

СТЕЙКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

| | выход, г | цена, руб. |
|---|------------|------------|
| Рыбацый стейк (мраморный говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. Рекомендуемая степень прожарки - medium) | 250/60/110 | 1390 |
| Стриплойн - стейк (мраморный говяжий стейк из поясничной части, рекомендуемая степень прожарки - medium rare) | 250/60/115 | 1050 |
| «Ковбой» стейк (говяжий стейк вырезанный из реберной части вместе с косточкой. Рекомендуемая степень прожарки - medium rare) | 250/50/20 | 950 |
| «Чак» стейк (говяжий стейк вырезанный из говяжьей лопатки, да, это - Чак Норрис среди стейков. Рекомендуемая степень прожарки - medium) | 250/50/68 | 800 |
| Филе Миньон (классический стейк из говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium rare) | 250/50/110 | 1000 |

Вес мяса указан в сыром виде. Вес готового стейка зависит от выбранной Вами степени прожарки. За подробной информацией обращайтесь к Вашему официанту

МЯСО ПРИГОТОВЛЕННОЕ В УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

| | выход, г | цена, руб. |
|---|---------------|------------|
| Каре ягненка (корейка ягненка, обжаренная в угольной печи. Подается с картофельным пюре. Рекомендуемая степень прожарки medium) | 200/150/65 | 1200 |
| Стейк из задней ножки ягненка (по весу в сыром виде) (стейк приготовлен из задней ножки молодого барашка. Сервируется свежим розмарином, подается с соусом барбекю) | 100 | 360 |
| Ромштекс из говядины (говяжья вырезка приготовлена в печи, подается с печеными овощами.) | 200/225 | 1500 |
| Стейк ОССО БУКО (вес мяса в сыром виде) (стейк из ноги молодого бычка, мраморное мясо. Рекомендуемая степень прожарки - medium rare) | 500-600 | 720 |
| Стейк из свиной шеи (стейк из свиной шеи, Рекомендуем полную прожарку (well done). Подается с соусом барбекю) | 250/50 | 660 |
| Ромштекс из свинины (свиная вырезка, приготовленная в печи, присыпается пармезаном, сервируется рукколой и лимоном) | 240/140 | 550 |
| Страусиный стейк (вес мяса в сыром виде) | 250/150/50/65 | 1100 |
| Утиная грудка под ягодным соусом (утиное филе, соус демиглас, вешенки) | 180/140 | 580 |

ВИНА

ФРАНЦИЯ

белые вина

| | выход, л | цена, руб. |
|--|----------|------------|
| Савари Пти Шабли Домен Ф.& О. бел.сух. | | |
| Дурт Гран Терруар Бордо бел.сух. | 0,75 | 3100 |
| Дурт Гран Терруар Бордо бел.п/сл. | 0,75 | 1700 |
| Барон де Берже бел.сух. | 0,75 | 1700 |
| Флер де Галети Ле Домен | 0,75 | 825 |
| Монтариоль Дегрот кр.п/сл. | 0,75 | 1125 |

ИТАЛИЯ

красные вина

| | выход, л | цена, руб. |
|--|----------|------------|
| Гуиччардини Строцци Болгерн Окра кр.сух. | 0,75 | 3800 |
| Коллефризио Зеро | | |
| Монтепульчано д Абруццо кр.сух. | 0,75 | 2500 |
| Вилла Пампини Вальполличелла кр.сух. | 0,75 | 2025 |
| Тенута Кантагалло Кьянти Монтальбано кр.сух. | 0,75 | 2000 |

белые вина

| | | |
|--|------|------|
| И Фрати бел.п/сух | 0,75 | 4000 |
| Массерия дей Кармелитани Гави ди Гави бел.сух. | 0,75 | 2400 |
| Антинори Орвието ДОК | | |
| Классико Кампогранде бел.сух. | 0,75 | 2100 |
| Вилла Пампини Пино Гриджо бел.сух. | 0,75 | 1200 |

ИСПАНИЯ

красные вина

| | выход, л | цена, руб. |
|--|----------|------------|
| Рамон Бильбао Крианса Риоха DOCa кр.сух. | 0,75 | 2400 |

белые вина

| | | |
|--|------|------|
| Энаррия Бодегас Рамон Бильбао бел.сух. | 0,75 | 1500 |
|--|------|------|

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

| | выход, г | цена, руб. |
|--|----------|------------|
| Икра овощная (из болгарского перца, помидор и баклажан с чесноком и кинзой) | 150 | 150 |
| Салат с диким рисом (отварной рис заправленный фасолью стручковой, перцем болгарским, кинзой, чесноком и соевым соусом) | 220 | 180 |
| Салат из печеных овощей (перец болгарский, помидоры, цукини, баклажаны, лук репчатый) | 240 | 210 |
| Салат картофельный с грушей (печеные картофель и груша, руккола заправлены соусом песто) | 260 | 220 |
| Салат с обжаренным сыром (сыр адыгейский, мята, апельсин, орехи грецкие, салат, оливковое масло) | 190 | 300 |
| Теплый салат из зеленой фасоли (фасоль стручковая, картофель отварной, чеснок, оливки, - заправлены сливками с горчицей) | 200 | 100 |
| Рулет из печеных овощей (баклажаны, кабачки, перец болгарский, шампиньоны, морковь, чеснок) | 300/10 | 230 |

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | выход, г | цена, руб. |
|---|----------|------------|
| Картофельный суп с молодым горохом и вялеными томатами | 400/20 | 150 |
| Суп с чечевицей | 400 | 100 |
| Суп-пюре со спаржей | 350 | 360 |
| Крем-суп из печеных овощей | 400 | 260 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | выход, г | цена, руб. |
|--|-----------|------------|
| Овощные тефтели под сметанным соусом | 180/300 | 130 |
| Спаржа под мороженым из сыра пармезан (спаржа, сливки, сыр пармезан, шампиньоны) | 100/75/10 | 320 |
| Равиоли со шпинатом в сливочном соусе | 220/75/10 | 260 |
| Овощная паста | 200 | 260 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | выход, г | цена, руб. |
|---|----------|------------|
| Икра черная | 55/10 | 4500 |
| Икра красная | 50/15 | 500 |
| Икра щучья | 70/6 | 250 |
| Грибы маринованные (валуи, лук репчатый, масло растительное) | 100/140 | 180 |
| Ассорти овощное | 200 | 160 |
| Сырная тарелка (маасдам, пармезан, сыр с голубой плесенью, сыр с белой плесенью, мед, орехи, руккола, фрукты) | 150/270 | 350 |
| Ассорти рыбное (осетрина х/к, осетрина г/к, семга с/с) | 120/220 | 1200 |
| Ассорти из зелени (укроп, петрушка, лук зеленый, салат микс) | 50 | 90 |
| Ассорти мясное (язык говяжий, рулет из индейки, ростбиф говяжий, буженина, конина отварная) | 200/67 | 440 |
| Карпаччо Salmon | 230 | 490 |
| Карпаччо Meat | 240 | 350 |
| Тар-тар (телятина) | 100/85 | 280 |
| Тар-тар (лосось) | 100/85 | 350 |
| Брынза с зеленью | 100/135 | 180 |
| Студень говяжий с горчицей и хреном (язык, говядина, мясо копченое) | 200/135 | 300 |
| Соленья (огурцы, помидоры, капуста, чеснок, черемша, морковь) | 225 | 190 |
| Селедочка с картофелем | 60/220 | 160 |
| Печеный рулет из баклажан и перца | 200 | 260 |
| Казы с горчицей (вареная и копченая колбаса из конины) | 150/40 | 300 |

**МЯСО ПРИГОТОВЛЕННОЕ
В УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ**

| | выход, г | цена, руб. |
|-------------------------------------|----------|------------|
| Шашлык из баранины на кости по весу | 100 | 250 |
| Шашлык из Свинины (мякоть) по весу | 100 | 150 |
| Шашлык из свинины на кости по весу | 100 | 200 |
| Люля-Кебаб из баранины | 200/50 | 220 |
| Люля-Кебаб из говядины | 200/50 | 220 |
| Люля-Кебаб из курицы | 200/50 | 200 |

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
В УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ**

| | выход, г | цена, руб. |
|---|----------|------------|
| Радужная форель (подается с печеными овощами (перец чили, цукини, помидоры черри)) | 1 шт/180 | 900 |
| Рулет из сибаса (запеченный рулет из сибаса, со спаржей и шампиньонами. Подается с помидорами черри и рукколой) | 270/130 | 550 |
| Дорада с овощами (запеченная рыба с овощами (перец болгарский, цукини, помидоры черри)) | 1шт/200 | 1100 |
| Тигровые креветки на углях Креветки приготовленные в печи подаются с соусом на выбор: + имбирно - томатный или сливочно - икорный | 130/50 | 620 |
| Осетрина на углях(по весу) (классический шашлык из осетрины с маринованным луком) | 40 | 60 |
| Семга стейк жареный на углях | 40 | 130 |
| | 100 | 550 |
| | 200 | 700 |

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | выход, г | цена, руб. |
|--|----------|------------|
| Суп овощной с курицей | 50/350 | 130 |
| Крем-суп с тыквой и брокколи | 350/35 | 195 |
| Суп из лесных грибов (грибы сушеные, картофель, лук, морковь, сливки, сыр маскарпоне) | 400 | 300 |
| Солянка мясная сборная | 60/370 | 170 |
| Солянка рыбная (лосось, судак) | 120/350 | 310 |
| Минестроне (суп из говяжьей грудинки с овощами) | 400 | 230 |
| Суп из бычьих хвостов (насыщенный бульон с овощами) | 230/350 | 260 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | выход, г | цена, руб. |
|---|------------|------------|
| Куриная грудка под сливочно-апельсиновым соусом (куриная грудка, персики, соус) | 130/155 | 260 |
| Филе индейки под брусничным соусом (запеченное филе индейки, брусничный соус, спаржа, черри) | 150/50/50 | 420 |
| Вырезка ягненка с овощами (цукини, морковь, перец сладкий) | 140/280 | 905 |
| Запеченная голяшка ягненка (шпигованная чесноком и запеченная) | 235/150/25 | 850 |
| Свиная рулька (запеченная рулька подается с квашеной капустой, тушеной в томате) (рекомендуем на 2 персоны) | 900/150 | 800 |

ПИВО, К ПИВУ

ООО "Медель Бар Трапеза"

КЕГОВОЕ ПИВО

Крушовице (Чехия)

Паулайнер (Германия)

Черновар (Чехия)

выход, л цена, руб. выход, л цена, руб.

0,3 160 0,5 270

0,3 160 0,5 270

0,3 160 0,5 270

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Корона Экстра (Мексика)

Шпатен (Германия)

Стелла Артуа безалкогольное

выход, л цена, руб.

0,355 150

0,5 210

0,5 180

К ПИВУ

Фисташки

Рыбная соломка - горбуша

выход, г цена, руб.

1/100 230

1/50 180

РЕСТОРАН «ТРАПЕЗА» РЕКОМЕНДУЕТ
ЧЕТЫРЕ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

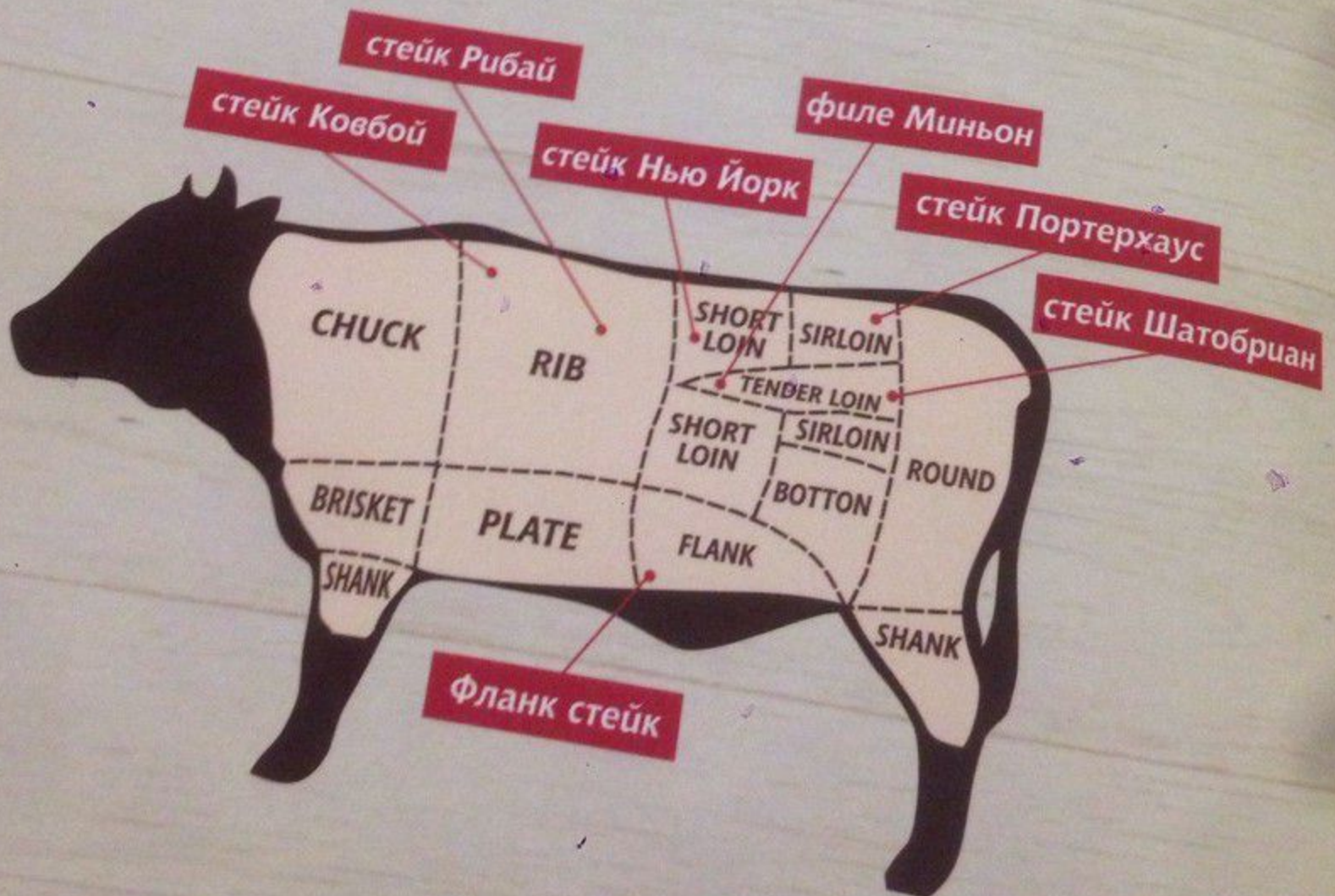
RARE (+39-+43) - обжаренный снаружи, сырой с кровью внутри

MEDIUM rare (+43-+47) - стейк с кровью, красно-розовый внутри

MEDIUM(+47-+50) - среднепрожаренный стейк, розовый внутри наиболее популярная степень прожарки.

MEDIUM WELL (+55-+57) - почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри.

WELL DONE (t -> +60) - настоятельно не рекомендуем полностью прожаренный стейк.



ВИНА

ИТАЛИЯ

| красные вина | выход, л | цена, руб. |
|---|----------|------------|
| Вино Манент Эстейт Коллекшин | 0,75 | 1700 |
| Резерва Мальбек кр.сух. | | |
| Исла Негра Каберне Совиньон Мерло кр.п/сух. | 0,75 | 1125 |
| белые вина | | |
| Вино Манент Эстейт Коллекшин | | |
| Резерва Совиньон Блан бел.сух. | 0,75 | 1700 |
| Исла Негра Каберне Совиньон | | |
| Блан Шардоне бел.п/сух. | 0,75 | 1125 |

ГРУЗИЯ

| красные вина | выход, л | цена, руб. |
|---------------------------------------|----------|------------|
| Марани Киндзмараули оригинал кр.п/сл. | 0,75 | 3000 |
| Марани Алазанская долина кр.п/сл. | 0,75 | 1300 |
| Марани Саперави кр.сух. | 0,75 | 1500 |
| белые вина | | |
| Марани Алазанская долина бел.п/сл. | 0,75 | 1300 |
| Марани Цинандали бел.сух. | 0,75 | 1500 |

РОССИЯ

| | выход, л | цена, руб. |
|-------------------------------------|----------|------------|
| Портвейн Крымский Массандра красный | 0,75 | 2250 |
| Херес Массандра белый | 0,75 | 1575 |

ВИНО ПО БОКАЛАМ

| | выход, мл | цена, руб. |
|---|-----------|------------|
| Барон де Берже кр.сух. | 100 | 110 |
| Барон де Берже бел.сух. | 100 | 110 |
| Флер де Галети кр.п/сл. | 100 | 150 |
| Флер де Галети бел.п/сл. | 100 | 150 |
| Вилла Пампини Пино Гриджо бел.сух. | 100 | 160 |
| Вилла Пампини Вальполичелла кр.сух. | 100 | 270 |
| Исла Негра Каберне Совиньон Мерло кр.п/сух. | 100 | 150 |
| Исла Негра Каберне Совиньон | 100 | 150 |
| Блан Шардоне бел.п/сух. | | |

САЛАТЫ, ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Теплый салат с лососем

(лосось жареный, помидор, руккола, салат фризе, пармезан, масло оливковое, уксус бальзамический)

выход, г цена, руб.
220/20 350

Салат с мраморной говядиной

(говядина,лисички маринованные, шампиньоны жареные, перец сладкий, крем бальзамический, масло оливковое)

215 550

Салат «Рибай»

(ломтики жареной говядины, салат корн, лук красный, огурец, помидоры черри, соус тобаско, масло оливковое)

220 500

Слоеный салат с языком

(картофель, лук репчатый, перец сладкий, корнишоны, язык отварной, сыр чеддер, орех грецкий, майонез)

220 230

Салат с морепродуктами

(креветки, мидии, кальмары, лосось жареные, помидоры свежие, огурцы свежие, оливковое масло, салат)

180 330

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

выход, г цена, руб.

Куриные крылышки "Баффало"

(жареные на углях с соусом барбекю)

180/50 220

Свиные ребра барбекю

(подаются с картофелем «Айдахо»)

190/160 300

Колбаски из свинины

150/75 300

Колбаски из баранины

150/10 320

Колбаски из телятины

150/60 340

Луковые кольца в пивной панировке

150 150

Креветки отварные

150 310

Королевские креветки жареные на сливочном масле

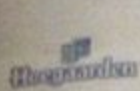
200/30/5 950

САЛАТЫ

| | выход, г | цена, руб. |
|--|----------|------------|
| Салат овощной (помидор, огурец, перец, лук, зелень, масло или майонез) | 200 | 130 |
| Греческий салат (помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий, фасоль стручковая, сыр Фетаки, оливковое масло) | 220 | 230 |
| Салат "Цезарь" (куриная грудка жареная, помидоры свежие, сыр пармезан, салат, майонез, соевый соус, сухарики) | 210 | 200 |
| Шопский салат (перец печеный, лук репчатый, помидоры свежие, салат, сыр Фетаки) | 220 | 220 |
| Салат с печеной свеклой (свекла, салат микс, сыр тофу, каперсы, заправка) | 200 | 250 |
| Салат из печеных овощей (помидор, перец, баклажан, цукини, лук репчатый, уксус белый винный, масло оливковое) | 270 | 220 |
| Салат с курицей (куриная грудка отварная, апельсин, виноград, сыр Фетаки, салат микс, груша свежая, йогурт) | 250 | 250 |
| Хрустящий салат с курочкой (курица, кешью, огурец, перец, салат микс, оливковое масло) | 205 | 300 |
| Салат с говядиной и маринованными грибами (говядина отварная, валуи маринованные, картофель отварной, яйцо, зеленый горошек, салат, майонез) | 250 | 250 |
| Салат с перепелиными яйцами (яйцо перепелиное, креветки, салат корн, руккола, анчоусы) | 190 | 330 |
| Салат с куриной печенью (теплый) (печень куриная, сыр тофу, груша, салат микс, бальзамический соус) | 230 | 320 |
| Салат с тунцом и яйцом пашот (тунец консервированный, яйцо, моцарелла, руккола, салат микс) | 220 | 420 |
| Салат с семгой (семга с/с, яйцо, помидоры черри, кунжут, авокадо, йогурт) | 200/30 | 390 |

ПИВО, К ПИВУ

Разливное пиво



"Hoegaarden"

Алкоголь: 4,9 %
Плотность: 11,7 %

0,50 л 310 руб.



"Spaten"

Алкоголь: 5,2 %
Плотность: 11,8 %

0,50 л 320 руб.

Бутылочное пиво



«Corona Extra»®

Алкоголь: 4,5 %
Плотность: 11,3 %

0,33 л 150 руб.



"Spaten"

Алкоголь: 5,2 %
Плотность: 11,8 %

0,50 л 210 руб.

Безалкогольное пиво



"Stella Artois NA"

Алкоголь: 0,5 %
Плотность: 4,5 %

0,50 л 180 руб.

Закуски к пиву

Фисташки

Рыбная солонка - горбуша

230 руб.

180 руб.



МОРОЖЕНОЕ, ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ

выход, г цена, руб.

100 74

100 74

100 150

Сливочное

Шоколадное

Фисташковое

ДЕСЕРТЫ

выход, г цена, руб.

100/75 200

280/25 180

150/225 280

150/70/10 230

105/20 200

100 140

150 150

150 150

Панна-котта

Груша в слойке

Жареные ананасы с мороженым

Сладкая парочка

Пахлава

Кассата с инжиром

Творожный торт с клубникой

Торт «Эстерхази»

(тонкие слои шоколадного бисквита и нежного сливочного крема в шоколадной глазури)

Тирамису

140/175 180

Штрудель яблочный

150/20/50 200

«Элизабет»

(яблоки в медовой карамели с корицей и грецкими орехами)

250 220

ШОКОЛАД, КОНФЕТЫ И ВАРЕНЬЕ

выход, мл цена, руб.

Шоколад «Риттер Спорт»

100 140

Шоколад «Алёнка»

100 120

Конфеты «Раффазелло»

1/3 шт. 100

Конфеты «Ферерро Роше»

1/3 шт. 130

Варенье в ассортименте

100 160