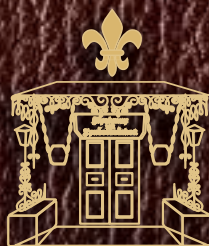


Меню



Трактир на Трубоведовской

Restoran Bar

Завтраки

Каши

- манная с маслом 300/10 г 60,-
- пшеничная с маслом 300/10 г 60,-
- овсяная с маслом 300/10 г 60,-
- рисовая с маслом 300/10 г 60,-



Сырники 2 шт / 140 г 100,-

- Блины с маслом 2 шт 60,-
- Блины с творогом 2 шт 110,-



Дополнительно к каше, блинам, сырникам:

- масло 30 г 30,-
- сыр 30 г 30,-
- сметана 50 г 30,-
- изюм 30 г 40,-
- мед 30 г 40,-
- яблоки карамелизированные 50 г 35,-
- сгущенное молоко 50 г 20,-
- вареная сгущенка 50 г 20,-
- икра красная 20 г 150,-



Блины «Бешамель» по-французски

- с сырной начинкой 200 г 110,-



Завтраки

**Омлет
натуральный**

110 г 90,-



Омлет с овощами

помидоры, перец болгарский, цуккини

180 г 125,-

**Омлет с беконом
и томатами**

180 г 130,-



Драники по-домашнему

подаются со сметаной

280 г 90,-



**Булочка
белая,
черная**

1 шт 20,-

Закуски

Ассорти рыбное

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

230 г 590,-

Семга слабосоленая с лимоном и маслинами

80/15/15 г

450,-

Рулетики из семги со сливочным сыром

80/40 г 420,-

Малосоленая сельдь с картофелем и кольцами лука

Заправленная маслом

50/100/20 г 180,-

Закуски

Мясная нарезка по-домашнему

собственного приготовления
буженина и рулет из курицы
с черносливом, подается
с грузинской капустой
и маринованными огурчиками

200 г 340,-



Язык
деликатесный
под горчично-
майонезным
соусом

70/10/10 г 330,-

Ассорти мясное

Бекон, карбонат, сервелат в/с

270 г 315,-



Сырная тарелка

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

350 г 490,-

Закуски



«Капрезе»

Итальянская закуска из помидор, моцареллы, листьев базилика, оливкового масла и бальзамического соуса

цена за 100 г 150,-



Ассорти из солений

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

280 г 195,-

Помидоры, фаршированные сыром и чесноком

200 г 190,-



«Труздочки в сметане»

грузди соленые, лук репчатый, сметана

90/10/30 г 420,-



Закуски



Ассорти овощное

*Помидоры, огурцы,
сладкий перец,
зелень*

310 г 190,-



«Мега Фри»

*Картофель фри
с острым соусом*

270 г 240,-

Пивная тарелка

*Чесночные гренки, сыр во фритюре,
картофель фри, кальмары фри,
колбаски гриль, соус томатный,
соус белый с зеленью*

200 г 380,-



Салаты

«Цезарь» с креветками

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

180 г 390,-



NEW



Салат с морепродуктами

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

175 г 380,-

Салат из кальмаров

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

180 г 250,-



Овощной микс

Авокадо, огурец, помидор, яйцо пашот, кедровый орех, чесночная заправка

150 г 230,-

с слабо-солёной сёмгой

160 г 260,-

Салаты

«Цезарь» с курицей

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

180 г 310,-



Салат с языком и рукколой

Язык говяжий отварной,
руккола, микс листьев салата,
перепелиное яйцо, помидоры
черри, имбирный соус

200 г 420,-



Салат с индейкой и сладким соусом чили

Идейка, авокадо,
баклажаны гриль,
перец гриль, руккола,
кунжут, соус чили)

185 г 280,-



Салаты



«Месье Оливье»

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

180 г 170,-

Салат с говядиной и овощами

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

150 г 250,-



«Марго»

Поджаренные со специями ломтики куриного филе и шампиньоны, с ветчиной и помидорами под сырнo-лимонным соусом «Фетаки» с чесноком и зеленью

200 г 220,-



Салаты

Салат с телячьим языком и овощами

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

200 г 330,-

NEW



NEW



Салат с подкопченной грудкой цыпленка и брынзой

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

200 г 260,-

Треческий классический

Свежие овощи с брынзой, маслинами и оливково-бальзамической заправкой

200 г 215,-



Салат из баклажанов

Баклажаны, сладкий перец, помидор гриль, брынза, грецкий орех, сладкий соус чили

150 г 230,-



Теплые салаты

Теплый салат «Страчетти»

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

165 г 350,-



Теплый салат «Талино Песто»

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

180 г 230,-

Теплый салат со свинойной

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

190 г 210,-



Теплый салат с индейкой и брынзой

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

165 г 260,-



Торячие закуски

«Жульен из птицы»

филе кури, ветчина, шампиньоны,
сливки, сыр

100 г 165,-

«Жульен из грибов»

шампиньоны, репчатый лук,
сливки, сыр

100 г 165,-



«Меландзана»

Запечённые ломтики
баклажанов с помидорами,
томатным соусом
и сыром Моцарелла

250 г 295,-

Крылышки медовые в остром маринаде

заказ принимается
не менее 4-х штук,

цена за 100 г 115,-



Супы

Уха из семги

По Вашему желанию
подается со сливками.

сливки 50 г 45,-

250 г 295,-



Солянка мясная сборная

Подается с поджаристым, хрустящим
хлебом фокаччо

250/50 г 260,-



Борщ с говядиной

250 г 195,-



Бульон с тостом и овощами

Наваристый прозрачный мясной бульон
с говядиной. Подается с тостом,
томатом и чесночным соусом

250/80 г 190,-



Суп - Лапша домашняя

250 г 180,-



Супы



Крем-суп грибной

250 г **240,-**



Сырный суп

С кунжутом и зеленью. Подается с чесночными гренками и чипсой из сыра пармезан

250/15 г **250,-**



**Суп-пюре
со шпинатом**

250 г **210,-**

Суп-пюре из тыквы

Подается с гренками.

250 г **210,-**



Торжаче блюда из рыбы

Креветки «Кальяри»

Королевские креветки
с дольками апельсина,
запеченные на гриле
с апельсиновым соусом

280 г 550,-

Филе лосося под соусом Белое вино

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

300 г 630,-

Шашлык из семги с гранатовым соусом

Семга, маринованная
в винном соусе,
помидор, зелень,
лимон

230 г 610,-

Торячие блюда из рыбы



*Семга под
сливочно-икорным
соусом*

210 г 630,-

Стейк из лосося

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

300 г 630,-



Котлетки из щуки

*Подаются
с соусом Тартар*

150/50 г 330,-



Торячие 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 410,-



NEW



Драник из картофеля со свиной вырезкой

Подаётся с квашеной
капустой

300 г 290,-

Медальон из свиной вырезки

200 г 390,-



Мясо По-Домашнему

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

250 г 390,-



Торячие блюда из мяса

Скоблянка картофельная со свинойной

Свинина, картофель, репчатый лук, сливки, сыр

310 г 360,-



Свинина Тэмпура в кисло-сладком соусе

Обжаренные кусочки свиной вырезки, с соусом из томатов и сладкого перца

250 г 330,-

Мясо «По-французски»

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

200 г 330,-



NEW



Перец фаршированный с домашним фаршем и рисом,

подаётся со сметаной

230 г 290,-

Торячие блюда из мяса

«Любопытная Варвара»

Язык говяжий
и шампиньоны,
запеченные
под сырной корочкой

160 г 450,-



Лобio говядиной в горшочке

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

300 г 350,-

NEW



Жаркое в горшочке

Говядина, картофель,
сметана, зелень

270 г 330,-



Разварная говядина с брусничным соусом и квашеной капустой

100/15/70 390,-

NEW



Говядина под сливочно-грибным соусом

Подается с картофелем,
залеченным под сыром моцарелла

100/70/150 г 460,-



Торячие блюда

Люля кебаб из говядины

*с томатным соусом
и маринованным луком*

150 г 280,-



NEW



Кура гриль

*Подаётся с зеленью
и свежими овощами*

за 100 г 180,-

Индейка гриль

*Подаётся с зеленью
и свежими овощами*

за 100 г 210,-



NEW

Торячие блюда



Цыпленок Табака

Обжаренный до хрустящей корочки, с чесночной подливой и свежими овощами

(весовое блюдо)

за 100 г **140,-**

Драники из кабачков с курой

300 г **290,-**



Лодочки из баклажанов

с домашним фаршем, помидором под сырной корочкой

(весовое блюдо)

за 100 г **150,-**



Вок

Рис Вок с овощами

| | | |
|---------------|-------|-------|
| с говядиной | 250 г | 240,- |
| с индейкой | 250 г | 250,- |
| с филе курицы | 250 г | 190,- |



Рисовая лапша Вок с овощами

| | | |
|---------------|-------|-------|
| с говядиной | 250 г | 240,- |
| с индейкой | 250 г | 250,- |
| с филе курицы | 250 г | 195,- |

Тушеные овощи в соусе «Карри» с добавлением оливкового масла

| | | |
|---------------|-------|-------|
| с говядиной | 300 г | 330,- |
| с индейкой | 300 г | 360,- |
| с филе курицы | 300 г | 250,- |



Паста



«Феттуччини Аль Конильо»

Паста с копчёной куриной
грудкой в сливочно-томатном
соусе

250 г 290,-

«Пенне четыре сыра»

Пенне в сливочном соусе с сырами
пармезан, моцарелла, маасдам,
сыр с плесенью

250 г 290,-



Спагетти «Карбонара»

Итальянская паста с копченным
беконом под соусом Карбонара

250 г 300,-

Фарфалле «Прошутто э фунги»

Паста с беконом
и грибами
в сливочном соусе

250 г 300,-



Пицца

Пицца

«Маргарита»

Томатный соус,
томаты и сыр Моцарелла

330 г 295,-



Пицца «Три сыра»

Пармезан, Российский
и Моцарелла

350 г 240,-

Пицца с беконом и грибами

380 г 295,-



Пицца с копченой курой и маринованными огурчиками

380 г 270,-

Тарнир

*Картофель жареный
с лесными грибами
под сырной корочкой*

180 г 160,-



*Запеченные картофельные
дольки*

100 г 140,-



Картофель фри

100 г 120,-



Овощи-гриль

Баклажаны, сладкий перец

85 г 150,-



Картофель отварной

с маслом и зеленью

150 г 90,-



Гарнир



Овощи темпура в кисло-сладком соусе

Обжаренные баклажаны
и цукини, с соусом из томатов
и сладкого перца

200 г 210,-



Цветная капуста, запеченная в сливочном соусе

200 г 195,-

Фасоль стручковая

150 г 110,-



Соусы

Сметана 50 г 30,-

Соус томатный 50 г 40,-
(домашний)

«Цезарь» 50 г 30,-

Хрен 30 г 30,-

Торчица 30 г 30,-

Томатно-горчичный 30 г 50,-

Гранатовый 50 г 50,-

Медово-горчичный 50 г 50,-

Тартар 50 г 50,-

Соевый 50 г 20,-

Майонез 30 г 20,-

Хлеб

«Фокаччо с розмарином»

Итальянский хлеб с розмарином, оливковым маслом, морской солью

220 г 90,-

«Фокаччо с сыром»

Итальянский хлеб с сыром Пармеджано и оливковым маслом

240 г 100,-

«Фокаччо Аль Песто»

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

240 г 100,-

Булочки сдобные с кунжутом

1 шт. 20,-

Пироги

**Пирог
Осетинский
с сулугуни
и зеленью**

600 г 360,-



**Пирог
Осетинский
с мясом**

600 г 330

**Пирог
Осетинский
с печенью**

600 г 300,-



Десерты



Яблочный штрудель

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

260 г 195,-

Брауни

Легкий воздушный шоколадный бисквит внутри с горячим шоколадным муссом

190 г 210,-



Крамбле

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

230 г 180,-



Чизкейк

классический

Классический американский творожный десерт

104 г 240,-



Десерты

Тирамису

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

95 г 220,-



Банановый сплин

Всем известный десерт состоит из шоколадного, клубничного мороженого и пломбира, в сочетании с бананом, вишней Мараской и сливками.

252 г 300,-



Шоколадное фондю

Шоколадное фондю с фруктами: яблоки, груши, бананы, виноград, апельсины и киви.
С посыпкой из ореха или кокоса.

50/206/13 г 360,-



Ассорти из сезонных фруктов

600 г 300,-

Македония

Фруктовый микс с кленовым сиропом, или манговым соусом

161 г 190,-



Мороженое

«Мельба» карамелизированная груша с пломбиром

Автор рецепта французский
кулинар Эскофье назвал свое блюдо
в честь примадонны Нелли Мельба

140 г 150-



Санди

Клубничное, ванильное мороженое,
с фруктами, с ароматным сиропом
и взбитыми сливками.
Его впервые приготовили в XIX в.,
был особым воскресным угощением

166 г 180-



Льежский шоколад

Десерт подают
в самом французском
городе Бельгии.

Он состоит из слоев
шоколадного и сливочного
мороженого, растопленного
шоколада и взбитых сливок

210 г 230-



Елисейские поля

Пломбир с муссом
из персика и банана

210 г 150-

Молочные коктейли



Роза и чертополох

Молоко, мороженое,
клубника, банан, сироп

320 г 255,-



Свит Черри

Мороженое, вишневый сок
сливки взбитые, вишня

300 г 225,-



Карамельный шейк

Мороженое, банан, персик,
молоко, сливки взбитые,
топинг карамельный

300 г 235,-



Тина Колада

Молоко, мороженое,
ананасовый сок,
кокосовый сироп

300 г 170,-



Сладкий поцелуй

Молоко, клубника,
сироп, взбитые сливки,
вишня коктейльная

250 г 225,-



Шокко

Молоко, мороженое
и сироп шоколадные,
взбитые сливки,
шоколадная крошка

250 г 180,-

Авторские чаи



210,-

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 арони, шиповника, листьев смородины, лепестков сафлора, перца чили, стевии, экстракта арбуза.

Розовый грейпфрут

Чайный напиток на основе сенчи с добавлением лимонника, грейпфрута, апельсина, малины, ананаса, папайи и цветков незабудки.

Брусника ежевика и мбирь детокс

Чайный напиток с ягодами ежевики, брусники, красной смородины, кусочками яблок, цветками липы, листьями стевии, гибискуса, имбиря.

Фруктовый глинтвейн

Пряный напиток включает в себя кусочки яблок, ананас, корицу, имбирь, кардаэ, звездочки бадьяна, кардамон, апельсин с цедрой, базилик, стевию, шиповник, приправлен гвоздикой.



Авторские чаи



240,-

Домашняя облепиха

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

Кедровый чай с брусникой

Чай черный, брусничные листья, ягоды брусники, кедровая скорлупа, гвоздика, сосновые почки, шишки ольхи, соплодия хмеля, кусочки ананаса, душистый перец, клюква, шиповник, мед, корица.



210,-

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.

Морозная дыня

Зеленый чай, кусочки дыни, кусочки тыквы, мята.

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.



Классические чаи

Чай на чайник

 0,5 л **80,-**

Чай на чашку

 **40,-**

Чай черный Ассам

**Чай плантационный
Цейлон Ува Кристонбу**

Чай Сенча

Чай Тегуанинь

Чай Молочный улун

Моргентау



Кофе

Эспрессо

классический крепкий кофе

60 г 70,-

Американо

эспрессо, сваренный на большем объеме воды

160 г 80,-

Капучино

воздушная молочная пена с ароматом эспрессо

210 г 90,-

По-Венски

двойной эспрессо со сливками в венском стиле: с апельсиновой цедрой, корицей и мускатным орехом

210 г 150,-

Эспрессо Кон Панна

эспрессо, увенчанный пышной шапкой сливок

70 г 80,-

Эспрессо Романо

«Римский» эспрессо с каплей лимонного сока, подается с дольками лимона на блюдечке

70 г 80,-

Латте

кофе с молоком, увенчанный молочной пенкой

240 г 110,-

Ристретто

эспрессо, сваренный на меньшем объеме воды

30 г 70,-

Тяссе

холодный десерт, приготовленный из кофе, мороженого и шоколада

230 г 180,-



