

RESTAURANT



**ПИРС**

8

LOUNGE

## Холодные закуски

Тарелка свежих овощей	500 г	370 руб.
Ассорти из солений	500 г	370 руб.
Сельдь с молодым картофелем	350 г	350 руб.
Карпаччо из лосося с сырным кремом, свежими огурцами, кинзой и базиликом	150 г	450 руб.
Лосось маринованный с медово-горчичной заправкой	190 г	490 руб.
Тар тар из говядины с печеным картофелем и бородинским хлебом	190 г	430 руб.
Карпаччо из печеных на гриле баклажан с томатами и хумусом	300 г	470 руб.
Сырная тарелка <i>грано падано, рокфорти, камамбер, чеддер</i>	250 г	690 руб.
Мясная тарелка <i>коппа, парма, салями милано, телячий язык</i>	160 г	690 руб.
Буратта на карпаччо из розовых томатов с маслом бальзамик	300 г	770 руб.

## Салаты

Салат из томатов, огурцов и редиса с красным луком <i>заправка на выбор: оливковое масло, домашнее масло, сметана</i>	290 г	390 руб.
Салат из свежих овощей с сыром фета и лимонным маслом в греческом стиле	250 г	390 руб.
Салат из свежих овощей с авокадо, киноа и йогуртовым соусом	270 г	450 руб.
Салат из розовых томатов с домашним сыром, красным луком и таджарскими маслинами	270 г	450 руб.
Салат Капрезе с томатами и моцареллой <i>с соусом Песто</i>	200 г	470 руб.
Салат Цезарь с куриным филе	220 г	490 руб.
Салат Цезарь с маринованным лососем	200 г	590 руб.
Салат Цезарь с тигровыми креветками	210 г	590 руб.
Салат из рукколы с ростбифом, томатами черри и кунжутной заправкой	220 г	490 руб.
Салат из печеных овощей с копченым ростбифом и кинзой	270 г	590 руб.
Салат с рукколой и тигровыми креветками	250 г	630 руб.
Салат из морепродуктов с печеными овощами гриль и кинзой	330 г	750 руб.

## Устрицы

Устрица "Дальневосточная"	1 шт	290 руб.
<i>при заказе дюжины</i>	1 шт	270 руб.

## Закуски к пиву

Донские раки	1 шт	160 руб.
Суджук	50 г	290 руб.
Рыбец	1 шт	570 руб.
Лещ	1 шт	750 руб.

## Холодные супы

Окрошка с телячьим языком <i>на квасе или кефире</i>	320 г	290 руб.
Гаспачо из свежих томатов с тигровыми креветками	220 г	390 руб.

## Супы

Куриный бульон с потрошками, перепелиным яйцом и зеленью	300 г	290 руб.
Борщ с телятиной	350 г	450 руб.
Донская уха	360 г	550 руб.

## Паста

Спагетти Болоньезе	280 г	390 руб.
Тальятелле с тигровыми креветками	300 г	490 руб.
Спагетти Карбонара	300 г	490 руб.
Тальятелле с телятиной в сливочно-устричном соусе	300 г	510 руб.

## Мясо на гриле

Половина цыпленка	250 г	490 руб.
Филе кролика	150 г	490 руб.
Телячий язык	180 г	650 руб.
Язычки ягненка	160 г	670 руб.
Стейк филе миньон	150 г	690 руб.
Блэйд стейк	250 г	1300 руб.
Тибон стейк	550 г	2350 руб.

## Рыба на гриле

Кефаль	140 г	490 руб.
Судак	140 г	490 руб.
Карп	150 г	490 руб.
Форель радужная	1 шт	590 руб.
Дорадо	1 шт	790 руб.
Сибас	1 шт	790 руб.
Лосось	150 г	790 руб.

## Морепродукты на гриле

Дальневосточный кальмар	180 г	550 руб.
Краб кейк	200 г	690 руб.
Тигровые креветки	210 г	890 руб.

## Гарниры

Картофель печеный с розмарином	130 г	130 руб.
Картофельное пюре	130 г	130 руб.
Картофель молодой отварной с пряным маслом и укропом	140 г	130 руб.
Картофель фри	100 г	130 руб.
Овощи гриль <i>кабачки, баклажаны, перец болгарский, лук красный</i>	130 г	250 руб.
Печеный баклажан с салатом из томатов, базилика и кинзы	180 г	290 руб.
Кабачки жареные с чесноком и укропом	130 г	250 руб.
Спаржа гриль	100 г	490 руб.
Авокадо на гриле с томатами и кинзой	180 г	490 руб.

## Соусы

Сливочно-перечный / томатный с кинзой / барбекю / белый чесночный / кетчуп	50 г	90 руб.
---	------	---------

## Булочки

Пшеничная с кунжутом	1 шт	30 руб.
Ржаная с солодом и кориандром	1 шт	30 руб.



## ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

### Тандыр

Лепешки Дунганские	100 г	<b>100 руб.</b>
Самса Пармуда с говядиной	120 г	<b>210 руб.</b>
Самса с бараниной по-дархански	120 г	<b>210 руб.</b>

### Салаты

Шакароп <i>томаты, свежая зелень, лук</i>	250 г	<b>390 руб.</b>
Мужиза <i>филе баранины, томаты, перец, кунжутное масло</i>	250 г	<b>390 руб.</b>
Аджабсанда	150 г	<b>390 руб.</b>

### Казан

Шурпа из баранины Кайнатма	350 г	<b>460 руб.</b>
Лагман Уйгурский	350 г	<b>390 руб.</b>
Кавурма лагман	310 г	<b>490 руб.</b>
Плов Самаркандский	400 г	<b>490 руб.</b>
Овощи в казане	220 г	<b>390 руб.</b>

### Блюда на пару

Манты с бараниной	250 г	<b>410 руб.</b>
Манты с говядиной	250 г	<b>440 руб.</b>

### Мангал

Шампиньоны на мангале	125 г	<b>260 руб.</b>
Кебаб туркидан (шашлык из индейки)	150/110 г	<b>450 руб.</b>
Цыпленок по-Янгиюльски (1шт)	150/110 г	<b>590 руб.</b>
Люля из баранины Гиждуванские <i>подаются с салатом из свежих овощей</i>	150/110 г	<b>590 руб.</b>
Люля из курицы Кийма-товук <i>подаются с салатом из свежих овощей</i>	150/110 г	<b>480 руб.</b>
Люля из мраморной говядины <i>подаются с салатом из свежих овощей</i>	150/110 г	<b>590 руб.</b>
Шашлык из баранины Домбрабад <i>подается с салатом из свежих овощей</i>	150/110 г	<b>690 руб.</b>
Шашлык из свинины Чалагач <i>подается с салатом из свежих овощей</i>	150/110 г	<b>490 руб.</b>
Шейка свиная на мангале <i>подается с салатом из свежих овощей</i>	150/110 г	<b>590 руб.</b>
Бобур Кабоб <i>шашлык из каре ягненка, маринованный в восточных специях</i>	150/120 г	<b>970 руб.</b>

### Соусы

Лозижан (красный острый)	30 г	<b>90 руб.</b>
Наршараб / восточный / сметанно-чесночный / сметанный / ткемали красный	50 г	<b>90 руб.</b>

### Напитки

Чалоп-Ча <i>узбекский кисло-молочный напиток со свежей зеленью и огурцами</i>	250 г	<b>160 руб.</b>
--	-------	-----------------



## Десерты

Профитроли с ванильным кремом и шоколадным соусом	130 г	<b>250 руб.</b>
Панна Котта с ягодным тартаром	180 г	<b>330 руб.</b>
Крем-брюле с ягодами	110 г	<b>330 руб.</b>
Шоколадный фондант с ванильным мороженым и вишневым соусом	160 г	<b>330 руб.</b>
Тирамису	150 г	<b>330 руб.</b>
Наполеон с запеченным яблоком	160 г	<b>330 руб.</b>
Чизкейк с клубничным соусом	180 г	<b>330 руб.</b>
Чизкейк с шоколадным соусом	180 г	<b>330 руб.</b>
Семена чиа со свежей клубникой	230 г	<b>330 руб.</b>
Манговый мусс	170 г	<b>350 руб.</b>
Ассорти из свежих фруктов <i>клубника, виноград, апельсин, яблоко, груша, ананас</i>	500 г	<b>490 руб.</b>
Сорбе <i>грейпфрутовое, лимонное, клубничное</i>	50 г	<b>130 руб.</b>
Сорбе <i>манго</i>	50 г	<b>160 руб.</b>
Мороженое <i>ванильное, карамельное, фисташковое, шоколадное</i>	50 г	<b>130 руб.</b>

## Освежающие напитки

Морс клюквенный	250 г	<b>150 руб.</b>
Морс из малины и черной смородины	250 г	<b>150 руб.</b>
Квас домашний	250 г	<b>150 руб.</b>

## Свежевыжатые соки

Лимонный	200 г	<b>190 руб.</b>
Морковный	200 г	<b>160 руб.</b>
Яблочный	200 г	<b>190 руб.</b>
Апельсиновый	200 г	<b>190 руб.</b>
Грейпфрутовый	200 г	<b>190 руб.</b>
Сельдереевый	200 г	<b>260 руб.</b>
Ананасовый	200 г	<b>360 руб.</b>



Утверждено приказом директора № 22/04/19 от 22.04.19 г.  
Введено в действие с 24.04.19 г.

Данный экземпляр является рекламным материалом.

Полный выход блюд указан на доске потребителя в преysкyранте  
и предоставляется по первому требованию гостя.