

КУХНЯ



пятая авеню

РЕСТОБАР



СОДЕРЖАНИЕ

Холодные закуски	→	No 3
Копчёности	→	No 5
Салаты	→	No 7
Первые блюда	→	No 9
Горячее	→	No 11
Гарниры	→	No 13
Соусы авторские	→	No 13
Паста	→	No 15
Десерты	→	No 17
Фрукты	→	No 17

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Вес, гр.	Цена, руб.
Ассорти «Сало и грудинка» Сало с/с, грудинка с/с, горчица, хрен, зелень	160/70	250
Говяжий язык с хреном Язык говяжий, хрен	80/50	250
Брускетта с карбонадом горячего копчения Чиабатта, каперсы, пармезан, руккола, соус «бальзамик», карбонад горячего копчения	250	350
Брускетта с сёмгой Сёмга с/с, руккола, соус «Бальзамик», соус «Белое вино», каперсы, чиабатта	310	500
Тартар из говядины Говяжья вырезка, яйцо перепелиное, специи, зелень, чиабатта	30/105	330
Мясное ассорти из копчений Куриная грудка г/к, карбонад г/к, говяжья грудинка г/к, соус BBQ, соус «Тартар»	225/70	430
Сырная тарелка Моцарелла в маринаде, маасдам в апельсиновом маринаде, пармезан, виноград, мёд	260/65	480
Сёмга слабосолёная Сёмга, хлеб белый, лимон, зелень	200	350
Соленья ассорти Яблоко мочёное, перец маринованный, помидоры, огурцы, капуста квашеная, зелень	30/10	220
Рыбная тарелка Сельдь с/с, скумбрия г/к, картофель отварной, хлеб бородинский, лук красный, зелень	140/120/20	180

Брускетта с сёмгой
500 р.



Брускетта с карбонадом
горячего копчения
350 р.



Рыбная тарелка

Закуска, состоящая из слабосоленой сельди, скубрии горячего копчения собственного производства, приготовленных по авторским рецептам, а также картофеля и бородинского хлеба.

КОПЧЁНОСТИ

АВТОРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Грудинка говяжья

Горячее копчение

Вес, гр.

100

Цена, руб.

200

Грудинка свиная

Горячее копчение

100

160

Бекон свиной

Горячее копчение

100

110

Рёбра свиные

Горячее копчение

100

110

Крылышки куриные

Горячее копчение

100

90

Карбонад свиной

Горячее копчение

100

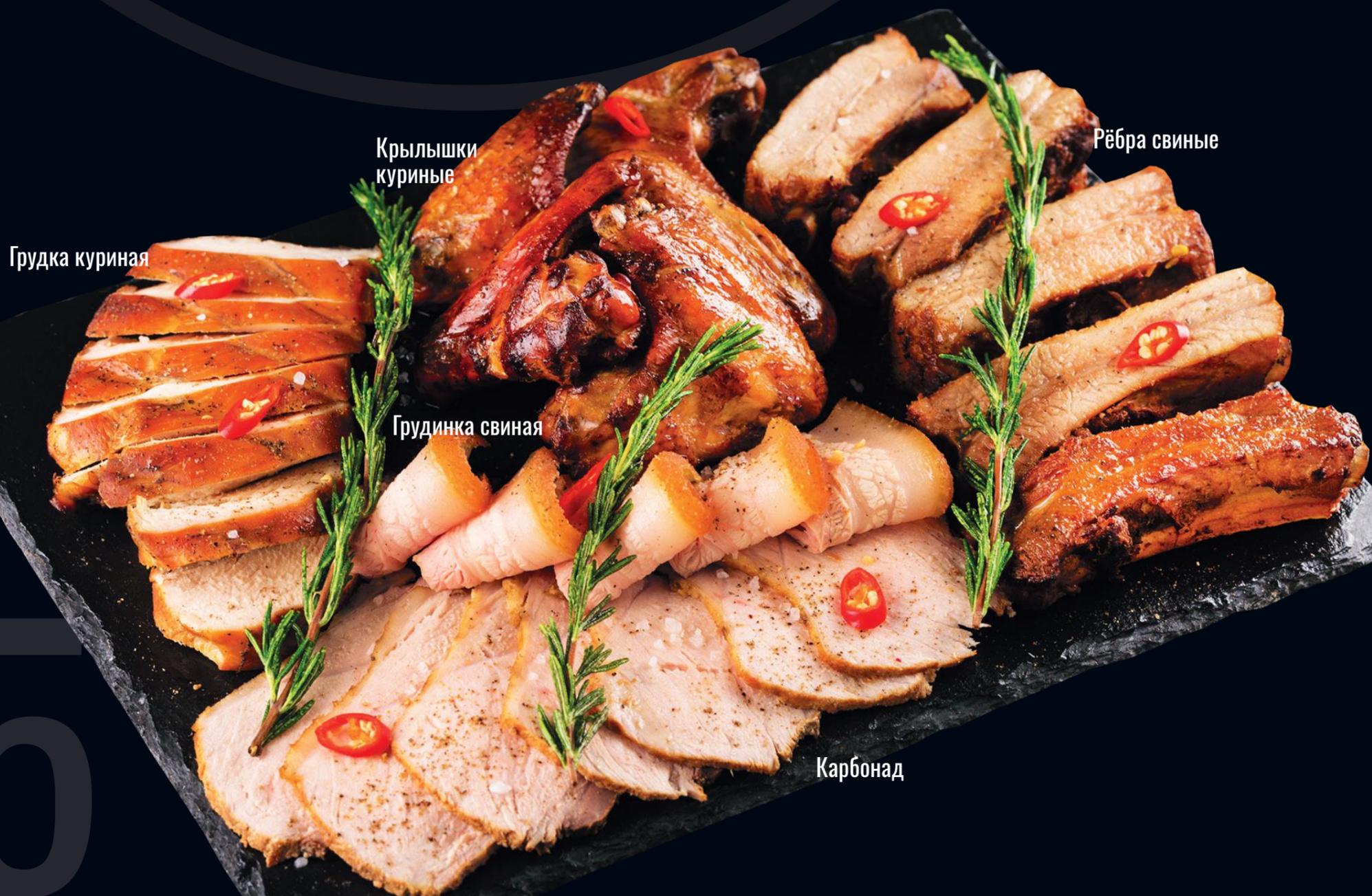
170

Грудка куриная

Горячее копчение

100

150



5



Мясное ассорти из копчений

Ассорти, составленное из копчений
собственного производства,
приготовленных по авторским рецептам.

Данное ассорти вы можете увидеть на странице с закусками (стр. 3)

САЛАТЫ

	Вес, гр.	Цена, руб.
Цезарь с креветками Салат «Айсберг», пармезан, яйцо перепелиное, помидоры черри, сухари, креветки тигровые, соус «Цезарь»	290	450
Цезарь с копчёной курицей Салат «Айсберг», салат «Лолло Росса» пармезан, яйцо перепелиное, помидоры черри, сухари, куриное филе	305	340
Цезарь с сёмгой Салат «Айсберг», салат Лолла Росса, пармезан, яйцо перепелиное, сухари, сёмга	295	400
Стейк салат с битым огурцом Говяжья вырезка, огурец маринованный, лист салата, заправка (огуречный маринад)	295	450
Салат со свиной «Терияки» Свинина в соусе «Терияки», кунжут, помидоры черри, морковь, свекла, лист салата и лолла росса, заправка (масло кунжутное с соевым соусом)	205	270
Салат с тунцом Тунец консер, кукуруза, яйцо, огурец свежий, помидор свежий, лолла росса, заправка (масло растительное)	265	320
Салат с морепродуктами Морской коктейль, вино белое, руккола, пармезан, черри, заправка (соус бальзамик)	250	350
Салат с куриной печенью Печень куриная, черри, грецкий орех, лист салата, лолла росса, заправка (масло оливковое с грецким орехом)	210	250
Салат из печёной свеклы с сыром Свекла печёная, брынза, лист салата, лолла росса, заправка (оливковое масло с уксусом бальзамическим и горчицей дижонской)	300	250
Овощной салат с рыжиковым маслом Салат «Айсберг», огурец свежий, черри, лук красный, заправка (рыжиковое масло)	180	170

Салат из печёной свеклы с сыром
250 р.



Стейк салат с битым
огурцом
450 р.



Салат с куриной печенью
250 р.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Сырный крем-суп

Картофель, морковь, лук репчатый, сыр, сухари

Вес, гр. Цена, руб.
300/50 230

Буйабес

Креветки тигровые, кальмар, мидии в створках, черри, вино белое, специи

400 350

Лагман с говядиной

Вырезка говяжья, перец болгарский, лук, помидоры, томатная база, лапша домашняя, специи

330 300

Тыквенный крем-суп

Тыква, картофель, лук, морковь, сливки, говядина, специи

310 190



Лагман с говядиной
300 р.



Буйабес
350 р.

10

ГОРЯЧЕЕ

	Вес, гр.	Цена, руб.
Куриные потрошка с булгуром Куриная печень, сердечки, куриные желудочки, сливочный соус, томатный соус, булгур	350	230
Говядина тушеная в пиве Говяжья вырезка, картофельное пюре, черри, зелень	130/150/25	400
Свиная вырезка в фирменном соусе с картофелем Свиная вырезка, картофель, зелень, соус	170/90/5	290
Гротен с курицей и грибами Картофель, филе куриное, шампиньоны свежие, сливки, сыр Гауда, зелень	215	200
Перепела с киноа Перепелки, киноа, клюквенный соус	189/138/43	650
Свинные рёбра в остро-сладком маринаде Куриная грудка г/к, карбонад г/к, говяжья грудинка г/к, соус BBQ, соус «Тартар»	200	370
Стейк из говядины Стриплойн Филе говядины стриплойн, масло сливочное	220/39	470
Стейк свиной с картофельными дольками Стейк из свиной шеи, картофельные дольки в специях, соус BBQ	295/45	400
Говяжья покромка с картофельным пюре Говяжья покромка, цукини, картофельное пюре, черри, зелень	105/150/53	490
Форель с овощами Форель, цукини, картофель	240	470
Рулька свиная Рулька свиная, пюре картофельное, капуста квашеная	100	80
Стейк из сёмги в кунжуте и маке Сёмга, мак, кунжут, рисовый микс (золотистый с диким)	280	580

Свиная вырезка в фирменном
соусе с картофелем
290 р.





Свиные рёбра
в остро-сладком маринаде
370 р.



Стейк из сёмги
в кунжUTE и маке
580 р.

Соусы

Вы также можете попробовать
наши авторские соусы,
представленные на странице 13 →

ГАРНИРЫ

	Вес, гр.	Цена, руб.
Овощи гриль Кукуруза, перец болгарский, помидор, картофель, цукини	170	120
Картофель фри Картофель, обжаренный в масле до хрустящей корочки	150	80
Картофельное пюре Классическое пюре из картофеля, с добавлением сливочного масла и молока	150	80
Картофельные дольки в специях Картофель обжаренный, с добавлением специй	150	90

СОУСЫ

	Вес, гр.	Цена, руб.
Белое вино Белый соус, масло сливочное, лук репчатый, петрушка, яичные желтки, вино белое, перец молотый	50	80
Тартар Маринованные огурцы, растительное масло, сок лимона, зелень, горчица, яичные желтки	50	40
BBQ Масло растительное, лук репчатый, паприка, вустерский соус, уксус, табаско	50	60
Кетчуп Классический томатный соус	50	20

Картофельные дольки
в специях
90 р.



BBQ



Белое вино



Тартар



Кетчуп

ПАСТА

Пенне с томатами и базиликом

Паста пенне, томатная база, черри, базилик, сыр Дор Блю

Вес, гр.

Цена, руб.

280

280

Спагетти Карбонара

Спагетти , грудинка свиная горячего копчения, вино белое, сливки, яйцо, пармезан, базилик, тимьян

320

300

Паста Нери с морепродуктами

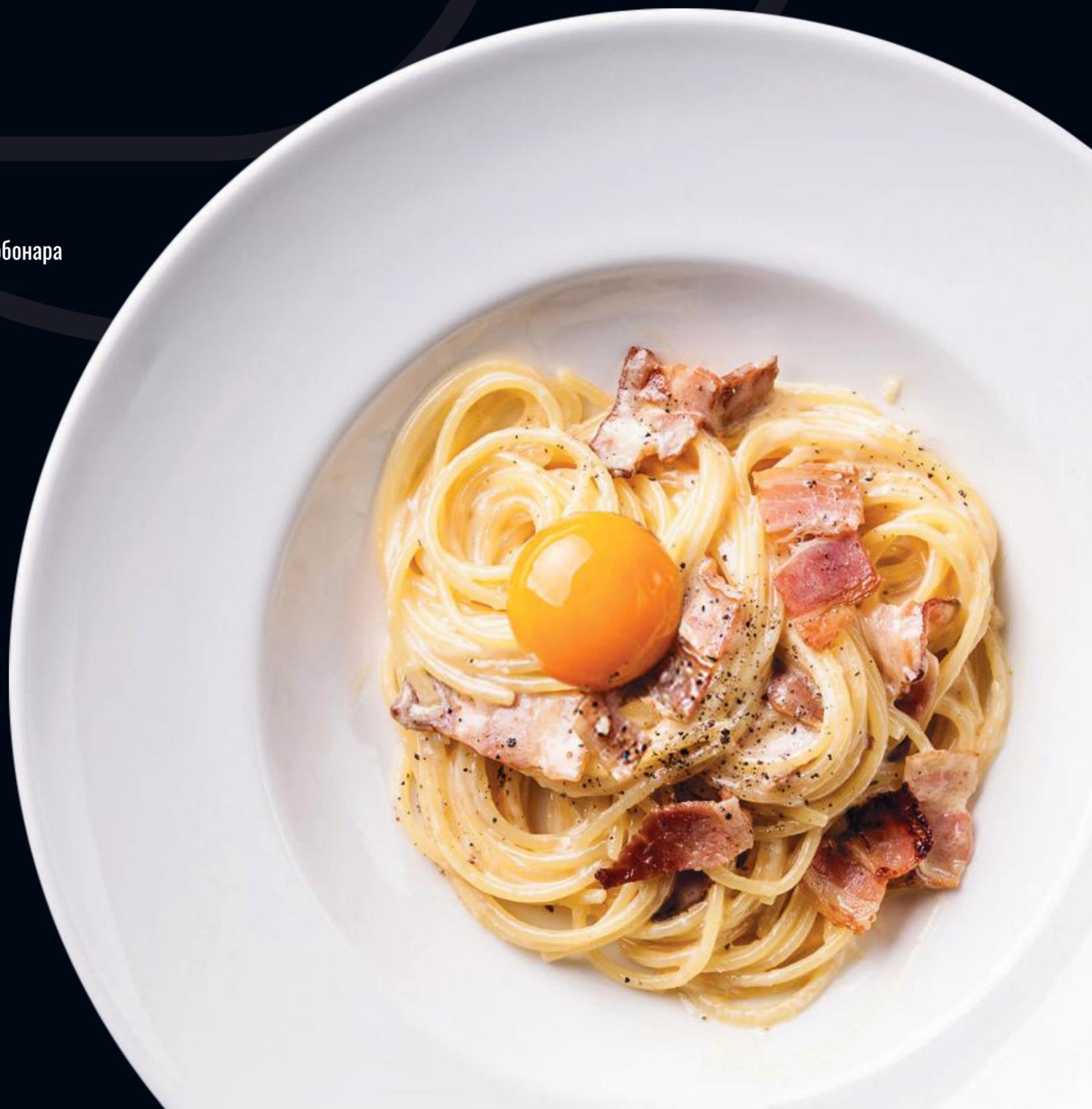
Паста с чернилами каракатицы, кальмар, мидии в створках, креветки тигровые, черри, базилик, тимьян

320

420

Спагетти Карбонара

300 р.



15



Паста Нери
с морепродуктами
420 р.

ДЕСЕРТЫ

Торт «Медовик»

Медовик по классическому рецепту

Вес, гр.

180

Цена, руб.

150

Торт «Наполеон»

Наполеон по классическому рецепту

180

150

Чизкейк Нью-Йорк

Классический сырный десерт, придуманный поваром Арнольдом Рубеном в далёком 1929 году

150

180

ФРУКТЫ

Груша

Вес, гр.

100

Цена, руб.

80

Яблоко

100

50

Виноград

100

80

Лимон

100

50

Апельсин

100

60



