

## ЗАВТРАКИ

**Яичница** / 125 / 155 / 155 / 175 г  
классическая / с сыром /  
с ветчиной / с креветками  
180₽ / 200₽ / 220₽ / 240₽

**Каша** / 300 г  
овсяная / манная /  
кукурузная  
160₽

**Омлет** / 215 / 245 / 265 / 265 г  
классический / с сыром /  
с ветчиной / с креветками  
180₽ / 200₽ / 220₽ / 290₽

**Клуб-сэндвич** / 470 г  
с ветчиной и сыром  
290₽

**Блины** / 150 г  
с домашним вареньем  
и сгущенным молоком  
240₽

**Домашние  
сырники** / 220 г  
с вареньем и сметаной  
290₽

## ДЕСЕРТЫ

**Домашний чизкейк**  
сливочный песочный корж, мягкая  
кремовая начинка, приготовленная  
из сливочно-творожного сыра  
150 г / 290₽

**Морковный торт**  
пряные бисквитные коржи  
с добавлением сочной моркови и орехов,  
прослоены сливочно-сырным кремом  
150 г / 290₽

**«Наполеон»**  
тонкие коржи из домашнего слоеного  
теста, пропитанные заварным  
кремом Пâtisier с добавлением  
натуральной ванили  
150 г / 290₽

**Медовик**  
тонкие коржи с ярким ароматом меда,  
пропитанные домашним сметанным  
кремом. Воздушный, ароматный торт,  
вкус которого многие помнят  
еще из раннего детства  
150 г / 290₽

**Шоколадный фондан  
с карамелью**  
нежнейший кекс из хрустящего  
бисквитного теста с тающей  
шоколадно-карамельной  
сердцевинкой. Идеальный десерт  
для любителей шоколада  
90 г / 290₽

**Муссовый торт  
«Манго-маракуйя»**  
насыщенный шоколадный бисквит,  
нежнейший мусс на основе пюре  
манго, ароматный слой маракуйи  
в сочетании с молочным шоколадом  
120 г / 290₽

**«Красный бархат»**  
удивительное сочетание сочных  
и бархатистых коржей, с легким  
шоколадным послевкусием.  
Прослойка из сливочно-сырного  
крема  
170 г / 290₽

**«Нежный шалфей»**  
Уникальный эко-десерт с легким  
сырным муссом, с нотками шалфея  
и тархуна под тонким слоем  
молочного шоколада, с дополнением  
из двух видов бисквита  
110 г / 290₽

**Мороженое &  
сорбеты**  
80 г / 90₽

При наличии аллергии, пожалуйста, сообщите  
об этом при заказе вашему официанту.



# 9 PARROTS

ресторан

## МЕНЮ

 9parrots.rest

# ЗАКУСКИ

**Язык говяжий** / 180 г  
с домашним хлебом,  
хреном и соленым огурцом  
**370₽**

**Буженина** / 220 г  
с домашним соусом тонато  
и малосольным огурцом  
**440₽**

**Драники  
из картофеля** / 200 г  
со шкварками и сметаной  
**240₽**

**Драники  
из кабачков** / 200 г  
со сметаной  
**260₽**

**Тартар  
из говядины** / 350 г  
с хрустящими тостами  
**490₽**

**Тартар из лосося** / 150 г  
с кунжутным маслом  
**490₽**

# САЛАТЫ

**Цезарь** / 280 / 190 г  
с цыпленком /  
с тигровыми креветками  
**420 / 490**

**Оливье** / 280 г  
классический  
**320**

**Шеф-салат** / 280 г  
с лососем слабой соли  
и красной икрой  
**580**

**Греческий** / 310 г  
с брынзой и прованскими травами  
**320**

**Ассорти итальянских  
колбас** / 110 г  
**790₽**

**Тихоокеанская  
сельдь** / 190 г  
с печеным картофелем  
**290₽**

**Лосось слабой соли** / 160 г  
с тартаром из битого огурца  
**460₽**

**Грибы соленые** / 240 г  
со сметаной  
**290₽**

**Ассорти солений** / 215 г  
**290₽**

**Ассорти  
сезонных овощей** / 250 г  
**320₽**

**Сырная тарелка** / 210 г  
**790₽**

**Фреско** / 360 г  
с томатами и моцареллой  
**490**

**Фирменный салат** / 350 г  
с куриной печенью  
**360**

**С лососем** / 290 г  
и моцареллой  
**520**

# СУПЫ

**Куриный бульон** / 350 г  
с вермишелью  
**260₽**

**Грибной крем-суп** / 350 г  
с гренками  
**360₽**

**Гороховый суп** / 350 г  
с копченостями  
**320₽**

**Щи** / 350 г  
из говяжьей грудинки  
**320₽**

# ПАСТА & РИЗОТТО

**«Карбонара»** / 300 г  
спагетти  
**420₽**

**С морепродуктами** / 380 / 320 г  
спагетти / ризотто  
**590₽ / 590₽**

**С цыпленком и спаржей  
в сливочном соусе** / 440 г  
тальятелле  
**480₽**

# МЯСО

**Бефстроганов** / 420 г  
с картофельным пюре  
**550₽**

**Свинная корейка** / 400 г  
с соусом дорблю  
**520₽**

**Стейк Филе-миньон**  
240 г / вес готового блюда  
**890₽**

**Стейк Рибай**  
300 г / вес готового блюда  
**1490₽**

**Борщ** / 350 г  
со свекольным хлебом  
и салом  
**320₽**

**Солянка** / 350 г  
мясная сборная  
**360₽**

**Суп из копченых  
томатов** / 350 г  
с брынзой  
**380₽**

**Сливочный суп** / 350 г  
с морепродуктами  
**420₽**

**«Четыре сыра»** / 350 г  
пенне  
**450₽**

**С белыми  
грибами** / 340 / 380 г  
пенне / ризотто  
**460₽ / 460₽**

**С лососем** / 390 г  
тальятелле  
**540₽**

**Говяжьи щеки** / 340 г  
с картофельным пюре  
и соусом демиглас  
**640₽**

**Домашние  
пельмени** / 250 г  
из свинины и говядины  
**360₽**

**Стейк Особуко** / 390 г  
**680₽**

# ПТИЦА

**Куриное филе** / 220 г  
с пюре из сельдерея  
и соусом демиглас  
**490₽**

**Утиная ножка «Конфи»** / 240 г  
с малиновым соусом  
**890₽**

**Стейк из лосося** / 250 г  
с соусом тартар  
**790₽**

**Филе трески** / 370 г  
с оладьями из кабачков  
**490₽**

**Дорадо** / 300 г  
**690₽**

# ГАРНИРЫ

**Молодой  
картофель** / 210 г  
с белыми грибами  
**240₽**

**Спаржа** / 160 г  
обжаренная с соевым  
соусом и кунжутом  
**340₽**

**Картофель  
по-деревенски** / 160 г  
**150₽**

**G** – без глютена  
**L** – без лактозы  
**V** – вегетарианское блюдо

**Киевская котлета** / 220 г  
с картофельным пюре  
и ягодным соусом  
**480₽**

**Запеченный сибас** / 300 г  
с чесночно-лимонным  
соусом  
**720₽**

**Рыбная котлета** / 300 г  
с картофельным пюре  
и соусом тартар  
**390₽**

**Картофельное  
пюре** / 170 г  
**150₽**

**Овощи гриль** / 270 г  
**210₽**

**Картофель фри** / 150 г  
**150₽**

**Хлебная  
корзина** / 220 / 50 г  
с зеленым маслом  
**170₽**

**👨‍🍳** – рекомендация от шефа