

УСТРИЦЫ



Устрицы

1 шт

360 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ



Ассорти сыров по - кавказски
Сулугуни, Адыгейский, Чечил двух видов, курага и орехи

1 порция - 120/100/50
360 Р

1/2 порции - 60/50/25
220 Р

+



Тар-тар из тунца
с клубникой и соусом Терияки

115
460 Р

+



Атлантическая сельдь слабой соли
с маринованным красным луком

110/30/30
220 Р



Гигантские оливки на 2 персоны
выдержанные в оливковом масле
с прованскими травами

100
220 Р



Соленья и маринады
солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные
грибы, томаты черри, морковь по - корейски

550
390 Р

+



Лосось слабой соли
с лимонным соусом

100/30/25/10
490 Р



**Скумбрия горячего копчения
из собственной коптильни**
с салатом из молодого картофеля и малосольного огурца

170/140/50
280 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ



Карпаччо из говяжьей вырезки
с салатом и пармезаном

80/40
460 Р



Ассорти из вяленого мяса на 2 персоны
оленина, бастурма, суджук

1 порция - 150/25 1/2 порции - 75/15
690 Р 420 Р

+



Медовая тыква с рукколой и козьим сыром

230
420 Р



Спелые томаты со свежими огурцами,
красным луком и заправкой из грецких орехов
и свежей кинзы

345
290 Р

+



Белорусское сало с ржаным хлебом,
зелёным луком и домашней аджикой

65/50/30/10
230 Р



Мясная тарелка
ростбиф, буженина, говяжий язык

50/50/50/30/5
490 Р

+



Салатные листья с зубаткой горячего копчения
из собственной коптильни
с тостами из тёмной чиабатты и имбирной заправкой

1 порция - 45/115 1/2 порции - 25/65
360 Р 220 Р



Оливье
с обжаренным куриным филе

250
280 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ



Салат Цезарь
с куриной грудкой

1 порция - 100/165
340 Р

1/2 порции - 50/90
220 Р



Салат Цезарь
с тигровыми креветками

1 порция - 75/165
430 Р

1/2 порции - 40/90
260 Р



Салат Цезарь
с тунцом обжаренным в кунжуте с васаби

1 порция - 75/165
590 Р

1/2 порции - 40/90
360 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ



Моцарелла с томатами

печёной чиабаттой, свежим базиликом,
с соусом Песто и оливковым маслом

125/120/30
350 Р



Руккола и листья мангольда

с горчично-медовой заправкой и сыром Пармезан

1 порция - 135
390 Р

1/2 порции - 70
240 Р



Классический винегрет
с гренками из ржаного хлеба

200/40/15
220 Р



Домашний паштет из куриной печени
с шалфеем и хрустящей чиабаттой

120/40
230 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ



Овощи свежие с айоли на 2 персоны
розовые томаты, свежие огурцы, редис, зелень, перец - чили,
свежий стебель сельдерея

500/80/50
420 ₹



Салат из свежего фенхеля с грушей,
рукколой и салатом маше

1 порция - 255 1/2 порции - 130
450 ₹ **290 ₹**



Салат из говядины с грибами
свежими овощами с домашним майонезом

175
360 ₹



Греческий салат

250
320 ₹

+

+

+

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ



Салат «Антре де мер»
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца

200
490 ₹



Тёплый картофельный салат
с малосольным огурцом и жареной курятиной

270
240 ₹



Паровой медальон из сёмги
с овощами в восточном стиле

45/70
320 ₹



Сельдь под шубой

180/10
230 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Свежие мидии запечённые с луком шалот и травами в собственном соку 1 порция

300
560 ₺



Баклажан запеченный с моцареллой, свежим базиликом и спелыми томатами

210/50
390 ₺

+



Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе со свежей рукколой и белым хлебом

80/70/40
480 ₺

+



Киш с курицей и грибами

210
260 ₺



Боровики

томленые в сметане

120
420 ₺



Картофельные драники

со сметаной

230/50
260 ₺

+



Жульен из кури с шампиньонами в слоёном тесте

145
290 ₺



Баклажаны в кисло-сладком соусе

250
360 ₺

супы



Уха из сёмги и онежского судака,
с королевской креветкой, спелыми томатами, зеленью
подается с брускеттой с оливковой пастой

1 порция - 400/40
890 Р

1/2 порции - 250/40
550 Р

+

супы



Крем - суп из тыквы
на кокосовом молоке с чиабаттой
и йогуртовым кремом

250/65
290 Р



Классическая мясная солянка
со сметаной и зеленью

500/40/20
520 Р

+



Классический борщ
подается со сметаной, зеленью
и пирожком

350/20/75
260 Р



Парижский грибной крем-суп
в хлебном горшочке

300
390 Р

+



Щи из квашеной капусты
с белыми грибами,
сметаной и свежей зеленью

300/40/50/20
290 Р



Чашка куриного бульона
с зеленью и чесночными
тостами

250/40
190 Р

ПАСТА



Спагетти с морепродуктами
300
380 ₺



Фетучини с белыми грибами
и куриным филе
310
390 ₺



Спагетти карбонара
310
290 ₺

РИЗОТТО



Ризотто с тигровыми креветками
и голубыми мидиями в соусе
из свежих томатов
270
460 ₺



Ризотто с белыми грибами
270
420 ₺

ПИЦЦА



Пицца 4 сыра
400
690 ₺



Пепперони
с итальянскими саями пепперони,
беконом, маслинами, томатным соусом,
сыром моцарелла и пармезан
330
460 ₺



Маргарита
с помидорами, томатным соусом,
и сыром моцарелла
330
340 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Осетинский пирог
с сыром и шпинатом
450
390 ₺



Хачапури Имеретинский
с сыром сулгуни
400
360 ₺



Женгялов хаç
лепёшка с душистыми травами
140/35
240 ₺



Фокачча
140
220 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



Стейк из сёмги
с пюре из молодого горошка с сальсой из томатов черри

150/120

790 ₽



Запечённое филе Онежского судака
с зелёным салатом и вялеными томатами

150/55

590 ₽

+

+

+

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



Кулебяка из трёх видов рыб (сёмга, судак, зубатка)
с белыми грибами и икорным соусом

300/50

860 ₽



Запечённое филе зубатки
с картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав

200/150/30

560 ₽



Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями
и тушёным в сливках шпинатом

200/100/65

650 ₽



Щучьи котлеты
с картофельным пюре и сливочным соусом с молодым укропом

1 порция -170/140/50

380 ₽

1/2 порции - 85/100/30

240 ₽



Дорадо запечённая
с томатами черри и свежим базиликом

300/40

680 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - МЯСО



Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке
с запечённым баклажаном и душистыми травами
рекомендуемая степень прожарки Medium

200/100/30
1 590 ₽



Медальоны из говяжьей вырезки
с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон
рекомендуемая степень прожарки Medium

165/120/30
690 ₽

+



Свинина «Бланкфор»
свиная шея с шампиньонами и маринованным луком,
запеченная под сырно-чесночным соусом

430
420 ₽



Хинкали с бараниной

60 (1 шт)
60 ₽

+



Свиная корейка на косточке
с картофелем и зелёным чесночным маслом

280/150/50
460 ₽



Оджахури из свинины
с картофелем и свежей кинзой

370/40
420 ₽

+



Томлёная утиная ножка
с печёным яблоком и брусничным соусом

130/40/30
460 ₽



Жаркое из печи в чугушке
свинина с кореньями и зеленью

500
340 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - ПТИЦА



Цыплёнок табака
с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали
300/35/40
580 ₺



Пожарская котлета
с картофельным пюре и соусом из белых грибов
1 порция -170/145/40 1/2 порции - 85/100/30
360 ₺ **230 ₺**



Куриная грудка - гриль в поленте
на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой
155/200/40
340 ₺



Чахохбили из курицы
со свежей кинзой
500
350 ₺

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



Радужная форель запечённая с травами,
подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом
1200/650/100/200
4 500 ₺



Окорок ягнёнка с травами,
подаётся с печёным картофелем
и соусом красное вино
1100/600/100/140
3 600 ₺



БЛЮДА НА УГЛЯХ - МЯСО



Стейк Рибай
с перечным соусом

260/50
1 790 Р



Рёбрышки новозеландского ягнёнка
с печёным картофелем, травами и томатным соусом

200/200/40
1 590 Р

+



Шашлык из калмыцкого барашка
с томатным соусом и маринованным красным луком

190/50/40
590 Р



Шашлык из свиной шеи
с томатным соусом и маринованным красным луком

180/50/40
430 Р

+



Бастурма (говяжья вырезка в ореховой корочке)
с томатным соусом и маринованным красным луком

220/50/40
890 Р



Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом

200/40
790 Р

+



Люля-кебаб из барашка
на пите с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком

190/145/50/40
450 Р

БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



Шашлык из радужной форели
с соусом Тар-тар

200/40/65
760 Р

+

БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



Стейк из сёмги
с соусом Тар-тар

150/40/65
890 Р

+



Скумбрия с печёным на углях картофелем

200/200/40/65
340 Р

+



Ладожский окунь с рукколой и лимоном

240/15/65
420 Р



Сибас

1 шт. - 250/65
540 Р

БЛЮДА НА УГЛЯХ - ПТИЦА, ОВОЩИ



Шашлык из куриных грудок
с прованскими травами и томатным соусом

180/50/40
340 Р



Шашлык из индейки
с прованскими травами и томатным соусом

180/50/40
380 Р



Шашлык из овощей
с соусом ткемали

230/40
290 Р

БЛЮДА НА УГЛЯХ
НА КОМПАНИЮ



Мясное ассорти

Шашлык из калмыцкого барашка, шашлык из свиной шеи,
Шашлык из куриных грудок с прованскими травами,
люля-кебаб из барашка, соус из спелых томатов с кинзой,
маринованный красный лук, картофель печёный в фольге

285/270/270/285/150/150/150/1300
3 500 Р



Рыбное ассорти

Стейк из сёмги, шашлык из филе форели, филе зубатки,
скумбрия, свежие мидии с травами в собственном соку,
соус Тар - тар, лимон, овощи запечённые

150/200/200/200/300/150/200/300
4 500 Р

СОУСЫ

- Соус из вял.томатов и каперсов на оливковом масле
- Соус из спелых томатов и базилика
- Соус из спелых томатов и кинзы
- Соус из слив Ткемали
- Аджика

- Перечный соус
- Сливочный соус с пряными травами (к рыбным блюдам)
- Соус Тар - тар

40
100 Р

ГАРНИРЫ



Свежие овощи запеченные
с зелёным маслом
150
220 ₺



Картофельное пюре
150
120 ₺

+



Картофель печёный на углях
200/40
140 ₺



Картофель фри
150/50
120 ₺

+



Картофель печёный в фольге,
со сметанно - чесночным соусом
180/50
150 ₺

+



Картофель запеченный
с розмарином
150
120 ₺

ХЛЕБ



Хлебная корзина
на 2 персоны
90/90/50
180 Р



Хлебная корзина
на 4 персоны
90/80/80/50
220 Р

ФИТНЕСС МЕНЮ

Листовой салат стимулирует жировой и липидный обмен, миндаль обладает высоким уровнем содержания белка и витаминов группы В



Салатный микс
с горчично - медовой заправкой и миндалем

1 порция - 200 гр / 180 ккал
320 Р

1/2 порции - 100 гр / 90 ккал
190 Р

Шпинат - питательный продукт с низким содержанием калорий, в нем содержится большое количество белка, витаминов С, А, РР, кроме того полезные свойства шпината сохраняются при тепловой обработке



Суп из свежего шпината
с нежным печёночным паштетом в фисташках

230 гр / 320 ккал
260 Р

Сибас содержит полиненасыщенные кислоты Омега-3, которые необходимы для организма человека, тыква – диетический продукт, в ее плодах содержится редкий витамин Т, предупреждающий ожирение.



Сибас на пару с душистыми травами
и печёной в мёде тыквой

170/120 гр / 320 ккал
560 Р

ФИТНЕСС МЕНЮ



Куриная грудка
гриль или на пару
150 гр / 340 ккал
390 ₹

Куриная грудка – это низкокалорийный продукт, с высоким содержанием белка и низким содержанием жира и холестерина. Диетологи советуют употребление куриного мяса с отварными овощами или рисом, именно в сочетании с этими продуктами большая часть белка усвоится.

- Гарнир на выбор:
- картофельное пюре 150 гр / 190 ккал
 - салатные листья 50 гр / 8 ккал
 - овощи запеченные 150 гр / 170 ккал
 - рис 150 гр / 170 ккал

- Соус на выбор:
- из спелых томатов 40 гр / 13 ккал
 - сливочный 40 гр / 30 ккал
 - песто 40 гр / 70 ккал
 - ткемали 40 гр / 30 ккал
 - йогуртовый 40 гр / 20 ккал

+

ФИТНЕСС ДЕСЕРТЫ



Мусс из черной смородины и банана
на основе из чернослива, миндаля и грецких орехов
105 гр / 240 ккал
290 ₹

+

Филе индейки лидирует в списке самых диетических и качественных мясных продуктов. Независимо от способа приготовления, индейка прекрасно усваивается организмом, обогащая его силой, здоровьем и долголетием. Польза индейки заключается в содержании большого количества витаминов А, Е и микроэлементов.



Паровая котлета из индейки
с зелёными овощами и соусом Песто
180/180 гр / 380 ккал
360 ₹

+

Йогурт помогает лучше усваиваться пище, укрепляет иммунитет, снижает уровень холестерина и насыщает организм полезными веществами, среди которых стоит выделить белок и кальций.



Мороженое из йогурта
50 гр / 60 ккал
60 ₹

Сорбет - это замороженное фруктовое пюре, которое готовится с небольшим количеством сахара без добавления молока, сливок и жира, содержит много витаминов и мало калорий.



Домашний сорбет
в ассортименте
50 гр / 50 ккал
60 ₹

ДЕСЕРТЫ



Венская шарлотка с яблоком, карамелью
и ванильным мороженым
160/50/30
290 ₺



Миндальная корзиночка с баварским кремом
100
250 ₺

+

+

+

ДЕСЕРТЫ



Шоколадный торт
с апельсиновой цедрой и клюквой
90
240 ₺



Штрудель с вишней и ванильным мороженым
120/50
250 ₺



Запечённая слива с топлёным печеньем
и ванильным мороженым
180/50
280 ₺



Наполеон
200
250 ₺



Тирамису
120/60
390 ₺



Жареное яблоко
с хрустящими хлопьями и шариком ванильного мороженого
150/30/50
220 ₺

ДЕСЕРТЫ



Макарун с малиной
140
320 ₺



Лесные ягоды, запечённые под соусом «Сабайон»
150
340 ₺

+

+



Ассорти мини - пирожных
с соусами: ванильный, малиновый и маракуйя
125/60
380 ₺



Фруктовая тарелка
500
390 ₺



Мусс клубнично - банановый в шоколаде
110
260 ₺

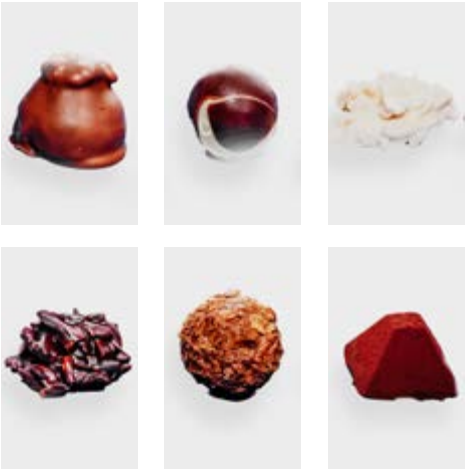


Шоколадный кекс
с шариком ванильного мороженого
100/50/30/10
390 ₺

+



Мороженое и сорбет в ассортименте
1 шарик
130 ₺



Конфеты ручной
работы
1 штука
65 ₺

**РЕСТОРАН ВУЛ-ВАР
ПРЕДСТАВЛЯЕТ**

Кулинарная школа юных поварят



**Каждое воскресенье в 13.00 мы ждем
Ваших детей на самые увлекательные
кулинарные занятия!**

Стоимость занятия на одного ребенка — 350 рублей.
Предварительная запись у менеджеров ресторана
или по телефону: 413 9020