

# Меню

## Безалкогольные напитки:

Соса-Сола	0,5 л / 90 руб
Спрайт	0,5 л / 90 руб
Фанта	0,5 л / 90 руб
Соса-Сола в стекле	0,25 / 80 руб
Спрайт в стекле	0,25 л / 80 руб
Фанта в стекле	0,25 л / 80 руб
Чай Нести в ассортименте	0,5 л / 95 руб
Бон Аква	0,5 л / 80 руб
Сок в ассортименте	1 л / 180 руб
	0,2 л / 40 руб
Чай	240 мл - 40 руб
Кофе растворимый	160 мл - 50 руб

## Пиво разливное:

Фирменное « Гриль-Бар»	0,5 л / 80 руб
светлое н/ф	
Чешское	0,5 л / 80 руб
светлое фильтрованное	
Вайс Тигр	0,5 л / 85 руб
светлое фильтрованное	
Брандмейстер	0,5 л / 100 руб
темное фильтрованное	

## Безалкагольное пиво:

Амстел	0,5 л / 120 руб
Стела Артуа	0,5 л / 120 руб

Дата использования  
Меню:  
22.04.2016 г

*Александр*

## Бутылочное пиво:

Козел / темное	0,5 л / 100 руб
Эфес / светлое	0,5 л / 100 руб

## Закуски к пиву:

Арахис / соленый	50 гр / 30 руб
	100 гр / 60 руб
	150 гр / 90 руб
Арахис / в глазури	40 / 80 / 120 руб
Гренки / холодец и хрен	50 гр / 30 руб
	100 гр / 60 руб
	150 гр / 90 руб
Свинные ушки	100 гр / 90 руб
Чипсы Лейс	80 гр / 90 руб
Чипсы Лейс Макс	100 гр / 100 руб
Кальмары стружка	50 гр / 60 руб, 100 гр / 120 руб, 150 гр / 180 руб
Таранка с перцем	50 гр / 65 руб, 100 гр / 130 руб, 150 гр / 195 руб
Минтай	50 гр / 65 руб, 100 гр / 130 руб, 150 гр / 195 руб
Фисташки	50 гр / 70 руб, 100 гр / 140 руб, 150 гр / 210 руб
Кальмар «По-Шанхайски»	50 гр / 70 руб, 100 гр / 140 руб, 150 гр / 210 руб
Мясо краба	50 гр / 70 руб, 100 гр / 140 руб, 150 гр / 210 руб
Липаровая рыбка с перцем	50 гр / 70 руб, 100 гр / 140 руб, 150 гр / 210 руб
Суджук	50 гр / 80 руб, 100 гр / 160 руб, 150 гр / 240 руб
Бастурма	50 гр / 90 руб 100 гр / 180 руб 150 гр / 270 руб
Таранка	1 шт - 50 руб
Раки	15-20 гр / 25 руб 20-30 гр / 30 руб 31-40 гр / 45 руб

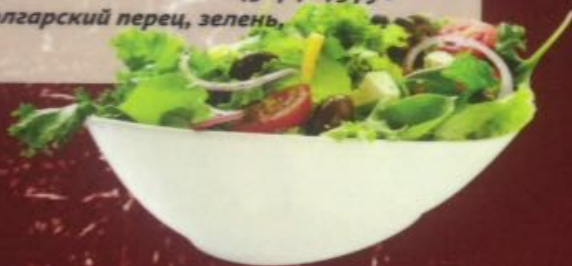
# Меню

## Холодные закуски:

<b>Овощная тарелка</b> помидор, огурец, болгарский перец, зелень	375 гр / 190 руб
<b>Сырная тарелка</b> брынза, сулугуни, сырные нити, сыр российский	340 гр / 255 руб
<b>Мясная тарелка</b> буженина, куриный рулет, сырокопченая колбаса, суджук	340 гр / 295 руб
<b>Рыбная закуска к пивку</b> рыбка янтарная, кита, щука, сом	160 гр / 225 руб
<b>Ассорти из солений</b> красный помидор, соленые огурцы, капуста, лучок, зелень	420 гр / 245 руб
<b>Сельдь «По-русски»</b> филе сельди, лучок, зелень, масло	100 гр / 125 руб
<b>Грибочки маринованные «Под рюмочку»</b>	150 гр / 135 руб
<b>Маслины</b>	100 гр / 95 руб
<b>Оливки</b>	100 гр / 95 руб
<b>Лимончик с сахарком</b>	80 гр / 45 руб

## Салаты:

<b>Салат «Эдельвейс»</b> помидор, огурец, кукуруза консервированная, мясо курицы, зеленый лук, болгарский перец, сухарики, чеснок, масло оливковое	230 гр / 205 руб
<b>Салат «Крабовый с апельсинами»</b> крабовые палочки, апельсин, кукуруза консервированная, яйцо, чеснок, майонез	215 гр / 195 руб
<b>Салат «Столичный»</b> куриное филе, картофель, яйцо, зеленый горошек, огурец соленый, морковь, майонез	245 гр / 185 руб
<b>Салат «Витаминный»</b> свежий огурец, помидор, сладкий болгарский перец, зелень, оливковое масло	245 гр / 175 руб



Добро пожаловать  
Меню:  
22.04.2016г

*Александр*

## Горячие закуски:

<b>Сырные шарики</b>	125 гр / 160 руб
<b>Крылышки гриль</b>	185 гр / 170 руб
<b>Чесночные гренки с сыром</b>	100 гр / 95 руб

## Горячие блюда:

<b>Колбаски по домашнему куриные</b>	100гр / 110 руб
<b>Колбаски по-домашнему свино-говяжьи</b>	100 гр / 130 руб
<b>Котлета по-Киевски с картофелем по деревенски</b>	370 гр / 265 руб
<b>Свинина «Гриль-Бар»</b>	385 гр / 255 руб
<b>Курица-Гриль</b>	100 гр / 35 руб

## Соусы:

<b>Белый</b>	40 гр / 30 руб	<b>Горчица</b>	40 гр / 30 руб
<b>Красный</b>	40 гр / 30 руб	<b>Сырный</b>	40 гр / 30 руб
<b>Аджика</b>	40 гр / 30 руб	<b>Чесночный</b>	40 гр / 30 руб

## Гарниры:

<b>Картофель Фри во фритюре</b>	150 гр / 75 руб	<b>Рис</b>	150 гр / 70 руб
<b>Картофель по деревенски</b>	150 гр / 75 руб	<b>Гречка</b>	150 гр / 70 руб

## Сэндвичи:

<b>Сэндвич с яйцом</b>	200 гр / 140 руб
<b>Хрустящий тост с глазунью внутри.</b> Подается с листом салата и свежим огурцом	
<b>Сэндвич с курицей</b>	280 гр / 165 руб
<b>Классический сэндвич с куриным филе, нежным сыром и свежими томатами. Подается с сырным соусом</b>	

