

МЕНЮ



I LIKE BAR

2.0



ilikebar.ru



ilikebar

Ресторан Владимира Перельмана



vladimir_perelman

Бренд-шеф Дмитрий Париков



dmitryparikov

PERELMAN PEOPLE

ЗАВТРАКИ

по будням с 12:00 до 16:00
по выходным с 12:00 до 18:00

Сырники со сметаной и пятиминуткой из антоновки	420
2 яйца (глазунья / скрэмбл / омлет)	210
Добавьте грибы / томаты / сосиски / бекон / сыр / печёные овощи / зелёный горошек	100
Блинчики (3 шт.)	210
Выберите топпинг: сгущёнка / сметана / мёд / домашнее варенье	100
Йогурт	150
Овсяная или рисовая каша (мы можем приготовить вашу кашу на альтернативном молоке)	290
Добавьте сезонные фрукты / ягоды / мюсли	100
Взбитый творог с гранолой и малиновым муссом	490

ЗАКУСКИ

Брускетта с пряным лососем и гуакамоле	650
Брускетта с ростбифом и соусом тоннато	580
Брускетта с томатами, домашним сыром и базиликом	620
Брускетта с камчатским крабом	980
★ Брускетта с артишоками и сыром пармезан	550
Бабагануш с питой и салатом из томатов	460
Вяленые томаты	290
Мясное плато с хрустящими гриссини и гигантскими маслинами и оливками	1100
Карпаччо из говядины с рукколой и сыром пармезан	650
★ Солёные грузди с домашней сметаной и луком	620
Оливки и маслины	420
Форшмак на хрустящем зерновом хлебе	380
Паштет из печени кролика	490
Суперсельдь с молодым картофелем и ялтинским луком	490
Ассорти из сыров	1150
Тартар из говядины	690
Тартар из лосося с толчёным авокадо	790
Тартар из тунца с толчёным авокадо и листьями рукколы	820

СУПЫ

★ Тыквенный крем-суп с кокосовым молоком и креветками карри	430
Борщ с говядиной и сметаной	390
Уха из судака	420
Том Ям	620
★ Суп из лесных грибов	620

ГАРНИРЫ

Овощи на углях	620
Картофель на углях с пряным маслом	190
Картофельное пюре	190
Картофель фри	320
Обжаренный шпинат	290

САЛАТЫ

Ростбиф с рукколой и сладкими томатами	740	«Цезарь» с креветками	690
Салат из свежих овощей и зелени	570	«Цезарь» с цыплёнком	560
★ Салат из томатов и авокадо с пряными травами	630	★ «Нисуаз» с вяленым тунцом	790
Салат с тёплым осьминогом и печёным картофелем	990	Зелёный салат с авокадо, обжаренным тунцом и ореховой заправкой	980
★ Салат с кальмарами на гриле	590	Буррата с пряным лососем, сладкими томатами и соусом песто	950

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ПТИЦА

Телячья вырезка с картофельным gratenom	820
Томлёные телячьи щёки с картофельным пюре	620
Цыплёнок на гриле с молодым печёным картофелем и домашней аджикой	860
Язычки ягнёнка с картофельным пюре	760
Бефстроганов с картофельным пюре	720
Куриная печень с пастой птитим и кремом из сыра пармезан	520
Стейк стриплойн	1650
Бургер из мраморной говядины	720

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

★ Суши с лососем	100
★ Суши с тунцом	160
★ Суши с угрём	180
★ Суши «Икура»	200
★ Нигири с гребешком	240
★ Нигири с тунцом	240
★ Нигири с лососем	240
★ Нигири с крабом	250
Роллы «Калифорния»	680
Роллы с крабом, гуакамоле и манго	690
Роллы «Филадельфия»	670
Тёплые роллы с тунцом	620
Роллы с лососем	680
★ Роллы с огурцом и авокадо	490
★ Тёплые роллы с угрём	560

РЫБНОЕ

★ Кальмары по-сицилийски	860	Котлеты из щуки с икрой и соусом из шпината	760
★ Щупальце осьминога в томатном соусе с пряными травами и таджасскими оливками	1200	Жареная черноморская барабулька с соусом тартар	690
★ Аргентинские креветки на гриле с тайским рисом	890	Запечённое филе лосося с авокадо, салатом кейл и цитрусовым унаги	1100
Драники с щучьей икрой	520	Спинка трески с цветной капустой	840
★ Фишстроганов	720	Судак, тушённый с овощами и кумкватом	670
Сибас на гриле с овощной икрой	980		

ПАСТА, РИЗОТТО

Спагетти «Карбонара»	750
Лингвини с морепродуктами	820
Феттучини с цыплёнком и шпинатом	620
Ризотто с белыми грибами	730
Ризотто с креветками и соусом песто	790
★ Домашние феттучини с лососем	680
Лингвини с сыром буррата и соусом песто	880

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ (100 г)

Тигровые креветки	390
Кальмары	320
Гребешки	800
Щупальца осьминога	920

ПИЦЦА

Четыре сыра	650
«Деревенская»	590
«Маргарита»	380
★ Ветчина-грибы	560
★ Форель	760
«Пепперони»	560
Фокачча с сыром пармезан	190
Фокачча с с прованскими травами	150

www.perelmanpeople.com
www.ilikebar.ru

* Скидка постоянного гостя действует не на все позиции меню, просим уточнять информацию у вашего официанта

★ – new