



Уважаемые гости!


МЫ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС ЕЖЕДНЕВНО С 9.00 ДО 4.00 И ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ОЗНАКОМИТЬСЯ С ПРЕДЛОЖЕННЫМИ НАМИ УСЛУГАМИ И НЕКОТОРЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ КАФЕ-КАРАОКЕ «ОПЕРА ПЛЮС».

У НАС ВЫ МОЖЕТЕ НАСЛАДИТЬСЯ ИЗЫСКАННЫМИ БЛЮДАМИ И НАПИТКАМИ НА ЛЮБОЙ ВКУС, ОЦЕНИТЬ ОГРОМНЫЙ ВЫБОР КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА, А ТАКЖЕ ЗАКАЗАТЬ БЛЮДА НА ВЫНОС И ОФОРМИТЬ ДОСТАВКУ (БЕСПЛАТНО ПО ГОРОДУ ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 500 Р).

 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ СТОЛА СОСТАВИТ 300Р

 КАРАОКЕ РАБОТАЕТ ЕЖЕДНЕВНО С 20:00 ДО 4:00 (СТОИМОСТЬ ВХОДА — 300 Р С ЧЕЛОВЕКА)

 В КАФЕ РАБОТАЕТ БЕСПЛАТНЫЙ WI-FI

 К ОПЛАТЕ ПРИНИМАЮТСЯ БАНКОВСКИЕ КАРТЫ

ВЕЧЕРИНКА В ПОЛНОМ РАЗГАРЕ, А МЫ ВОТ-ВОТ ЗАКРЫВАЕМСЯ? НЕ РАСТРАИВАЙТЕСЬ! ЭТО МОЖНО ИСПРАВИТЬ. ВЫ ВСЕГДА СМОЖЕТЕ ЗАДЕРЖАТЬ ПЕРСОНАЛ. ЭТА УСЛУГА ОБОЙДЕТСЯ ВАМ ЗА 1 ЧАС:

- ОФИЦИАНТ 1000 РУБЛЕЙ
- БАРМЕН 1000 РУБЛЕЙ
- ПОВАР 1000 РУБЛЕЙ

В КАФЕ-КАРАОКЕ «ОПЕРА ПЛЮС» ДЕЙСТВУЕТ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ВХОД В ЗАВЕДЕНИЕ ЛИЦ, ИМЕЮЩИХ НЕПРИЯТНЫЙ ВИД, А ТАКЖЕ ГРАЖДАН В СИЛЬНОМ АЛКОГОЛЬНОМ ОПЬЯНЕНИИ.

НАХОДЯСЬ В ЗАЛЕ, НЕРЕКОМЕНДУЕТСЯ ПЬЯТЬ ПРАВИЛА ЗАВЕДЕНИЯ: ВЕСТИ СЕБЯ НЕУВАЖИТЕЛЬНО ПО ОТНОШЕНИЮ К ПЕРСОНАЛУ И ДРУГИМ ГОСТЯМ. ПРИ НЕСООБЩЕНИИ НАШЕЙ АДМИНИСТРАЦИИ НАШЕ ИМУЩЕСТВО БУДЕТ УДАЛЕНА ИЗ ЗАВЕДЕНИЯ.

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КАРАОКЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОЧЕРЕДНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МИКРОФОНОВ. МИКРОФОНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРОГО ПО НАЗНАЧЕНИЮ.

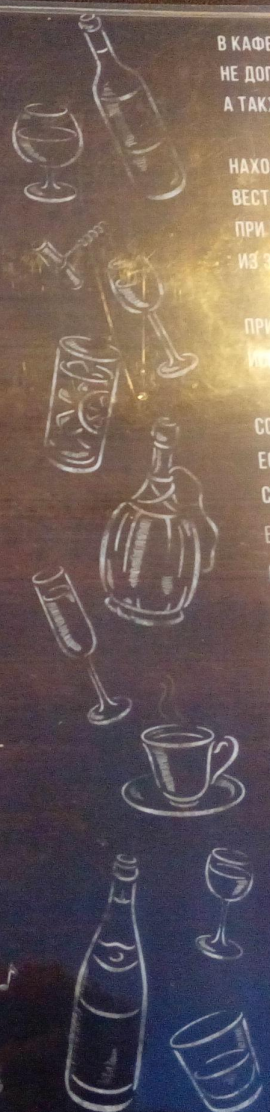
СО ВСЕМ ИМУЩЕСТВОМ ЗАВЕДЕНИЯ ОБРАЩАТЬСЯ БЕРЕЖНО И АККУРАТНО. ЕСЛИ ВЫ ВДУРГ ЧТО-ТО ИСПОРТИЛИ, НЕ ПЕРЕЖИВАЙТЕ, ВЫ ВСЕГДА СМОЖЕТЕ ЗА ЭТО ЗАПЛАТИТЬ. ПРАЙС НА ИМУЩЕСТВО:

БОЙ СТЕКЛА	ОТ 500 ДО 1500 РУБ
БОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ	ОТ 1000 ДО 2000 РУБ
БОЙ КАЛЬЯННОЙ КОЛБЫ (КАЛЬЯНА)	ОТ 5000 ДО 25000 РУБ
ПОРЧА МИКРОФОНА	ОТ 5000 ДО 10000 РУБ
ПОРЧА МЕБЕЛИ	ОТ 5000 ДО 30000 РУБ

ЛИЦАМ ДО 18 ЛЕТ ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАХОДИТЬСЯ В ЗАВЕДЕНИИ БЕЗ СОПРОВОЖДЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ ПОСЛЕ 22:00, А ТАКЖЕ ПОКУПАТЬ И РАСПИВАТЬ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ.

АДМИНИСТРАЦИЯ КАФЕ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ОТКАЗАТЬ В ОБСЛУЖИВАНИИ ЛЮБОМУ ГОСТЮ БЕЗ ОБЪЯСНЕНИЯ ПРИЧИНЫ. НАДЕЕМСЯ НА ВАШЕ ПОНИМАНИЕ И УВАЖЕНИЕ К НАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ.

ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!





Уважаемые гости!

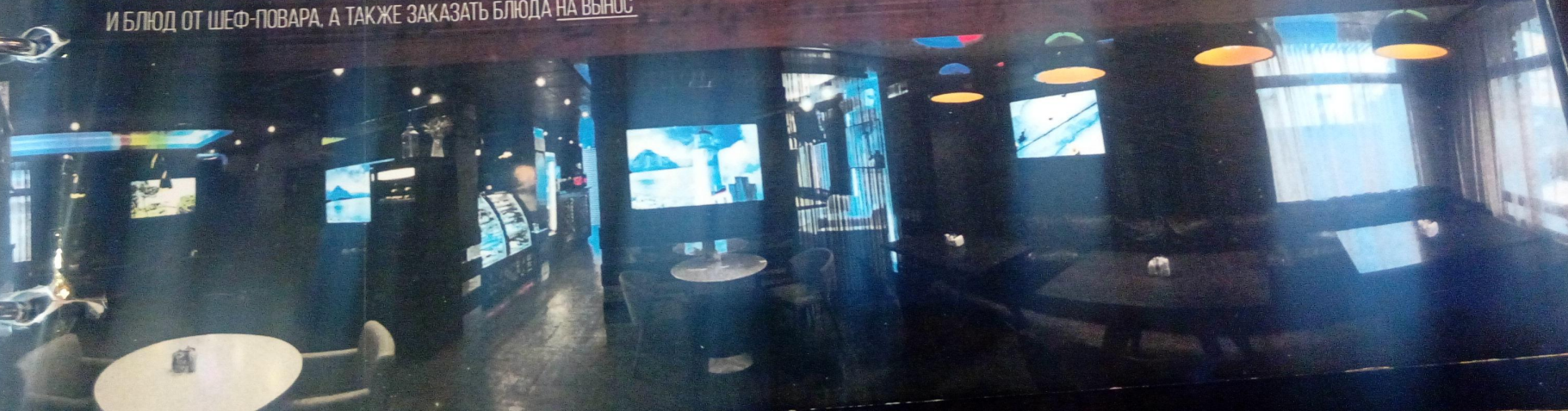
Мы рады видеть вас по будням с 9:00 до 4:00
по выходным с 12:00 до 4:00
и предлагаем вам ознакомиться с предложенными нами услугами
и некоторыми требованиями кафе-караоке «Опера Плюс».

У нас вы можете насладиться изысканными блюдами и напитками
на любой вкус, оценить огромный выбор кондитерских изделий
и блюд от шеф-повара, а также заказать блюда на вынос

Наши правила

Важное

1. В караоке опера оплата осуществляется через депозит (сумма минимальная 1000 рублей). Оставшиеся средства по депозиту не возвращаются, но можно заказать напитки на вынос.
2. Бронирование столика возможно до 23:00. Если вы без предупреждения не явитесь более чем на 20 минут, бронь снимается.
3. Продление работы зала — 5000 рублей в час и каждая единица персонала от персонала — 1000 рублей/человек (официант, повар, диджей, бармен).
4. Мы доверяем вам наше оборудование и просим бережно к нему относиться. В случае небрежного отношения гость обязан оплатить штраф:
 - микрофон упал и после падения работает — 2500 рублей
 - микрофон упал и после падения не работает — 5 000 рублей
 - повреждение и поломка планшета — 60 000 рублей
 - все остальное оборудование на усмотрение администратора от 100 000 рублей (ст. колонки, сабвуфер)
5. Администрация не несет ответственности за личные вещи гостей, а также за ценные вещи оставленные в гардеробе.
6. Администрация имеет право без объяснения причин отказать в обслуживании.
7. В клубе действует dress-code face-control, запрещен вход в спортивной одежде. А также посетителям неопрятного вида. Администрация клуба оставляет за собой право оценивать соответствие внешнего вида посетителей формату и имиджу заведения.
8. Запрещен вход в клуб в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ





карпаччо из телятины

СОСТАВ: НЕЖНАЯ ПЬЕЗЕКА ПАЛМРОСНОЙ НАРЕЗКИ СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ И ПИКАНТНЫЙ СОУС "БАЛЬЗАМИК"
ВЫХОД: 200 Г

450 рчб.

паштет из телячьей печени

СОСТАВ: НЕЖЕРЩИЕ РУЛЕТКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ С СОЧНОЙ РУККОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
ВЫХОД: 120/10/15 Г

210 рчб.



мясная тарелка

СОСТАВ: РОСТБИФ, БУЖЕНИНА, САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА
ВЫХОД: 70/50/60/45/50 Г

465 рчб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

рекомендуем:

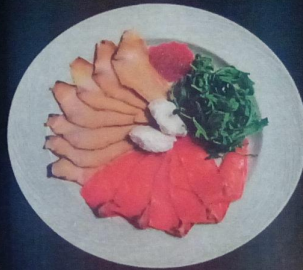
ЛЕГКОЕ, СУХОЕ ВИНО, ГАЗИРОВАННЫЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА, КЛАССИЧЕСКИЕ АПЕРИТИВЫ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



рекомендуем:

КАК ЗАКУСКУ К СВЕТОМУ ПЕННОМУ ПИВУ, СУХОМУ ИЛИ ПОЛУСУХОМУ БЕЛОМУ ВИНУ, ХОЛОДНОЙ ВОДОЧКЕ



рыбное ассорти

СОСТАВ: ПОСОБЬ С/С, БАЛЪЖ ИЗ ОСЕТРА, ИКРА КРАСНАЯ, ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОНЫМ СЫРОМ

ВЫХОД: 75/75/25/30 Г

800 руб.

сельдь собственного посола

СОСТАВ: СЕЛЬДЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ГРЕНКАМИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА И СОУСОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ

ВЫХОД: 90/70/50/30 Г

180 руб.



карпаччо

СОСТАВ: СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СЕМГА ПОДАЕТСЯ С НЕЖНЫМ ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ "ФИЛАДЕЛЬФИЯ", ЗАПЕЧЕННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, САЛАТОМ МИКС, ЗАПРАВЛЕННЫМ СОУСОМ "БАЛЪЗАМИК"

ВЫХОД: 75/75/15 Г

450 руб.



язык отварной

СОСТАВ: Язык говяжий отварной с креном
Выход: 150/40г

430 рчб.

сырная тарелка

СОСТАВ: сыры: Грана Падано, Дор-Блю, Камамбер, Чеддер,
поданные с вином: Радом и клубничкой
Выход: 30/25/25/30/70г

450 рчб.

грибочки из бочки

СОСТАВ: Грибы маринованные, лук-репка,
масло растительное
Выход: 100/25г

280 рчб.

оливки каламата в масле

СОСТАВ: Оливки каламата с итальянскими травами
и оливковым маслом
Выход: 90г

250 рчб.

ассорти к пиву

СОСТАВ: Говядина брезаола, хамон,
салтис, стьяната романа
Выход: 30/30/35/20г

510 рчб.



овощная корзина

СОСТАВ: Помидоры свежие, огурцы свежие,
редис красный, болгарский перец, зелень
Выход: 75/80/25/45г

215 рчб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



рекомендуем:

ГОЛУБИИ СЫР (С ПЛЕСЕНЬЮ) - ХОРОШЕЕ ДЕСЕРТНОЕ
ВЯЯ: МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР - CABERNET
(КАБЕРНЕ), ЧЕДДЕР - ЛЮБОЙ
КЛАРЕТ (БОРДОСКОЕ ВИНО), СЫРЫ С
СИЛЬНЫМ ВКУСОМ - AUSLESE ИЛИ BOTRYTIS,
ВИНОГРАДНЫЙ ПОРТВЕЙН,
КЛАССИЧЕСКИЙ LIQUER MUSCATS.

САЛАТЫ





капрезе

СОСТАВ: ПОМИДОР СВЕЖИЙ, СЫР "МОЦАРЕЛЛА",
СОУС "ПЕСТО"
ВЫХОД: 125/165/35 Г

450 рчб.

руккола с грушей, миндалем и голубым сыром

СОСТАВ: САЛАТ РУККОЛА, ГРУША, ЛЕПЕСТКИ
ЖАРЕНОГО МИНДАЛЯ, СЫР "ДОР-БЛЮ"
ВЫХОД: 150/445 Г

400 рчб.



карпаччо из печеной свеклы с овечьим сыром

СОСТАВ: СВЕКЛА ПЕЧЕНАЯ, СЫР ОВЕЧИЙ,
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
ВЫХОД: 150/35/10 Г

300 рчб.

САЛАТЫ





цезарь с тигровыми креветками

СОСТАВ: САЛАТ РОМАНО, СЫР "ПАРМЕЗАН", КРЕВЕТКИ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ГРЕНКИ, СОУС "РОМАНО"
ВЫХОД: 200/50 Г

500 рчб.

С ЯЗЫКОМ

СОСТАВ: ЯЗЫК ОТВАРНОЙ, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, СОУС "АЙОЛИ"
ВЫХОД: 180/35 Г

280 рчб.



цезарь с курицей

СОСТАВ: САЛАТ РОМАНО, СЫР "ПАРМЕЗАН", КУРИНОЕ ФИЛЕ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ГРЕНКИ, СОУС "ЦЕЗАРЬ"
ВЫХОД: 210/25 Г

400 рчб.

САЛАТЫ





салат из овощей гриль с белым соусом

СОСТАВ: БАКЛАЖАН, ЦУКИНИ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,
ПОМИДОР, ЛУК, ПОРЕЙ

ВЫХОД: 250/35 Г

280 рчб.

салат мясной

СОСТАВ: ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЯЗЫК, ЛУК ЖАРЕННЫЙ

СОУС "АЙОЛИ"

ВЫХОД: 200 Г

350 рчб.

оливье с ростбифом

СОСТАВ: РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ, КАРТОФЕЛЬ,
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ И СОЛЕННЫЕ, МОРКОВЬ, ЯИЦО,
ЗЕЛЕНЬ И ГОРОШЕК, МАЙОНЕЗ

ВЫХОД: 180/20/10 Г

415 рчб.



САЛАТЫ



САЛАТЫ



морепродукты с соусом «блю-чиз»

СОСТАВ: САЛАТ РИКОЛТА, КУБИКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ, ОЛИВКИ, СОУС «БЛЮ-ЧИЗ»
ВЫХОД: 76/125 Г

600 рчб.



греческий с сыром «фета»

СОСТАВ: ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ, ОГУРЕЦ, СВЕЖИЕ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛУК КРАСНЫЙ, МАСЛИНЫ, СЫР «ФЕТА»
ВЫХОД: 200/50 Г

225 рчб.

салат с куриной печенью

СОСТАВ: ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ, САЛАТНЫЙ МИКС, СОУС БАЛЬЗАМИК, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
ВЫХОД: 200 Г

500 рчб.

салат из утиной грудки

СОСТАВ: САЛАТ МИКС, УТИНАЯ ГРУДКА, ЦУКИНИ, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ
ВЫХОД: 100/100 Г

600 рчб.

ЗАВТРАКИ



на выбор:

ДОПОЛНЕНИЕ НА ВЫБОР: КАША ОВСЯНАЯ,
КАША МАННАЯ, КАША ПШЕНИЧНАЯ,
КАША РИСОВАЯ, ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА,
ОМЛЕТ ИЗ ДВУХ ЯИЦ,
ЯИЧНИЦА ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ



Блинчики с красной икрой

Выход: 130/10 г

280 р.чб.



Блинчики с шоколадом
и карамелью

Выход: 150/20 г

150 р.чб.

Блинчики с творогом

Выход: 150/20 г

160 р.чб.



Блинчики с рыбой

Выход: 150/10 г

230 р.чб.





блинчики с мясом

выход: 150/20 г

180 руб.

блинчики с ягодами

выход: 150/20 г

180 руб.



блинчики с сезонными грибами

выход: 150/20 г

210 руб.



ЗАВТРАКИ



на выбор:

ДОПОЛНЕНИЕ НА ВЫБОР: КАША ОВСЯНАЯ,
КАША МАННАЯ, КАША ПШЕНИЧНАЯ,
КАША РИСОВАЯ, ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА,
ОМЛЕТ ИЗ ДВУХ ЯИЦ,
ЯИЧНИЦА ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

НА ВЫБОР



к кашам:

СУХОФРУКТЫ, ЦУКАТЫ, МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ, ВАРЕНЬЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

каша овсяная

выход 250/25г

160 рчб.

каша манная

выход 250/25г

160 рчб.

каша пшеничная

выход 250/25г

160 рчб.

каша рисовая

выход 250/25г

160 рчб.

омлет из 2 яиц
(начинка на выбор)

СОСТАВ: БЕЛКОМ, ВЕТЧИНА, ЗЕЛЕНЬ ИГРОШЕК, ПОМИДОР
выход: 120/45г

180 рчб.

яичница из перепелиных яиц

выход: 75г

160 рчб.

творожная запеканка

СОСТАВ: КУРАГА, ЧЕРНОСЛИВ, ИЗЮМ, ТВОРОГ
выход: 200/20г

200 рчб.



морепродукты в соусе «блю чиз»

СОСТАВ: КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ, МИДИИ,
ГРЕБЕШОК, КАЛЬМАР, ОСЬМИНОГ МИНИ,
СЫР "ДОР БЛЮ", СЛИВКИ
ВЫХОД - 200 Г

700 рчб.

креветки тигровые запеченные в сливочном соусе

СОСТАВ: КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ, СЛИВКИ,
СЫР "ЧЕДДЕР", ТИМЬЯН, КОНЬЯК
ВЫХОД - 200 Г

650 рчб.



креветки тигровые жареные

СОСТАВ: КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ,
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СПЕЦИИ
ВЫХОД - 180 Г

650 рчб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



рекомендуем:

К СВЕТЛОМУ ИЛИ ТЕМНОМУ
ПЕННОМУ ПИВУ



бургер с куриным филе

СОСТАВ: БУЛКА, КОТЛЕТА ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ, ПИВОМЫТОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, ОГУРЕЦ МАЛОСОЛЬНЫЙ, СЫР ЧЕДДЕР, БАКАЛЕТ, МАЙОНЕЗ, СОУС "САЛЬСА"
ВЫХОД - 80/110/75/150 Г

200 р.чб.

бургер с телячьей котлетой

СОСТАВ: БУЛКА, КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ПОМИДОР СВЕЖИЙ, ОГУРЕЧИК МАЛОСОЛЬНЫЙ, СЫР ЧЕДДЕР, САЛАТ РОМАНО, СОУС "САЛЬСА"
ВЫХОД - 80/110/75/150 Г

250 р.чб.



крылышки куриные барбекю

СОСТАВ: КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ, СЕЛЬДЕРИЙ, ОГУРЕЦ, МОРКОВЬ, СОУС "БЛЮ ЧИЗ"
ВЫХОД - 150/30/65 Г

210 р.чб.





аргентинские колбаски

СОСТАВ: ЯГНЕНОК, ВАПЕНЬЕ ТОМАТЫ, СПЕЦИИ, КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
ВЫХОД: 140/150 Г

350 руб.

пельмени домашние

ВЫХОД: 225/20/5 Г

210 руб.

пельмени рыбные

ВЫХОД: 225/20/5 Г

190 руб.

жареные сыры

СОСТАВ: ЧЕДДЕР, КОЗИЙ СЫР, КАМАМБЕР, МЕД, СОУС КЛУБКОВЫЙ
ВЫХОД: 180/30/25 Г

450 руб.



ассорти из колбасок на компанию

СОСТАВ: КОЛБАСКИ ДОМАШНИЕ, КУПАТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА, АРГЕНТИНСКИЕ КОЛБАСКИ, КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
ВЫХОД: 14/180/120/180 Г

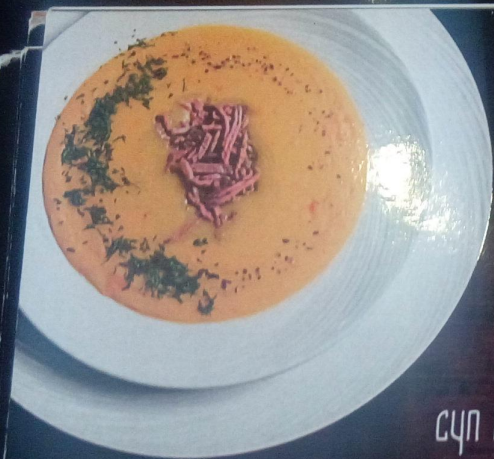
850 руб.

купаты из цыпленка

СОСТАВ: МЯСО ЦЫПЛЕНКА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СПЕЦИИ, КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
ВЫХОД: 160/150 Г

350 руб.





суп гороховый с копченостями

СОСТАВ: ГОРОХ, КУРИНЫЙ БУЛЬОН, КОПЧЕНОСТИ
ВЫХОД: 300/35/25 Г

230 руб.



суп из ягненка с овощами

СОСТАВ: МЯСО ЯГНЕНКА, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ
БОЛГАРСКИЙ, ЛУК-РЕПКА, ЗЕЛЕНЬ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ
ВЫХОД: 75/250 Г

450 руб.



суп-пюре грибной

СОСТАВ: СЛИВКИ, СЫР
ГРИБЫ ШАМПИньОНЫ,
СПЕШИИ, ЗЕЛЕНЬ
ВЫХОД: 250/30 Г

350 руб.



СУПЫ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



рекомендуем:

к светлому или темному
пennому пиву



КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

СОСТАВ: ТЕЛЯТИНА, ЛУК, РЕПКА, ПОМИДОР,
СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, СВЕЖИЙ

ВЫХОД: 140/50/60 Г

325 р.чб.

КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ СВИНИНЫ

СОСТАВ: КАРЕПАНАТ СВИНОЙ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ,
СОУС "ПОМИДОР"

ВЫХОД: 200/160/30 Г

470 р.чб.



БЕФСТРОГАНОВ

СОСТАВ: ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ, ЛУК, РЕПКА,
СМЕТАНА, СЛИВКИ, КАРТОФЕЛЬ

ВЫХОД: 160/150/35 Г

450 р.чб.



УТИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ

СОСТАВ: ФИЛЕ МАГРЕ, СОУС
НА ВЫБОР
ВЫХОД: 160/30 Г

650 рчб.



СТЕЙК ТЕНДЕРЛОИН

СОСТАВ: ВЫРЕЗКА МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, СОУС НА ВЫБОР
ВЫХОД: 100 Г

350 рчб.

СТЕЙК РИБАЙ

СОСТАВ: ТЕНДЕРЛОИН, КРАД МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, СОУС НА ВЫБОР
ВЫХОД: 100 Г

900 рчб.

ТЕЛЯТИНА С РОЗМАРИНОМ И ОВОЩНЫМ СОТЕ

СОСТАВ: ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА, РОЗМАРИН, ТЕКИЛА,
СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ
ВЫХОД: 160/120 Г

550 рчб.

КОЛБАСКИ ДОМАШНИЕ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

СОСТАВ: КОЛБАСКИ ИЗ СВИНИНЫ СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ТОМАТОМ
И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
ВЫХОД: 140/160 Г

285 рчб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГОРЯЧ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



медальоны из свинной
Вырезки с пюре
из запеченной картошки

СОСТАВ: ВЫРЕЗКА СВИНАЯ ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ
КАРТОШКИ БЕКОН ОВОЩИ ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ

ВЫХОД: 150/30/150 Г

425 руб.

котлета киевская с пюре
из зеленого горошка

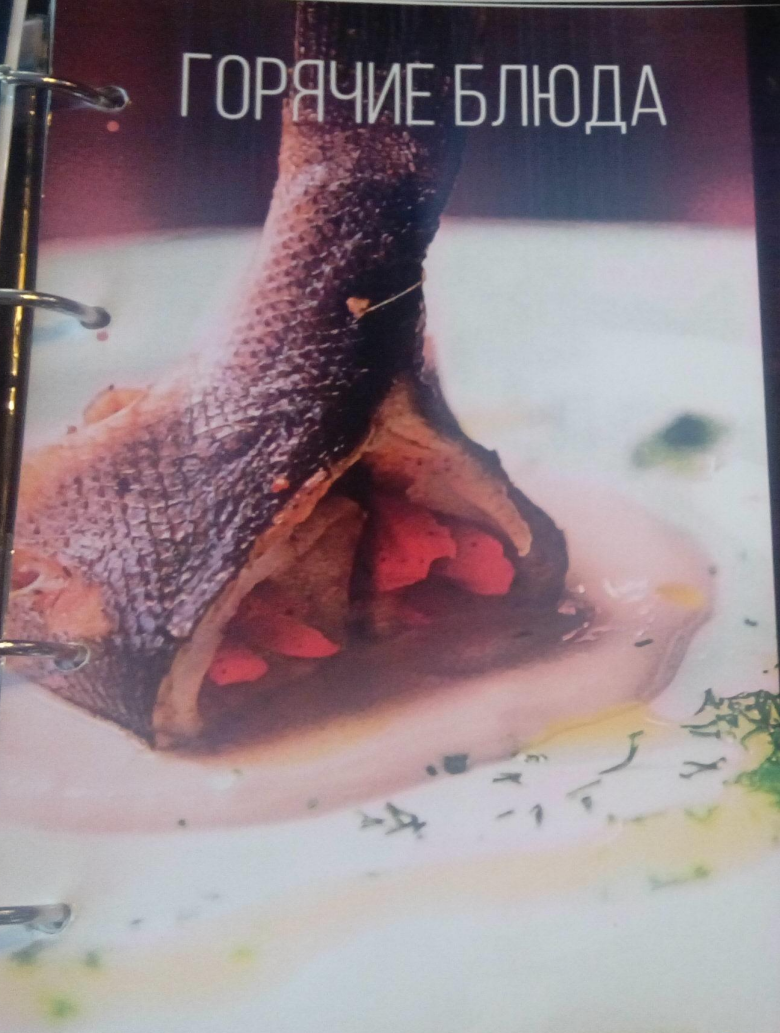
СОСТАВ: ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ОРЕХИ РЕЦИП ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

ВЫХОД: 145/100 Г

400 руб.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



сибас средиземноморский
запеченный со сливочным
соусом

СОСТАВ: СИБАС, ПЕРЕЦ БОЛГ АРОКИИ, СОУС
"БЛЮ ЧИЗ"
ВЫХОД: 180/50/30 Г

550 р.чб.



филе дорадо
с овощами и салатом
«Винегрет»

СОСТАВ: ФИЛЕ ДОРАДО, СОВУС, ЗАПЕЧЕННАЯ МОЛЫСЬ, СЛАТ «ВИНЕГРЕТ», ЛУК-ПОРЕИ
ВЫХОД: 125/100/20 Г

530 р.чб.



посохь на парч с овощами

СОСТАВ: ЛОСОСЬ, ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН,
ПОМИДОР, КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

ВЫХОД: 180/60/30 Г

570 рчб.

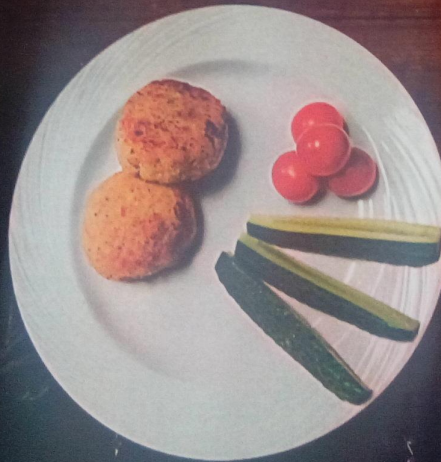


камбала жареная

СОСТАВ: КАМБАЛА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, МАСЛО
ОЛИВКОВОЕ, САХАР ТРОСТИНКОВЫЙ

ВЫХОД: 250/100 Г

350 рчб.



котлеты из рыбы

СОСТАВ: ФИЛЕ ТРЕСКИ, ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ПОМИДОР,
СВЕЖИИ ОГУРЕЦ, СВЕЖИИ

ВЫХОД: 140/50/60 Г

180 рчб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



посохь на парч с овощами

СОСТАВ: ЛОСОСЬ, ЦУККИНИ, БАКЛАЖАН,
ПОМИДОР, КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

ВЫХОД: 180/60/30 Г

570 руб.

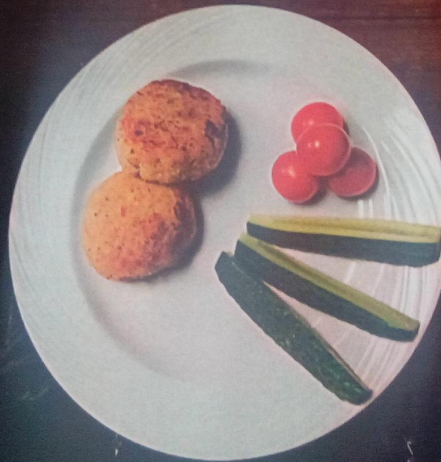


камбала жареная

СОСТАВ: КАМБАЛА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, МАСЛО
ОЛИВКОВОЕ, САХАР ТРОСТНИКОВЫЙ

ВЫХОД: 250/100 Г

350 руб.



котлеты из рыбы

СОСТАВ: ФИЛЕ ТРЕСКИ, ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ПОМИДОР,
СВЕЖИИ ОГУРЕЦ, СВЕЖИИ

ВЫХОД: 140/50/60 Г

180 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



паста с сезонными грибами

СОСТАВ: ГРИБЫ СЕЗОННЫЕ, ЛУК-РЕПКА, СЛИВКИ, СЫР "ПАРМЕЗАН"
ВЫХОД: 330 Г

600 рчб.



соус «помидоро» с пряными травами

ВЫХОД: 50 Г

50 рчб.



паста карбонара

СОСТАВ: БЕКОН, ЯЙЦО, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, СЫР "ПАРМЕЗАН"
ВЫХОД: 330 Г

645 рчб.

соус клюквенный

ВЫХОД: 50 Г

50 рчб.

паста с овощным сое

СОСТАВ: БАКЛАЖАН, ЦУКИНИ, ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ, ЛУК-РЕПКА, СПЕЦИИ, СЫР "ПАРМЕЗАН"
ВЫХОД: 330 Г

380 рчб.

соус «блю-чиз»

ВЫХОД: 50 Г

50 рчб.

соус
«острая сальса»

выход: 50 г

50 руб.



паста с сыром
и помидорами

СОСТАВ: ПОМИДОР СВЕЖИЙ, ОЛИВКИ,
КАЛАМАТА, СЫР ПАРМЕЗАН, БАЗИЛИК,
УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

выход: 330 г

600 руб.

соус «песто»

выход: 50 г

50 руб.

паста болоньезе

СОСТАВ: ТЕЛЯТИНА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,
ТОМАТЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ, СЫР ПАРМЕЗАН,
ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

выход: 330 г

575 руб.

паста
с морепродуктами

СОСТАВ: КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ, МИДИИ,
ГРЕБЕШОК, КАЛЬМАР, ОБЪЕДИНЕН. СОУС
"БЛЮ ЧИЗ"

выход: 330 г

700 руб.

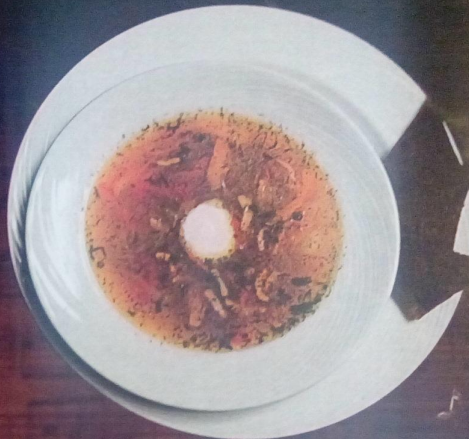




борщ украинский
с пампучками

Выход: 300/60/60/15 г

300 руб.



щи похмельные

Выход: 300 г

295 руб.



борщ сибирский
с фрикадельками и салом

Выход: 300/60/15/50 г

210 руб.



хлебная корзина
большая

БАГЕТ, БОРОДИНСКИЙ, МУЛЬТИЗЛАКОВЫЙ,
БЕЗДРОЖЖЕВОЙ, РЖАНОЙ

70 руб.

хлебная корзина
малая

БАГЕТ, БОРОДИНСКИЙ

30 руб.

пельмени рыбные

выход: 225/20/5г

270 рчб.



балык из осетра

СОСТАВ: БАЛЫК ИЗ ОСЕТРА СЛАБОСОЛЕННЫЙ,
ЛИМОН, УКРОП, МАСЛИНЫ

выход: 110/30/25г

750 рчб.



заливное из рыбы

СОСТАВ: РЫБА В АССОРТИМЕНТЕ, РУККОЛА

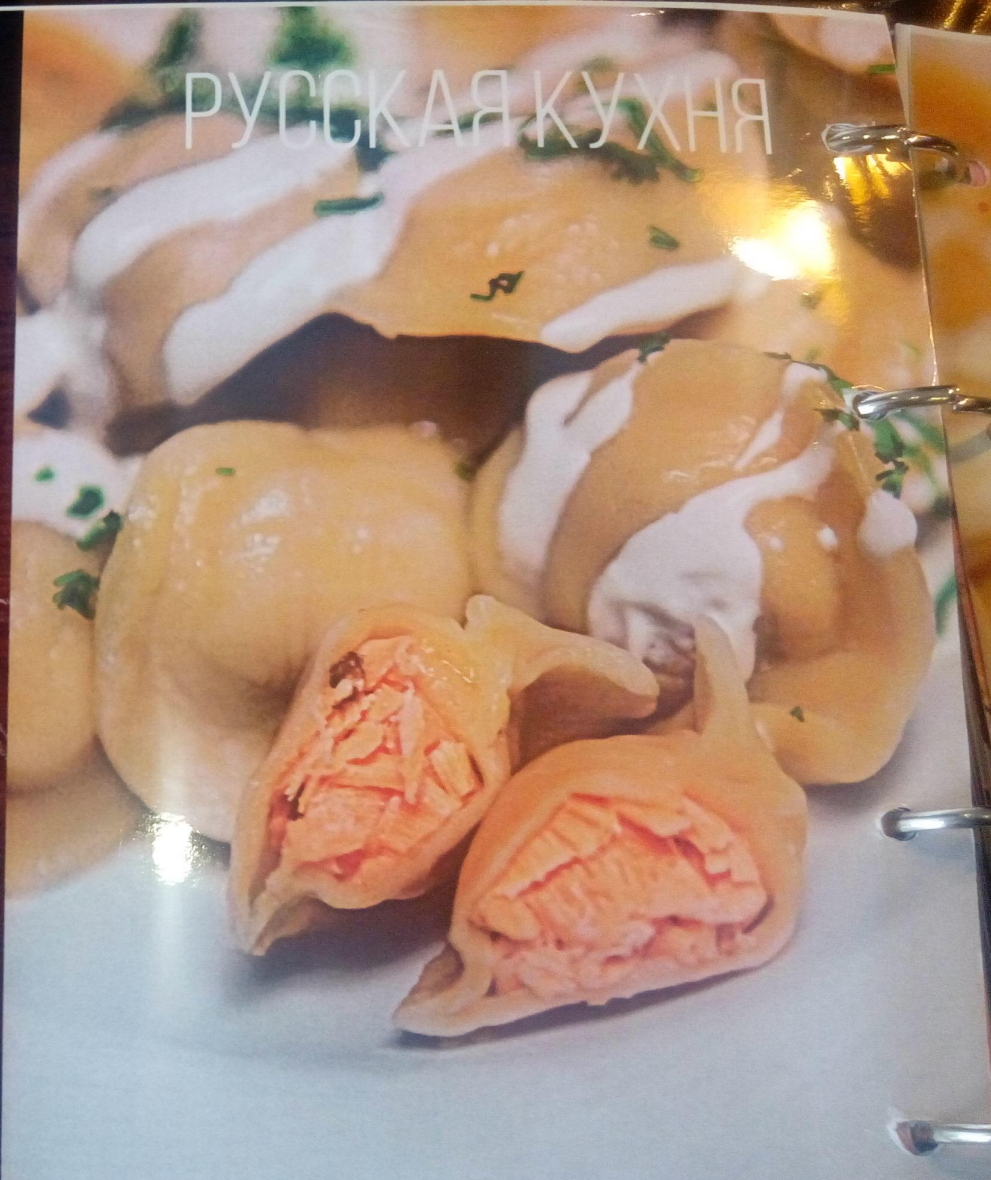
ЛИМОН, ХРЕН, ЖЕЛАТИН

выход: 160/30г

280 рчб.



РУССКАЯ КУХНЯ



пельмени рыбные

выход: 225/20/5г

270 рчб.



балык из осетра

СОСТАВ: БАЛЫК ИЗ ОСЕТРА СЛАБОСОЛЕННЫЙ,
ЛИМОН, УКРОП, МАСЛИНЫ

выход: 110/30/25г

750 рчб.



заливное из рыбы

СОСТАВ: РЫБА В АССОРТИМЕНТЕ, РУККОЛА

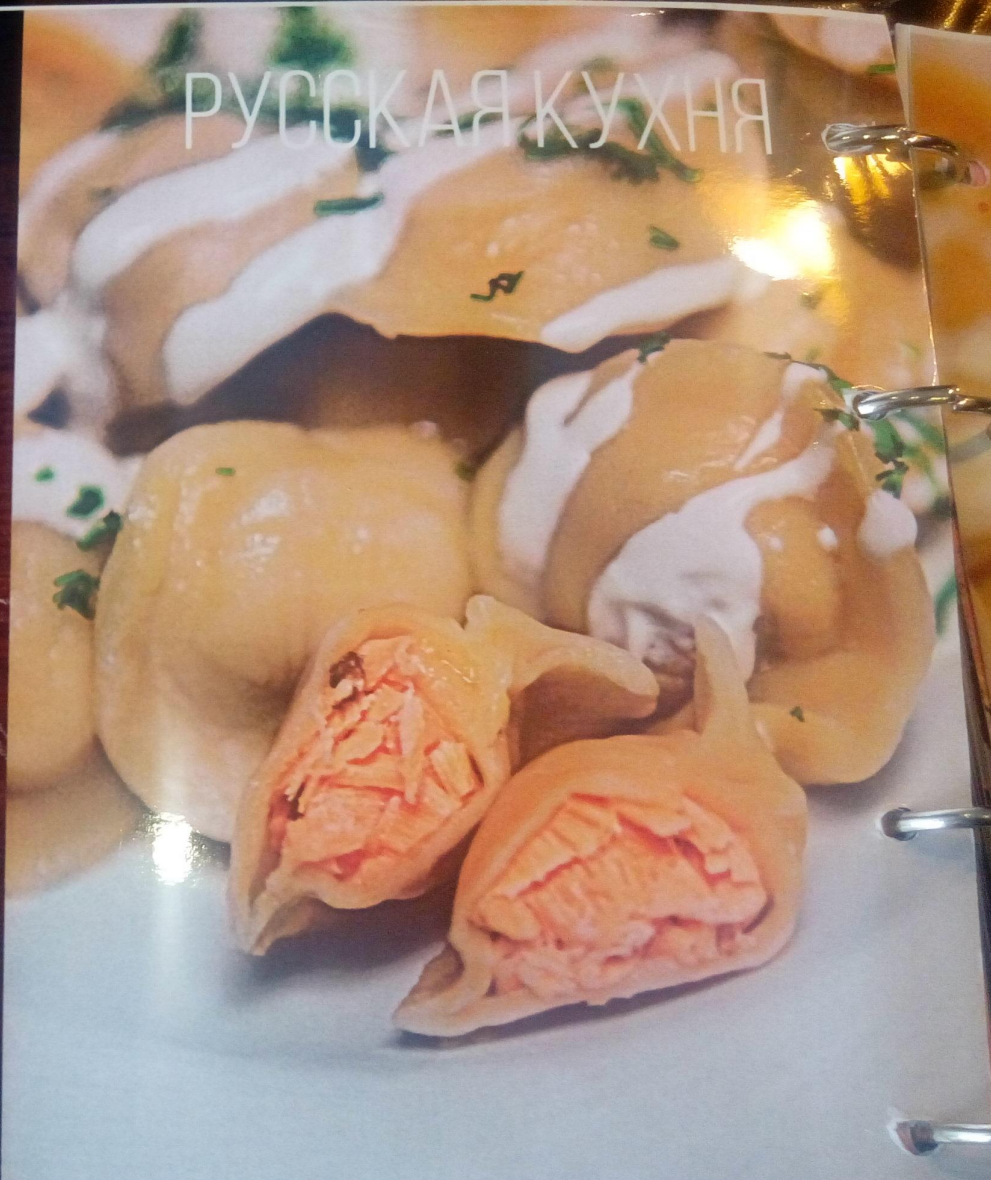
ЛИМОН, ХРЕН, ЖЕЛАТИН

выход: 160/30г

280 рчб.



РУССКАЯ КУХНЯ



РУССКАЯ КУХНЯ



язык говяжий, жаренный на сливочном масле

СОСТАВ: Язык говяжий, сливочное масло, соль,
перец
Выход: 150/40 г

430 рчб.

пельмени с мясом

Выход: 225/20/5 г

190 рчб.

голушцы

СОСТАВ: Мясной фарш, лук, капуста,
томатный соус
Выход: 215/95 г

265 рчб.



запеченная свинина (буженина)

СОСТАВ: ШЕЯ СВИНАЯ, СПЕЦИИ, КАПУСТА
КВАШЕНАЯ
ВЫХОД: 120/30 Г

320 рчб.



сало собственного посола

СОСТАВ: САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА,
ХЛЕБ "БОРОДИНСКИЙ",
ГОРЧИЦА
ВЫХОД: 120/50/30 Г

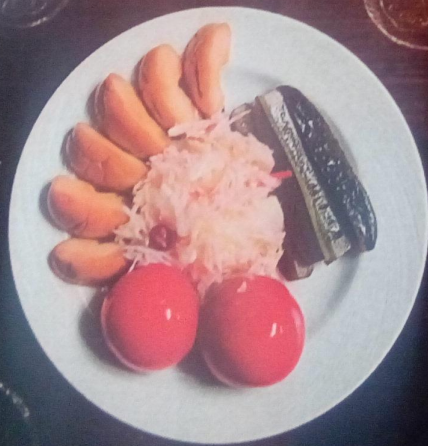
210 рчб.



соленья бочковые

СОСТАВ: ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ,
КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ЯБЛОКИ МОЧЕННЫЕ
ВЫХОД: 160/180/120/110 Г

220 рчб.



РУССКАЯ КУХНЯ



рекомендуем:

СТОЛОВОЕ ВИНО № 21 В ОХЛАЖДЕННОМ
СТАКАНЕ

РУССКАЯ КУХНЯ



рекомендуем:
ТЕРКИЕ НАСТОЙКИ НА ВОДЧКЕ



холодец с хреном

СОСТАВ: РУЛЫЖА СЫРНАЯ, ТЕЛЯТИНА,
ХРЕН СТОЛОВЫЙ
ВЫХОД: 150/30 Г

310 рчб.

сельдь пряного посола

СОСТАВ: СЕЛЬДЬ СОБСТВЕННОГО ПРЯНОГО ПОСОЛА,
ПЕРЕЦ, ЛУК, РЕПКА
ВЫХОД: 50/70/50/30 Г

185 рчб.

зелыц

СОСТАВ: МЯСО ПОРОСЕНКА, САЛО, ПЕРЕЦ
ЧЕРНЫЙ, РУЖКОПА, ГОРЧИЦА
ВЫХОД: 180/30 Г

200 рчб.



каре кабана с ягодным
соусом (блюда из дичи,
наличие уточняйте у официанта)

выход: 160/30 г



котлеты рубленые
из кабана (блюда из дичи,
наличие уточняйте у официанта)

выход: 140/60/60 г

колбаски из дичи
(блюда из дичи, наличие
уточняйте у официанта)

выход: 180/150 г



жаркое из лося
(блюда из дичи, наличие
уточняйте у официанта)

выход: 300 г

фрикасе
из дикой утки
(блюда из дичи, наличие
уточняйте у официанта)

выход: 265 г

1250 руб.



каре кабана с ягодным
соусом (блюда из дичи,
наличие уточняйте у официанта)

выход: 160/30 г



котлеты рубленые
из кабана (блюда из дичи,
наличие уточняйте у официанта)

выход: 140/60/60 г

колбаски из дичи
(блюда из дичи, наличие
уточняйте у официанта)

выход: 180/150 г



жаркое из лося
(блюда из дичи, наличие
уточняйте у официанта)

выход: 300 г

фрикасе
из дикой утки
(блюда из дичи, наличие
уточняйте у официанта)

выход: 265 г

1250 руб.



РУССКАЯ КУХНЯ

ДИЧЬ



рекомендуем:

К СВЕТЛОМУ ИЛИ ТЕМНОМУ
ПЕНОМУ ПИВУ, КРАСНОМУ СУХОМУ ВИНУ

мясо кабана, запеченное
с овощами (блюдо из дичи,
наличие уточняйте у официанта)
выход: 160/150 г

котлеты рубленые
из посоя (блюдо из дичи,
наличие уточняйте у официанта)
выход: 140/50/60 г

рулька запеченная
с капустой

состав: рулька свиная, стейки, капуста тушеная
с морковью и луком
выход: 450/150 г

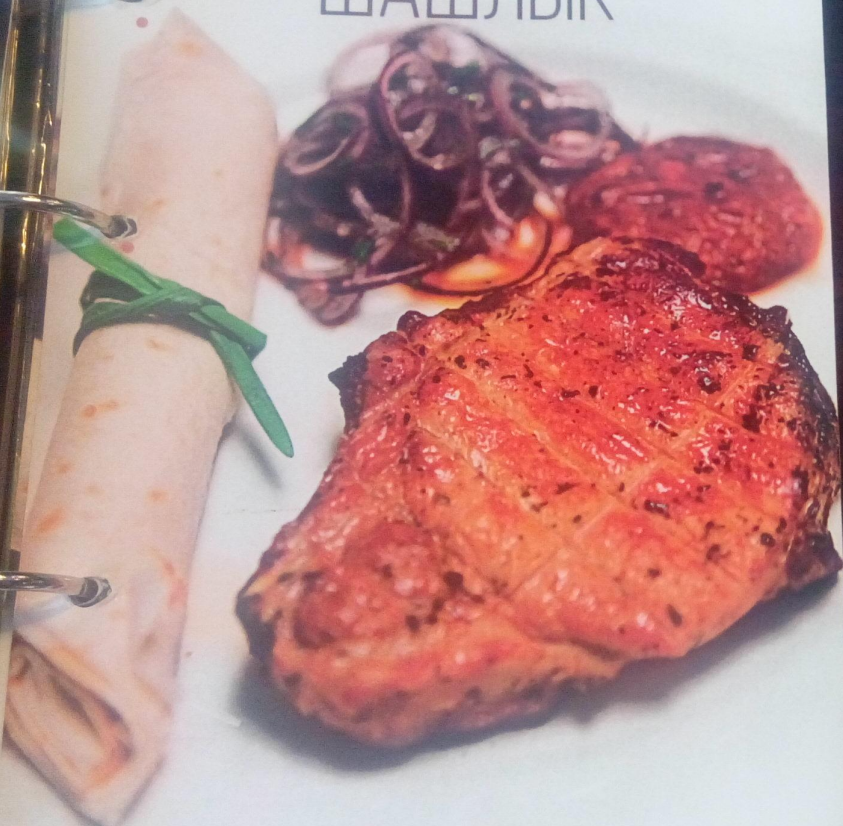
650 руб.



заяц, тушеный в вине
с пряными травами
(блюдо из дичи, наличие
уточняйте у официанта)
выход: 160/90 г

колбаски из пивера
дичи (блюдо из дичи,
наличие уточняйте у официанта)
выход: 160/150 г

ШАШЛЫК



шашлык из карбоната на кости

СОСТАВ: КАРБОНАТ СВИНОЙ, ЛАВАШ, ЛУК-РЕПКА,
СОУС "ПОМИДОР"

ВЫХОД: 200/60/10/25 Г

900 р.чб.



шашлык из телятины

СОСТАВ: ВЫРЕЗКА ТЕЛЯЧЬЯ, ЛАВАШ, ЛУК-РЕПКА,
СОУС "ПОМИДОР"

ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

515 р.чб.

шашлык из свиных ребер

СОСТАВ: РЕБРА СВИНЫЕ, ЛАВАШ, ЛУК-РЕПКА,
СОУС "ПОМИДОР"

ВЫХОД: 200/60/10/25 Г

300 р.чб.

шашлык из каре ягненка

СОСТАВ: КАРЕ ЯГНЕНКА, ЛАВАШ,
ЛУК-РЕПКА, СОУС "ПОМИДОР"
ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

400 рчб.



шашлык из лосося

СОСТАВ: ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ЛИМОН
ВЫХОД: 160/35 Г

530 рчб.

шашлык из ягненка

СОСТАВ: МЯСО ЯГНЕНКА, ЛАВАШ,
ЛУК-РЕПКА, СОУС "ПОМИДОР"
ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

350 рчб.

шашлык из свиной шейки

СОСТАВ: ШЕЙКА СВИНАЯ, ЛАВАШ, ЛУК-РЕПКА,
СОУС "ПОМИДОР"
ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

370 рчб.

сибас на углях

СОСТАВ: СИБАС, ЛАЙМ
ВЫХОД: 210/35 Г

550 рчб.

ШАШЛЫК



шашлык из каре ягненка

СОСТАВ: КАРЕ ЯГНЕНКА, ЛАВАШ,
ЛУК-РЕПКА, СОУС "ПОМИДОР"
ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

400 рчб.



шашлык из лосося

СОСТАВ: ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ЛИМОН
ВЫХОД: 160/35 Г

530 рчб.

шашлык из ягненка

СОСТАВ: МЯСО ЯГНЕНКА, ЛАВАШ,
ЛУК-РЕПКА, СОУС "ПОМИДОР"
ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

350 рчб.

шашлык из свиной шейки

СОСТАВ: ШЕЙКА СВИНАЯ, ЛАВАШ, ЛУК-РЕПКА,
СОУС "ПОМИДОР"
ВЫХОД: 180/60/10/25 Г

370 рчб.

сибас на углях

СОСТАВ: СИБАС, ЛАЙМ
ВЫХОД: 210/35 Г

550 рчб.

ШАШЛЫК

