



**МЫ ДЕЛАЕМ
ПОЛЕЗНУЮ ЕДУ
ВКУСНОЙ!**

МЕНЮ РАЗРАБОТАНО
СОВМЕСТНО С ДИЕТОЛОГОМ



 [naparah](#)

 [cafe_naparah](#)

www.naparah.ru

Топпинги:

Копченое филе лосося	70-	Сыр	50-
30 г - 56 ккал		30 г - 117 ккал	
Куриное филе	50-	Брокколи	30-
30 г - 40 ккал		30 г - 8 ккал	
Ростбиф	70-	Шампиньоны	30-
30 г - 67 ккал		30 г - 10 ккал	
Венская сосиска	70-	Ассорти из листьев салата	30-
55 г - 138 ккал		20 г - 3 ккал	
Креветки	70-	Томаты	30-
40 г - 53 ккал		30 г - 4 ккал	

На фото представлено рекомендуемое сочетание:
Яичница-глазунья с томатами.

Яичница-глазунья 90-
130 г - 225 ккал

Комплексный завтрак

Яичница-болтунья с паровыми венскими сосисками, шампиньонами и консервированной фасолью.

370 г - 774 ккал

265-

На фото представлено рекомендуемое сочетание:
Омлет с куриным филе и брокколи.

Омлет

200 г - 384 ккал

135-

Стимброды с ростбифом 185-

Хлеб с ростбифом, хрустящим айсбергом, перепелиным яйцом и домашним соусом.

110 г - 232 ккал

Крок Мадам

Французский сендвич с ветчиной и соусом из четырех видов сыра: «Пармезана», «Гауды», «Горгонзолы» и плавленого сыра. Подается с яичницей-глазуньей.

210 г – 423 ккал

180-

Стимброды с креветкой 210-

Хлеб с креветками на подложке из сыра рикотты и груши.

140 г – 226 ккал

Стимброды с лососем 230-

Хлеб с копченым лососем, огурцом, сливочным сыром и горчично-медовым соусом.

160 г – 240 ккал

🍴 Блюдо-ХИТ

Бенедикт Яйцо «Пашот»

Подается на тосте с соусом «Голландез» и паровой спаржей.

**с копченым
лососем**

200 г – 592 ккал

280-

**с куриным
филе**

200 г – 576 ккал

240-



Каша на молоке 95-

Гречневая

250 г – 313 ккал

Овсяная

250 г – 435 ккал

Рисовая

250 г – 345 ккал

Каша на кокосовом молоке 150-

Гречневая

250 г – 432 ккал

Овсяная

250 г – 522 ккал

Рисовая

250 г – 453 ккал

Сделайте свой завтрак еще вкуснее:

Банан 30-

30 г – 26 ккал

Яблоко 30-

30 г – 14 ккал

Изюм 30-

30 г – 79 ккал

Курага 30-

30 г – 64 ккал

Груша 30-

30 г – 12 ккал

Фруктовый Микс 30-

30 г – 18 ккал

Финики 30-

30 г – 76 ккал

Микс из сухофруктов 30-

30 г – 71 ккал

Киви 30-

30 г – 12 ккал

Грецкий орех 30-

10 г – 65 ккал

Кедровый орех 30-

10 г – 67 ккал

Малина 50-

30 г – 15 ккал

Голубика 50-

30 г – 18 ккал

Миндаль 30-

10 г – 64 ккал

Арахис 30-

10 г – 57 ккал

Ягодный микс 50-

30 г – 16 ккал

Кешью 30-

10 г – 55 ккал

Ореховый Микс 30-

10 г – 67 ккал

Мёд 50-

50 г – 152 ккал

Варенье клубничное 50-

50 г – 143 ккал

На фото представлено рекомендуемое сочетание:
Овсяная каша с фруктовым миксом.

Шеф рекомендует

Киноа с яйцом 180- и орехами

Каша из киноа с варёным яйцом,
грушей и арахисом.

210 г – 335 ккал

Касата из творога с клубничным вареньем

Творог, смешанный с изюмом, курагой и
карамелизированным грецким орехом.

Подается с клубничным вареньем и
сметанным соусом.

160 г – 400 ккал

165-

Вареники с творогом

Слепленные вручную вареники с начинкой из зернистого творога. Подаются с домашним клубничным вареньем и сметанным соусом.

275 г - 558 ккал

210-

Творожная запеканка

Фирменное блюдо из творога и сметаны с натуральной ванилью. Подается со сгущенным молоком.

160 г - 255 ккал - со сгущенкой 383 ккал

175-

Смузи-боул шоколадный

Густой смузи из какао, шоколада, кокосового молока и банана. Украшается апельсином, вишней, шоколадно-миндальной стружкой и свежим бананом.

270 г - 427 ккал

210-

Смузи-боул малиновый

Густой смузи из малины, банана и кокосового молока. Украшается киви, бананом, малиной и гранолой из овсяных хлопьев.

210 г - 281 ккал

210-

Смузи-боул черносмородиновый

Густой смузи из черной смородины, банана и кокосового молока. Украшается черникой, бананом, кукурузными хлопьями, финиками и курагой.

215 г - 328 ккал

210-



Салат с ростбифом

Нежный ростбиф с пикантной морковью, свежей зеленью и соево-апельсиновым соусом.

150 г - 190 ккал - с соусом 308 ккал

350-



Салат с куриным филе и яблоком

Тонко нарезанное сочное яблоко, стебель сельдерея и копченое куриное филе. Заправляется домашним майонезом.

175 г - 251 ккал

285-



Салат с языком и корнионами

Слайсы из говяжьего языка с хрустящими корнионами, свежей зеленью, болгарским перцем и горчишно-кунжутным соусом.

170 г - 352 ккал

310-

Салат «Цезарь»

- 320-** с куриным филе
170 г – 153 ккал – с соусом 383 ккал
- 345-** с лососем
170 г – 175 ккал – с соусом 405 ккал
- 355-** с креветками
170 г – 123 ккал – с соусом 348 ккал

🍴 Блюдо-ХИТ

Салат со свежим тунцом и яйцом «Пашот»

Свежий тунец на подушке из листьев салата, отварного картофеля, стручковой фасоли и вяленых томатов. Подается с яйцом «Пашот» и кремом-бальзамик.

200 г – 270 ккал – с соусом 310 ккал

395-

👨‍🍳 Шеф рекомендует

Салат с креветками и соусом «Юзу»

Нежные тигровые креветки со свежими овощами и шпинатом на подложке из экзотического соуса «Юзу».

220 г – 257 ккал

390-

Фирменный «Греческий» Салат

Богатые витаминами свежие овощи: огурец, помидор, паприка – в сочетании с луковым конфи́тюром, муссом из сыра «Фета», оливками, маслинами и укропным маслом.

230 г – 245 ккал – с соусом 272 ккал

280-



Салат «Буррата» с черри

Фермерский сливочный сыр «Буррата» с томатами черри, рукколой, соусом «Песто» и бальзамическим кремом.

235 г – 353 ккал

420-



Детокс-салат

Вегетарианский салат из водорослей «Чука», ростков сои, отварной кукурузы и тыквенных семечек. Заправляется тыквенным маслом.

175 г – 288 ккал

285-



Крем-суп из шампиньонов

Сливочный суп из шампиньонов и репчатого лука на основе куриного бульона. Украшается гренками и луком «Шнитт».

270-

210 г – 250 ккал

Минестроне

Вегетарианский суп с соусом «Песто» и сыром «Пармезан».

240 г – 78 ккал – с соусом 138 ккал

230-

Тыквенный крем-суп

Суп из тыквы на основе овощного бульона со сливками. Украшается кукурузными хлопьями, укропным маслом и кресс-салатом.

314 г – 277 ккал

290-

Борщ

Наваристый русский борщ с овощами, говядиной и свежей зеленью. Подается со сметанным соусом.

380 г – 258 ккал – с соусом 361 ккал

260-

Рамен с курицей

Азиатский суп с куриным филе, яйцом Пашот и пшеничной лапшой «Удон» на основе куриного бульона, мисо-пасты и имбиря.

360 г – 300 ккал

270-

Тапасы с куриной грудкой (3 шт.)

88 г – 153 ккал

120-

Куриный бульон с тапасами

Классический куриный бульон с тапасами в виде хлеба с куриной грудкой.

335 г – 296 ккал

240-

Уха

Уха из филе морского окуня с шампиньонами и паровыми овощами: брокколи и цветной капустой, картофелем, морковью и томатами черри.

340 г - 144 ккал

285-

Шурпа с языком

Пряный мясной суп с говяжьим языком и овощами: картофелем, морковью и болгарским перцем.

260 г - 188 ккал

250-

Суп «Том Ям»

Азиатский суп с креветками на основе кокосового молока и куриного бульона с добавлением грибов «Шиитаке», томатов и имбиря.

250 г - 320 ккал

350-

Добавьте порцию риса к «Том Ям»

100 г - 196 ккал

70-

Манты с мясом

Это блюдо слеплено вручную из тонкого теста, отборной говядины и свинины, репчатого лука и ароматной специи зира. Подается со сметанным соусом.

255 г – 623 ккал – с соусом 732 ккал

310-



🍴 Блюдо-ХИТ

Равиоли с «Рикоттой» и шпинатом

Равиоли из шпинатного теста с начинкой из мелко нарезанного шпината с нежным сыром «Рикотта». Подаются с рагу из томатов, сыром «Пармезан» и соусом «Песто».

225 г – 367 ккал – с соусом 427 ккал

310-



Ризотто с белыми грибами

Классический рецепт ризотто с добавлением белых грибов, спаржи, сливок и сыра «Пармезан».

270 г – 678 ккал

410-



Пельмени с индейкой

Домашние пельмени с начинкой из филе индейки и кумина. Подаются с соево-сметанным соусом или сметанным соусом на Ваш выбор.

185 г - 484 ккал

295-

Лазанья

Авторский рецепт лазаньи из тонкого домашнего теста с соусом «Болоньезе» и сливочным соусом «Бешамель», с сырами «Гауда» и «Пармезан».

365 г - 768 ккал

390-

Димсамы с креветками 275-

Паровые китайские «пельмени» с начинкой из креветок, имбиря и мелко нарезанных овощей. Подаются с апельсиново-устричным соусом.

145 г - 190 ккал

Димсамы с языком и бататом 275-

и бататом

Паровые китайские «пельмени» с начинкой из отварного говяжьего языка и протертого батата. Подаются с грибным соусом.

155 г - 318 ккал



Морской окунь с пюре из брокколи

Филе морского окуня с пюре из брокколи и грейпфрутовым соусом с перцем чили.

315 г – 398 ккал

410-

 Блюдо-ХИТ

Котлетки из лосося с овощным гарниром

Паровые котлетки из филе лосося с овощным салатом из проростков сои, моркови и кабачка. Подаются с соусом из кокосового молока и васаби.

240 г – 431 ккал

430-



Сибас с пюре из батата

Нежное филе сибаса с пюре из батата в рыбно-сливочном соусе, смешанным с мисо-пастой. Украшается початком кукурузы и микрозеленью.

275 г - 462 ккал

420-



Шеф рекомендует

Осьминог с пюре из сельдерея

Нежное мясо осьминога с пюре из сельдерея в кисло-сладком соусе с кинзой. Подается с рукколой и помидорами черри.

210 г - 205 ккал

490-





Греча отварная
150 г – 151 ккал



Свекольное
перлотто
170 г – 335 ккал



Ньокки с горгонзолой
150 г – 418 ккал



Киноа с белыми грибами
170 г – 307 ккал



Пюре из брокколи
150 г – 219 ккал



Конструктор с филе лосося
Нежнейшее филе лосося средней или полной пропарки с гарниром и соусом на выбор.
125 г – 256 ккал

560-

Блюдо-ХИТ

На фото представлено рекомендуемое сочетание
Лосось с рисом басмати и соусом «Терияки»

Собери свое блюдо сам!



Морковное пюре
150 г – 371 ккал



Овощи на пару
180 г – 95 ккал



Картофельное пюре
150 г – 214 ккал

На фото представлено
рекомендуемое сочетание:

Филе трески с пюре из
брокколи и рыбным соусом
«Мисо».

435-

Конструктор с филе трески

Филе трески с гарниром и соусом на выбор.
130 г - 108 ккал

Соус на выбор (40 г):

Соус «Горгонзола»	201 ккал
Соус рыбный «Мисо»	124 ккал
Соус шпинатный	13 ккал
Соус «Демиглас»	46 ккал
Соус «Песто»	239 ккал
Соус с хреном	161 ккал
Соус грибной	113 ккал
Соус сметанный	83 ккал
Соус «Сливочный песто»	220 ккал
Соус «Терияки» с кунжутом	60 ккал
Соус «Огуречная сальса»	42 ккал
Соус кисло-сладкий	51 ккал
Соус малиново-мясной	69 ккал
Соус «Васаби»	75 ккал
Соус грейпфрутовый	69 ккал
Соус «Бальзамик»	93 ккал

Пюре из батата
150 г - 201 ккал

Пюре из сельдерея
150 г - 79 ккал

Свежие овощи
150 г - 29 ккал

Рис Басмати
150 г - 294 ккал

Птитим со
шпинатным соусом
170 г - 293 ккал

Конструктор с куриным филе

Куриное филе «sous-vide» с гарниром и соусом на выбор.
125 г - 205 ккал

375-



Бефстроганов с картофельным пюре

Брусочки говядины с шампиньонами, луком и картофельным пюре в сливочно-мясном соусе.

290 г - 584 ккал

410-



Язык с морковным пюре

Говяжий язык с пряным крем-пюре из моркови. Подается с кабачком, французским соусом «Демиглас» и сливочным соусом с хреном.

365 г - 646 ккал - с соусом 830 ккал

395-



Шеф рекомендует



Мясной стейк со свекольным перлотто и пюре из батата

Филе говядины полной или средней пропарки со свекольно-цитрусовым перлотто и нежным пюре из батата. Подается с малиновым «Демигласом».

300 г - 506 ккал

520-

Кролик с шпинатным птитимом

Тушеная ножка кролика в томатном соусе с особым видом пасты – птитимом и шпинатным соусом. Украшается свежей рукколой.

370 г – 629 ккал

550-



330- Жульен грибной

220 г – 488 ккал

Жульен из трех видов грибов: шиитаке, шампиньонов и вешенок с добавлением сыра «Гауда», сливок и соево-бобовой пасты.

330- Жульен грибной с курицей

220 г – 501 ккал

Жульен из куриного филе и трех видов грибов: шиитаке, шампиньонов и вешенок с добавлением сыра «Гауда», сливок и соево-бобовой пасты.

Котлетки из индейки с картофельным пюре

Нежные котлетки из филе индейки с картофельным пюре и сливочным соусом «Песто». Украшаются ярким сочетанием овощей.

280 г – 565 ккал

345-



Стимбургер

Особый вид гамбургера с черной булочкой, паровой говяжьей котлетой, сыром «Чеддер», свежим луком и томатом, солёным огурцом и листьями салата, огуречной сальсой и кисло-сладким соусом.

320 г – 545 ккал

360-

Вегетарианский стимбургер

Пышная морковная булочка с маринованными в соусе «Песто» овощами: болгарским перцем, баклажаном, вяленым томатом, красным луком, паприкой «бруле», цукини и рукколой с вегетарианским соусом.

270 г – 471 ккал

330-

Греча отварная

150 г - 151 ккал

130-



Пюре из батата

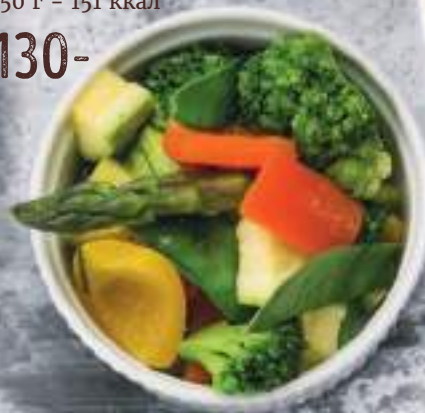
150 г - 201 ккал

210-

Рис Басмати

150 г - 294 ккал

130-



Овощи на пару

180 г - 95 ккал

210-



Выбери любой соус 40 г по одной цене 50 рублей

Соус «Сливочный песто»

220 ккал

Соус «Горгонзола»

201 ккал

Соус «Терияки» с кунжутом

60 ккал

Соус «Мисо»

124 ккал

Соус «Огуречная сальса»

42 ккал

Соус шпинатный

13 ккал

Соус кисло-сладкий

51 ккал

Соус «Демиглас»

46 ккал

Соус малиново-мясной

69 ккал

Соус «Песто»

239 ккал

Соус «Васаби»

75 ккал

Соус с хреном

161 ккал

Соус грейпфрутовый

69 ккал

Соус грибной

113 ккал

Соус «Бальзамик»

93 ккал

Соус сметанный

83 ккал

Ньокки с горгонзолой

150 г - 418 ккал

160-

Пюре из сельдерея

150 г - 79 ккал

180-

Пюре из брокколи

150 г - 219 ккал

160-

Морковное пюре

150 г - 371 ккал

160-

Птитим со шпинатным соусом

170 г - 293 ккал

160-

Киноа с белыми грибами

170 г - 307 ккал

180-

Свежие овощи

150 г - 29 ккал

160-

Свекольное перлотто

170 г - 335 ккал

160-

Картофельное пюре

150 г - 214 ккал

130-

Паровые булочки (3 шт.)

Булочки на пару с карри и мягким сыром «Рикотта», со шпинатом и сыром «Гауда», с орегано и сыром «Пармезан». Подаются с соевым соусом.

120 г - 375 ккал

150-

Багет с чесночным маслом и пряными травами

Французский хлеб с добавлением чесночного масла и пряных трав.

87 г - 239 ккал

125-

Горячие булочки (3 шт.)

Булочки на выбор: классическая белая, белая с луком и черная ржаная.

120 г - 314 ккал

110-

Шеф рекомендует

Домашний паштет из куриной печени с луковым вареньем

Домашний паштет из куриной печени с луковым вареньем. Подается с хрустящими хлебцами.

215 г - 480 ккал

295-

Ассорти сыров

Набор из 4-х видов сыра: «Пармезана», «Горгонзолы», «Камамбера» и «Гауды». Подается с луковым конфитюром.

200 г - 495 ккал

395-

Ассорти тапасов

по 2 тапаса каждого вида

Филе говядины с кабачком в соусе «Терияки» и кунжутом.

Сливочный сыр с вялеными томатами.

Тигровая креветка с рукколой.

Копченый лосось со сливочным сыром и огурцом.

8 шт - 190 г - 444 ккал

460-



Шеф рекомендует

Чайный десерт «Маття»

Сливочный десерт с добавлением зеленого чая «Маття». Подается с апельсиновым конфитюром и шоколадной крошкой.

145 г - 442 ккал

250-



Панна котта с семенами чиа

Полезная панна котта на кокосовом молоке с семенами чиа, цитрусовым соусом «Юзу» и банановыми чипсами.

145 г - 211 ккал

295-



Тыквенный пай

Оригинальный рецепт домашнего десерта с тыквенным пюре на подложке из фиников и овсяных хлопьев. Подается с карамелизированными тыквенными семечками.

130 г - 239 ккал

220-



Чизкейк со сметанным соусом

Сливочно-творожный чизкейк на тонкой песочной основе. Подается со сметанным соусом и шоколадной «землей».

180 г – 679 ккал

245-

Облепиховый десерт

Мусс из облепихи на шоколадном бисквите с прослойкой из крема «Ганаш». Покрит ярким желе из облепихи. Подается с малиновым соусом и шоколадной стружкой.

150 г – 484 ккал

250-

Фирменный морковный торт

Морковный бисквит с йогуртово-морковным суфле. Подается со сметанно-мятным соусом и шоколадной «землей».

140 г – 341 ккал

235-

🍴 Блюдо-ХИТ

Манговый десерт с вишней

Джем из садовой вишни с воздушным муссом из манго и сыра «Маскарпоне».

150 г – 360 ккал

265-

Шоколадный фондан

Теплый кекс из шоколадного бисквита с жидкой начинкой из бельгийского шоколада. Подается с шариком мороженого на выбор и шоколадным соусом.

175 г – 800 ккал

295-

Ассорти десертов

Набор из миниатюр десертов:
морковного и облепихового тортов,
чизкейка, тыквенного пая
и чайного десерта «Маття».

245 г - 583 ккал

420-



Грецкий орех
196 ккал

Шоколад
154 ккал

Горгонзола
143 ккал

Вишня
122 ккал

Манговый сорбет
115 ккал

Соленая карамель
196 ккал

Ваниль
140 ккал

Мороженое

1 шарик 70 г

90-

3 шарика 210 г

210-

Орехи 10 г 30-
грецкий, кедровый, миндаль,
кешью, арахис, микс

Сухофрукты 30 г 30-
курага, изюм, финики,
микс

Фрукты 30 г 30-
банан, киви, груша,
яблоко, микс

Соус на выбор 30 г 30-
малиновый соус, шоколадный соус,
мёд, клубничное варенье

Ягоды 30 г 50-
малина, голубика,
микс

Торты на заказ

Теперь мы готовим для Вас фирменные десерты: чизкейк, морковный торт и чайный торт «Маття» не только по меню, но и на заказ!

Все торты мы делаем сами из натуральных продуктов и по специальной рецептуре нашего талантливого концепт-шефа!

Команда профессионалов создаст для Вас настоящий шедевр к любому праздничному событию!

Чайный торт «Маття»

1470 г

2900-

Морковный торт

1680 г

2600-

Чизкейк

2250 г

3300-

Кофе Verle Portofino
в упаковке 250 г:
Зерновой/Молотый
410-

Американо

150 мл - 18 ккал

130-

Капучино

- классический
200 мл - 106 ккал

160-

- на растительном молоке
200 мл - 58 ккал

195-

Эспрессо 125-

30 мл - 18 ккал

Двойной эспрессо 160-

60 мл - 36 ккал

Молоко 20-
40 мл

Растительное молоко 50-
40 мл

Сливки 40-
40 мл

Сироп 30-
20 мл

Латте

- классический

400 мл - 136 ккал

210-

- на растительном молоке

400 мл - 119 ккал

260-

Двойной капучино

- классический

350 мл - 140 ккал

210-

- на растительном молоке

350 мл - 104 ккал

250-

Латте «Маття»

Латте на основе
зелёного чая «Маття» и меда.

- классический

350 мл - 240 ккал

235-

- на растительном молоке

350 мл - 167 ккал

280-



Классический чай

Цейлон

Эрл-грей

Черный с чабрецом

Зеленая сенча

Зеленый с жасмином

Молочный улун

Липа

Русский лес

Детокс

200 мл

110-

450 мл

180-

Мята 5 г 20-

Лимон 20 г 20-

Имбирь 20 г 20-

Мед 50 г 50-



Ягодно-имбирный чай

Чай на основе домашнего брусничного варенья с добавлением имбиря и тимьяна.

500 мл – 316 ккал

285-



Чай «Антистресс»

Чай на основе соцветий ромашки с добавлением эстрагона, меда и лимона.

500 мл – 99 ккал

285-

Индийский чай «Масала»

Индийский черный чай с молоком, имбирем, медом и восточными пряностями.

500 мл – 264 ккал

285-

Облепихово-имбирный чай

Фирменный чай на основе облепихового варенья, имбиря, розмарина и апельсинового сока.

500 мл – 303 ккал

285-

Тибетский чай

Согревающий чай с медом, пряным имбирем, лаймом и свежей мятой.

500 мл – 155 ккал

285-

Лимонное драже
Микс яблочного
и лимонного
свежевыжатых
соков с добавлением
бананового сиропа.

300 мл – 206 ккал

230-

Смузи
«Облепиха-апельсин»

Микс из ягод облепихи,
апельсинового фреша
и меда.

350 мл – 304 ккал

235-

«Черничная ночь»

Яркое сочетание
молока и ягод
черники.

350 мл – 269 ккал

235-

**Финиковый
коктейль**

Микс из фиников,
банана и молока.

350 мл – 440 ккал

225-

«Млечный путь»

Классический рецепт
молочного коктейля
на основе молока
и мороженого
«пломбир».

350 мл – 323 ккал

195-

**«Клубника
со сливками»**

Молочный коктейль на
основе ягод клубники и
банана.

350 мл – 288 Ккал

195-

Шпинатно-грушевый смузи

Смузи на основе соевого молока и замороженного шпината с добавлением свежей груши.

285 мл – 181 ккал

230-

Мохито классический

200 мл – 101 ккал

225-

Манговый смузи

Густой коктейль на основе мангового пюре в сочетании с апельсиновым фрешем, консервированным ананасом, бананом и семенами чиа.

265 мл – 232 ккал

290-

Смузи «Лесные ягоды»

– возможно добавление сиропа

Густой освежающий коктейль на основе ягод и апельсинового сока.

350 мл – 184 ккал

240-

Смузи «Фитнес-коктейль»

Густой сытный коктейль на основе апельсинового фреша, салата «Латук», свежих яблок и банана.

350 мл – 234 ккал

270-

Ласси «Баунти»

Тропический коктейль на основе кокосового молока, яблочного сока и банана.

350 мл – 401 ккал

230-



Свежевыжатый сок

Апельсин, грейпфрут,
яблоко, лимон, сельдерей,
морковь, микс.

250 мл

500 мл

215-

420-

Морс

Клюква, малина,
облепиха, черная
смородина.

250 мл

1000 мл

95-

340-

Сок

Томат, апельсин,
ананас, яблоко,
вишня.

200 мл

150-



Кока-кола	330 мл	150-
Кока-кола зеро	330 мл	150-
Спрайт	330 мл	150-
Фанта	330 мл	150-
Швепс	250 мл	150-
Burn	330 мл	180-
Сан-Пеллегрино	с газом – 250 мл	210-
БонАква	б/г, с газом – 330 мл	150-
Виттель	б/г – 330 мл	180-

**Грейпфрутовый
джин-тоник**

Джин «Бифитер»,
грейпфрут, ванильный
сироп, сок лимона, тоник.

280 мл – 246 ккал

390-

Лонг-айленд

Водка, светлый ром,
джин, текила, ликер
«Куантро», сок лимона,
кока-кола.

210 мл – 192 ккал

390-

«Сырный пай»

Водка «Коскенкорва» черника-
можжевельник, ананасовый
сок, сироп «маракуйя»,
сливочный сыр, маковая
крошка.

150 мл – 262 ккал

290-

Ромовый «Мохито»

Светлый ром «Гавана Клуб»,
лайм, мята, сироп.

200 мл – 234 ккал

350-

«Гладиатор»

Виски «Баллантайнс», черносмородиновый
ликер «Л'эритье-Гийо»,
вино красное полусладкое,
лавровый лист.

100 мл – 188 ккал

340-

Клубничная Маргарита

Текила «Ольмека», ликер «Трипл Сек», замороженная клубника, сок лайма, клубничный сироп.

240 мл – 240 ккал

390-

Апероль Шприц

Просекко, ликер «Апероль» и газированная вода.

210 мл – 196 ккал

390-

Мексика

Текила «Ольмека», сок лайма, апельсиновый сок, миндальный сироп.

235 мл – 277 ккал

350-

Александр

Водка «Коскенкорва», кофейный ликер, сливки, мускатный орех и шоколадный топпинг.

150 мл – 325 ккал

340-

Красное вино



Чао	ITA	полусладкое	190-	---
Донья Доминга Карменер Резерва де Фамилия	CHL	сухое	320-	1750-
Вино рубинового цвета с фиолетовыми оттенками, интенсивным ароматом специй с нотками вишни, корицы и шоколада. Бархатистое, сочное, с приятным послевкусием. Идеально дополнит все блюда с восточной приправой Зира.				
Элитайо Монтепульчано Д'Абруццо	ITA	сухое	290-	1450-
Вино интенсивного ярко-красного цвета с лакричными пряными и деликатными цветочными нотками фиалки и гвоздики. Имеет сильный аромат черной смородины с нотками древесного дыма и смолы. Отлично сочетается с лазаньей и бефстрогановом.				
Кариньена. «Каре» Тинто Робле	ESP	сухое	290-	1450-
Вино с насыщенным ароматом спелых ягод ежевики, малины, земляники и ириса в основании. Во вкусе богатое, пикантное и сладковатое. Идеально подойдет к кролику.				
Кампо Вьехо Темпранильо	ESP	сухое	---	---
Вино с бархатистым вкусом и насыщенным ароматом спелых ягод, специй, ванили и шоколада. Выдерживается в дубовых бочках и бутылках. Идеально к говяжьему стейку или самостоятельно.				
Винья Буханда	ESP	сухое	---	2300-
Вино, выдержанное в дубовых бочках, с тонким ароматом фруктов и нотками табака и дуба. Отлично подойдет к салату с ростбифом, медальонам из говядины или самостоятельно.				
Кью Мальбек	ARG	сухое	---	2500-
Вино насыщенного фиолетового цвета с ароматом красных фруктов, фиалки, розы и свежей травы. Вкус характеризуется мягкостью, ярко выраженной свежей кислотностью и элегантной минеральностью. Хорошо сочетается с бурратой и красным мясом.				
Вальполичелла Рипассо Супериор. Чечилия Беретта	ITA	полусухое	---	2400-
Вино интенсивно-рубинового цвета с насыщенным ароматом дикой вишни. Превосходно сочетается с ризотто с белыми грибами, говядиной и выдержанными сырами.				
Шато Ле Жюра Сент-Эмильон Гран Крю	FRA	сухое	---	2900-
Плотное вино насыщенного рубинового цвета. В аромате преобладают ноты темных ягод и ванильно-кофейные тона. Вкус сбалансированный, с мягкими танинами.				

ПРИ ЗАКАЗЕ
ЛЮБОЙ БУТЫЛКИ
КРАСНОГО ИЛИ
БЕЛОГО ВИНА
ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
В ПОДАРОК



АССОРТИ ТАПАСОВ

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С КАБАЧКОМ
В СОУСЕ «ТЕРИЯКИ» И КУНЖУТОМ

СЛИВОЧНЫЙ СЫР
С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА
С РУККОЛОЙ

ЛОСОСЬ
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
И ОГУРЦОМ

Белое вино



Чао	ITA	полусладкое	190-	---
Донья Доминга Шардоне Семильон	CHL	сухое	290-	1450-
Освежающее вино с выразительным ароматом и нотками тропических фруктов. Хорошо подойдет к куриной грудке, морской рыбе и салату Цезарь.				
Нельсон Раббит Айленд	NZL	сухое	290-	1450-
Вино с тонами крыжовника и тропических фруктов с яркой естественной кислотностью. Составит хорошую пару детокс-салату и морскому окуню с пюре из брокколи.				
Пино Гриджио делле Венецие Гриджио Луна	ITA	сухое	290-	1450-
Вино с приятным, сбалансированным, фруктовым вкусом, цветочными нотками и оттенками груши и абрикоса в аромате. Хорошо сочетается с куриной грудкой на пару и грибным крем-супом. Вино отлично подходит для аперитива.				
Вайнкеллерштольц. Грюнер Вельтлингер	AUT	сухое	310-	1650-
Вино с сочным мягким вкусом и тонкими пряно-фруктовыми оттенками. Отлично дополнит блюда с индейкой.				
Бранкот Истейт. Мальборо	NZL	сухое	---	---
Ароматное вино с нотками грейпфрута, крыжовника и свежей травы. Подходит к рыбе, курице, салатам или в качестве легкого аперитива.			0.187 мл	490-
Чареа Гиви ди Гави	ITA	сухое	---	2100-
Вино искрящегося соломенного цвета с душистым ароматом, нотками свежих фруктов и белых цветов. Обладает гармоничным, свежим и элегантным вкусом. Хорошо сочетается с супом из морепродуктов и салатом с креветками.				
Рислинг 50 Параллель	DEU	полусухое	---	2300-
Вино с ароматом грейпфрута, персика, абрикоса и свежим минеральным вкусом с лимонными нотками. Отлично сочетается с белой рыбой на пару, свежими овощами, зелеными салатами и курицей.				
Шабли Ле Шатийон	FRA	сухое	---	2900-
Элегантное, выдержанное вино с минеральными нотками и длительным послевкусием. Идеально подходит для рыбы и белого мяса.				

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ
ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. МЫ НЕ ПРОДАЕМ АЛКОГОЛЬ
ЛИЦАМ, НЕ ДОСТИГШИМ 18 ЛЕТ.

Розовое вино



Хумилья. Баринас Росадо

Вино малинового цвета с ярким ароматом цветов и фруктов. Отлично подойдет к салату с ростбифом, салату с соусом «Юзу» и димсамам с креветкой.

ESP сухое 250- 1450-

Игристые вина



Поль Реми

FRA сухое --- 900-

Шато Тамань Селект Розе

RUS сухое --- 900-

Кава Ола Брют

ESP сухое 490- 1400-

Монтефьоре Асти

ITA сладкое 490- 1400-

Пиво бутылочное

Фрайдей Авеню Американ Лагер - лагер

500 мл 320-

Баланс Белого - белое пшеничное

500 мл 320-

Ласка нерпы - темный эль

500 мл 350-

Руж де Флер - вишневое

500 мл 320-

Оранжелла - двойной цитрусовый IPA

330 мл 300-

Майзелс Вайс 6/а - безалкогольное светлое пшеничное

500 мл 320-

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ
ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. МЫ НЕ ПРОДАЕМ АЛКОГОЛЬ
ЛИЦАМ, НЕ ДОСТИГШИМ 18 ЛЕТ.



АССОРТИ СЫРОВ

Набор из 4-х видов сыра:
«Пармезана», «Горгонзолы»,
«Камамбера» и «Гауды».

Подается с луковым
конфитюром.

395-



ЛУЧШАЯ ЗАКУСКА СТИМБРОДЫ

с лососем 230-
с ростбифом 185-
с креветкой 210-



Крепкий алкоголь

50 мл

Вермут

Лилле Блан

150-

Водка

Абсолют

180-

Абсолют цитрон

180-

Коскенкорва

220-

Коскенкорва черника-можжевельник

220-

Коскенкорва лимон, лайм и тысячелистник

220-

Алтай

120-

Коньяк, Бренди

Арарат Ани

270-

Мартель В.С.

400-

Мартель В.С.О.П. Медальон

570-

Виски

Джемесон

280-

Джемесон Каскмейтс

350-

Чивас Ригал 12 лет

460-

Баллантайнс Файнест

230-

Гленливет Фаундерс Резерва

510-

Текила

Ольмека Бланко

250-

Ольмека Голд

280-

Ром

Гавана Клуб 3 года

210-

Гавана Клуб Аньехо Эспесияль

240-

Джин

Бифитер

270-

Ликеры

Калуа

300-

Бехеровка

200-

Малибу

150-



Если у вас появились комментарии и предложения по улучшению работы сети ресторанов «На Парых», присылайте их на почту info@naparah.ru

Данная брошюра является рекламным материалом.
С полным меню и информацией по блюдам вы можете ознакомиться на стенде информации для покупателей. Продажа алкоголя несовершеннолетним запрещена.

Все цены указаны в рублях и включают в себя НДС.