

«МЯСО БЕЗ КАРТОФЕЛЯ - ЭТО ЖИЗНЬ БЕЗ ЛЮБВИ»

* Старая перуанская поговорка

Картофель давно считается национальным продуктом в России, Белоруссии и Литве. Но на самом деле, это наследие совсем другой культуры. Родина картофеля - Империя Инков, территория современного Перу. Там картофель выращивали ещё 6000 лет назад и поклонялись ему, как божеству.

В Европу картофель привезли испанские завоеватели вместе с сундуками золота и диковинными птицами. И это главный подарок Перуанцев современным людям.

В самом Перу этот овощ не просто любят и называют ПАПА, а также считают культурным наследием и национальной гордостью и ежегодно 30 мая празднуют Национальный День Картофеля - Día Nacional de Papa.





В ресторане «OnFire» мы представляем нашим гостям яркую палитру блюд кухни «Нового света», богатое разнообразие кулинарных традиций народов Америки, смешенное с гастрономическими традициями Европы, Азии, Африки, Индии. Головокружительные ароматы и оригинальные, яркие вкусы блюд ждут Вас! Мы желаем Вам приятного отдыха и хорошего настроения!

Малыгин Алексей
Шеф-повар

ПЕРУАНСКИЕ СКОВОРОДКИ

ЭТО КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ
С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ НА ВАШ ВЫБОР

С ГРИБАМИ
И СЛИВКАМИ /
..... 305 г / 195



С КОПЧЕНОЙ
КОЛБАСКОЙ И
ПАПРИКОЙ /
..... 340 г / 240



С КУРИНЫМ
БЕДРОМ И ЯЙЦОМ /
..... 315 г / 220



детское меню



Венские сосиски / ... 100 г / 120



Котлетка куриная / ... 80 г / 120

Картофельное пюре / ... 150 г / 65

Картофель фри / ... 150 г / 95

Мороженое / ... 50 г / 85
с топпингом на выбор.

Какао / ... 250 мл / 120

Милк шейк / ... 300 мл / 195





ЗАКУСКИ

ХЕ ИЗ СУДАКА /

ПОДАЕТСЯ С ТОРТИЛЬЕЙ

ФИЛЕ СУДАКА МАРИНОВАННОЕ В УКСУСНОМ СОУСЕ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

●●●●● 230 г / 295

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ /

БЛЮДО ИЗ РЫБЫ ИЛИ МОРЕПРОДУКТОВ, ЧЬЕЙ РОДИНОЙ СЧИТАЕТСЯ ПЕРУ. ПОДАЁТСЯ С ТОРТИЛЬЕЙ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ

СЫР ФЕТА, ЛУК, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ЧЕСНОК, ЛИМОН

●●●●● 220 г / 360

СУХАРИКИ /

ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ

●●●●● 180 г / 180

ТЕХ-
МЕХ

ЧИПСЫ НАЧОС /

САЛЬСА, ЧЕСНОЧНО-СЫРНЫЙ СОУС, САЛЬСА ВЕРДЕ.

ПОДАЮТСЯ С ТРЕМЯ СОУСАМИ

●●●●● 190 г / 285

CHICAGO BULL'S /

С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ И СЫРНОЙ ТОРТИЛЬЕЙ

ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

●●●●● 215 г / 360



ЗАКУСКИ

ПИЦЦА ТЕКС-МЕКС

ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ, ПОДЖАРЕННАЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ.
ПОДАЕТСЯ С НАЧИНКОЙ НА ВАШ ВЫБОР И СМЕТАНОЙ:

КУРИНАЯ /

●●●●● 290 г / 260

С СЫРОМ ЧЕДДЕР /

●●●●● 190 г / 240

С МОРЕПРОДУКТАМИ /

●●●●● 240 г / 345

КЕСАДИЛЬЯ

ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ, ПОДЖАРЕННАЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ.
ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ И СОУСОМ САЛЬСА С НАЧИНКОЙ НА ВАШ ВЫБОР:

КУРИНАЯ /

●●●●● 270 г / 260

С СЫРОМ ЧЕДДЕР /

●●●●● 170 г / 240

С МОРЕПРОДУКТАМИ /

●●●●● 220 г / 345

ТЕХ-МЕХ

АССОРТИ ТОСТАДОС /

ТРИ МИНИ-ТОРТИЛЬИ
С НАЧИНКАМИ

260 г / 360

СВИНИНА С СОУСОМ САЛЬСА, КУРИЦА С СОУСОМ САЛЬСА ВЕРДЕ, ГОВЯДИНА С ЧЕСНОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ.
ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ КРАСНЫМ ЛУКОМ, ТОМАТАМИ, ХАЛАПЕНЬО И ЧЕСНОКОМ

ТЕХ-МЕХ

БУРРИТО /

ПОДАЕТСЯ С
СОУСОМ САЛЬСА

170 г / 320

СВИНИНА, ОБЖАРЕННАЯ С ОВОЩАМИ, ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И СЫРОМ.

МАЧУ-ПИКЧУ /

ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНО-
СЫРНЫМ СОУСОМ

150 г / 260

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ, ПАНИРОВАННЫЕ В ПАНКО И ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ.

АЛЯСКА /

ФИЛЕ СЕЛЬДИ СО СВЕЖИМ ЛУКОМ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ
УКСУСОМ И ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

215 г / 180



СОУСЫ

ЧЕСНОЧНО-СЫРНЫЙ /
САЛЬСА /
БЛЭК ПЕППЕР /
БЛЮ-ЧИЗ /

..... 30 г / 50
..... 30 г / 50
..... 30 г / 50
..... 30 г / 50

БАРБЕКЮ /
КЕТЧУП /
МАЙОНЕЗ /
СМЕТАНА /

..... 30 г / 30
..... 30 г / 30
..... 30 г / 30
..... 30 г / 30

ТЕХ-МЕХ

ЮКАТЕКА / ПОДАЕТСЯ В ХРУСТЯЩЕЙ ТОРТИЛЬЕ С ОСТРЫМ СОУСОМ

МЕКСИКАНСКИЙ САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ, ЗАПЕЧЕННОГО ПЕРЦА, СВЕЖИХ ТОМАТОВ И КУКУРУЗЫ.

●●●●● 260 г / 260

САЛАТ С ЯЗЫКОМ / ПОДАЕТСЯ НА ЛИСТЬЯХ ХРУСТЯЩЕГО САЛАТА

С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ПЕЧеныМ ПЕРЦЕМ, ЯЙЦОМ И ПИКАНТНЫМ СОУСОМ.

●●●●● 260 г / 295

САЛАТ «КОББ» / ПОДАЕТСЯ СО СЛАДКИМ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

КЛАССИЧЕСКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ САЛАТ С ОБЖАРЕННОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ В СПЕЦИЯХ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВАРеныМИ ЯЙЦАМИ И СЫРОМ.

●●●●● 300 г / 295

ГРЕЧЕСКИЙ /

ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, СЫРА ФЕТА И МАСЛИН.

●●●●● 250 г / 250



САЛАТЫ





ЦЕЗАРЬ

С КУРИЦЕЙ /

ПОДАЕТСЯ НА ХРУСТЯЩЕМ САЛАТЕ С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ ПОДЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ КУРИНАЯ ГРУДКА С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ.

●●●●● 250 г / 295

С КРЕВЕТКАМИ /

ПОДАЕТСЯ НА ХРУСТЯЩЕМ САЛАТЕ С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ КРЕВЕТКИ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ.

●●●●● 250 г / 395

С ЛОСОСЕМ /

ПОДАЕТСЯ НА ХРУСТЯЩЕМ САЛАТЕ С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ.

●●●●● 260 г / 395



СУПЫ

МОМО СУП / ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЬЮ
И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ
ПЕЛЬМЕШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ В БУЛЬОНЕ.

..... 280 г / 190

ТЕХ-МЕХ **МЕКСИКАНСКИЙ СУП** /
С ПОДЖАРЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ, СЕЛЬДЕРЕЕМ, ТОМАТАМИ, КУКУРУЗОЙ, ЧИЛИ И
ФАСОЛЬЮ.

..... 300 г / 290

ТЕХ-МЕХ **ЧАУДЕР** / СЛИВОЧНЫЙ СУП С МОЛЛЮСКАМИ, ЛОСОСЕМ,
КРЕВЕТКАМИ И СЫРОКОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ.

..... 250 г / 395

КРЕМ-СУП / СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ
ПОДАЕТСЯ С ЧИПСАМИ НАЧОС

..... 300 г / 280

СУП КУРИНЫЙ / С ЛАПШОЙ
И КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

..... 270 г / 160

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ / ГОТОВИТСЯ ПО
КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ
МЯСНОЙ ФАРШ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ, ЧЕСНОКОМ И ВИНОМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН.

●●●●● 280 г / 265

КАРБОНАРА / ГОТОВИТСЯ ПО
КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ
С БЕКОНОМ И СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫМ СОУСОМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН.

●●●●● 260 г / 295

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ /
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН.

●●●●● 350 г / 495

ПАСТА



WOK

ЛАПША И РИС

ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ / С СОЕВЫМ СОУСОМ

С ЦУККИНИ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, БАКЛАЖАНОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ. ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ.

●●●●● 305 г / 195

ЖАРЕННЫЙ РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ /

В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. С КАЛЬМАРОМ, ЛОСОСЕМ, КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ.

●●●●● 345 г / 440

ЛАПША УДОН СО СВИНИНОЙ / В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

С КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЧЕСНОКОМ, ХАЛАПЕНЬО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И МОРКОВЬЮ. ПОСЫПАЕТСЯ КУНЖУТОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ.

●●●●● 300 г / 295

ЛАПША УДОН С КУРИЦЕЙ / В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

С КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И КАПУСТОЙ БРОККОЛИ. ПОДАЕТСЯ С КУНЖУТОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ.

●●●●● 300 г / 295





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФАХИТАС

- КУРИЦА / ЛУК КРАСНЫЙ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЧЕСНОК 1100 г / 690
- СВИНИНА / ЛУК КРАСНЫЙ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЧЕСНОК 980 г / 790
- ГОВЯДИНА / ЛУК КРАСНЫЙ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЧЕСНОК 975 г / 960

БЛЮДО НА ДВОИХ. ОБЖАРЕННОЕ МЯСО С ОВОЩАМИ, ПОДАЕТСЯ НА ШИПЯЩЕЙ СКОВОРОДЕ, ОТДЕЛЬНО ПОДАЮТСЯ ТОРТИЛЬИ, ФАСОЛЬ, СОУС САЛЬСА, САЛЬСА ВЕРДЕ, КУКУРУЗА И СМЕТАНА





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТЕХ-МЕХ

ЧИЛИ КОН КАРНЕ / ПОДАЕТСЯ С ЧИПСАМИ НАЧОС И СМЕТАНОЙ

РАГУ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ, КУКУРУЗОЙ, ТОМАТАМИ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ.

●●●●● 280 г / 295

ПЕЛЬМЕШКИ МОМО ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО ТИБЕТА.

ПЕЛЬМЕШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ И ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ. ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ.

●●●●● 3 шт / 240

●●●●● 5 шт / 340

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ

В ХРУСТЯЩЕЙ СЫРНОЙ ПАНИРОВКЕ.

●●●●● 150 г / 280

ЧИКЕН ДОР БЛЮ / ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ «БЛЮ ЧИЗ»

РУЛЕТИКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СЫРОМ И БЕКОНОМ.

●●●●● 210 г / 295

BBQ БУРГЕР / ПОДАЕТСЯ С
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА, САЛАТ, ПОМИДОР, ЛУК, СОУС БАРБЕКЮ

●●●●● 400 г / 295

СМОКИ БУРГЕР / ПОДАЕТСЯ С
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА, САЛАТ, ПОМИДОР, ЛУК, СОУС ГРИЛЬ

●●●●● 440 г / 295

СНІСКЕН БУРГЕР / ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ
КУРИНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, ЛИСТ САЛАТА,
ЛУК, СОУС ЧЕСНОЧНО-СЫРНЫЙ, ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ.

●●●●● 580 г / 395

ТЕКС-МЕКС БУРГЕР / ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ
ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА, СОУС САЛЬСА-ВЕРДЕ, КРАСНЫЙ ЛУК, ХАЛАПЕНЬО, ПОМИДОРЫ,
ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ, ЛАТУК И СЫР ЧЕДДЕР В БУЛКЕ С КУНЖУТОМ.

●●●●● 580 г / 440

ДЖОННИ РОКЕТ / ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ И ЛУКОМ ФРИ
ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА, ЖАРЕНЬИЙ БЕКОН, МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ,
ЛИСТ САЛАТА И СЫР ЧЕДДЕР.

●●●●● 580 г / 440

ЧИКЕН ЧИП БУРГЕР / ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ
КУРИНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, ЛИСТ САЛАТА, СОУС ЦЕЗАРЬ, СЫР,
ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ.

●●●●● 300 г / 240





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ / ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ
БЛЭК-ПЕППЕР

... 320 г / 440

ЗАПЕКАЕТСЯ ПОД СЫРАМИ ДОР-БЛЮ И ЧЕДДЕР.

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ
БЛЭК ПЕППЕР

... 225 г / 360

В ГОРЧИЧНОМ МАРИНАДЕ

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ / ... 250 г / 640

ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ВЫРЕЗКИ. ПОДАЕТСЯ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ
И СОУСОМ БЛЭК-ПЕППЕР.

ЯЗЫК НА ГРИЛЕ / ... 440 г / 440

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ



СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ / ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ 205 г / 590

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ / ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ 170 г / 340

ФИЛЕ СУДАКА / ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ 190 г / 390

ШАШЛЫК **СВИНИНА /** ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ, САЛЬСА И ТОРТИЛЬЕЙ 350 г / 360

ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ.

ЦЫПЛЁНОК / ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ, САЛЬСА И ТОРТИЛЬЕЙ 350 г / 295

ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ.

СВИНЫЕ РЕБРА / ПОДАЕТСЯ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ С ЛУКОМ И СОУСОМ БАРБЕКЮ 400 г / 460

ГАРНИРЫ

БЕЛЫЙ РИС / 150 г / 65

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ / 150 г / 95

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / 150 г / 95

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / 150 г / 65

ОВОЩИ СВЕЖИЕ / 150 г / 160

ОВОЩИ ГРИЛЬ / 150 г / 220

ТОРТИЛЬЯ / 1 шт / 25

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 240 г / 45

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК /

С ТЕПЛЫМ ЧЕРНИЧНЫМ
ВАРЕНЬЕМ И СВЕЖЕЙ МЯТОЙ

●●● 140 г / 220

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН /

ПОДАЕТСЯ С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫМ
СОУСОМ И ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

●●● 160 г / 220

КЕКС ИЗ ШОКОЛАДНО-БИСКВИТНОГО ТЕСТА С ЖИДКОЙ НАЧИНКОЙ

ЧУРРОС /

ПОДАЕТСЯ С ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ
И СВЕЖЕЙ МЯТОЙ

●●● 200 г / 220

ТРАДИЦИОННЫЙ ИСПАНСКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА, ОБЖАРЕННОГО ВО ФРИТЮРЕ

ТЕХ-
МЕХ

ПЭНКЕЙК /

ЖАРЕНЬИЙ БИСКВИТ
С ЖАРЕНЬИМИ БАНАНАМИ И ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

●●● 290 г / 190

РИВЕРА NUTS /

МОРОЖЕНОЕ С ТЕМНЫМ
ШОКОЛАДОМ

●●● 140 г / 220

С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ АРАХИСОМ И СВЕЖЕЙ МЯТОЙ



ДЕСЕРТЫ