

Основное меню «Гриль&Бар13»

для LivingJoy.ru

* Цена без учета скидки 30%

Старт

Брускетта с козьим сыром 160 гр. 250 руб.

Брускетта с норвежской сельдью яйцом и красным луком 160 гр. 250 руб.

Брускетта с копченым лососем 160 гр. 250 руб.

(копченый лосось на французском хлебе
со сливочным сыром и зелёным салатом)

Брускетта с тунцом (тунец на французском хлебе 160 гр. 250 руб.

с томатами, заправкой «Сезам» и листьями микинзы)

Брускетта светчиной собственного приготовления 160 гр. 250 руб.

Брускетта с рукколой и белыми грибами 160 гр. 250 руб.

Брускетта с говядиной на гриле, 160 гр. 250 руб.

вялеными томатами и соусом «песто»

Брускетта с утиной грудкой жареной на гриле 160 гр. 250 руб.

Домашний паштет из куриной печени с «Порто», 150/50 гр. 350 руб.

«луковым» хлебом и маслом «Кафед Пари»

Греческие маслины «Каламата» 80 гр. 200 руб.

Сельдь слабой соли маринованная с красным 150/30 гр. 200 руб.

луком, зеленью и тостами

Маринованные лесные грибы с душистым маслом и луком 150 гр. 300 руб.

Тарелка маринованных мини-овощей 210 гр. 250 руб.

Блюдо домашней мясной гастрономии 250/50 гр. 520 руб.

(буженина, запеченная свиная грудинка,
язык говяжий, паштет куриный)

Сырная тарелка (сыр, орехи, виноград, мед) 90/10/10/30 700 руб.

Запеченный камамбер с ароматным паштетом из белых грибов 150/100 600 руб.

Тартар и Карпаччо

Тартар из лосося с сорбе из лайма и оливковой заправкой 150/50 гр. 450 руб.

Классический Тартар “Паризьен” из говяжьей вырезки 150/50 гр. 550 руб.

Карпаччо из лосося с соусом “Бурбон” 100/20 гр. 450 руб.

Карпаччо из тунца с заправкой “Сезам” 100/20 гр. 500 руб.

Карпаччо из говяжьей вырезки с оливковым маслом и цветочной солью 100/20 гр. 500 руб.

Салаты

Руккола с белыми грибами и говяжьей вырезкой-гриль под трюфельной заправкой	220гр.	520 руб
Цезарь с курицей/креветками, приготовленными на гриле	280 гр.	370/480 руб.
Свежие овощи с сыром “Фета” красным луком, маслинами “Каламата” под оливковой заправкой	300 гр.	350 руб.
Салат “Ницца” (классический французский салат “Нисуаз” с тунцом, помидорами, бобами, артишоками и анчоусами)	280гр.	420 руб.
Салат из печеных овощей с мягким домашним сыром под бальзамической заправкой	220 гр.	320 руб.
Руккола с тигровыми креветками, сыром, Пармезан, Помидорами черри и кедровыми орешками	220гр.	520 руб.
Салат сашими с тунцом под соусом “Сезам”	280гр.	530 руб.
Салат с авокадо и моцареллой с медовой заправкой	270 гр.	370 руб.
Салат с утиной грудкой-гриль, спаржей, манго и листьями салата “Фризе”	280 гр.	520 руб.
Салат со спелыми томатами, сочной говяжьей вырезкой жареной на гриле и маринованным лучком	250 гр.	500 руб.

Супы

Суп из белых грибов с перловой крупой	300 гр.	200 руб.
Куриный бульон с домашней лапшой	300 гр.	200 руб.
Суп с бараньей грудинкой и овощами с добавлением перца чили	300 гр.	200 руб.
Борщ с томленой уткой	300 гр.	200 руб.

Бургеры

Классический бургер с рубленой говядиной, приготовленной на гриле с острым соусом, картофелем фри и салатом	250/50/30 гр.	300 руб.
Бургер из томленой говядины на итальянском хлебе с соусом табаско и имбирем	250/50 гр.	300 руб.
Бургер из рубленой говядины с ломтиком сыра Чедар, беконом и салатом	250/50 гр.	300 руб.

Гриль меню

Мраморная говядина

Рибай стейк (толстый край мраморной говядины зернового откорма)	250/30 гр.	1500 руб.
Нью-Йорк стейк (тонкий край мраморной говядины зернового откорма)	250/30 гр.	1200 руб.
Шатобриан стейк (стейк из нежнейшего мяса говяжьей вырезки)	250/30 гр.	1200 руб.
Скерт стейк (диафрагма мраморной говядины зернового откорма)	250/30 гр.	850 руб.
Чак ролл стейк (шейный отруб мраморной говядины зернового откорма)	250/30 гр.	900 руб.
Бифштекс из рубленной говяжьей вырезки	200/150/30 гр.	650 руб.
Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофелем и бочковым огурцом	200/150/30	650 руб.
Телячья грудинка “Sous Vide” с обжаренными овощами	350/150 гр.	900 руб.
Запеченная рулька телянка с картофельным пюре и жареным луком	1000/400/ 100 гр.	1500 руб.

Баранина

Каре молодого барашка обжаренное на гриле до идеального вкуса и аромата	200/30 гр.	950 руб.
Большая сочная рубленая котлета из баранины с Соусом “Розмарин”	280/30 гр.	520 руб.
Рулька ягненка с соусом “Розмарин”	300/50 гр.	700 руб.
Лопатка ягненка запеченая с тимьяном и розмарином (блюдо рекомендуется на 2 персоны)	700/50 гр.	1100 руб.
Запеченный бараний окорок с кус-кусом в мясном соку	250/150 гр.	570 руб.
Томленый рулет из баранины с кинзой и кедровыми орешками	250/30 гр.	700 руб.

Свинина

Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре “Мускат” и соусом “Три гриба”	180/150/50 гр.	500 руб.
Стейк из свиной шеи, маринованный в восточных специях	200/30 гр.	500 руб.
Свинные “ребра-гриль 13” по фирменному рецепту с большим фри и соусом BBQ	250/150/30 гр.	500 руб.
Свиная рулька запеченная по-баварски	800/100/100 гр.	700 руб.
Шашлык из свиной шеи со свежими овощами, зеленью, маринованными луком и с соусом “Сацебели”	200/100/30 гр.	600 руб.
Чалагач из свиной корейки с соусом “Сацебели”	200/30 гр.	500 руб.

Кролик

Кролик тушеный в сливках с белыми грибами	250 гр.	750 руб.
---	---------	----------

Птица

Утиная ножка “конфи” с красной фасолью, беконом и томатным соусом	150/150 гр.	450 руб.
Цыпленок – корниш ВВQ	600/50 гр.	490 руб.
½ цыпленка – корниш ВВQ	300/50 гр.	280 руб.
Крылья куриные по-техасски с картофелем фри и соусом ВВQ	250/150/30 гр.	350 руб.
Утиная грудка с брусничным соусом	150/30 гр.	500 руб.

Рыба

Скумбрия собственного копчения на гриле	300 гр.	300 руб.
Стейк из красного тунца на гриле	150/50 гр.	600 руб.
Стейк из лосося с соусом “Шалфей”	180/50 гр.	700 руб.
Средиземноморский “Дорадо-гриль” с тимьяном и лимоном	250/50 гр.	700 руб.
Палтус “En papillote” с соусом “Планша”	300гр.	700 руб.
Морской гриль из тигровых креветок, кальмара, мидий, каракатицы, морского гребешка и лосося под соусом “Планша” (рекомендуется на 2-3 персоны)	800/200 гр.	1600 руб.
Мидии “Маринье” припущенные в белом вине с томатами и стебелем сельдерея	600 гр.	750 руб.
Филе судака с отварным картофелем и соусом омпольским	180/150/30 гр.	650 руб.
Карп запеченный	1 шт.	500 руб.

Паста и Ризотто

Спаггетти Карбонара	300 гр.	360 руб.
Тальятелле “di Mare” с томатным соусом	300 гр.	450 руб.
Тальятелле с кроликом и грибным соусом	300 гр.	450 руб.
Тальятелле с белыми грибами	300 гр.	400 руб.
Ризотто с белыми грибами	300 гр.	320 руб.

Гарниры

Большой фри	250 гр.	150 руб.
Картофельное пюре с голубым сыром	250 гр.	150 руб.
Овощи на гриле	250 гр.	260 руб.
Картофель, запеченный на гриле с соусом “Песто”	250 гр.	150 руб.
Кус-кус с кедровыми орешками и курагой	250 гр.	150 руб.
Зеленая спаржа на гриле с томатами черри	250 гр.	250 руб.
Кукуруза на гриле	250 гр.	250 руб.

Десерты

Горячий шоколадный пирог “Дориоль” с шариком ванильного мороженого	150/50 гр.	300 руб.
Панакота с малиновым сорбетом (классический итальянский десерт из сливок)	150 гр.	250 руб.
Десерт “Итон Месс” (воздушное безе с ягодами и взбитыми сливками)	120гр.	250 руб.
Чизкейк	150 гр.	300 руб.
Конфеты Hand made в ассортименте	1 шт.	50 руб.
Конфеты Hand made в ассортименте	150 гр.	500 руб.
Мороженное и сорбеты Hand Made в ассортименте	50 гр.	70 руб.

Хлеб домой

Хлеб, выпеченный по оригинальному рецепту:

Немецкий “Альпийский луковый”	300 гр.	300 руб.
Испанский с Болгарским перцем и синим луком	300 гр.	300 руб.
Малая хлебная корзина	150 гр.	150 руб.
Большая хлебная корзина	300 гр.	300 руб.