



Меню



 Red Brick
hotel & café-bar

САЛАТЫ / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта-традиционная центрально-итальянская закуска (рекомендуется в качестве «аперитива»)

Брускетта с овощами	85 гр	200 руб.
Брускетта с паштетом	125 гр	200 руб.
Брускетта с сыром	100 гр	250 руб.

Ростбиф 120 гр 500 руб.

Говяжья вырезка, прованские травы, запечённые в духовке

Сырная тарелка 385 гр 1100 руб.

Ассорти сыров: «Дор-Блю», «Пармезан», «Маасдам» и «Бри». Подается с медом. Хорошо подойдет к белому и красному сухому вину, а также к шампанскому и игристым винам.

Теплый салат с говядиной 190 гр 620 руб.

Говяжья вырезка, обжаренная с овощами, в сочетании с ореховым соусом на подушке из салата микс

Цезарь

Сочные листья салата «Романо» в сочетании с классическим соусом «Цезарь», сыром «Пармезан» и хрустящими гренками

Семгой	125 гр	410 руб.
Креветкой	120 гр	480 руб.
Курицей	130 гр	320 руб.

Салат с козьим сыром 180 гр 650 руб.

Теплый салат с козьим сыром на подушке из салата микс. Подается с обжаренной печёной тыквой и свеклой, в сливочном соусе и крем-бальзамик

Салат из свежих овощей 250 гр 290 руб.

Сочные овощи с заправкой на ваш выбор

Фруктовый салат с сыром «Дор-Блю» 135 гр 510 руб.

Свежие клубника и яблоко в сочетании с соусом манго. Подается на подушке салата корн с добавлением сыра «Дор блю»

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кесадила с курицей 295 гр 330 руб.

Обжаренная на сковороде тортилья с начинкой из овощей, курицы и сыра моцарелла. Подается с томатным соусом

Кесадила с овощами 295 гр 210 руб.

Обжаренная на сковороде тортилья с начинкой из овощей, грибов и сыра моцарелла. Подается с томатным соусом

Куриные Крылышки «Red Devil» 300 гр 350 руб.

Куриные крылья обжаренные на сковороде с соусом «Red Devil». Подается с соусом «Блю чиз»

Луковые кольца 200 гр 250 руб.

Обжаренные луковые кольца во фритюре. Подается с соусом «Тар-тар»

Чесночные гренки во фритюре 200 гр 190 руб.

Пивное Ассорти 1050 гр 1000 руб.

Кесадила с курицей, луковые кольца, чесночные гренки и куриные крылья. Подается с соусами «Блю-чиз» и «Red Devil»

ПИЦЦА (НА ТОНКОМ ТЕСТЕ)

Четыре сыра 540 гр 850 руб.

«Моцарелла», «Чеддер», «Пармезан» и «Дор-Блю» в сочетании с томатным соусом и ароматным базиликом

Маргарита 440 гр 370 руб.

Сыр «Моцарелла» в сочетании с томатным соусом и ароматным базиликом

Пицца с тунцом 500 гр 690 руб.

«Моцарелла» и «Пармезан» в сочетании с томатным соусом, листьями салата «Руккола», маринованными «каперсами», красным луком и соусом «бальзамико»

Вегетарианская 620 гр 520 руб.

«Моцарелла», шампиньоны, болгарский перец, помидор, кабачок, брокколи, баклажана, репчатый лук и орегано

Пепперони <520 гр 580 руб.

«Моцарелла», «пепперони» в сочетании с томатным соусом и ароматным орегано

СУПЫ

Борщ 455 гр 300 руб.

Традиционный русский суп на говяжьем бульоне с овощами. Подается в ржаном хлебе со сметаной

Крем-суп грибной 300 гр 350 руб.

Нежный крем-суп из шампиньонов и белых грибов со сливками и хрустящими гренками

Куриная лапша 300 гр 250 руб.

Яичная лапша с куриным бульоном

“WOK”

Лапша Удон/Гречневая/Пшеничная, овощи «Wok», наполнитель: 400 гр 450 руб.

Курица в соусе «Терияки»

Семга в соусе «Терияки»

Креветка с устричным соусом

Омлет с устричным соусом

<http://caferedbrick.com/>

<http://redbrickhotel.com/>

#redbrickcafemsk #redbrickhotelmск

БУРГЕРЫ

- Red Brick** 450 гр 590 руб.
Сочная говяжья котлета на красной чили булочке с сырным соусом «Тар-тар», листьями салата «Айсберг», сыром «Чеддер», свежий огурец и помидор
- Black Brick** 530 гр 590 руб.
Сочная говяжья котлета на черной булочке с кунжутом, листьями салата «айсберг», свежий огурец и помидор, луковые кольца и бекон в сочетании соусов «Терияки» и «BBQ», сыр «Чеддер»
- White Brick** 510 гр 590 руб.
Сочная говяжья котлета на французской булочке «Бриошь» с соусом «Дор-Блю», жареным яйцом, свежий помидор, красный лук и листья салата «Айсберг»

ПАСТА

- Паста «Al dente» Пенне/Феттучине/Спагетти, наполнитель:** 300 гр 450 руб.
- Четыре сыра**
С сырами: «Моцарелла», «Маасдам», «Дор-блю» и «Пармезан», со сливками и ароматным базиликом
- Паста с курицей и соусом «Песто»**
Обжаренная куриная грудка с прованскими травами в сливках, в сочетании ароматного соуса «Песто» и сыра «Пармезан»
- Карбонара**
Обжаренный бекон и лук, с добавлением сыра «Пармезан», яичного желтка и сливок
- Паста с креветками**
Обжаренные тигровые креветки, сливки и сыр «Пармезан»
- Паста с лососем**
Обжаренный лосось и лук с ароматными травами в сливках и сыром «Пармезан»

РИЗОТТО

- Четыре сыра** 290 гр 450 руб.
Рис «Арборио» приготовленный на овощном бульоне в сочетании сыра «Пармезан», «Маасдам», «Дор-блю» и «Гауда»
- С белыми грибами** 290 гр 450 руб.
Рис «Арборио» приготовленный на овощном бульоне с белыми грибами и тертым сыром «Пармезан»

РЫБА

- Стейк из семги на гриле** 200 гр 700 руб.
Обжаренный стейк из семги на гриле с соусом «Дор-Блю»
- Татаки из тунца** 210 гр 750 руб.
Тунец прожарки «Rare» в панировке из кунжута, с миксом соусов «Бальзамико» и «Терияки»
- Филе трески** 210 гр 450 руб.
Обжаренное филе трески в имбирно-кунжутной панировке с соусом «Тар-тар».

МОРЕПРОДУКТЫ

- Кальмар гриль** 150 гр 450 руб.
Обжаренный кальмар на гриле с соусом «чили-лайм»
- Мидии** 320 гр 950 руб.
Обжаренные мидии с луком и чесноком, подаются с петрушкой в сливочном соусе
- Креветки с «Киноа»** 250 гр 920 руб.
Обжаренные тигровые креветки с пряным розмарином, подается с южно-американской крупой «Киноа» приготовленная в сочетании авокадо и мятным соусом

ПТИЦА

- Цыпленок табака** 450 гр 520 руб.
Сочный жареный цыпленок под гнетом, с томатным соусом
- Стейк из куриного филе** 230 гр 360 руб.
Нежный и сочный стейк из куриного филе на гриле
- Филе утки «Конфи»** 240 гр 480 руб.
Филе утиной грудки на гриле с вишней «Конфи»

МЯСО

- Филе-Миньон** 190 гр 890 руб.
Медальон из говяжьей вырезки на гриле с ароматным маслом. Рекомендуемая прожарка «Medium»
- Стейк на кости** 310 гр 950 руб.
Тушеный говяжий стейк на кости в собственном соку
- Каре ягненка** 410 гр 780 руб.
Обжаренное на гриле с чесноком и ароматными травами каре ягненка с мятным соусом. Рекомендуемая прожарка «Medium Well»
- Ребра «Джек Дениелс»** 405 гр 650 руб.
Свинные ребра, запечённые с чесноком ароматными травами и соусом «Джек Дениелс»

ГАРНИРЫ

- Картофель фри** 150 гр 150 руб.
- Овощи-гриль** 150 гр 200 руб.
- Рис с овощами** 150 гр 150 руб.
- Картофель по-деревенски** 150 гр 200 руб.
- Брокколи** 150 гр 150 руб.

СОУСЫ

- Кетчуп «Heinz»** 50 гр 50 руб.
- «BBQ»** 50 гр 50 руб.
- Горчица «Дижонская»** 50 гр 50 руб.
- «Тар-тар»** 50 гр 50 руб.
- «Джек Дениелс»** 50 гр 100 руб.
- «Дор-Блю»** 50 гр 100 руб.
- Red dexil** 50 гр 50 руб.
- Терияки** 50 гр 50 руб.
- Соевый соус** 50 гр 50 руб.

Приятный
комплимент
от «Red Brick»
получить
довольно просто
— подпишись
на наш инстаграм!

@redbrickcafemsk

Red Brick
hotel & cafe-bar

Москва, М. Китай-Город
Хохловский переулок 10, стр.6
+7 (925) 544-03-44, +7 (495) 664-21-50
www.redbrickhotel.com
reservation@redbrickhotel.com

