



КУХНЯ

# Салаты

## Ганс

210 Р

Фирменный салат из копченых колбасок и грудинки, карбонада, отварного картофеля, маринованных опят, листьев салата, красного лука. Заправляется оригинальным немецким соусом — 250 г

## Ландбир

195 Р

Салат из утиной грудки, свежей груши, кедрового ореха, стебля сельдерея, рукколы, и листьев салата. Заправляется нежным сливочным соусом — 165 г

## Хельга

250 Р

Тигровые креветки, сочный сладкий перец, огурцы и листья салата заправляются бальзамическим соусом и оливковым маслом — 190 г

## Баварский салат с колбасками

180 Р

Традиционный немецкий салат из копченых колбасок, сыра гауда, красного и зеленого лука, корнишонов, с горчицей и оливковым маслом — 180 г

## Теплый салат из морепродуктов

250 Р

Тигровые креветки и нежный лосось, отварной картофель, томаты черри, перепелиные яйца, а так же сочные листья салата заправляются теплым сливочным соусом — 200 г

## Капрезе

180 Р

Вкуснейшее сочетание томатов, помидорчиков черри, сыра моцарелла, базилика, листьев салата и рукколы, дополняется оливковым маслом с пряными специями и бальзамическим соусом — 140 г

Капрезе



Ландбир

## Салат с тунцом

230 ₽

*Отличное сочетание консервированного тунца, перепелиных яиц, отварного картофеля и томатов черри с листьями салата айсберг и рукколы. Заправляется оливковым маслом и горчицей, украшается луком-фри и зеленью — 160 г*

## Немецкий салат

190 ₽

*Оригинальный сытный салат, вобравший все самое вкусное: обжаренное сало, сервелат, копченую грудинку, отварной картофель, сельдь домашнего посола, отварное яйцо, яблоко, корнишоны и красный лук. Салат заправляется горчицей и оливковым маслом, украшается обжаренным беконом — 220 г*

## «Бифф» салат

190 ₽

*Аппетитный салат из говяжьей вырезки, салата айсберг, болгарского перца, свежих огурцов и томатов, сыра пармезан, лука-фри, обжаренного бекона. Приправлен майонезно-горчичным соусом — 220 г*

## Цезарь с курицей

190 ₽

*Классический салат из жареной куриной грудки, сыра пармезан, крутонов, листьев салата, рукколы, томатов черри. Заправляется соусом цезарь — 165 г*

## Цезарь с семгой

210 ₽

*Салат из нежной семги шеф-посола, сыра пармезан, томатов черри, салата айсберг, крутонов. Заправлен соевым соусом, соком лимона и оливковым маслом — 160 г*

## Цезарь с креветками

210 ₽

*Всеми любимый салат из тигровых креветок, сыра пармезан, крутонов, листьев салата, рукколы, томатов черри. Заправляется соусом цезарь — 180 г*

Салат с тунцом



# Холодные закуски

## Мясная тарелка

390 ₽

Отличная закуска под любимый напиток: буженина собственного производства, домашние рулеты из курицы, карпаччо из говядины, отварной язык, сырокопченая колбаска Чорисо, корнишоны и горчица — 280/30 г

## Соленый бочонок

320 ₽

Ассорти солений: маринованные капуста, огурчики, помидоры черри, болгарский перец, опята, кукуруза и чеснок — лучшее украшение стола — 370 г

## Фишплатц

430 ₽

Рыбный набор на закуску: кета копченая, семга и муксун шеф посола, нежный рулет из слабосоленой семги с базиликом, маслины и лимон — 220/35 г

## Сырное плато

320 ₽

Лучшие сыры — к вашему столу: камамбер, дор-блю, чеддер, моцарелла, грецкий орех и виноград — 180/15/20 г

## Шпек по-гамбургски

160 ₽

По-гамбургски вкусно и просто: соленое сало, грудинка соленая и копченая, подаются с горчицей — 120/30 г

## Язык с хреном

230 ₽

Отварной говяжий язык, подается с хреном и горчицей — 150/15/15 г

Сельдь соленая с картофелем



Ростбиф маринованный

**Дровишки** **210 Р**

*Вкусная закуска с сыром гауда, пармским окороком, крутонами, чесноком и майонезом — 160/10 г*

**Сельдь соленая с картофелем** **190 Р**

*Аппетитная соленая сельдь с отварным картофелем, маринованным лучком, лимоном и маслинами — 150/100/30/10 г*

**Ростбиф маринованный** **230 Р**

*Классический ростбиф, подается с отварным картофелем и зеленым лучком — 100/90/10 г*

**Штрауфгриб** **220 Р**

*Соленые грузди, на ваш вкус будут поданы с луком, приправлены сметаной или растительным маслом — 100/10/40 г*

**Холодец** **180 Р**

*Любимый холодец, подается, как и положено, с горчицей — 250/30 г*

**Овощная тарелка** **280 Р**

*Свежие овощи: помидор, огурец, сладкий болгарский перец, подаются на тарелке с маслинами, сметаной и зеленью — 100/100/100/30/30/10 г*

**Огурчики с чесноком и хреном** **90 Р**

*— 150 г*

**Строганина из муксуна** **180 Р**

*Подается в сыром замороженном виде с маринованным луком, брусникой и традиционной «маканиной» — смесью соли и черного молотого перца — 70/20/20/25 г*

**Семга шеф-посола** **210 Р**

*Семга маринуется в коньяке с добавлением пряных трав. Подается с лимоном, маслинами и зеленью — 100/20/20 г*

**Фруктовая палитра «Mini»** **300 Р**

*Тарелка со свежими фруктами: апельсинами, бананом, киви, грушей, яблоком, виноградом и ананасом — 900 г*

**Фруктовая палитра** **500 Р**

*Тарелка со свежими фруктами: апельсинами, бананом, киви, грушей, яблоком, виноградом и ананасом — 1250 г*

# Горячие закуски

## Луковые кольца

Луковые кольца, обжаренные в кляре, подаются с соусом кимчи — 90/30 г

150 ₽

## Кольца кальмаров

Кольца кальмаров, обжаренные в кляре, подаются с соусом кимчи — 110/30 г

180 ₽

## Уши Барбекю

Свинные копченые уши, подаются с соусом барбекю и жареным луком — 150 г

190 ₽

## Крылья фри

Куриные крылышки, жареные во фритюре, подаются с соусом барбекю, под любой напиток и настроение — 200 г

250 ₽

## Судак в кляре

Судак, обжаренный в кляре, подается с чесночным соусом — 180/30 г

190 ₽

## Сырные палочки в беконе

Сыр гауда, обжаренный в кляре с беконом, подается с чесночным соусом — 200/30 г

190 ₽

## Креветки к пиву

Ароматные розовые креветки в панцире, обжаренные в коньяке и специях — 150/20 г

250 ₽

Кольца кальмаров



## Хлебцы чесночные

*Чесночные тосты с чесночным соусом для сладких поцелуев  
— 90/30 г*

110 Р

## Пиль-пиль

*Креветки в остром масле — 100/100 г*

230 Р

# Супы

## Уха

*Наваристая уха из семги, морского окуня и судака,  
подается со свежей зеленью — 250 г*

150 Р

## Солянка

*Традиционная солянка с карбонадом, сервелатом,  
копчеными колбасками, маслинами, каперсами,  
корнишонами и картофелем — 250/50/30 г*

150 Р

## Гороховый суп с копченостями

*— 250 г*

150 Р

## Суп куриный с лапшой

*— 250 г*

150 Р

## Борщ

*Традиционный наваристый борщ, придется по вкусу  
каждому — 250 г*

150 Р

Пиль-Пиль



# Фирменные колбаски

## Колбаски ассорти гриль

690 ₽

*Большая тарелка на компанию: колбаска с сыром, шашлычная, из баранины, копченые ребрышки приготовленные на гриле, подаются с картофелем по-деревенски и томатами черри-гриль — 550 г*

## Домашние копченые колбаски

210 ₽

*Колбаски собственного приготовления, из свинины и говядины, подаются на шипящей сковороде с зеленым луком и соусом барбекю — 110/10/30 г*

## Колбаска из барашка

220 ₽

*Домашняя колбаска подается на шипящей сковороде, украшается веточкой розмарина и дополняется соусом барбекю — 120/30 г*

## Рубленая колбаска

210 ₽

*Колбаска из рубленых говядины и свинины с шампиньонами и луком, подается с соусом барбекю и томатами черри — 130/30/30 г*

Домашние копченые колбаски





# Фирменные колбаски

## Колбаска из оленины

210 ₽

*Колбаска из оленины подается с соусом барбекю и миксом из свежей зелени — 100/30/10 г*

## Куриная колбаска с сыром

200 ₽

*Домашняя куриная колбаска, подается со сливочным соусом и косичкой из копченого сыра — 100/10/30 г*

## Мюнхенская колбаска

190 ₽

*Домашняя колбаска из говяжьей печени, подается на шипящей сковороде с чесночным соусом — 130/30 г*

## Чорисо

190 ₽

*Оригинальная колбаска из свинины подается с соусом лечо и маринованными корнишонами, украшается веточкой розмарина — 100/30/15 г*

## Острая колбаска

190 ₽

*Острая пикантная колбаска из говядины и свинины, подается с острым соусом, печеным чесноком и зеленью — 100/30/15 г*

Колбаска из оленины



# Горячие блюда

## Стейк «Ганс»

350 ₽

Фирменный говяжий стейк, приготовленный на гриле, подается с болгарским перцем-гриль, зеленью и чесночным соусом. Дас ист вкусно! — 170/70/30 г

## Герр Швайн

280 ₽

Знатный кусочек свинины на ребре, жаренный на гриле, подается с томатами черри, чесночным соусом, украшается зеленью — 170/40/30 г

## Кайзер либе

350 ₽

Говяжий стейк, приготовленный на гриле, средней прожарки (Medium rare, с кровью), подается с томатами черри и соусом Мартины-россо, украшается зеленью — 180/20/20 г

## Рулька «Немецкая»

550 ₽

Классическая свиная рулька, подается с жареной капустой, отварным картофелем, маринованными огурчиками, хреном и горчицей — 500/100/30/30/30 г

## Копченые ребра

310 ₽

Обжаренные на гриле копченые ребрышки, подаются на шипящей сковородке — 350 г

Рулька «Немецкая»



## Шашлык из свинины

290 ₽

*Свиной шашлычок, приготовленный на гриле, подается с болгарским перцем-гриль, картофелем фри, луком и соусом лечо — 170/40/20/30 г*

## Шашлык из курицы в беконе

290 ₽

*Куриный шашлык с беконом, подается с томатами черри, луком, картофелем фри и чесночным соусом — 170/30/10/40/30 г*

## Шашлык из морепродуктов

300 ₽

*Семга и морской гребешок, приготовленные на гриле, подаются с соусом тар-тар и миксом из зелени — 150/30/10 г*

## Шашлык на вертеле «Гроссе»

550 ₽

*Сочный шашлык из свиной шеи. Подается на вертеле с жареной капустой, картофелем фри, болгарским перцем, томатами, красным луком, чесночным соусом и соусом лечо — 300/100/80/50/80/30/30 г*

## Шашлык с креветками и морским гребешком

350 ₽

*Нежные тигровые креветки и сочный морской гребешок, обжаренные на гриле. Подается с миксом зелени, лимоном и соусом тар-тар — 120/20/30 г*

## Рулька «Домашняя»

100 г/100 ₽

*Рулька свиная по фирменному рецепту. Подается с хреном и горчицей — примерный вес блюда 700-1100 г*

*Шашлык на вертеле "Гроссе"*



*Шашлык из курицы в беконе*

**Окунь в сливочно-сырном соусе 250 Р**

*Филе морского окуня, в нежном соусе из сливок и сыра пармезан, подается с отварным картофелем — 110/100/50 г*

**Стейк из лосося на гриле 320 Р**

*Нежный стейк из лосося, жаренный на гриле, подается с соусом тар-тар и лимоном — 160/30/20 г*

**Печень на гриле 270 Р**

*Говяжья печень с беконом, жаренная на гриле подается с картофелем по-деревенски, брокколи и обжаренными овощами — 130/70/40/50 г*

**Пельмени по-домашнему 160 Р**

*На ваш вкус будут поданы со сметаной или сливочным маслом — 180/30 г*

**«Шея Мюллера» 390 Р**

*Свиная шея, запеченная в специях и горчице. Подается с картофелем и зеленью — 310/110 г*

**Люля-кебаб из говядины 250 Р**

*Кебаб из говядины, подается с маринованным луком, зеленью и соусом барбекю — 160/20/5/30 г*

**Утка «Ганса» 350 Р**


*Утиный окорок, запеченный в специях. Подается с картофельным пюре и зеленью— 190/150 г*

**Цыпленок на сковороде 300 Р**

*Цыпленок, зажаренный на сковороде, подается с чесночным соусом — 350/30 г*

**Гриль ассорти 310 Р**

*Бекон, обжаренный на гриле, колбаски с жареной капустой и отварным картофелем — 100/30/100/100/80 г*

 Гриль ассорти



Утка «Ганса»

# Паста

## Паста с беконом

230 ₽

*Классическое сочетание итальянской пасты, бекона, сливочного соуса и сыра пармезан — 220 г*

## Паста с лососем и креветками

260 ₽

*Итальянская паста в соусе из сливок, пармезана с добавлением лосося, тигровых креветок и базилика — 250 г*

# Гарниры

Картофель фри — 150 г

80 ₽

Картофель по-деревенски — 150 г

80 ₽

Дикий рис — 150 г

80 ₽

Картофельное пюре — 150 г

80 ₽

Картофель отварной с зеленью — 150 г

80 ₽

Капуста жареная — 150 г

80 ₽

Капуста жареная квашенная — 150 г

80 ₽

Овощи-гриль

100 ₽

*Перец болгарский, цукини, баклажан, капуста брокколи, обжаренные на гриле с чесноком и специями — 150 г*

Печень на гриле



# Десерты

## Яблочный штрудель

180 Р

*Штрудель из слоеного теста с запеченными яблоками, подается с мороженым, взбитыми сливками и шоколадным сиропом — 180/40/20 г*

## Кекс шоколадный с мороженым

180 Р

*Два шоколадных кекса подаются с мороженым и клюквенным вареньем — 150/40/30 г*

## Чизкейк

180 Р

*Подается с черничным вареньем и взбитыми сливками — 120 г*

## Мороженое

150 Р

*Три шарика мороженого подаются в креманке с наполнителем на ваш вкус: карамельный, шоколадный, клубничный или вишневый сироп, грецкий или миндальный орех, кешью, шоколадная крошка — 150 г*

## Фруктовая палитра «Mini»

300 Р

*Тарелка со свежими фруктами: апельсинами, бананом, киви, грушей, яблоком, виноградом и ананасом — 900 г*

## Фруктовая палитра

500 Р

*Тарелка со свежими фруктами: апельсинами, бананом, киви, грушей, яблоком, виноградом и ананасом — 1250 г*

## Блинчики с горячим шоколадом

180 Р

*Нежные блинчики с шоколадной начинкой. Подаются с фруктами — 150 г*

Яблочный штрудель



Блинчики с горячим шоколадом



КАРТА БАРА

# Пиво разливное

Ганс (пивоварня Heineken) — 0,5 л		99 ₽
Хейнекен (светлое) — 0,25 л / 0,5 л		75/140 ₽
Златый базант (темное) — 0,33 л / 0,5 л		85/130 ₽
Эдельвейс (нефильтрованное) — 0,33 л / 0,5 л		100/160 ₽
Крушовице (светлое) — 0,33 л / 0,5 л		150/230 ₽
Пауланер (нефильтрованное) — 0,33 л / 0,5 л		150/230 ₽
Шпачек (светлое, живое) — 0,5 л		99 ₽
Шпачек (темное, живое) — 0,5 л		99 ₽

# Пиво разливное в башнях



Ганс (пивоварня Heineken) — 3 л / 5 л		535/890 ₽
Хейнекен (светлое) — 3 л / 5 л		756/1260 ₽
Златый базант (темное) — 3 л / 5 л		700/1170 ₽
Эдельвейс (нефильтрованное) — 3 л / 5 л		865/1440 ₽



Крушовице

(светлое) — 3 л / 5 л



1240/2070 ₽

Пауланер

(нефильтрованное) — 3 л / 5 л



1240/2070 ₽

Шпачек

(светлое, живое) — 3 л / 5 л



535/890 ₽

Шпачек

(темное, живое) — 3 л / 5 л



535/890 ₽

## Пиво в бутылках

Хейнекен — 0,33 л



120 ₽

Златый базант б/а

— 0,5 л



110 ₽

## Водка

Алтай

(Altay) — 50 мл / 0,5 л

80/800 ₽

Белая Березка

(Belaya Berezka) — 50 мл / 0,5 л

СОДЕРЖИТ БЕРЕЗОВЫЙ СОК

80/800 ₽

Хаски

(Husky) — 50 мл / 0,5 л

ОЧИЩЕНА КОЛОДОМ

65/650 ₽

Пять Озер

Премиум (Five Lakes Premium) — 50 мл / 0,5 л

~ Чистая. Из Сибири ~

60/600 ₽

Русский Стандарт

Ориджинал

(Russian Standard Original) — 50 мл / 0,5 л

80/800 ₽

Русский Стандарт Голд

(Russian Standard Gold) — 50 мл / 0,5 л

90/900 ₽

Русский Стандарт  
Платинум

(Russian Standard Platinum) — 50 мл / 0,5 л

100/1000 ₽

Абсолют (Absolut) — 50 мл / 0,5 л

110/1100 ₽

Белуга (Beluga) — 50 мл / 0,5 л **BELUGA**

130/1300 ₽

Белуга Трансатлантик  
Рейсинг **BELUGA TRANSATLANTIC**

(Beluga Transatlantik Racing, Beluga) — 50 мл / 0,5 л

140/1400 ₽

Финляндия Ориджинал

(Finlandia Original) — 50 мл / 0,7 л

110/1400 ₽

Финляндия Грейпфрутовая

(Finlandia Grapefruit) — 50 мл / 0,7 л

110/1400 ₽

Финляндия Клюквенная

(Finlandia Redberry) — 50 мл / 0,7 л

110/1400 ₽

Финляндия Лаймовая

(Finlandia Lime) — 50 мл / 0,5 л

110/1000 ₽

## Шнапс

Шнапс Малина

(Schnaps Himbeergeist) — 50 мл / 0,5 л

220/2200 ₽

Шнапс Груша

(Schnaps Williams) — 50 мл / 0,5 л

220/2200 ₽

Шнапс Абрикос

(Schnaps Marille) — 50 мл / 0,5 л

220/2200 ₽

Шнапс Слива

(Schnaps Zwetschken) — 50 мл / 0,5 л

220/2200 ₽

## Гранпа

Ло Шардоне  
ди Нонино баррик **290/3600 Р**  
*(Lo Chardonnay di Nonino barrique) — 50 мл / 0,7 л*

## Текила

Ольмека Белая **180/3300 Р**  
*(Olmeca Blanco Clasico) — 50 мл / 1 л*

Ольмека Золотая **210/3600 Р**  
*(Olmeca Gold Supremo) — 50 мл / 1 л*

## Ром

Гавана Клуб 3 года **150/2100 Р**  
*(Havana Club Anejo 3 years) — 50 мл / 0,7 л*

Гавана Клуб  
Аньехо Резерва **180/2600 Р**  
*(Havana Club Anejo Reserva) — 50 мл / 0,7 л*

## Коньяк

*Французский коньяк*

Хеннесси ВС **380/2700 Р**  
*(Hennessy VS) — 50 мл / 0,35 л*

Мартель ВСОП **450/3150 Р**  
*(Martel VSOP) — 50 мл / 0,35 л*

*Французский бренди*

Сан Реми Аутентик, ХО **170/2380 Р**  
*(ST Remy Authentic, XO) — 50 мл / 0,7 л*

## Армянский коньяк

**АрАрАт 3\***

(Ararat 3\*) — 50 мл / 0,5 л

**150/1500 Р**

**АрАрАт 5\***

(Ararat 5\*) — 50 мл / 0,5 л

**175/1750 Р**

## Виски

### Односолодовый виски

**Гленфиддик 12 лет**

(Glenfiddich, 12 years, 40%) — 50 мл / 0,75 л

**250/3750 Р**

### Ирландия

**Джемесон**

(Jameson) — 50 мл / 0,7 л

**180/2380 Р**

**Джемесон 12 лет**

(Jameson 12 years) — 50 мл / 0,7 л

**260/3800 Р**

### Шотландия

**Чивас Ригал 12лет**

(Chivas Regal 12 years) — 50 мл / 0,7 л

**250/3750 Р**

**Баллантайнс Файнест**

(Ballantine's Finest) — 50 мл / 0,7 л

**170/2400 Р**

**Джонни Уокер Ред Лейбл**

(Johnnie Walker Red Label) — 50 мл / 0,5 л

**170/1600 Р**

**Джонни Уокер Блек Лейбл**

(Johnnie Walker Black Label) — 50 мл / 0,5 л

**230/2300 Р**

### Америка

**Джек Дэниел'с**

(Jack Daniel's) — 50 мл / 0,70 л

**220/3080 Р**

## Джин

**Бифитер** 150/2700 ₽  
(*Beefeater London Dry Gin*) — 50 мл / 1 л

**Гордонс** 135/1900 ₽  
(*Gordon's London Dry*) — 50 мл / 0,75 л

## Аперитивы

### Биттеры

**Бехеровка** (*Becherovka*) — 50 мл / 1 л 120/2400 ₽

**Егермайстер** 110/1500 ₽  
(*Jagermeister*) — 50 мл / 0,7 л

**Кампари** 95/1425 ₽  
(*Campari Bitter, 25%*) — 50 мл / 0,75 л

### Вермуты

**Чинзано Бианко** 60/1200 ₽  
(*Cinzano Bianco*) — 50 мл / 1л

**Чинзано Розато** 60/1200 ₽  
(*Cinzano Rosatto*) — 50 мл / 1л

**Чинзано Россо** 60/1200 ₽  
(*Cinzano Rosso*) — 50 мл / 1л

**Чинзано Экстра Драй** 60/1200 ₽  
(*Cinzano Extra Dry*) — 50 мл / 1л

## Шампанское

**Мум Кордон Руж Брют** 3500 ₽  
(*Mumm Cordon Rouge Brut*) — 0,75 л

## Игристые вина

Российское шампанское 390 ₽  
*белое п/сл. — 0,75 л*

Ламбуско дель Эмилия 700 ₽  
Россо Подери Альти  
*(Lambrusco dell' Emilia Rosso Poderi Alti, IGT,  
(Chiarli) — красное п/сл. — 0,75 л*

Ламбуско дель Эмилия 700 ₽  
Подери Альти  
*(Lambrusco dell' Emilia Poderi Alti, IGT,  
(Chiarli) — белое п/сл. — 0,75 л*

Чинзано Асти — 0,75 л 1200 ₽

## Вина по бутылкам

Пеш Рок Блан деми сек 650 ₽  
*(Pech Roc Blanc Demi Sec) — белое п/сух.  
(Франция) — 0,75 л*

Пеш Рок Руж деми сек 650 ₽  
*(Pech Roc Blanc Demi Sec) — красное п/сух.  
(Франция) — 0,75 л*

Л' Ажиотаж блан сек 650 ₽  
*(L' Agiotage Blanc Sec) — белое сух.  
(Франция) — 0,75 л*

Л' Ажиотаж руж сек 650 ₽  
*(L' Agiotage Rouge Sec) — красное сух.  
(Франция) — 0,75 л*

Терре Аллегре Требьяно Венето 650 ₽  
*(Terre Allegre Trebbiano Veneto) — белое п/сл.  
(Италия) — 0,75 л*

Терре Аллегре Санджовезе 650 ₽  
Апулия  
*(Terre Allegre Sangiovese Puglia) — красное п/сл.  
(Италия) — 0,75 л*

Касама Кастелли  
Романи Бьянко, ДОК **750 Р**  
*(Casama Castelli Romani Bianco, DOC) — белое сух.*  
*(Италия) — 0,75 л*

Касама Кастелли  
Романи Россо, ДОК **750 Р**  
*(Casama Castelli Romani Rosso, DOC) — красное сух.*  
*(Италия) — 0,75 л*

Ле Пти Шале Бордо Блан **900 Р**  
*(Le Petit Chalet Bordeaux Blanc, AOC) — белое сух.*  
*(Франция) — 0,75 л*

Ле Пти Шале Бордо **900 Р**  
*(Le Petit Chalet Bordeaux, AOC) — красное сух.*  
*(Франция) — 0,75 л*

Кьянти Микельанжело, ДОГ **950 Р**  
*(Chianti Michelangelo, DOG) — красное сух.*  
*(Италия) — 0,75 л*

## Вина по бокалам

Пеш Рок Блан деми сек **140 Р**  
*(Pech Roc Blanc Demi Sec) — белое п/сх. (Франция)*  
*— 0,15 л*

Пеш Рок Руж деми сек **140 Р**  
*(Pech Roc Rouge Demi Sec) — красное п/сх. (Франция)*  
*— 0,15 л*

## Ликеры

Бейлиз *(Baileys) — 50 мл / 0,75 л* **150/2250 Р**

Калуа *(Kahlua) — 50 мл / 0,7 л* **150/2100 Р**


Малибу *(Malibu) — 50 мл / 0,7 л* **150/2250 Р**

Куантро *(Countreau) — 50 мл / 0,7 л* **150/2100 Р**





Самбука *(Sambuca) — 50 мл / 0,7 л* **150/2100 Р**

# Безалкогольные напитки

## Вода

Перье – 0,33 л		100 ₽
Витель – 0,25 л		100 ₽
Нарзан – 0,5 л		80 ₽
Бон Аква (с газом, без газа) – 0,25 л		60 ₽

## Газированные напитки

Кока-кола – 0,25 л		60 ₽
Швепс – 0,25 л		60 ₽
Спрайт – 0,25 л		60 ₽
Рэд Бул Кола – 0,25 л		80 ₽
Рэд Бул – 0,25 л		120 ₽
Бёрн – 0,25 л		120 ₽

## Соки

Rich в ассортименте – 0,25 л / 1 л		40/160 ₽
Морс клюквенный – 0,25 л / 1 л		50/180 ₽

## Фрэши

Апельсин – 250 мл		130 ₽
Грейпфрут – 250 мл		130 ₽
Яблочный – 250 мл		130 ₽
Морковный – 250 мл		130 ₽



# Чай

## Черный чай

**Ассам** 90 Р

*Крупнолистовой типсовый Ассам с цветочным ароматом, очень крепким настоем и терпким ореховым вкусом — 400 мл*

**Лесные ягоды** 90 Р

*Сладкий аромат лесных ягод сочетается с терпкостью черного чая. Букет дополняют нежные цветы голубого василька — 400 мл*

## Зеленый чай

**Ганпаудер «Ружейный порох»** 90 Р

*Зеленые, крупно-листовые скрученные по поперечной оси листья чая в форме шариков. Чай обладает разнообразными лечебными свойствами, мягким вкусом и ароматом — 400 мл*

**Китайский зеленый чай с жасмином** 90 Р

*Широко известный и очень популярный листовой зеленый чай с ароматом жасмина. Обладает золотистым цветом настоя и тонизирующим действием — 400 мл*

**Гармония** 90 Р

*Уникальное сочетание зеленого чая, листьев крапивы и терновника, ягод красной смородины, цветов подсолнечника и семян гуараны — 400 мл*

## Фруктовый чай

**Фруктовый сад** 90 Р

*Фруктовый чай с цветками гибискуса, кусочками яблок, абрикоса, персика, ягод бузины, апельсиновой цедрой, изюмом и лепестками подсолнечника отличается приятным фруктовым и слегка вяжущим вкусом — 400 мл*

## Травяной чай

**Вечерний** 90 Р

*Лимонная трава, кусочки имбиря, ромашка, кусочки яблока, перец, корица, лепестки роз, лепестки василька. Рекомендуем вам для тихого семейного вечера — 400 мл*

**Горячий снег** 90 Р

*Основой этого напитка стали африканский Ройбуш, кокосовая стружка и миндаль. Теплый аромат добавит в ваши будни приятные эмоции — 400 мл*

## Кофе

Эспрессо – 50 мл	60 ₽
Двойной Эспрессо – 100 мл	120 ₽
Американо – 150 мл	70 ₽
Капучино – 150 мл	100 ₽
Латте – 200 мл	110 ₽
Латте с сиропом – 210 мл	120 ₽

## Шоколад

Российский – 100 г	60 ₽
Рафаэлло – 40 г / 4 шт	70 ₽

## Жевательная резинка

Дирол, Орбит – 1 пачка	50 ₽
------------------------	------

## Коктейли

Амур Водка Алтай, Чинзано Бьянко, сироп Голубой кюрасао, тоник – 50/20/20/100	160 ₽
Мохито Ром Гавана Клуб 3 года, бонаква, сироп, мята свежая, лайм – 50/250/40/20/1 шт.	230 ₽

**Лонг Айленд Айс Ти** **260 Р**

*Джин Гордонс, текила Ольмека Белая, водка Алтай,  
ром Гавана Клуб 3 года, Куантро, Кока-кола, сок лимона  
— 20/20/20/20/20/100/20*

**Б-52** **200 Р**

*Калуа, Бейлиз, Куантро — 20/20/20*

**Хиросима** **200 Р**

*Самбука, Бейлиз, абсент — 20/20/20*

**Ирландский кофе** **220 Р**

*Виски Джемесон, кофе, сахар, молоко — 30/50/10/100*

**Нежность кофе** **180 Р**

*Бейлиз, кофе, сахар, молоко — 30/50/10/100*

**Мексиканский кофе** **180 Р**

*Калуа, текила Ольмека Белая, кофе, сахар, молоко  
— 15/20/50/10/100*

**Французский кофе** **180 Р**

*Коньяк Арарат 3 зв, кофе, сахар, молоко — 30/50/10/100*

**Виски-кола** **150 Р**

*Виски Олд Смаглер, кока-кола — 50/200*

**Гарibaldi** **170 Р**

*Кампари, апельсиновый сок — 50/250*

**Американо** **170 Р**

*Чинзано Россо, Кампари, спрайт — 30/30/250*

### *Безалкогольные коктейли*

**Мохито безалкогольный** **110 Р**

*Мята, сироп, бонаква, лайм — 20/20/300/1шт.*

**Хуба-буба** **100 Р**

*Тоник, сироп киви, лимон — 250/20/20*

**Пина Колада** **100 Р**

*Сок ананасовый, сироп кокосовый — 200/50*

# Сигареты

Kent *HD futura*

Kent *HD neo*

Kent *HD infina*

Kent *nanotek neo*

Kent *nanotek infina*

Kent *Convertibles*

Kent *HD Spectra*

Vogue *blue*

Vogue *lilas*

Vogue *menthe*

Dunhill *red*

Dunhill *blue*

Dunhill *gold*

Parliament

Стоимость на сигареты определяется в зависимости от МРЦ.  
Информация о текущей стоимости пачки сигарет вы можете узнать  
на доске потребителей или у бармена.

Зажигалка – 1 шт.

50 ₽

Фирменные спички – 1 шт

50 ₽



**МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РОССИИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ:  
КУРЕНИЕ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ**

## Сигары

Miranda Robusto Maduro – 1 шт	600 ₺
Miranda Maximilliano – 1 шт	750 ₺
Flor De Nicaragua Consul – 1 шт	600 ₺
H.Upmann Coronas Junior – 1 шт	550 ₺
Guantanamera crystals – 1 шт	450 ₺
Romeo y Julieta N°2 – 1 шт	700 ₺
Cohiba siglo II – 1 шт	2700 ₺
Cohiba siglo IV – 1 шт	3100 ₺
Partagas Coronas Junior – 1 шт	650 ₺
Punch Coronations – 1 шт	650 ₺
Independens – 1 шт	370 ₺
Independens vanilla – 1 шт	420 ₺

## Сигариллы

Handelsgold (ванила, классик, черри) – 1 пачка	230 ₺
Clubmaster (ванила, шоколад, бразилия, суматра) – 1 пачка	350 ₺
Хуан Кортес Неос (ваниль, вишня, шоколад) – 1 пачка	350 ₺
Premier (классик, коньяк, виски) – 1 пачка	210 ₺

*CAPTAIN BLAK (LITTLE CIGARS)*

Capitan Blak Classic – 1 пачка	<b>130 Р</b>
Capitan Blak Dark Crema – 1 пачка	<b>130 Р</b>
Capitan Blak White Crema – 1 пачка	<b>130 Р</b>
Capitan Blak Cherise – 1 пачка	<b>130 Р</b>

## *Кальян*

Кальян на воде	<b>500 Р</b>
Кальян на молоке	<b>600 Р</b>
Кальян на вине	<b>700 Р</b>
Мундштук дополнительно	<b>10 Р</b>
Уголь дополнительно	<b>10 Р</b>

### *Табаки для кальяна:*

*Киви, мята, лимон, персик, банан, апельсин, яблоко, клубника, дыня, вишня, мультифрукт, кофе, слива, виноград.*

*Вы можете заказать кальян с любым другим наполнителем, в этом случае нужно будет дополнительно оплатить его стоимость.*



КОНФЛИКТ-МЕНЮ

## *Посуда кухни*

Тарелка с барашками	180 ₺
Тарелка для горячего	350 ₺
Блюдо плоское для салата	300 ₺
Блюдо для нарезок	400 ₺
Креманка для мороженого	200 ₺
Набор для специй металл.	400 ₺
Соусник круглый	300 ₺
Супница	300 ₺
Сковорода керамическая	400 ₺
Ложка / вилка	100 ₺

## *Детали интерьера*

Поломка барного стула	12000 ₺
Поломка стула	6500 ₺
Поломка дивана	80000 ₺
Поломка стола	10000 ₺
Порча абажура лампы	7000 ₺
Порча картины	1000 ₺
Порча телевизора	25000 ₺
Порча пульта от телевизора	500 ₺
Порча элементов декора	1000 ₺
Порча меню 1 лист	150 ₺
Дополнительная уборка	300 ₺

Утверждаю

Директор ООО "Зенит 1"  
Самусенко В.А.



## Посуда бара

Блюдце чайное	100 Р
Бокал для вина	200 Р
Бокал для коньяка	150 Р
Бокал пивной	200 Р
Ведро для льда	400 Р
Графин	300 Р
Кружка пивная	300 Р
Кувшин	300 Р
Маргаритка	300 Р
Мартинка	350 Р
Пепельница	100 Р
Колба для кальяна	5000 Р
Керамическая чашка для кальяна	500 Р
Трубка кальяна	1500 Р
Поломка пивной башни	8000 Р
Стакан под виски	300 Р
Стакан для коктейля	300 Р
Айриш бокал	300 Р
Стопка под водку	100 Р
Фужер для шампанского	200 Р
Хайбол	200 Р
Чайник	300 Р
Кружка для чая или кофе	100 Р
Щипцы для льда	120 Р
Ложка кофейная / чайная	70 Р

# БИЗНЕС·ЛАНЧ·1

## Салаты

### Салат с языком

*Лист салата, язык отварной, свежие томаты приправляются чесночным соусом - 75 г*

50 Р

### Салат с курицей

*Лист салата, перец болгарский, груша, сыр гауда, куриная грудка, грецкий орех. Салат заправляется нежным сливочным соусом - 90 г*

50 Р

### Салат с кальмарами

*Лист салата, перец болгарский, свежие огурцы, красный лук, кальмар. Салат заправляется растительным маслом и соевым соусом - 80 г*

50 Р

## Супы

### Суп с колбасками

*Суп готовится на говяжьем бульоне, приправляется картофелем, баклажанами, перцем болгарским, стручковой фасолью, морковью, луком и копчеными колбасками - 250 г*

50 Р

### Суп грибной

*Картофель, белые грибы, шампиньоны, цукини, морковь, лук - 250 г*

50 Р

### Суп-пюре картофельный

*Суп-пюре из картофеля с копченостями, подается с сухариками - 250 г*

50 Р

## Горячие блюда

### Фрикадельки по-китайски

*Фрикадельки из мясного фарша обжариваются во фритюре, тушатся в соусе Барбекю с добавлением лука, перца болгарского - 150 г*

90 Р

### Судак по-домашнему

*Нежное филе судака запекается в сливочном соусе, подается с отварным картофелем, шампиньонами и зеленью - 160 г*

90 Р

### Шашлычки из курицы

*Куриное филе и томаты черри обжариваются на гриле, подаются с чесночным соусом - 110/20 г*

90 Р

## Гарниры

Капуста жареная - 100 г

30 Р

Картофельное пюре - 100 г

30 Р

Рис - 100 г

30 Р

Картофель отварной с зеленью - 100 г

30 Р



# БИЗНЕС·ЛАНЧ·2

## Салаты

**Салат с бужениной**  
*Лист салата, буженина, свежие огурцы и болгарский перец приправляются соусом из горчицы, растительного масла и соевого соуса - 80 г* **50 Р**

**Салат греческий**  
*Свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, красный маринованный лук, маслины, сыр фета. Салат заправляется оливковым маслом - 70 г* **50 Р**

**Салат с семгой**  
*Семга шеф посола, свежие морковь, болгарский перец, капуста и зеленый лук. Салат заправляется соевым соусом и растительным маслом - 80 г* **50 Р**

## Супы

**Суп-пюре сырный**  
*Нежный суп-пюре из картофеля, моркови, лука, сливок и сыра, подается с сухариками - 250 г* **50 Р**

**Суп куриный**  
*Суп готовится на курином бульоне с лапшой и куриным филе - 250г* **50 Р**

**Суп с фасолью**  
*Суп готовится на курином бульоне, приправляется стручковой фасолью, картофелем, цукини, баклажаном, луком и морковью - 250г* **50 Р**

## Горячие блюда

**Котлеты с грибами**  
*Две котлеты из мясного фарша, с добавлением грибов, обжариваются на гриле, подаются с соусом Лечо - 100/30 г* **90 Р**

**Шашлычки из лосося и судака**  
*Нежное филе судака и лосося, обжариваются на гриле, подаются с лимоном и зеленью - 85г* **90 Р**

**Бефстроганов из говядины**  
*Обжаренное филе говядины, репчатый лук и свежие шампиньоны тушатся в сливках и томатном соусе - 130 г* **90 Р**

## Гарниры

**Капуста жареная - 100 г** **30 Р**

**Картофельное пюре - 100 г** **30 Р**

**Рис - 100 г** **30 Р**

**Картофель отварной с зеленью - 100 г** **30 Р**



# БИЗНЕС·ЛАНЧ·3

## Салаты

- Салат с копчеными ушами**  
*Копченые уши, лист салата, красный лук и свежие огурцы приправляются оливковым маслом и соевым соусом - 70 г* **50 Р**
- Салат из свинины с отварным картофелем**  
*Отварные свинина и картофель, корнишоны и зеленый горошек, заправляется майонезом - 90 г* **50 Р**
- Салат с сервелатом**  
*Сервелат, свежие томаты и огурцы, лист салата, яйцо, приправляется майонезом - 100 г* **50 Р**

## Супы

- Суп гороховый**  
*Гороховый суп, подается с фрикадельками из мясного фарша - 250 г* **50 Р**
- Суп куриный**  
*Суп готовится на курином бульоне с куриным филе, брокколи и стручковой фасолью - 250 г* **50 Р**
- Суп-пюре грибной**  
*Нежный суп-пюре из картофеля, моркови, лука, сливок и белых грибов, подается с сухариками - 250 г* **50 Р**

## Горячие блюда

- Котлеты куриные**  
*Две котлеты из куриного фарша, с добавлением сыра, подаются со сливочным соусом - 90/20 г* **90 Р**
- Шашлычки из свинины**  
*Нежное филе свинины, обжаривается на гриле, подается с соусом Лечо - 80/20 г* **90 Р**
- Судак жареный**  
*Филе судака, жаренное в панировочных сухарях, подается с соусом Кимчи - 100/20 г* **90 Р**

## Гарниры

- Капуста жареная - 100 г** **30 Р**
- Картофельное пюре - 100 г** **30 Р**
- Рис - 100 г** **30 Р**
- Картофель отварной с зеленью - 100 г** **30 Р**



# БИЗНЕС·ЛАНЧ·4

## Салаты

### Салат из кеты

*Кета х/к, свежий огурец, отварной картофель, лист салата, маслины, зеленый лук. Заправляется растительным маслом и соком лимона - 80 г* **50 Р**

### Салат с беконом

*Бекон обжаренный, отварной картофель, ошпята маринованные, лист салата. Заправляется немецким соусом - 85 г* **50 Р**

### Салат с ананасом

*Куриная грудка, ананас консервированный, лист салата, яйцо, зелень. Приправляется майонезом - 110 г* **50 Р**

## Супы

### Суп с клецками

*Суп готовится на курином бульоне с овощами и клецками - 250 г* **50 Р**

### Бульон с фрикадельками

*Куриный бульон, подается с фрикадельками из мясного фарша и овощами - 250 г* **50 Р**

### Суп с колбасой

*Картофель, бекон, сервелат, цукини, стручковая фасоль, морковь, лук репчатый - 250 г* **50 Р**

## Горячие блюда

### Котлеты рыбные

*Котлеты из лосося и муксуна. Подаются с соусом из майонеза, лимонного сока и базилика - 85/20 г* **90 Р**

### Печень с картофелем

*Нежная печень, приготовленная с картофелем на гриле. Подается со сливочным соусом и зеленью - 100/30 г* **90 Р**

### Свинные рулетики с беконом

*Филе свинины, бекон, лист салата. Подается с томатным соусом - 80/20 г* **90 Р**

## Гарниры

Капуста жареная - 100 г **30 Р**

Картофельное пюре - 100 г **30 Р**

Рис - 100 г **30 Р**

Картофель отварной с зеленью - 100 г **30 Р**

