



## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<p><b>АССОРТИ ИЗ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ</b>, 150/50г (Благородное сочетание слабосоленой семги, масляной рыбы холодного копчения и угорь жареный в соусе унаго. Подается с лимоном и маслинами)</p>	1000	<p><b>ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ</b>, 50 г 150</p> <p><b>КОРНИШОНЫ</b>, 100 г 100</p> <p><b>ОРЕХОВАЯ ТАРЕЛКА</b>, 250 г 500 (Натуральные, слегка обжаренные орехи: миндаль, фундук, кешью и фисташки)</p>	
<p><b>СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ</b>, 100/100/30 г (Филе слабосоленой атлантической сельди, подается с отварным картофелем, маринованным луком и зеленью. Заправляется ароматным нерафинированным маслом)</p>	300	<p><b>ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ</b>, 100/30 г 170 (Хрустящие ржаные гренки с насыщенным чесночным ароматом. Идеальная, брутальная закуска к пенному. Подаются с соусом «Тар-тар»)</p>	
<p><b>КРЕВЕТКИ ПАНКО</b>, 170 г (Тигровые креветки в воздушной панировке панко. Обжарены до золотистого хруста, подаются с пикантным соусом сладкий чили)</p>	730	<p><b>ПИВНАЯ ТАРЕЛКА</b>, 250 г 400 (Ассорти хрустящих закусок: чесночные гренки из бородинского хлеба, ароматные луковые кольца, пикантные сырные палочки. Подается с соусом тар тар)</p>	
<p><b>НАРЕЗКА ПО-ДОМАШНЕМУ</b>, 200/60/60 г (Ассорти из домашнего сала, нежного куриного рулета, пряной грудинки и отварного языка. Подается с хрустящими маринованными огурчиками и томатами черри, горчицей и соус хрен. Идеально под водочку)</p>	560	<p><b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b>, 270 г 800 (Изысканная композиция из благородных сыров: пикантный Дор блю, нежный Бри, выдержанный Пармезан, сладковатый Маасдам. Подается с грецкими орехами и мёдом)</p>	
<p><b>МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ</b>, 160/30 г (Деликатесы: колбаса пепперони, сальчичон и охотничьи колбаски, бастурма и сыровяленая свинина. Подается с томатами черри)</p>	650	<p><b>ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ И РОЗМАРИНОМ</b>, 200 г 150</p> <p><b>ФОКАЧЧА С ПЕСТО</b>, 200 г 150</p>	
<p><b>ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА</b>, 300 г (Витаминный букет составленный из спелых помидор, хрустящих огурчиков и болгарского перца)</p>	300	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> <p><b>СЛЕДИ ЗА НОВОСТЯМ И БУДЬ В КУРСЕ ВСЕХ АКЦИЙ</b></p> <p> <a href="http://NA-KRISHE.RU">NA-KRISHE.RU</a></p> </div> <div style="flex: 1; text-align: center;">  </div> </div>	

Если у вас аллергия на определенный продукт питания – сообщите об этом официанту.

**ЧТО МЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ЛУЧШЕ, ЧТОБ ВЫ ПРИШЛИ К НАМ ЕЩЁ РАЗ?**

Пожелания и предложения направляйте сообщением к нашему директору по тел. +7 (963) 096 33 53

## САЛАТЫ

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ, 250 г 380

(Классика греческой кухни: сочные овощи, нарезанные крупными кубиками, пряный сыр фета, пикантные маслины под фирменной заправкой)

САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ ИЛИ СЕМГОЙ на выбор, 220 г 930

(Обжаренные креветки или нежные ломтики слабосоленой семги, руккола, айсберг, томаты черри, красный лук, соус Песто, пармезан. Легкое и сбалансированное сочетание)

САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ, 220 г 500

(Нежный томленный телячий язык, нарезанный тонкой соломкой, в сочетании с хрустящими салатом айсберг, сладкими томатами черри, обжаренным картофелем и перепелиным яйцом. Заправляется «Имбирно-соевым» соусом)

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ на выбор, 220 г 650

(Легкая интерпретация классики: нежные кусочки слабосоленой семги, хрустящий салат айсберг, томаты черри, ароматные крутоны и пармезан под авторским соусом «Цезарь»)

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ, 250 г 450

(Классический «Цезарь» в современной интерпретации: сочная куриная грудка, свежайший салат, сыр пармезан, хрустящие крутоны и яйцо пашот с жидким центром и соус «Цезарь», подчеркивающим вкус блюда)



## СУПЫ

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ, 250/50 г 250

(Душистый куриный бульон с лапшой ручной работы, кусочками курицы и пассерованными овощами. Подается с зеленью)

БОРЩ С САЛОМ И ГРЕНКАМИ, 300/50/50/30 г 250

(Наваристый борщ на говяжьей грудинке с запеченной свеклой, подается с нежным домашним салом, чесноком, ржаными гренками и сметаной. Истинный вкус традиций)

БУЛЬОН С ЯЙЦОМ И ГРЕНКАМИ, 200/2/20 г 180

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ, 300/20 г 400

(Нежный бархатистый крем-суп из отборных шампиньонов с добавлением жирных сливок. Подается с хрустящими гренками из чабатты)

СОЛЯНКА, 250/10/10/20 г 400

(Ароматная солянка по старинному рецепту. Наваристый бульон, щедрая порция копченой грудинки, сервелата и нежной говядины. С легкой кислинкой и маслинами — согревающий вкус, знакомый с детства)

СУП ТОМ-ЯМ, 300/100 г 550

(Шелковистый пряно-сливочный том-ям с морепродуктами (креветки, кальмары, мидии), приготовленный на кокосовом молоке. Нежный, ароматный, с мягкой остротой)

## ГАРНИРЫ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ, 150 г 170

КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 150 г 130

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, 150 г 120

ОВОЩИ ГРИЛЬ, 150 г 300

РИС БАСМАТИ, 150 г 100

## ПАСТА

ФЕТТУЧЧИНЕ С ТОМАТАМИ И ПЕСТО, 250 г 300

(Паста с нежным соусом песто, пряными томатами и пикантным сыром — идеальное сочетание свежести базилика и сладковатых черри)

ФЕТТУЧЧИНЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, 250 г 450

(Паста с ароматом осеннего леса: благородные белые грибы, томленные в бархатном сливочном соусе и с сыром пармезан)

ФЕТТУЧЧИНЕ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, 250 г 670

(Паста ручной работы, обжаренные тигровые креветки, авторский соус песто из базилика и рукколы, выдержанный пармезан. Подается с каплей оливкового масла extra virgin)

ПАСТА С ЛОСОСЕМ, 250 г 500

(Нежные ленты пасты феттуччине, томленные в бархатистом сливочном соусе с добавлением атлантического лосося и легким ароматом чеснока. Подается с пармезаном. Так же эту пасту мы можем вам приготовить с соусом Песто)

ПАСТА АМАТРИЧАНА, 250 г 500

(Хрустящий снаружи и нежный внутри гуанчале сменяется мягкостью томатной основы, сбалансированной пикантностью овечьего сыра. Ригатони, благодаря своей форме, собирают весь вкус соуса внутри себя, создавая плотный, интенсивный и по-настоящему сытный опыт)

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ, 280 г 450

(Феттуччине с густым мясным рагу, которое томится более 4 часов с добавлением овощей, красного вина и томатов. Подается с тертым пармезаном и помидорами черри)

ПАСТА КАРБОНАРА С БЕКОНОМ, 270 г 350

(Длинные феттуччине, окутанные шелковистым кремовым соусом, с добавлением пикантного бекона и свежемолотого черного перца. Подается с ароматным сыром пармезан)

## ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ, 50 г 80

МОРОЖЕНОЕ С СОРБЕТОМ И СЛИВКАМИ, 200 г 320

СОРБЕТ ИЗ КИВИ, 50 г 140

СОРБЕТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, 50 г 140

СОРБЕТ ИЗ МАЛИНЫ, 50 г 140

ТИРАМИСУ, 150 г 350

ЧИЗКЕЙК 340

В АССОРТИМЕНТЕ, 1шт.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН, 100/50 г 330



Если у вас аллергия на определенный продукт питания – сообщите об этом официанту.

ЧТО МЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ЛУЧШЕ, ЧТОБ ВЫ ПРИШЛИ К НАМ ЕЩЁ РАЗ?

Пожелания и предложения направляйте сообщением к нашему директору по тел. +7 (963) 096 33 53

# МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>ДОРАДА НА ГРИЛЕ</b> , за шт (Цельная дорадо с легким сладковатым оттенком вкуса, запеченное до золотистой корочки на гриле. Идеальный баланс сочности и легкого дымного аромата)	1100	<b>БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> , 200/150/30 г (Нежнейшая вырезка говядины, тонко нарезанная и томленая в густом сливочном соусе с добавлением ароматных белых грибов и лука-шалот. Подается с воздушным картофельным пюре, взбитым с добавлением фермерского масла и сливок)	950
<b>КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ПЕСТО</b> , за 100/30 г (Нежные креветки на шпажках, обжаренные до золотистой корочки, с пикантным соусом из манго)	800	<b>СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С СОУСОМ</b> , 200/50/30 г (Сочный стейк из свиной шеи, обжаренный на открытом огне до румяной корочки. Подается с пикантным соусом чимичурри и салатом. Идеальный баланс дымного аромата и нежности)	650
<b>МИДИИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ ИЛИ СОУСОМ КАРРИ</b> на выбор, 200/150 г (Ароматные мидии в створках в пикантном тайском соусе Том Ям. Идеальное сочетание пряного кокосового бульона. По желанию соус Том Ям можно заменить на соус Карри)	1100	<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В БЕКОНЕ</b> , 150/50/50/30 г (Сочное свиного филе, бережно завернутого в бекон. Мясо тает во рту, а хрустящая корочка придает пикантность. Подается с душистыми овощами гриль и соусом «Барбекю»)	700
<b>СЕМГА НА ГРИЛЕ</b> , 150/20/30 г (Нежнейший стейк сёмги замаринованный в устричном соусе и приготовленный на гриле до золотистой корочки, с ароматом легкого дымка. Подается с лимонным долькой и свежей зеленью)	950	<b>РЕБРА СВИНЫЕ</b> , за 100/30 г (Томленные свиные ребра в густом соусе «Хойсин» с добавлением устричного соуса. Нежнейшее мясо, которое само отделяется от кости, с легким ароматом дымка)	350
<b>ПАЛТУС</b> , 160/45/10 г (Сочный морской волк, запеченный на гриле с пряными травами. Хрустящая кожица, пряный аромат и легкий дымок — идеальный выбор для ценителей рыбы)	800	<b>ИНДЕЙКА НА ГРИЛЕ</b> , 200/50/30 г (Сочный стейк из грудки индейки, приготовленный на открытом огне. Подается с легким салатом и лимонным соусом)	650
<b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ</b> , за 100/50 г (Нежный стейк из молодой телятины, приготовленный до идеальной прожарки, подается с насыщенным соусом «Барбек и томатами черри)	480	<b>КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С СОУСОМ</b> , 200/50/30 г (Филе, приготовленное на открытом огне, сохраняющее максимальную сочность внутри)	500