



НАПИТКИ



ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ
зеленый | черный



65 Р
150 мл

АМЕРИКАНО



алт.
119 Р
150 мл
85 Р
150 мл

КАПУЧИНО
на классическом /
альтернативном
молоке



49 Р
200 мл

ДОБРЫЙ СОЛА



65 Р
100 мл

ВИНО ДОМАШНЕЕ
белое | красное

ДЕСЕРТЫ



179 Р
180/50/20 г

СЫРНИКИ



109 Р
80 г

ГОРЯЧИЙ КЕКС
«ПРАЛИНЕ»



109 Р
60 г

ТОРТ ДОМАШНИЙ



99 Р
110/30 г

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ



99 Р
35/30/20 г

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ

ПРИШЕЛ НА ОБЕД —

НЕ ЗАБУДЬ ПРО ДЕСЕРТ

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ашлыкoff®

#бар #гриль

заказ за
20
МИНУТ

Подробности меню
или у официанта

Бизнес ЛАНЧ

по будням
до 16:00

КОМБО ОТ 209 Р
КОМБО ОТ 209 Р
КОМБО ОТ 209 Р



Описание блюд и напитков в меню могут не содержать детальной информации об ингредиентах. Информация о подробном составе блюд и напитков уточняйте у официанта в баре.
Подана холод и напитков может отличаться от представленной в меню. Все изображенные блюда и напитки являются ориентировочными вариантами. Данное издание является рекламной продукцией и содержит сведения, которые носят информационный характер.

Гарнир на выбор (если он указан в описании блюда): картофель жареный, картофельное пюре или рисовая каша.



289 Р
САЛАТ + СУП

359 Р
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ

409 Р
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ

САЛАТ
МАСЛИС МИКС
Сочетание свиной, куриного филе, жареных грибов и репчатого лука под соусом «Майонез».



159 Р
100 г

САЛАТ
ГАВАЙСКИЙ
Пикантный салат с консервированными ананасами, куриным филе, сыром и лимонной заправкой. Заправка соусом «Майонез».



159 Р
100 г

САЛАТ
ПО РЕБРУ
Пикантный салат из мяса свинных ребрышек, подается с хрустящими гранинами.



159 Р
100/20 г

САЛАТ
МОСКОВСКИЙ
Салат с куриным филе, шампиньонами, огурцами. Заправка на основе майонеза. Подается с хрустящим кусочком батона.



159 Р
100 г

САЛАТ
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
Нежная куриная миска, капуста пекинская, томаты свежие, яйцо, сушарин, сыр и соус «Цезарь».



159 Р
120 г

СУП
ВОСТОЧНЫЙ
Суп с говядиной, подается с пекинской капустой, лапшой и сметаной.



169 Р
200 г

СУП
СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СУП
Грибной суп на основе сливок, подается со сметаной.



169 Р
250 г

СУП
СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП
Суп-пюре на основе сыра с куриным филе.



169 Р
250 г

СУП
ЛЕТНИЙ С ГОВЯДИНОЙ
Легкий бульон с говядиной, лапшой, яйцом, морковью и пекинской капустой.



169 Р
250 г

ГОРЯЧЕЕ
ЧИНЕН МИКС
Отличное сочетание шашлыка и маринованных из курицы. Подается с картофелем и лимонным соусом «Шашлычный».



259 Р
200/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ПОРК МИКС
Сочный шашлык из свиных, ароматные миски бебэ, картофеля и лимонный соус «Шашлычный» - идеальное сочетание вкуса.



259 Р
250/30 г

ГОРЯЧЕЕ
БЕОСТРОГАНОВ С КУРИЦЕЙ
Традиционное блюдо - бефстроганов из куриного филе, томатного и сливочного соусом. Гарнир на выбор.



259 Р
100/120 г

ГОРЯЧЕЕ
СТЕЙК В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ
Нежный стейк из свиной шашлыка с сливочно-грибным соусом с шампиньонами. Гарнир на выбор.



259 Р
80/25/100 г

ГОРЯЧЕЕ
КУРИНОЕ ФИЛЕ СО ШПИНАТОМ
Куриное филе с сыром и томатами. Шпинат добавляет блюду неповторимый вкусовой акцент. Гарнир на выбор.



259 Р
80/25/100 г

ГОРЯЧЕЕ
ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ
Филе цыпленка, приготовленное на гриле. Предлагаем его с гарниром на выбор и соусом «Шашлычный».



259 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
СТЕЙК РУБЛЕННЫЙ С ГЛАЗУНЬЕЙ
Рубленый мясной стейк с сыром и глазуней. Подается с соусом «Шашлычный». Гарнир на выбор.



259 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
МАК-ЧИЗ ШИЦЕЛЬ
Макаронные изделия в сливочном соусе с курицей, шампиньонами и шампиньонами в сливках.



259 Р
30 г

ГОРЯЧЕЕ
ШИЦЕЛЬ ОТ ШЕФА
Макулатурный слой с курицей фаршем обжарен в хрустящем масле. Подается с соусом «Шашлычный».



259 Р
200/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
Приготовленный на гриле, подается с гарниром на выбор и соусом «Шашлычный».



259 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ШАШЛЫК КУРИНЫЙ
Филе цыпленка, маринадов, приготовленное на гриле, подается с соусом «Шашлычный». Гарнир на выбор.



259 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА
Запеченное рыбное филе под сырно-овощным соусом. Подается с гарниром на выбор и соусом «Шашлычный».



259 Р
100/100/30 г

ГОРЯЧЕЕ
КОТЛЕТА КУРИНАЯ НА ПАРУ
Подается со свиными топорами, куриным фаршем, маринованными огурцами, гарниром на выбор и соусом «Шашлычный» или овощным.



259 Р
100/100/30 г

ГОРЯЧЕЕ
РЫБА В КЛЯРЕ
Рыба, жаренная в кляре, кунжут, гарнир на выбор, соус «Чили садрион».



259 Р
100/100 г

ГОРЯЧЕЕ
ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ
Сытная пицца на римском тесте.



259 Р
200 г



259 Р
САЛАТ + СУП

309 Р
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ

369 Р
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ

САЛАТ
С КАРТО-ФЕЛЬНЫМ ДРАНИКОМ
Сочетание драника, жареного картофеля и куриного филе.



139 Р
100 г

САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНОЧЬЮ
Нежный салат из пекинской капусты, консервированных огурчиков, сыра, куриного филе и куриной печени. Заправка соусом «Майонез».



139 Р
120 г

САЛАТ
ГОРЧО
Пекинская капуста, огурцы, морковное куриное филе, шампиньоны, кунжут, лимонный соус на основе майонеза.



139 Р
100 г

САЛАТ
ВКУС АЗИИ
Салат из свежих, соевых мяса, миски салатов и куриного филе. Восточный восток блюду придает соус: «Мисо-слидкий» и «Кружмутья».



139 Р
100 г

САЛАТ
ПРЕЗИДЕНТСКИЙ
Ветчина, капуста пекинская, жареный свиной, куриное филе, сыр, лимонный соус «Сырный».



139 Р
100 г

САЛАТ
ГНЕЗДО ДЯТЛА
Жареное куриное филе, ветчина, картофель «Пай», свиные огурцы, лимон, сыр и майонез.



139 Р
100 г

СУП
РАССОЛЬНИК
Традиционный рассольник с перловой крупой и куриным филе. Подается со сметаной.



149 Р
250 г

СУП
НОРВЕЖСКИЙ
Насыщенный сливочным вкусом овощной суп с красной рыбой.



149 Р
250 г

СУП
СОЛЯНКА
Сытная солонка с соевыми мастиками и дольной лимона, сдобренная сметаной.



149 Р
250 г

ГОРЯЧЕЕ
ЯЧНЫЙ ВОК
Основной блюда служит солонка из ячменного блинчика. Все обжарено с большим количеством специй, лука, кунжута, моркови, сладким перцем и куриным филе.



239 Р
200 г

ГОРЯЧЕЕ
БЕЛОРУССКИЙ БИШОПС
Бишопс из мяса картофеля и куриного фарша. Подается с паровым сыром и соусом «Шашлычный». Гарнир на выбор.



239 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ТЕРРИН
Нежный террин из куриного филе с соусом «Шашлычный». Гарнир на выбор.



239 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
КЕСАДИЯ С КУРИЦЕЙ
Легкая пицца, жареная курица, лук, болгарский перец, морковь, грибы шампиньоны, соус, сметана и сыр.



239 Р
230 г

ГОРЯЧЕЕ
СТЕЙК РУБЛЕННЫЙ С ГЛАЗУНЬЕЙ
Рубленый стейк из курицы с глазуней. Подается с соусом «Шашлычный». Гарнир на выбор.



239 Р
100/25/30 г

ГОРЯЧЕЕ
КУРИНЫЙ РОЛЛ НА ГРИЛЕ
Запеченный лаваш раскрывает аромат вкус куриного фарша со сливками. Блюдо подается с соусом «Шашлычный». Гарнир на выбор.



239 Р
100/25/30 г

НАПИТКИ

ЧАЙ С ЛИМОНОМ
- чай с лимонным
- чай с лимонным
- чай с лимонным
- чай с лимонным
- чай с лимонным

25 Р
250 мл / 5 г

МОРС
- морс с черной смородиной
- морс с черной смородиной
- морс с черной смородиной

49 Р
200 мл

ГЛИНТВЕЙН
- глинтвейн
- глинтвейн
- глинтвейн

119 Р
170 мл

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА
- напиток из шиповника
- напиток из шиповника
- напиток из шиповника

55 Р 85 Р
250 мл 400 мл



209 Р
САЛАТ + СУП

239 Р
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ

309 Р
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ

САЛАТ
ГРЕННА
Гренок под шашлык из салата. Нежные ветчины, капуста, огурцы, морковь, лук и редиски «Дельмон».



129 Р
100 г

САЛАТ
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
Традиционный салат из филе сельди и овощей под соусом «Майонез».



129 Р
100 г

САЛАТ
ОЛИВЬЕ
Куриное филе, огурцы, картофель, морковь, горошек, яйца, майонез, петрушка.



129 Р
100 г

САЛАТ
ЦЕЗАРЬ С ВЕТЧИНОЙ
Капуста пекинская, ветчина, яйца, свиные томаты, сыр, сушарин и соус «Цезарь».



129 Р
100 г

СУП
БОРЩ
Борщ с говядиной и сметаной.



139 Р
250 г

СУП
ЛЕГКИЙ
Бульон с куриным филе, зеленым горошком и гранинами.



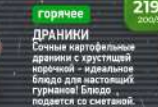
139 Р
250/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ВОК
Сытный вок с курицей. Дольная блюда на выбор: лапша, рис.



219 Р
200 г

ГОРЯЧЕЕ
ДРАНИКИ
Сочные картофельные драники с хрустящей корочкой - идеальное блюдо для настоящего гурмана! Блюдо подается со сметаной.



219 Р
200/30 г

ГОРЯЧЕЕ
ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ
Сытная паста с курицей и грибами. Блюдо подается с соусом на выбор: сливочный, сливочно-томатный, сливочный.



219 Р
150 г

ГОРЯЧЕЕ
КАРТОФЕЛЬ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
Картофель, запеченный с куриным фаршем и сыром.



219 Р
200 г

ГОРЯЧЕЕ
БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ
Блинчики с ветчиной и обжаренным луком с морковью. Подается со сметаной.



219 Р
180/30 г

