп.....	30 мл – 29 руб.
Майонез.....	30 мл – 29 руб.
Горчица.....	30 мл – 29 руб.
Сметана.....	30 мл – 29 руб.
Соевый соус.....	30 мл – 39 руб.
Сливочно-чесночный.....	30 мл – 39 руб.
«Кочудян».....	30 мл – 29 руб.

Мороженое

Мороженое в ассортименте (с шоколадом, с орехами, с фруктовым сиропом), 100 г – 77 руб.



Шоколад

Шоколад в ассортименте «Alpen gold»

(фундук с изюмом, белый шоколад, миндаль с кокосом, темный шоколад).....

90 г – 99 руб.
ChocoPie..... 1 шт. – 39 руб.



Блюда из рыбы

время приготовления 25-30 минут

Стейк из семги150 г – 349 руб.

Мучные блюда

время приготовления 25-30 минут

Пельмени «Восточные»

(мясной фарш и пекинская капуста).....200 г – 164 руб.

Пельмени «Императорские»

(семга и куриное филе).....200 г – 253 руб.

Пельмени «Домашние»

(мясной фарш, специи).....200 г – 152 руб.

Вареники

(картошка, лук, грибы).....200 г – 122 руб.



Фри

Рис..... 100 г – 39 руб.

Картофельные дольки, запеченные с розмарином... 100 г – 66 руб.

Картофель фри..... 100 г – 66 руб.

Булочка (ржаная, пшеничная)..... 1 шт. – 4 руб.

Овощная смесь.....100 г – 49 руб.



Блюда из мяса

время приготовления 30-40 минут

- Бараньи ребра, жаренные с луком.....250 г – 357 руб.
Бараньи ребра, жаренные с овощами.....300 г – 371 руб.
Кимчи, жаренное с мясом.....300 г – 294 руб.
«Чон Гар» (свиной стейк в кисло-сладком соусе).....250 г – 296 руб.
Свиные ребра, жаренные по-сеульски
(свиные маринованные ребра, помидор, огурец).....250 г – 294 руб.
Стейк из говядины..... 150 г – 336 руб.
Стейк из свинины..... 200 г – 289 руб.
«Бибимбап» (традиционное корейское блюдо с кусочками свинины, папоротника, маринованной моркови, капусты, заправленное огурцами, яичным желтком, рисом и говяжьим бульоном. Все посыпается кунжутными семечками)..... 400 г – 317 руб.
полпорция..... 200 г – 190 руб.
Самгепсаль традиционное корейское блюдо, представленное при гостях.
(свинная грудка, зелень, овощи, салаты, приправы).....550 г – 379 руб.



Блюда из птицы

- Курица на шпажках.....200 г – 251 руб.

Блюда, приготовленные на огне

(время приготовления 30-40 минут)

Шашлык:



ИЗ МЯКОТИ СВИНИНЫ

(корейская морковь, лук, томатный соус)..... 200 г — 318 руб.

ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

(лук, корейская морковь, томатный соус)..... 200 г — 298 руб.

ИЗ БАРАНИНЫ

(лук, корейская морковь, томатный соус)..... 200 г — 364 руб.

ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ

(салат из капусты, морковь по-корейски, томатный соус)..... 200 г — 224 руб.

ИЗ КУРИНОЙ ГОЛЕНИ

(салат из капусты, морковь по-корейски, томатный соус)..... 200 г — 212 руб.

Супы время приготовления 20-25 минут

Сблянка домашняя

(наваристая солонка из сборных мясных продуктов со сметаной и свежей зеленью) 250 г — 129 руб.

«Кимчи Гук»

(свиная, пекинская капуста, репчатый лук, специи).....350 г — 279 руб.

«Дендан Гук»

(суп из соевой пасты с мясом и овощами. Подается с кимчи и рисом).....350 г — 289 руб.

Лагман

(сытный суп с кусочками говядины, свежими овощами и плоской лапшой).....250 г — 149 руб.

Борщ

(ароматный суп с мясом, овощами, сметаной и зеленью)..... 250 г — 98 руб.

Уха по-фински

(ароматный рыбный суп со сливками и овощами)..... 250 г — 134 руб.

«Пада Гук»

(семга, кальмары, мидии, креветки, морская капуста. Подается с рисом, кимчи из огурцов и аджигой).....550 г — 495 руб.



«Куксу»

(традиционный суп с тонкой лапшой, свежими заправленными овощами и обжаренным мясом. Подается с горячим говяжьим бульоном или с холодным рассолом,

огурцами, чесноком и соевым соусом)..... 550 г — 239 руб.

(половинка).....300 г — 189 руб.

Шурпа

(суп из говядины с овощами)..... 250 г — 121 руб.

«Сунде Гук»

(корейская колбаса, кимчи, лук репчатый, специи)..... 550 г — 336 руб.



Холодные закуски

время приготовления 20–25 минут

Мясное ассорти.....	250 г – 327 руб.
Овощное ассорти.....	300 г – 264 руб.
Рыбное ассорти.....	250 г – 334 руб.
Фруктовое ассорти.....	1000 г – 337 руб.
Сельдь с луком и зеленым горошком	150 г – 131 руб.
Сырная тарелка.....	150 г – 269 руб.



Горячие закуски

время приготовления 20–25 минут

«Суп из морепродуктов»

(суп из морепродуктов, жареные в специальном традиционном кляре, с добавлением специй и зеленого лука)

250 г – 313 руб.

«Морской коктейль»

(кольца кальмара и креветки в кляре с панировкой).....

250 г – 294 руб.

«Сунде»

(говядья печень, сердце, лук репчатый, кимчи, специи).....

250 г – 313 руб.



Салат из моркови

(сочная морковь, заправленная по-корейски)..... 100 г — 67 руб.

Салат из морской капусты

(морская капуста с чесноком и кунжутными семечками)..... 100 г — 97 руб.

Салат из огурцов

(свежие огурчики в кисло-сладком маринаде)..... 100 г — 72 руб.

«Спаржа»

(салат из нежной соевой спаржи со специями)..... 100 г — 115 руб.

«Фунчеза с мясом»

(салат из тонкой рисовой лапши со свежими овощами и обжаренным мясом)..... 100 г — 96 руб.

«Же из рыбы»

(острая маринованная рыба с морковью, луком и зеленью)..... 100 г — 153 руб.

«Цезарь» с курицей

(свежие листья салата, дольки помидора, куриная грудка, тертый сыр и заправка)..... 150 г — 198 руб.

«Цезарь» с креветками

(свежие листья салата, дольки помидора, креветки, тертый сыр и заправка)... 150 г — 234 руб.

«Язык Дракона»

(отварной говяжий язык, морковь, свежий огурец, заправка из масла и соевого соуса с добавлением кунжутных семечек)..... 100 г — 153 руб.

Теплый салат с говядиной..... 150 г — 172 руб.



Новинка Месяца



Свиная Рулька 1000 гр. – 420 руб.

Директор Кафе Бара Пятница

Губинский

