

Утверждаю:

_____ Я.В. Виниченко

Заместитель директора ООО «РЕСТО групп»

_____ дата

м.п.

Принятые сокращения:

Г – граммы

Ккал – калорийность порции

Б – белки в порции

Ж – жиры в порции

У – углеводы в порции

Р. – рубли

**Домашний хлеб из собственной пекарни
Bread**

Бородинский 50 р./50г 150 р./370г

(мука ржаная, закваска, масло, специи)

97 ккал / б. 7,1 / ж. 1,4 / у. 19,8

Солодовый с семечками 50 р./50г 150 р./370г

(закваска, мука, масло, специи, солод, кунжут, семечки тыквенные)

107 ккал / б. 5,3 / ж. 1,9 / у. 21,4

Пшеничный подовый 50 р./50г 150 р./750г

(закваска, мука, масло, специи)

102 ккал / б. 6,1 / ж. 1,4 / у. 11,2

Луковый 60 р./50 г 200 р./750г

(закваска, мука, масло, специи, лук жареный)

99 ккал / б. 6,5 / ж. 1,6 / у. 19,0

**Блюда на компанию (по предварительному заказу за 5 дней)
Meals for company**

Ножка ягненка с кукурузой на гриле, отварным картофелем и халапеньо 7500 р. / 3500/500г

Lag of lamb with grilled corn, boiled potatoes and jalapeno

(томленая голень ягненка, отварной картофель, специи, кукуруза, обжаренная на гриле, халапеньо)

6700 ккал / б. 567,2 / ж. 479,4 / у. 28,2

Брискет с кукурузой на гриле, квашеной капустой и халапеньо 7900 р. / 4000/400 г

Brisket with grilled corn, sauerkraut and jalapeno
(томленая говядина, специи, соус Барбекю, квашеная капуста, халапеньо)
5900 ккал / б. 496,2 / ж. 497,2 / у. 31,1

Форель с овощами гриль 7000 р. / 2000/300 г

Trout with grilled vegetables
(запеченое филе морской форели, обжаренные овощи: капуста брокколи, капуста цветная, томаты черри, цукини, перец паприка, вешенки, красный лук, лимон)
2100 ккал / б. 392,2 / ж. 96,0 / у. 14,1

Палтус «Аква Пацца» с мидиями и кабачками 7900 р. /2500/500 г

Halibut «Aqua Pazza» with mussels and zucchini
(филе палтуса, цукини, мидии, креветки, базилик, лимон, соус: томаты в собственном соку, чеснок, базилик, сливочное масло, соус Табаско, сливки 33%)
4200 ккал / б. 332,2 / ж. 307,0 / у. 8,1

Закуски Platters

Дзадзики 90 р. / 50г

Tzatziki
(йогурт, огурцы, чеснок, масло оливковое, укроп, сок лимона, специи)
47 ккал / б. 4,1 / ж. 9,4 / у. 5,8

Хумус 90 р. / 50г

Hummus
(нут, кунжут, масло оливковое, сок лимона, специи)
120 ккал / б. 4,8 / ж. 12,8 / у. 7,1

Печеный баклажан 90 р. / 50г

Baked eggplant
(баклажан, соус соевый, соус чили, чеснок, масло кунжутное, специи)
45 ккал / б. 2,1 / ж. 1,3 / у. 5,3

Печеный перец с сыром фета 90 р. / 50г

Baked pepper with feta cheese
(перец паприка, сыр фета, масло, специи)
51 ккал / б. 12,1 / ж. 11,1 / у. 75,8

Гуакамоле 90 р. / 50г

Guacamole
(томаты, красный лук, кинза, масло, специи, соус гуакамоле)
44 ккал / б. 1,6 / ж. 3,4 / у. 2,1

Рыбное плато 750 р. / 240 г

Fish platter
(слабосоленая форель, слабосоленый тунец, филе масляной рыбы, салат Хияше Вакаме, лимон, оливки, семена кунжута)
260 ккал / б. 43,2 / ж. 34,5 / у. 5,6

Мясное плато 790 р. /230 г

Meat platter

(пармская ветчина, ростбиф из говяжьей вырезки, пастроми, консервированный огурец, помидоры черри, зелень)

350 ккал / б. 54,1 / ж. 41,2 / у.13,0

Ассорти из сыров 630 р. /260 г

Cheese platter

(сыры: чеддер, дорблю, фета, голландский, печенье из сыра пармезан, орех пекан, клубника, голубика, варенье из черной смородины)

190 ккал / б. 46,8 / ж. 21,8 / у. 6,2

Брускетта с печенью трески и огурцом 250 р./140г

Bruschetta with cod liver and cucumber

(хлеб, печень трески консервированная, огурец, яйцо куриное, майонез, сыр, чеснок, специи)

220 ккал / б. 26,2 / ж. 11,4 / у. 10,2

Брускетта с ростбифом, тунцом и перцем конфи 270 р. / 100 г

Bruschetta with roast beef, tuna and pepper confit

(хлеб, сливочный сыр с укропом, ростбиф из говяжьей вырезки, тунец консервированный, паприка запеченая, кинза, соус песто)

186 ккал / б. 28,9 / ж. 40,2 / у. 40,1

Брускетта с томатами, баклажаном и страчателлой 270 р. /150 г

Bruschetta with tomatoes, eggplant, and stracciatella

(хлеб, сливочный сыр с укропом, бакинские томаты, маринованные баклажаны, сыр буррата)

166 ккал / б. 18,9 / ж. 20,2 / у. 9,1

Тост на бородинском хлебе с форелью, авокадо и яйцом пашот 320 р. / 180г

Toast on pumpernickel bread with trout, avocado and poached egg

(хлеб, сливочный сыр с укропом, лосось копченый, авокадо, яйцо куриное, соус песто)

106 ккал / б. 19,9 / ж. 10,2 / у. 38,1

Грузди с копченой сметаной 390 р. / 170 г

Milk mushrooms with smoked sour cream

(грузди соленые, сметана, красный лук)

200 ккал / б. 21,2/ ж. 2,6 / у. 9,2

Тартар из телятины 390 р. / 160 г

Veal tartar

(телятина, грибы шиитаки, кешью, красный лук, масло, специи)

120 ккал/ б. 12,1 / ж. 11,2/ у. 23,1

Тартар из тунца 490 р. / 180 г

Tuna tartar

(тунец, хумус, томаты, зеленый лук, масло, специи)

150 ккал/ б. 14,6 / ж. 14,9/ у. 28,9

Тартар из форели 630 р. / 210г

Trout tartar

(филе морской форели, свежий авокадо, свежий огурец, сок лимона, гуакамоле, салат Хияше Вакаме, маслины)

150 ккал/ б. 14,6 / ж. 14,9/ у. 28,9

Татаки из тунца 470 р. / 170 г

Tuna tataki

(тунец, лук жареный, кинза, масло, соусы)

120 ккал/ б. 11,4 / ж. 10,9/ у. 18,9

Татаки из говядины 490 р. /190 г

Beef tataki

(вырезка говядины, ореховый соус, редька дайкон, зеленый лук, маслины)

200 ккал/ б. 22,1 / ж. 21,2/ у. 13,1

Карпаччо из говяжьей вырезки 490 р. /140 г

Beef carpaccio

(вырезка говядины, консервированные артишоки, специи, сыр пармезан, трюфельное масло)

250 ккал / б. 39,2/ ж. 2,6 / у. 29,2

Карпаччо из тунца 650 р. /220 г

Tuna carpaccio

(филе тунца, специи, соус понзу, соус соевый, рисовый уксус, авокадо свежий, свежий огурец, сок лимона, икра летучей рыбы)

150 ккал/ б. 11,2 / ж. 4,9/ у. 8,9

Креветки со спайси соусом 570 р. /170 г

Prawns with spicy sauce

(креветки, обжаренные в кляре из яйца куриного, пшеничной муки, воды., зеленый лук, соус: соус кимчи, соус шрирачи, кунжутное масло, чеснок, майонез, вода)

232 ккал / б. 45,5 / ж. 22 / у. 6,5

Морской гребешок на гриле с соусом Арабьятта 690 р. /150 г

Grilled scallop with arrabbiata sauce

(морской гребешок, соус арабьятта, базилик, оливковое масло, специи)

110 ккал / б. 28,8 / ж. 9,4 / у. 14,1

Роллы из баклажанов 250 р. / 180 г

Роллы из баклажанов, фаршированные адыгейским сыром, с добавлением зелени и чеснока

Eggplant rolls stuffed with Adygei cheese, greens and garlic

(баклажаны, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное, адыгейский сыр, чеснок, помидоры, руккола)

140 ккал / б. 5,15 / ж. 12,8 / у. 7,8

Вяленая свекла с сыром рикотта 260 р. / 210 г

С соусом из черной смородины и тархуном

Dried beets with ricotta cheese, black currant sauce and tarragon

(свекла, рикотта, соус из черной смородины, тархун, орех пекан)

154 ккал/ б. 9,2 / ж. 2,4/ у. 54,9

Слабосоленая сельдь с отварным беби картофелем 230 р./190 г

Lightly salted herring with boiled baby potatoes

(сельдь слабосоленая, картофель, масло подсолнечное, горчица зернистая, лук красный)

193 ккал / б. 17,5 / ж. 2 / у. 15

Сулугуни фри 350 р. / 150г

Suluguni fries

(сыр сулугуни, яйцо куриное, сухари панировочные, масло подсолнечное, соус тар тар, зелень)

124 ккал / б. 19,9 / ж. 28,2 / у. 1,0

Кальмар фри 250 р. / 150г

Squid fries

(Кальмар, яйцо куриное, сухари панировочные, масло подсолнечное, соус тар тар, зелень)

184 ккал / б. 18,9 / ж. 32,0 / у. 1,0

Халапеньо фри 100 р. / 30 г

Jalapeno fries

(халапеньо консервированный, кукурузный крахмал, масло подсолнечное)

94 ккал / б. 8,1 / ж. 30,0 / у. 1,0

Жареный халуми 420 р. / 170 г

С печеным перцем и зеленью

Roasted halloumi with baked pepper and greens

(паприка запеченная, сыр Халуми, мука кукурузная, масло подсолнечное, мята, петрушка, укроп, соль)

120 ккал / б. 4,4 / ж. 4,9 / у. 44,4

Гренки из ржаного хлеба 180 р. / 130 г

Toasts of rye bread

(хлеб бородинский, соль, масло подсолнечное, чеснок, соус (сливки 33%, сыр дорблю, желатин, соль, перец)

181 ккал / б. 8,8 / ж. 14,4 / у. 24,1

Чипсы из говядины 280 р./35 г

Beef chips

(говядина, соус устричный, соус соевый)

99 ккал / б. 5,4 / ж. 6,9 / у. 8,9

**Салаты
Salads**

«Цезарь» с креветками 470 р. / 210г

Caesar salad with prawns

(креветки тигровые, перец, соль, масло подсолнечное, помидоры черри, салат Романо, бекон венгерский, сыр пармезан, соус: анчоусы, горчица, масло оливковое, сок лимона, соус Ворчестр, сыр Пармезан)

170 ккал / б. 12,4 / ж. 20,8 / у. 17,3

«Цезарь» с курицей 360 р. / 220 г

Caesar salad with chicken

(куриная грудка, сыр пармезан, перец, соль, масло подсолнечное, салат Романо, бекон венгерский, помидоры черри, соус: анчоусы, горчица, масло оливковое, сок лимона, соус Ворчестр, сыр Пармезан)

140 ккал / б. 15,5 / ж. 21,3 / у. 27,6

«Черный цезарь» с кебабом из морепродуктов 650 р. /190 г

«Black Caesar» with seafood kebab

(филе морской форели, кальмар, филе палтуса, лимонная трава, чернила каракатицы, перец, соль, масло подсолнечное, помидоры черри, салат Романо, сыр пармезан, соус: анчоусы, горчица, масло оливковое, сок лимона, соус Ворчестр, сыр Пармезан)

150 ккал / б. 11,5 / ж. 11,3 / у. 12,6

Теплый салат с телятиной 530 р. / 220 г

С лесными грибами и эспумой блю- чиз

Warm salad with veal, forest mushrooms and blue cheese espuma

(говядина вырезка, вешенки, шампиньоны, капуста брокколи, масло подсолнечное, картофель, соус Блю чиз, листья салата, томаты черри, соус Песто, лук жареный)

220 ккал / б. 32,2 / ж. 24,4 / у. 15,5

Салат «Греческий» 290 р. / 230 г

Спелые грунтовые томаты, огурцы, сладкий перец и сыр фета. Подается с душистым маслом и грецкими орехами

Greek salad

(маслины, грецкий орех, лук красный, мята, помидоры, паприка, базилик, огурцы, листья салата, сыр Фета, оливки, кинза)

120 ккал / б. 5,2 / ж. 27,4 / у. 5,15

Сыр буррата с бакинскими томатами и баклажанами 650 р. /250 г

Burrata cheese with tomatoes with eggplant

(сыр Буррата, помидоры, маринованные баклажаны, соус чили, базилик, соль, перец)

80 ккал / б. 9,3 / ж. 8,4 / у. 6,1

Салат с чука и авокадо 370 р. / 200 г

Salad with chuka, avocado, orange and cashew

(салат Хияше Вакаме, листья салата, апельсины, авокадо, сыр Креметте, масло кунжутное, кешью)

100 ккал / б. 13,2 / ж. 29,4 / у. 11,15

Салат с ростбифом и рукколой на соусе «Вителло Тоннато» 650 р. / 160г

Salad with roast beef and arugula dressed with Vitello tonnato sauce

(вырезка говяжья, розмарин, тимьян, соль, перец, уксус бальзамический, соевый соус, масло подсолнечное, соус (тунец консервированный, анчоусы, каперсы, горчица дижонская, майонез, куриный бульон), руккола, сыр пармезан)

120 ккал / б. 8,2 / ж. 37,4 / у. 7,15

Теплый салат с морепродуктами 610 р. / 190 г

Warm salad with seafood

(мидии, креветки, вонголе, каракатицы, осминог, соль, перец, масло подсолнечное, сливки 33%, микс из листьев салата, помидоры черри, икра лососевая, цедра лайма)

98 ккал / б. 12,2 / ж. 7,4 / у. 3,15

Салат с камчатским крабом и соусом «спайси» 700 р./200 г

Salad with king crab and Spicy sauce

(фаланга краба, икра летучей рыбы, капуста брокколи, помидоры, листья салата, фундук, масло петрушки)

100 ккал / б. 18,2 / ж. 4,4 / у. 2,15

Салат с хрустящими баклажанами 390 р. / 210 г

Salad with crispy eggplants

(баклажаны, томаты, крахмал кукурузный, масло подсолнечное, соус устричный, соус чили, базилик, кинза, мята, сыр сливочный с укропом)

90 ккал / б. 9,2 / ж. 27,1 / у. 15,1

Супы Soups

Борщ с бычьими хвостами 290 р. / 380 г

Borsch with oxtails

(бычьи хвосты отварные, бульон куриный, капуста, картофель, лук, морковь, паприка, соль, перец, масло подсолнечное, паста томатная, сахар, свекла, чеснок, уксус столовый, кинза, сметана)

250 ккал / б. 13,3 / ж. 10,15 / у. 15,05

Суп с морепродуктами 530 р. / 340 г

Seafood soup

(бульон куриный, бульон рыбный, картофель, лук, морковь, сельдерей, сливки 33%, форель, палтус, мидии, креветки тигровые, масло подсолнечное, чеснок, тимьян, перец, соль, булка для супа)

210 ккал / б. 27,3 / ж. 19,15 / у. 9,5

Том-ям 550 р. / 500 г

Tom yum

(паста том ям, водоросли вакаме, листья лайма, лимонная трава, кинза, кальмары, креветки, шиитаки, помидоры, вешенки, грибы намеко, лайм, кинза)

150 ккал / б. 7,9 / ж. 9,15 / у. 5,5

Рамен с говядиной и маринованным яйцом 490 р. / 400 г

Ramen with beef and pickled egg

(водоросли вакаме, лук красный, лук зеленый, кинза, помидоры черри, яйцо куриное, листья салата, вырезка говяжья, паста, бульон, специи)

110 ккал / б. 17,3 / ж. 19,1 / у. 11,5

Мясо Meat

Пеппер стейк и жареный картофель «по-домашнему» 640 р. / 260 г

Pepper steak and home-style fried potatoes

(говядина вырезка, картофель, лук репчатый, помидоры черри, кинза)

340 ккал / б. 41,4 / ж. 19,9 / у. 19,0

Телячьи щечки с перловкой и грибами 570 р. / 280г

Veal cheeks with barley and mushrooms

(телячьи щечки, морковь, лук репчатый, соус деми гласс, крупа перловая, белые грибы, шампиньоны, лесные грибы, лук репчатый, перечный соус, луковый соус)

309 ккал / б. 49,4 / ж. 27,5 / у. 23

Томленные свиные ребрышки 510 р. / 430 г

С картофелем фри под пармезаном

Stewed pork ribs with parmesan fries

(ребра свиные, соль, перец, картофель фри с сыром пармезан, соус сырный, огурцы соленые, кинза)

401 ккал / б. 17,1 / ж. 34,1 / у. 15

Бефстроганов 590 р./ 300 г

Beef stroganoff

(вырезка говядины, репчатый лук, шампиньоны, куриный бульон, сливки 33%, картофельное пюре, консервированные огурцы, помидоры черри)

290 ккал / б. 22,8 / ж. 21,0 / у. 24,4

Фланк стейк с кабачками, томатами и соусом Чимичурри 630 р./300 г

Flank steak with zucchini, tomatoes and Chimichurri sauce

(говядина, кабачки, томаты, сушеные в масле, соус чимичурри: красный лук, кинза, белый винный уксус, перец паприка)

309 ккал / б. 39,4 / ж. 29,5 / у. 11

Путин с жареным халуми 450 р. / 300 г

Routine with fried halloumi

(отварные бычьи хвосты, отварной картофель, обжаренный сыр халуми, соус деми гласс, зеленый лук, кинза)

320 ккал / б. 72,4 / ж. 64,1 / у. 15

Цыпленок с картофельным пюре и халапеньо 350 р./ 300 г

Chicken with mashed potatoes and jalapeno

(запеченое бедро цыпленка, картофельное пюре, перец халапеньо, масло петрушки, зелень)

209 ккал / б. 49,4 / ж. 29,5 / у. 11

Телячьи щечки с пастой орзо 390 р. / 280г

Lamb with orzo pasta

(отварные телячьи щечки, отварная паста, лук зеленый, сыр пармезан, кинза, сливочный соус)

215 ккал / б. 12,1 / ж. 15,1 / у. 6,0

Домашняя паста с говядиной 450 р. / 280 г

Handmade pasta with beef

(паста классическая, говяжья вырезка, шампиньоны, перец паприка, цуккини, лук шалот, масло подсолнечное, соус чили сладкий, кунжутное масло, кунжут, кинза)

190 ккал / б. 22,8 / ж. 21,0 / у. 12,4

Карбонара 420 р./ 300 г

Carbonara

(отварная паста, венгерский бекон, репчатый лук, чесночное масло, сливки 33%, яичный желток, сыр пармезан, помидоры черри, зеленый лук)

320 ккал / б. 14,3 / ж. 41,0 / у. 9,3

Морепродукты Seafood

Мидии (в соусе Карри или Аррабьята) 430 р. / 300 г

Mussels in carry or arrabbiata sauce

(мидии киви, лук репчатый, бульон куриный, петрушка, масло сливочное)

110 ккал / б. 21,2/ ж. 5,6 / у. 11,2

Морской гребешок с печеной цветной капустой и соусом «Фуагра» 820 р./240 г

Scallop with baked cauliflower and Foie gras sauce

(морской гребешок, капуста цветная, пюре из цветной капусты, соус фуагра)

90 ккал / б. 21,2/ ж. 2,6 / у. 11,2

Стейк из форели 790 р. / 250 г

Со спаржей и соусом Голландез

Trout steak with asparagus and Hollandaise sauce

(форель морская, спаржа, бульон куриный, соус голландез, масло оливковое, кинза)

112 ккал / б. 17,2 / ж. 4,1 / у. 9,3

Стейк из палтуса 630 р. / 270г

С кабачками и соусом Гуацетто

Halibut steak

(филе палтуса, кабачки, масло подсолнечное, соус Гуацетто, соус песто, кинза)

109 ккал / б. 13,2 / ж. 8,1 / у. 11,3

Пенне Арабьятта с креветками 490 р. / 360 г

Penne arrabbiata with prawns

(паста пенне, соус Арабьятта, сыр пармезан, помидоры черри, соус Песто, кинза, креветки)

100 ккал / б. 14,3 / ж. 21,0 / у. 9,3

Гриль Grill

Рекомендуем 4 степени прожарки стейков:

Rare (обжаренный снаружи, красный внутри, t 39° – 43°C)

Medium rare (стейк с кровью, красно-розовый внутри, t 42° – 47°C)

Medium (среднепрожаренный стейк, розовый внутри, t 47° – 50°C) – наиболее популярная степень прожарки

Medium well (почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри, t 55° – 57°C)

Филе-миньон – зерновой откорм 690 р. за 100 г

Для этого стейка используется только центральная часть вырезки – самое нежное и постное мясо

Fillet mignon, price per 100 g

Вес на фото 250 г

150,0 ккал / б. 9,4 / ж. 23,1/ у. 0,9

Стейк «Рибай» – зерновой откорм 610 р. за 100 г

Говяжий стейк из толстого края

Ribeye steak, price per 100 g

Вес на фото 400 г

246 ккал / б. 7,8 / ж. 22,8 / у. 1,1

Стейк «Стриплойн» – зерновой откорм 480 р. за 100 г

Говяжий стейк из поясничной части, жаренный на гриле и сохранивший свою сочность

Strip loin steak, price per 100 g

Вес на фото 350 г

221 ккал / б. 8,6 / ж. 21,1/ у. 1,2

Филе-миньон травяной откорм 490 р. за 100 г

Fillet mignon, price per 100 g

Вес на фото 250 г

150,0 ккал / б. 9,4 / ж. 23,1/ у. 0,9

Стейк «Денвер» 350 р. за 100 г

Говяжий стейк из филе шейной части

Denver steak, price per 100 g

Вес на фото 200 г

187 ккал / б. 16,8 / ж. 25,0 / у. 0,2

Каре ягненка 450 р. за 100г

Rack of lamb, price per 100 g

Вес на фото 200 г

190,0 ккал / б. 16,4 / ж. 23,1/ у. 0,5

Филе грудки цыпленка 120 р. за 100 г

Chicken breast fillet

вес на фото 200 гр

90,0 ккал / б. 29,4 / ж. 3,1/ у. 0,9

Стейк из свиной корейки 150 р. за 100 г

Pork neck steak, price per 100 g

Вес на фото 300 г

350,0 ккал / б. 19,4 / ж. 33,1/ у. 0,9

Морской гребешок 680 р. за 100 г

Scallop, price per 100 g

Вес на фото 150 г

59,0 ккал / б. 3,3 / ж. 2,6/ у. 0,4

Дорадо 250 р. за 100 г

Dorado, price per 100 g

Вес на фото 400 г

96,0 ккал / б. 19,0 / ж. 3,1/ у. 0,9

Тунец 450 р. за 100 г

Tuna, price per 100 g

Вес на фото 200 г
350,0 ккал / б. 6.61,4 / ж. 3,1/ у. 0,9

Кальмар гриль 180 р. за 100 г
Squid grill
Вес на фото 200 г
100,0 ккал / б. 18,4 / ж. 2,1/ у. 0,9

Креветки 450 р. за 100 г
Prawns, price per 100 g
Вес на фото 100 г
95,0 ккал / б. 17,4 / ж. 2,1/ у. 0,9

Лангустины 330 р. за 100 г
Langoustines
Вес на фото 400 г
82,0 ккал / б. 14,9 / ж. 1,9/ у. 0,7

Палтус на кости 350 р. за 100 г
Halibut on the bone, price per 100 g
Вес на фото 250 г
120,0 ккал / б. 20,4 / ж. 3,1/ у. 0,9

Форель на кости 390 р. за 100 г
Trout on the bone
Вес на фото 250 г
100,0 ккал / б. 19,4 / ж. 2,1/ у. 0,9

Гарниры Garnishes

Картофель с грибами 180 р. / 150 г
Potatoes with mushrooms
(картофель, белые грибы, шампиньоны, чеснок, перец, соль, масло подсолнечное, лук, петрушка)
130,0 ккал / б. 3,4 / ж. 7,1/ у. 12,9

Картофель фри 150 р. /150 г
French fries
(картофель фри, масло для фритюра)
400,0 ккал / б. 9,4 / ж. 23,1/ у. 0,9

Овощи гриль 250 р. / 200 г
Grilled vegetables
(капуста брокколи, цветная капуста, помидоры черри, вешенки, цукини, паприка, лук красный, кинза, масло подсолнечное, специи)
160 ккал/ б. 2,0 / ж. 15,0 / у. 1,8

Спаржа с пармезаном 280 р. / 120 г

Grilled / steamed asparagus

(спаржа, сыр пармезан)

78 ккал/ б. 7,1 / ж.4,2 / у.3,8

Рекомендуем наши соусы:

Sauces:

Блю-чиз 70 р. / 50 г

Blue cheese

(сыр Дор блю, желатин, сливки 33%, соль, перец)

29 ккал/ б. 0,4 / ж. 0,09/ у. 0,3

Демид-Глас 70 р. / 50 г

Demi-Glace

(соус Демид глас, вода)

19 ккал/ б. 0,2 / ж. 0,6/ у. 11,3

Перечный со сливками 70 р. / 50 г

Perreg sauce

(лук, морковь, масло подсолнечное, розмарин, сливки 33%, соус демид глас, тимьян, специи)

22 ккал/ б. 0,3 / ж. 0,1/ у. 9,9

Домашняя аджика 70 р. / 50г

Homemade hot red sauce

(паприка, перец чили, укроп, чеснок, кинза, масло подсолнечное)

16 ккал/ б. 0,11 / ж. 0,6/ у. 8,6

Грибной 70 р. / 50г

Mushroom

(шампиньоны, лук репчатый, чеснок, вино красное, сливки 33%, масло сливочное, мускатный орех)

14 ккал / б. 0,1/ ж. 0,0 / у. 1,4

Десерты

Desserts

Шоколадный фондан 290 р. / 170 г

С шариком мороженого

Chocolate fondant with ice cream

(какао, ванилин, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, шоколад, яйцо куриное, творог, мороженое, пудра миндальная, малина, голубика, мята)

95 ккал / б. 7,02 / ж. 5,4 / у. 4,8

Торт на Гиннесе 310 р. / 210 г

С шариком мороженого (вкус мороженого на ваш выбор)

Guinness cake with a scoop of ice cream

(сыр кремлетте, пиво, какао, масло сливочное, сметана, ванилин, мука пшеничная, соленая карамель, мороженое, мята)

36 ккал / б. 5,4 / ж. 19,1 / у. 44,2

Грушевый пирог 320 р. / 240г

Pear pie

(тесто слоеное, груша, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, мука миндальная, мороженое, клубника, мята)

46 ккал / б. 5,4 / ж. 9,3 / у.2,2

Десерт с пралине из пекана 250 р. / 200 г

Dessert with pecan praline

(заварное тесто, ванильный крем, карамельный крем, орех пекан, сахарная пудра, сахарный сироп)

56 ккал / б. 7,3 / ж. 8,1 / у.3,2

Шоколадный торт с перцем чили 340 р. / 150 г

Chocolate chili cake

(шоколад, сливки 33%, коньяк, яйцо куриное, молоко, мука пшеничная, перец чили, сливочное масло)

90 ккал / б. 3,2 / ж. 3,4 / у. 2,8

Ванильный мусс с кокосом, манго и маракуйя 270 р. / 150 г

Vanila mousse with cocount, mango and passionfruit

(бисквит на пшеничной и миндальной муке, яйцо куриное, пюре маракуйя, пюре манго, мякоть кокоса, кокосовая стружка)

31 ккал / б. 3,4 / ж. 2,1 / у. 4,2

Торт с маком и орехами 260 р. / 160 г

Cake with poppy and nuts

(бисквит с маком, изюмом и грецким орехом, молоко, сливки 33%, сливочное масло, шоколад, фундук, мука пшеничная, мука миндальная, ванильный крем на сыре маскарпоне, грецкий орех)

51 ккал / б. 5,1 / ж. 4,1 / у. 5,2

Баскский чизкейк 240 р. / 140 г

Basque burnt cheesecake

(сыр крематте, яйцо куриное, сливки 33%, пюре манго, пюре маракуйя)

29 ккал / б.2,4 / ж. 3,68 / у. 3,1

Сезонные фрукты 390 р. / 450 г

Fruit platter

(яблоки, груша, апельсины, виноград, киви, мята, сахарная пудра, клубника)

19 ккал / б. 0,48 / ж. 0,68 / у. 0,1

Мед натуральный 70 р. / 50 г

Natural honey

300 ккал / б. 0,48 / ж. 0,68 / у. 34,1

Варенье в ассортименте 90 р. / 50 г

Preserves in assortment

190 ккал / б. 0,48 / ж. 0,68 / у. 24,1

Сорбет 130 р. / 50 г

Sorbet

101 ккал / б. 0,48 / ж. 0,68 / у. 28,1

Мороженое (33 пингвина) 100 р. / 50 г

В ассортименте

Ice cream

232 ккал / б. 3,48 / ж. 2,68 / у. 64,1

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях наличными или банковской картой, а также средствами с карты «Почетный гость» Группы «РЕСТОСТАР» (по использованию карт «Почетный гость» Группы РЕСТОСТАР, и подарочных сертификатов Группы РЕСТОСТАР см. подробнее Правила посещения, оказания услуг общественного питания и поведения гостей ресторана «Family Grill»).