Меню

Трактир на Грибоедовской

Restoran Bar

Закуски

Ассорти рыбное

Семга с/с, палтус х/к, скумбрия х/к, лимон, маслины, зелень

230 г 900,-

Семга слабосоленая с лимоном и маслинами

80/15/15 г 720,-

Малосолёная сельдь с картофелем и кольцами лука

Заправленная маслом

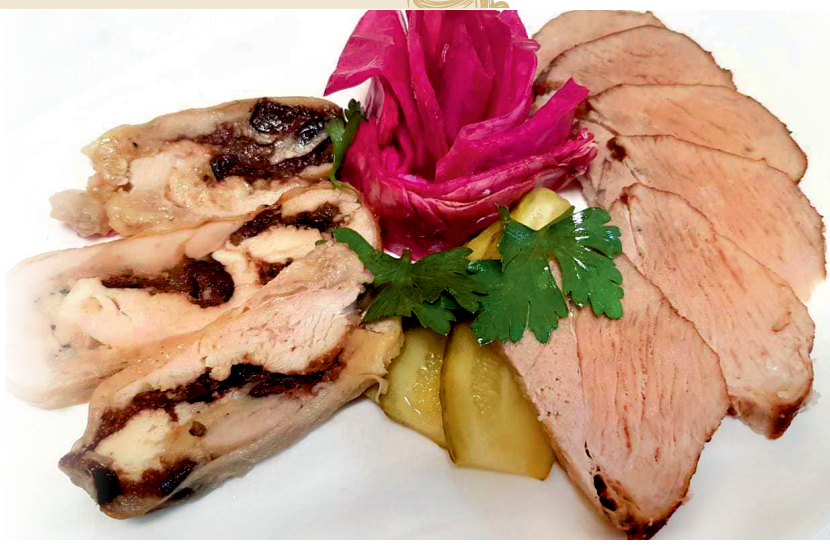
80/100/20 г 450,-

Закуски

Мясная нарезка по-домашнему

Собственного приготовления буженина и рулет из куры. Подаётся с грузинской капустой и маринованными огурчиками

200 г 550,-



Язык деликатесный

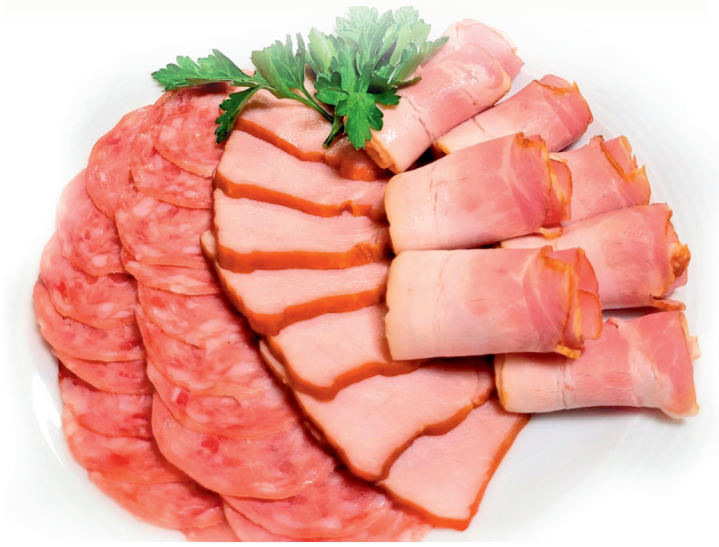
Подается с горчицей и хреном

70/10/10 г 550,-

Ассорти мясное

Бекон, карбонат, сервелат в/с

270 г 460,-



Сырная тарелка

Пармезан, маасдам, дор блю, моцарелла, грецкий орех, виноград, мед

350 г 750,-

Закуски

Ассорти овощное

Помидоры, огурцы, сладкий перец, зелень

310 г 360,-

Помидоры, фаршированные сыром с чесноком

200 г 350,-

Ассорти из солений

Капуста по-грузински, маринованные огурчики и помидоры, перец острый маринованный, чеснок по-грузински

280 г 380,-

«Груздочки в сметане»

грузди соленые, лук репчатый, сметана

90/10/30 г 590,-

Салаты

«Цезарь» с креветками

Королевские креветки, обжаренные в чесночном соусе с миксом из листьев салата, сыром «Пармезан», помидорами черри, чесночными гренками и соусом «Цезарь»

180 г 650,-

Салат с морепродуктами

Тигровые креветки, кальмары, авокадо, маслины, томаты черри, микс салата, соус чили

175 г 610,-

Салат из кальмаров

Традиционный, всеми любимый салат из кальмаров, яиц, огурца, зелени и майонеза

180 г 490,-

Салаты

«Цезарь» с курицей

Копченая куриная грудка, микс из листьев салата, сыр «Пармезан», помидоры черри, чесночные гренки, соус «Цезарь»

180 г 480,-

Салат с вялеными помидорами и подкопчённой куриной грудкой

Вяленые томаты, покопчённая грудка, микс салатов, кедровый орех, оливковая заправка

135 г 450,-

Салат с индейкой и сладким соусом чили

Индейка, авокадо, баклажаны гриль, перец гриль, руккола, кунжут, соус чили

185 г 550,-

Салаты

«Месье Оливье»

Говядина, ветчина, яйцо, картофель,огурец, зеленый горошек, майонез, зелень. Подается на чипсах.

180 г 490,-

Салат с говядиной и овощами

Говядина, огурец, помидор, лук, яйцо, зира, чеснок, соевый соус

150 г 520,-

«Марго»

Поджаренные со специями ломтики куриного филе, шампиньоны, ветчина, помидоры с фирменным соусом с чесноком и зеленью

200 г 490,-

Салаты

Салат с телячьим языком и овощами

Язык, помидор, огурец, перец, салат, медово-горчичная заправка

200 г 530,-

Салат с подкопченой грудкой цыпленка и брынзой

Грудка цыпленка, брынза, салат, томаты черри, лук фри, оливково-чесночная заправка

200 г 450,-

Греческий классический

Свежие овощи с брынзой, маслинами и оливково-бальзамической заправкой

200 г 480,-

Салат с хрустящими баклажанами

Баклажан, помидор, руккола, брынза, сладкий соус чили

160 г 450,-

Теплые салаты

Теплый салат «Страчетти»

Итальянский салат из нежной телятины с рукколой и помидорами черри, приправлен оливковой заправкой

165 г 550,-

Теплый салат «Галино Песто»

Обжаренное на гриле филе куры, сладкий перец, помидор, микс листьев салата и красный лук, заправленный соусом «Песто»

180 г 450,-

Теплый салат со свининой

Свинина, шампиньоны, фасоль стручковая, помидоры черри, листья салата, кунжут, чеснок, оливково-бальзамическая заправка

190 г 490,-

Теплый салат с индейкой и брынзой

Индейка, брынза, помидоры черри, болгарский перец, репчатый и зеленый лук, листья салата, соевый соус, оливковое масло

165 г 490,-

Горячие закуски

Креветки панко с соусом чили

130 г 670,-

«Жульен из птицы»

филе куры, ветчина, шампиньоны, сливки, сыр

100 г 350,-

«Жульен из грибов»

шампиньоны, репчатый лук, сливки, сыр

100 г 350,-

Крылышки медовые в остром маринаде

заказ принимается не менее 4-х штук

за 100 г 290,-

Супы

Уха из семги

По Вашему желанию подается со сливками.

сливки 50 г **50,-**

250 г **480,-**

Солянка мясная сборная

Подается с белой булочкой

250/50 г **480,-**

Суп - Лапша домашняя

250 г **380,-**

Горячие блюда из рыбы

Семга под сливочно-икорным соусом

210 г 990,-

Стейк из лосося

*Филе лосося на пару
Подается с брокколи
и цветной капустой
на пару и брусничным
соусом*

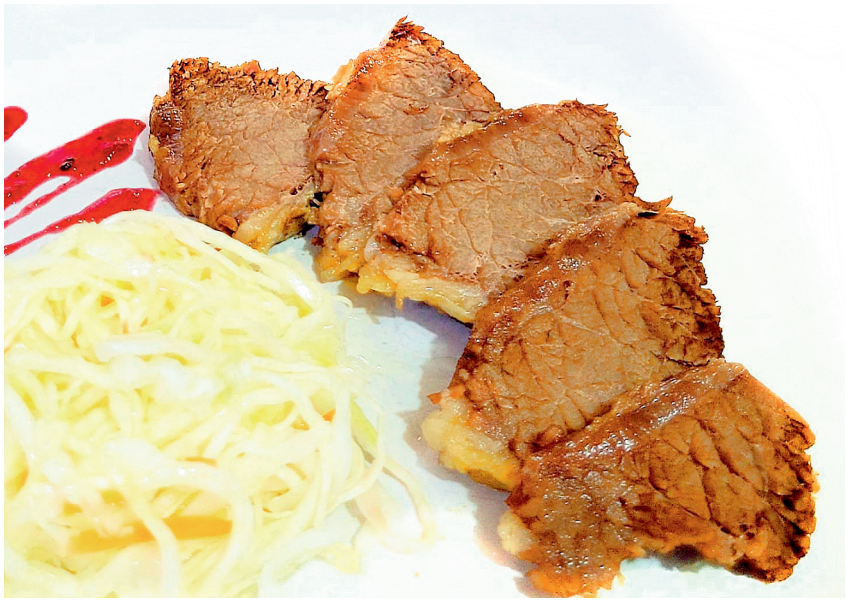
300 г 990,-

Филе лосося под сливочно-винным соусом

*Филе лосося
с грибами и овощами
под сливочно-винным
соусом.
Подается на тосте*

300 г 985,-

Горячие блюда из мяса



Разварная говядина с брусничным соусом и квашеной капустой

100/15/70 570,-

Лобио с говядиной в горшочке

Фасоль, говядина, помидор, лук, чеснок, грецкий орех

300 г 590,-

Жаркое в горшочке

Говядина, картофель, сметана, зелень

270 г 550,-

Говядина под сливочно-грибным соусом

Подается с картофелем, залеченным под сыром моцарелла

100/70/150 г 750,-

Горячие блюда из мяса

Свинина с Моцареллой

Обжаренные на гриле медальоны из свиной вырезки с сыром Моцарелла, листьями рукколы и картофельными дольками под соусом "Зеленые травы"

300 г 690,-

Скоблянка картофельная со свининой

Свинина, картофель, репчатый лук, сливки, сыр

310 г 590,-

Мясо «По-французски»

Свинина, помидоры, грибы, сыр, репчатый лук, майонез

200 г 640,-

Мясо По- Домашнему

Тушеная свиная вырезка с грибами, овощами и сливочным соусом.Подается с картофельными дольками

250 г 620,-

Горячие блюда из мяса

«Любопытная Варвара»

Язык говяжий и шампиньоны, запеченные под сырной корочкой

160 г 750,-

Бефстроганов из телячьего языка в сметанно-грибном соусе с отварным картофелем 150 /150г 790,-

Грудка цыпленка с соусом терияки

Грудка цыпленка, сладкий перец, шампиньоны, фасоль стручковая

150 г 450,-

Утка конфи с брусничным соусом и бататом

100/100 г 670,-

Гарнир

Картофель фри
100 г 250,-

Запеченные картофельные дольки
100 г 280,-

Картофель отварной
с маслом и зеленью
150 г 200,-

Овощи-гриль
Баклажаны, сладкий перец
85 г 300,-

Цветная капуста, жареная в сухарях
150 г 350,-

Фасоль стручковая
150 г 250,-

Пицца

Пицца «Пеперони»

350 г 530,-

Пицца «Три сыра»

Пармезан, Российский и Моцарелла

350 г 530,-

Пицца с беконом и грибами

380 г 530,-

Пицца с копченой курой и маринованными огурчиками

380 г 530,-

Пироги

Пирог Осетинский с сулугуни и зеленью

600 г 600,-

Пирог Осетинский с мясом

600 г 590,-

Пирог Осетинский с печенью

600 г 450,-

Хлеб

«Фокаччо с розмарином»

Итальянский хлеб с розмарином, оливковым маслом, морской солью

220 г 170,-

«Фокаччо с сыром»

Итальянский хлеб с сыром Пармеджано и оливковым маслом

240 г 200,-

«Фокаччо Аль Песто»

Итальянская лепёшка запекается с чесночным маслом, приправленная соусом Песто и сыром Пармеджано

240 г 200,-

Булочки сдобные с кунжутом

1 шт. 25,-

Десерты

Ассорти из сезонных фруктов

600 г 630,-

Яблочный штрудель

Штрудель из тонкого слоеного теста с яблочной начинкой, изюмом, корицей и шариком мороженого

260 г 320,-

Тирамису

Самый популярный итальянский десерт с бисквитами савоярди, натуральным кофе и сыром Маскарпоне

95 г 320,-

Десерты

Крамбле

Одновременно горячий и холодный десерт. Персиковый крамбле подается с ванильным кремом и шариком мороженого.

230 г 300,-

Чизкейк классический

Классический американский творожный десерт

104 г 320,-

Чизкейк лимонный

Классический американский творожный десерт

104 г 320,-

Чизкейк клубничный

Классический американский творожный десерт

104 г 320,-

Авторские чаи

0,5 л 350,-

Апельсин, папайя с травами
Чайный напиток с цедрой апельсина, кубиками папайи, цукатами ананаса, цветками незабудки, ройбоса, лимонной травой, шиповником, гибискусом, лепестками василька и подсолнечника, листьями стевии

Арбуз, перец чили
Чайный напиток на основе гибискуса, ананаса, плодов аронии, шиповника, листьев смородины, лепестков сафлора, перца чили, стевии, экстракта арбуза.

Брусника, ежевика, имбирь - детокс
Чайный напиток с ягодами ежевики, брусники, красной смородины, кусочками яблок, цветками липы, листьями стевии, гибискуса, имбиря.

Облепиха, апельсин, папайя
Чайный напиток с облепихой, апельсином, кубиками папайи, цукатами ананаса, цветками незабудки, кусочками яблока.

Тархун, Лимон
Зеленый чай улун, тархун листья, цукаты лимона, листья бамбука, эстрагон, цукаты ананаса, лимон с цедрой.

Тропический манго
Чай черный, манго сушеный, кусочки папайи, кусочки ананаса, лепестки розы, гибискус, листья стевии.

Иван-чай с малиной
Иван-чай, кусочки малины, душица, цукаты лимона.

0,5 л 370,-

Домашняя облепиха
Чайный напиток с облепихой, кусочками имбиря, цукатами ананаса, кусочками яблока.

Кедровый чай с брусникой
Чай черный, брусничный лист, ягоды брусники, кедровая скорлупа, гвоздика, сосновые почки, шишки ольхи, соплодия хмеля, кусочки ананаса, душистый перец, клюква, шиповник, мед, корица

Напитки

Чай на чайник

150,-

Чай на чашку

70,-

Эспрессо 60 г 120,-
классический крепкий кофе

Американо 160 г 140,-
эспрессо, свареный на большем объеме воды

Капучино 210 г 180,-
воздушная молочная пена с ароматом эспрессо

По-Венски 210 г 220,-
двойной эспрессо со сливками в венском стиле: с апельсиновой цедрой, корицей и мускатным орехом

Латте 240 г 210,-
кофе с молоком, увенчаный молочной пенкой

Глясе 230 г 220,-
холодный десерт, приготовленный из кофе, мороженого и шоколада

Ристретто 30 г 120,-
эспрессо, сваренный на меньшем объеме воды

Морс 1 литр 250,-