



пятница56.рф



# МЕНЮ

## КАФЕ-БАРА «Пятница»

**Уважаемый гость!**

**Добро пожаловать в кафе-бар «Пятница»!**

**В нашем кафе-баре действует  
бизнес-ланч с 12<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup> по будням**

**Кухня (корейская, европейская, кавказская)**

**Проводим банкеты (от 499 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.
4. В кафе «Пятница» запрещено приносить с собой продукты питания и распивать свои спиртные напитки. Штраф за каждое нарушение составляет 500 руб.

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

# Салаты

Время приготовления 10–15 минут

## «Греческий»

(свежие листья салата, огурцы, помидоры, фета, маслины, лук, зелень).....150 г — 195 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, варёные 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 майонезом).....150 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 — 109 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.

**Салат из вешенок** ..... 100 г — 79 руб.

**Салат из шампиньонов** ..... 100 г — 89 руб.

### **Салат «Пятница»** (филе куриное, язык говяжий, говядина,

капуста пекинская, орех, помидор, сливки) ..... 150 г — 234 руб.

### **Салат «Крымский»** (сервилат, грибы, куриная грудка,

огурец, лук, яблоко, перец болгарский)..... 150 г — 161 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.
Лимонная нарезка.....	100 г — 68 руб.
Сырная тарелка.....	150 г — 265 руб.
Разносол под водочку.....	300 г — 268 руб.
Кимпач с красной рыбой.....	250 г — 236 руб.
Сельдь с луком, зеленым горошком и отварным картофелем.....	200 г — 161 руб.



## Горячие закуски

Время приготовления 20–25 минут

**«Темпура из морепродуктов»** ..... 250 г — 313 руб.

(морепродукты, обжаренные в специальном традиционном хляре, с добавлением специй и зеленого лука)



**«Морской коктейль»**..... 250 г — 313 руб.

(кольца кальмара и креветки в хляре с панировкой)

**«Сунда»** ..... 250 г — 313 руб.

(говяжья печень, сердце, лук репчатый, кимчи, специи)



## Супы Время приготовления 20–25 минут

### Солянка домашняя

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

### «Кимчи Гук»

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

### «Дандян 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»** (суп из семги, кальмара, мидий, креветок, морской капусты. Подается с рисом, кимчи из огурцов и аджикой).....550 г — 499 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.

Полпорции..... 300 г — 189 руб.

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

**«Сунде Гук»** (суп из корейской колбасы, кимчи, репчатого лука, специй).... 550 г — 336 руб.

**«Восток»** (суп из семги, яйца, зелени, специй)..... 350 г — 329 руб.

## Блюда, приготовленные на огне

Время приготовления 30-40 минут

### Шашлык



#### **ИЗ МЯКОТИ СВИНИНЫ**

(корейская морковь, лук, томатный соус)..... 200\50 г – 318 руб.

#### **ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ**

(лук, корейская морковь, томатный соус)..... 200\50 г – 298 руб.

#### **ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ**

(салат из капусты, морковь по-корейски, томатный соус)..... 200\50 г – 224 руб

#### **ИЗ КУРИНОЙ ГОЛЕНИ**

(салат из капусты, морковь по-корейски, томатный соус)..... 200\50 г – 212 руб.

#### **АССОРТИ ИЗ ШАШЛИКОВ**

(свинина, куриная голень, крылья куриные, соус, салаты)..... 1 кг – 998 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.  
Полпорции..... 200 г – 190 руб.

## Мясо по-боярски

(свинина, язык говяжий, помидор, яйцо, чернослив, сыр) .....250 г – 296 руб.

**Дамский каприз** (свинина, ананас, яйцо, сыр, зелень) .....220\50 г – 298 руб.

**Мужской каприз** (свинина, яблоко, яйцо, зелень, сыр)..... 220\50 – 288 руб.

**Самгальсал** – традиционное корейское блюдо, приготовленное при гостях (свиная грудка, зелень, овощи, салаты, приправы).....550 г – 379 руб.

**Рулька свиная** (салат из капусты, морковь по-корейски, томатный соус).... 1000 г – 599 руб.

## Блюда из птицы

Курица на шпажках.....200 г – 261 руб.

## Блюда из рыбы

Время приготовления 25–30 минут

Стейк из семги .....150 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).....л.....200 г – 122 руб.

Пянсе.....100 г – 69 руб.



## Гарниры

Рис.....100 г – 39 руб.

Рис с овощами.....100 г – 69 руб.

Картофельные дольки, запеченные с розмарином... 100 г – 69 руб.

Картофель фри.....100 г – 69 руб.

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

Овощная смесь.....100 г – 49 руб.

Фасоль зеленая стручковая.....100 г – 69 руб.

Овощи гриль.....150 гр – 146 руб.

Картофель, запеченный в сливках.....100 г – 66 руб.





## Чайная карта

<b>Чай заварной</b> (черный, зеленый, фруктовый) .....	600\1250 мл – 89\149 руб.
<b>Чай пакетированный</b> (черный, зеленый, каркаде).....	150 мл. – 29 руб.
<b>Кофе растворимый</b> .....	150 мл. – 29 руб.
<b>Кофе «3 в 1»</b> .....	150 мл. – 34 руб.



## Напитки

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



## Закуски к пиву

Чипсы.....	50 г — 69 руб.
Фисташки.....	50 г — 79 руб.
Арахис.....	50 г — 48 руб.
Сырные палочки.....	200 г — 198 руб.
Морская мелочь.....	200 г — 219 руб.
Сухарики «Пятница».....	50 г — 29 руб.



## Сигаретные наборы

«Kent»	
«Winston»	1 шт — 199 руб.
«Esse»	
«Rothmans»	

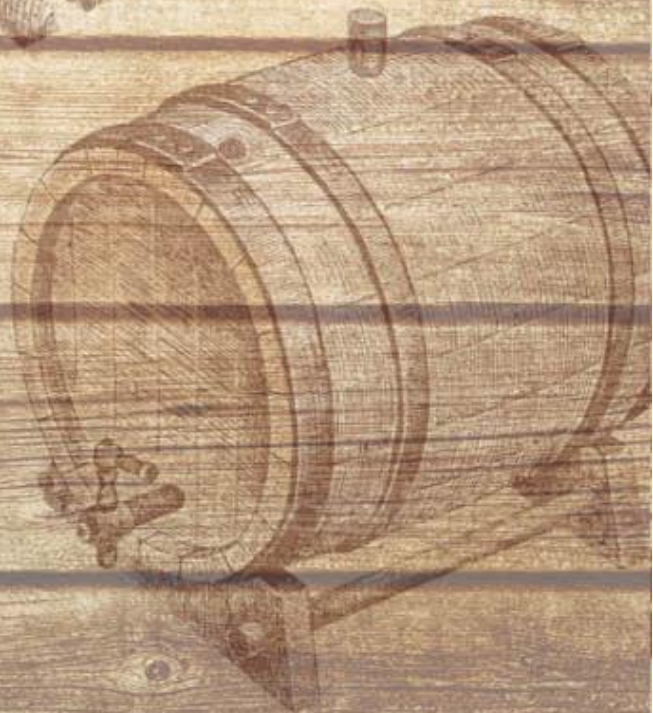


## Паровые коктейли

Паровые коктейли на воде.....	445 руб.
Паровые коктейли на молоке.....	545 руб.
Паровые коктейли на вине.....	645 руб.



# Винная карта





## Винная карта

### Пиво разливное

- «Три медведя»**.....500 мл – 75 руб.  
**«Гессер»**.....500 мл – 58 руб.

### Пиво бутылированное

- «Златый базант»**.....500 мл – 58 руб.  
**«Златый базант темное»**.....500 мл – 58 руб.  
**«Златый базант»** (безалкогольное).....500 мл – 58 руб.  
**«Амстел»**.....500 мл – 58 руб.  
**«Гиннесс»**.....500 мл – 168 руб.

## Виски

- Чивас ригал** (12 лет) ..... 50\500 – 389\3799 руб.  
**Джим Бим** (бурбон).....50\500 – 239\2299 руб.  
**Паспорт скотч**..... 50\500 – 149\1399 руб.



## Ром

- Бакарди Карта Негра**..... 50\500 – 209\1999 руб.

## Текила

- Сауза Сильвер**..... 50\500 – 219\2099 руб.

## Джин

**Бифитер**..... 50\700 – 319\3099 руб.

## Водка

**Царская**..... 50\500 – 89\799 руб.

**Мягков**..... 50\500 – 69\599 руб.

**Медсф**..... 50\500 – 69\599 руб.

**Иней**..... 50\500 – 59\499 руб.

**Граф Ледсф**..... 50\500 – 59\499 руб.



## Вермуты, игристые вина

**Ламаруско** (белое и красное полусладкое)..... 599 руб.

**Абрау – Дюрсо** (белое и красное полусладкое)..... 699 руб.

**Крымское** (брут)..... 499 руб.

**Тутто Бене Розе** (полусладкое)..... 399 руб.

**Маскера ди карнавала Москато Спуманта** (белое полусладкое).... 299 руб.

**Российское шампанское «Первый свет»**..... 299 руб.

**Мартини Бьянко**..... 50 – 99 руб.

**Мартини Rosso**..... 50 – 99 руб.

## Коньяк

**Couguoisier VS**..... 50\500 – 389\3799 руб.

**Арарат 5**..... 50\500 – 189\1799 руб.

**Арарат 3**..... 50\500 – 169\1599 руб.

**Коктевель**..... 50\500 – 119\1099 руб.

**Российский**..... 50\500 – 79\699 руб.



## Вино

### Франция

**Комт де Либюзак Руж Муалле**.....150\750 – 139\599 руб.  
(белое и красное полусладкое)

**Шаврон** (белое и красное полусладкое).....150\750 – 119\499 руб.

### Германия

**Молко любимой женщины**.....150\750 – 159\699 руб.  
(белое полусладкое)

### Италия

**О Соле Мис. Бонджорно. Аммабиле**.....150\750 – 119\499 руб.

### Грузия

**Саперави. Амирани** (красное сухое).....150\750 – 159\699 руб.

### Россия

**Каварне. Совиньон. Солгадо** (красное сухое).....150\750 – 79\299 руб.

**Каварне. Совиньон. Солгадо**.....150\750 – 79\299 руб.  
(красное полусладкое)

**Вистрика Мускатная. Солгадо**.....150\750 – 79\299 руб.  
(белое полусладкое)

## Ликеры

**Ваккари** (самбука) ..... 50\700 – 189\2599 руб.

**Бейлис**..... 50\700 – 179\2499 руб.

**Бехеровка**..... 50\500 – 169\1599 руб.



The image features a wood-grain background with a central sunburst pattern of yellow and white rays. In the foreground, there are dark silhouettes of a crowd of people with their arms raised in various gestures, including pointing and open palms. At the bottom, a dark grey banner contains the text in a bold, red, outlined font.

**МЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ  
ДЕЛАЕМ ДЛЯ ВАС  
ПЯТНИЦУ!**