



grečka



Menu



ЛЮБИМЫЙ РЕСТОРАН ГРЕЧКА
RESTORANGRECHKA.RU
@RESTORAN_GRECHKA
ILOVEGRECHKA



СОБСТВЕННАЯ
КОПИЛКА



ХИТ



ДИЕТИЧЕСКОЕ



ОСТРОЕ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Цены указаны в рублях. Данный экземпляр меню является рекламным.

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ ЗАРАНЕЕ.



Завтраки

до 13:00



КАША

180руб 430гр

ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ

210руб 95гр



ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ

180руб 185гр



ШАКШУКА

.....
320руб 240/30гр



СЕНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

.....
300руб 250гр



СЕНДВИЧ С ЛОСОСЕМ

.....
350руб 190гр



АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

.....
280руб 80/30/25/15/10гр



СЕНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

.....
250руб 145гр



БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

380руб 140гр

БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ

320руб 125гр



СКРЕМБЛ С КОЛБАСКАМИ И ТОМАТАМИ

290руб 270гр



СКРЕМБЛ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ОЛАДУШКОМ

230руб 255гр



ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ

350руб 230гр

ОМЛЕТ С БЕКОНОМ

250руб 230гр



КРУАССАН

120руб 70гр



Холодные закуски

АССОРТИ ДОМАШНЕГО САЛА

Ассорти из слайсов нежного белого сала, копченого сала и грудинкипряного посола. Подается с чесноком, красным и зеленым луком, и гренками из бородинского хлеба

.....
390руб 40/40/40/70/20гр

АССОРТИ СЫРОВ

Ассорти из четырёх видов сыра. Подается с медом и грецкими орехами

.....
870руб 180/20/15гр
435руб 90/20/15гр

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА



Слайсы островного лосося шеф-посола. Подается с соусом и тостами из бородинского хлеба

.....
590руб 100/50/60гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Нежная буженина, ароматный и сочный ростбиф, куриная грудка из собственной копильни. Подается с рубленным салом на бородинском хлебе и горчичным соусом

680руб 200/40/50гр



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ



Запеченные слайсы баклажанов с воздушным муссом из сливочного и рассольного сыров на подушке из ароматной томатной сальсы

390руб 160/70гр



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ



Запеченные слайсы из баклажанов с нежной и пряной пастой из грецких орехов, кинзы и грузинских специй

390руб 160/2гр



СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

Бочковая сельдь маринованная в дижонской горчице подается с маринованным красным луком и дольками обжаренного бейби картофеля

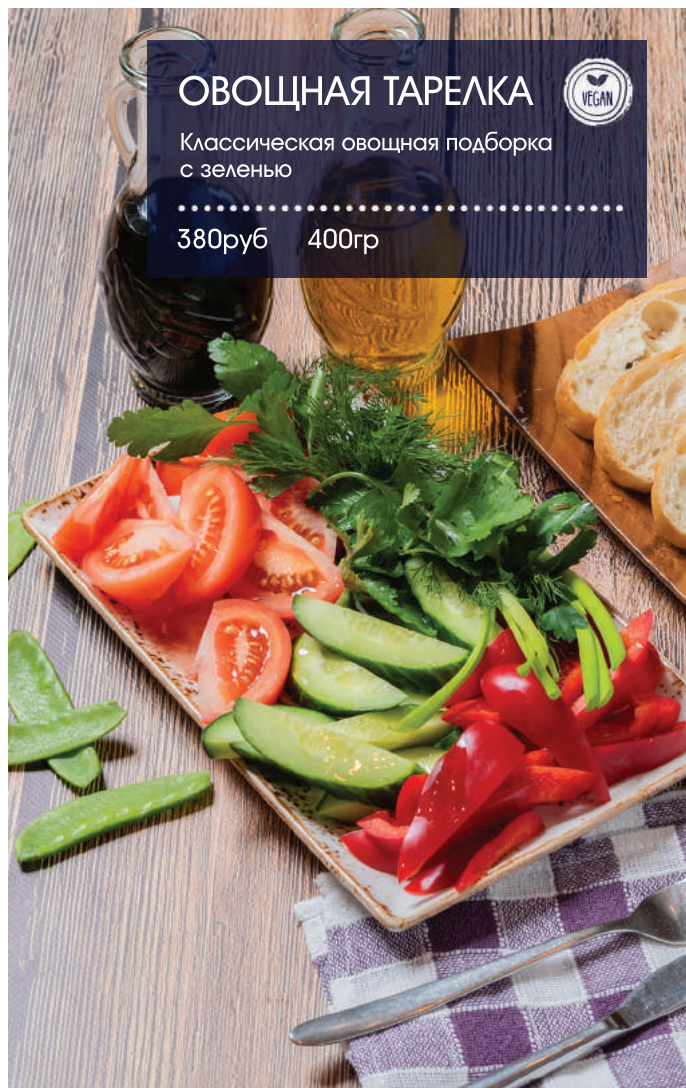
290руб 100/120/30гр



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Классическая овощная подборка с зеленью

380руб 400гр



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка с красным луком, заправленная соусом Кимчи и кунжутным маслом. Подается с сыром креметте и соусом шрирачи

570руб 150гр



ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Филе норвежского лосося с красным луком, заправленное оливковым маслом и соком лимона. Подается с капонатой на бруске

630руб 180/15гр



ФОРШМАК

Рубленая скумбрия холодного копчения с отварным яйцом, картофелем и домашним майонезом. Подается на земле из бородинского хлеба и вяленными томатами

330руб 190гр



ОЛИВКИ

Итальянские оливки сортов Белла и Каламата с розмариновым маслом

450руб 60/60/60 гр



Горячие закуски

ДРАНИКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Картофельные оладьи с нежным сливочно-грибным соусом

270руб 150/90гр



КЕСАДИЛЬЯ

Пшеничная лепешка с начинкой из обжаренного куриного бедра, цуккини, томатов, сладкой паприки и репчатого лука с сыром моцарелла и трюфельным соусом. Подается с соусом наполи

350руб 280/50гр



КРЕВЕТКИ В СУХАРЯХ ПАНКО

Жареные тигровые креветки в панировке. Подаются с соусом тысяча островов

520руб 135/50/30гр

ЖЮЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ

Классический жульен из куриного филе, шампиньонов и репчатого лука в сливках. Запекается под сыром моцарелла

380руб 190/40гр

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ

Хрустящие ломтики сулугуни с соусом из персиков и малиновым бальзамиком

470руб 210гр



Салаты

ЛИСТЬЯ САЛАТА СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ



Легкий микс из салатных листьев, свежих овощей с пикантным соусом из лемонграсса

350руб

200гр

АЗИАТСКИЙ САЛАТ С УГРЕМ



Микс из листьев салата, свежего огурца, сладкого перца и копченого угря, заправленный соусом из домашнего майонеза и соусом унаги.

Подается с яйцом пашот

550руб

200гр

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ



Классический салат из свежих огурцов, томатов, сладкой паприки, оливок и маслин с сыром Фета, заправленный оливковым маслом

380руб

260гр

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные тигровые креветки на листьях салата, заправленные классическим соусом "Цезарь" с черри и чипсами из багета. Посыпается сыром пармезан

560руб 200гр

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное до хрустящей корочки куриное бедро с листьями салата и черри под классическим соусом "Цезарь" с чипсами из багета. Посыпается сыром пармезан

450руб 200гр

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ



Филе лосося собственного горячего копчения с листьями салата, черри, свежим огурцом, горошком лопатка и обжаренным бейби картофелем

560руб 180гр

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ



Обжаренная говяжья вырезка с цукини и баклажанами, заправляется устричным и ворчестером соусами. Подается с листьями салата, черри и трюфельным соусом

570руб 240гр

САЛАТ С УТКОЙ И ШИИТАКЕ

Обжаренное до хрустящей корочки филе утки из собственной коптильни с грибами шиитаке, листьями салата и свежими овощами под соусом "Black Red Pepper"

620руб 190гр



САЛАТ С БРИСКЕТОМ

Листья салата со свежими овощами и brisketом из собственной коптильни, под соусом Нью-Йорк

470руб 215гр



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Листья салата с обжаренными тигровыми креветками, филе кальмара, мидиями на створках, красным луком, черри и заправкой из бальзамического уксуса, кунжутного масла, соуса кимчи, имбиря, чеснока и сока лайма

570руб 180гр



ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

Филе тунца прожарки "medium" с листьями салата, черри, горошком лопатка, перепелиным яйцом, жареным картофелем и маслинами, заправленный соусом из оливкового масла, меда, яичного желтка и зерновой горчицы

490руб 200гр



САЛАТ С КРЕМ-ЧИЗОМ И ГРУШЕЙ



Листья салата с травами, запеченной паприкой, грушей, свежими томатами под медово-горчичной заправкой и кнелями из воздушного крем-чиза

380руб 250гр



САЛАТ С КУРИЦЕЙ

Салат из куриного филе, редиса, репчатого лука и маринованного огурца, заправленный соусом на основе домашнего майонеза, сметаны и ароматных грузинских специй

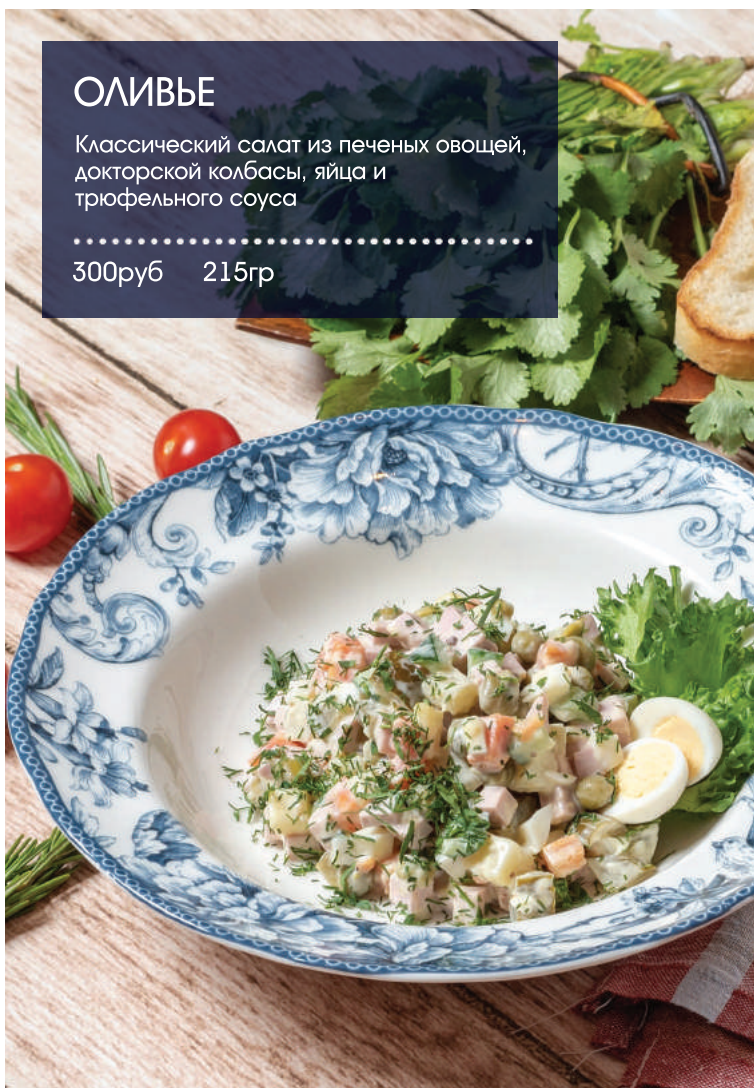
280руб 230гр



ОЛИВЬЕ

Классический салат из печеных овощей, докторской колбасы, яйца и трюфельного соуса

300руб 215гр



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ



Свежие томаты и огурцы с красным луком в ароматной пасте из грецких орехов и кинзы

350руб 190гр



САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ КАЛЬМАРОМ



Подкопченное филе кальмара со спелыми томатами, красным луком и хрустящей чиабаттой под соусом Песто

450руб 240гр



СТЕЙК-САЛАТ



Говяжья вырезка прожарки "Medium well" на подушке из листьев салата с черри, огурцами и кольцами красного лука, с соусом "Черный перец"

590руб 170гр



СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

Классический салат из печеных овощей и бочковой сельди пряного посола

300руб 250гр



ЧУККА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ



Салат кайсо с водорослями вакаме. Подается с ореховым соусом

300руб 120/45гр



Хлеб



ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО

Итальянская пшеничная лепёшка запеченная под соусом песто и сыром пармезан

270руб 220гр



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

490руб 420гр



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

470руб 380гр



ФОКАЧЧА С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

Закрытая фокачча с сыром горгонзола и соусом песто. Запекается с чесночным маслом и сыром пармезан

290руб 200гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Запеченные до хрустящей корочки чиабатта, серый цельнозерновой и бородинский хлеб. Подается с зеленым сливочным маслом

160руб 160/30гр

Супы



БОРЩ

Классический борщ на говядине.
Подается со сметаной

.....
370руб 350/50гр



ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Наваристый куриный бульон с отварной
куриной грудкой, перепелиным яйцом и вермишелью

.....
320руб 300гр



ГОРОХОВЫЙ СУП

Гороховый суп на печеных овощах со
свинными ребрами собственного копчения

.....
410руб 420гр

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Нежный крем-суп из шампиньонов.
Подается с гренками и
трюфельным маслом

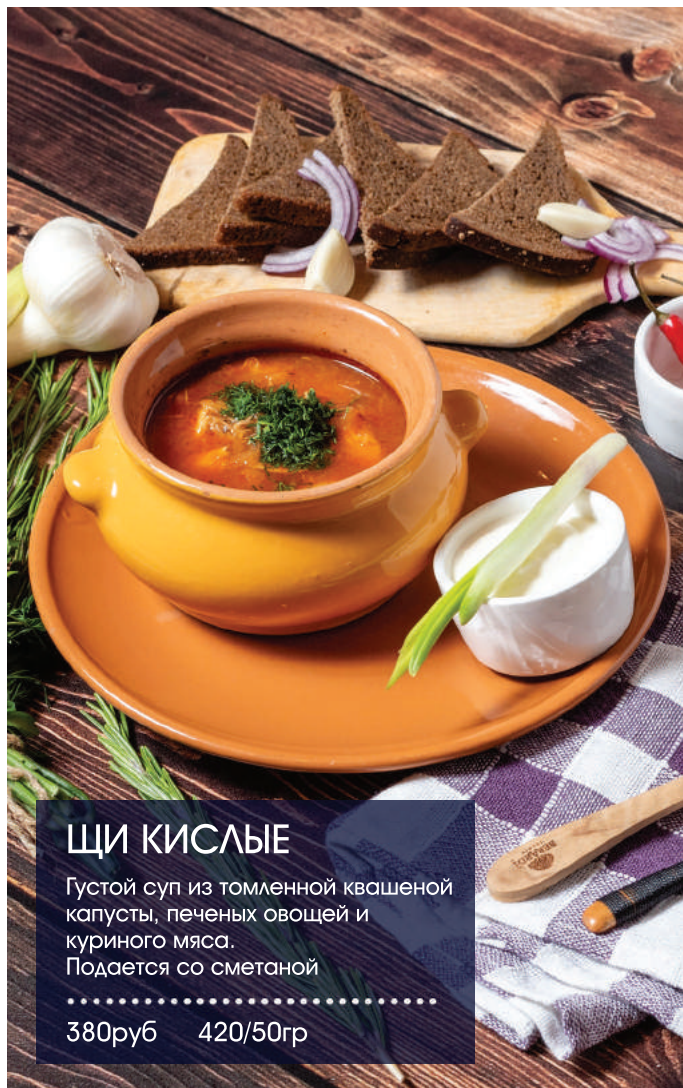
.....
360руб 300/10гр



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СУП

Ароматный томатный суп с лососем, тигровыми
креветками, мидиями на створках и филе кальмара

.....
470руб 300гр



ЩИ КИСЛЫЕ

Густой суп из томленной квашеной капусты, печеных овощей и куриного мяса. Подается со сметаной

380руб 420/50гр



СЛИВОЧНАЯ УХА



Нажористый суп с лососем на сливках с репчатым луком и беби картофелем

490руб 320гр

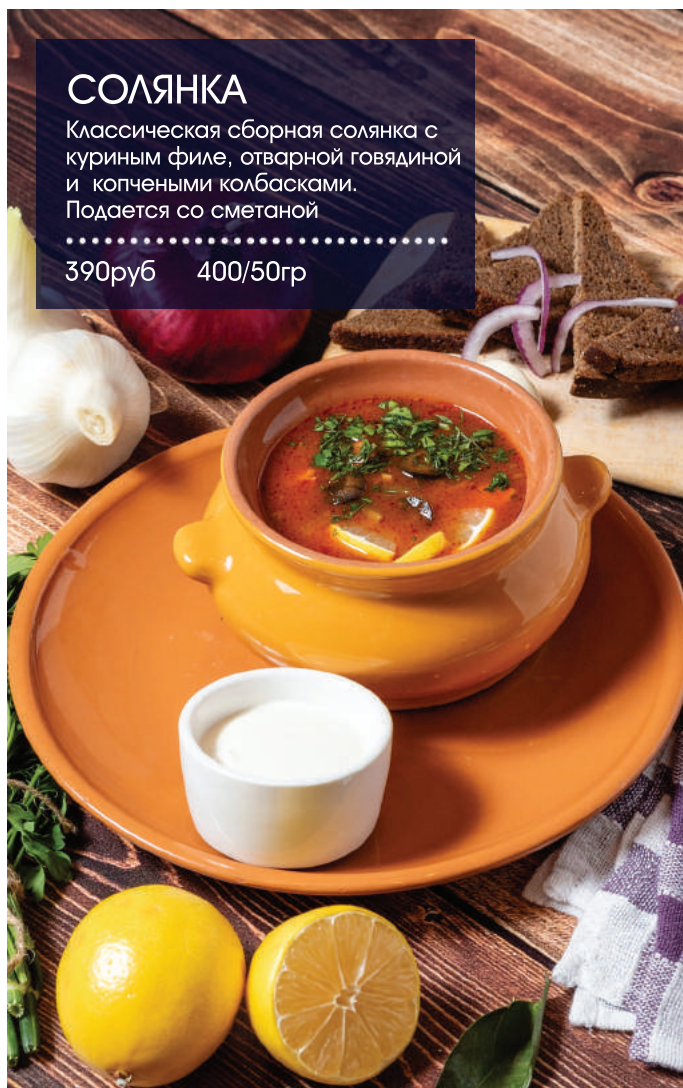


ТОМ ЯМ



Тайский острый суп на кокосовом молоке с тигровыми креветками, беби осьминогами, филе кальмара, шампиньонами и черри. Подается с рисом

630руб 320/100гр



СОЛЯНКА

Классическая сборная солянка с куриным филе, отварной говядиной и копчеными колбасками. Подается со сметаной

390руб 400/50гр



КИМЧИ



Острый, пряный бульон с пекинской капустой, шампиньонами, морковью и водорослями вакаме. Подается с лапшой из омлета

340руб 290/40гр

Блюда к пиву

ПИВНОЙ СЕТ

Копченый миндаль, бастурма собственного приготовления, чесночные гренки и чипсы из лаваша. Подается с соусом чипотле

550руб 50/50/85/40/50гр

БАСТУРМА

Выдержанная в соли и специях сыровяленая говяжья вырезка

320руб 50/2гр



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Хрустящие и сочные куриные крылышки с пряными специями. Подаются с соусом BBQ

380руб 220/40гр



ЧЕЧИЛ

Армянский рассольный сыр холодного копчения, обжаренный до хрустящей корочки

360руб

110гр



МИНДАЛЬ ВВQ

Орехи с ароматом копчения

150руб

50гр



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

Жаренные пельменки с мясом говядины

390руб

180/50гр

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ

Обжаренные хлебные брусочки с чесноком под сыром чеддер

220руб

160гр

Пицца

ПИЦЦА МАРГАРИТА

Традиционная итальянская пицца на тонком тесте с сыром моцарелла и томатами

380руб 380гр

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

Классическая пицца на тонком тесте с саями и моцареллой

510руб 365гр

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Пицца на тонком тесте с ветчиной, шампиньонами и кольцами красного лука

460руб 425гр

ПИЦЦА КАРБОНАРА

Пицца с нежным сливочным соусом, моцареллой, беконом, копченой куриной грудкой и сыром пармезан

530руб 420гр

Горячие блюда

БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



Рубленая мраморная говядина с глазуньей.
Гарнируется бейби картофелем, обжаренным
с пряными травами и соленым огурцом

880руб

380гр

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

Говяжья вырезка с шампиньонами и
репчатым луком в сливочном соусе,
с картофельным пюре

650руб

400гр

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ

Фирменный бургер с котлетой из
мраморной говядины. Подается с
картофелем фри и соусом на выбор:
кетчуп, сырный, чипотле

740руб

320/40/100 гр

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Подается с ароматной томатной сальсой

810руб 260/40/65гр



КОРОЛЕВСКИЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Королевские креветки, обжаренные на гриле с пряным соусом

1250руб 240гр



СКУМБРИЯ С ТОМАТАМИ

Филе скумбрии на гриле с обжаренными томатами, чесноком и зелёным луком

480руб 280гр



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ



Филе норвежского лосося приготовленное на гриле или на пару, подаётся с огуречным тар-таром

780руб 250гр



СТЕЙК РИБАЙ "PRIME"

Самый известный мраморный стейк в мире. Секрет популярности блюда кроется в его насыщенном вкусе, сочности и нежности. Подается с салатом коул-слоу

.....
2250руб 300/160гр

НАШ ПОСТАВЩИК **МИРАТОРГ**

BLACK ANGUS.

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА.

21 ДЕНЬ ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ.

СТЕЙК NEW YORK

Стриплойн "Prime" с листьями салата и соусом на выбор

.....
1170руб 250/20гр

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Стейк из маринованной свиной шеи. Подается с грибами шиитаке, томленными в сметане

.....
750руб 310/10гр

ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК

Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле с перечным соусом на сливках

.....
960руб 160/70гр

КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА С КАПУСТОЙ



Свиная грудинка из собственной
коптильни с томлённой квашеной
капустой

550руб 280гр

СВИНАЯ ГРУДИНКА С КАРТОФЕЛЕМ

Хрустящая свиная грудинка,
обжаренная с картофелем,
шампиньонами и репчатым луком

510руб 330гр

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ



Нежнейшие телячьи щёчки в соусе
"Кориандровый демиглас", с базиликовым
картофельным пюре

550руб 380гр

КОТЛЕТКИ ИЗ БАРАНИНЫ



Нежные котлетки из баранины с
овощным пряным лечо

690руб 370гр

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ



Сочная куриная грудка гриль с
итальянскими травами и листьями
салата

370руб 190гр



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ ИЛИ ГРЕЧКОЙ

Подаются с грибным соусом

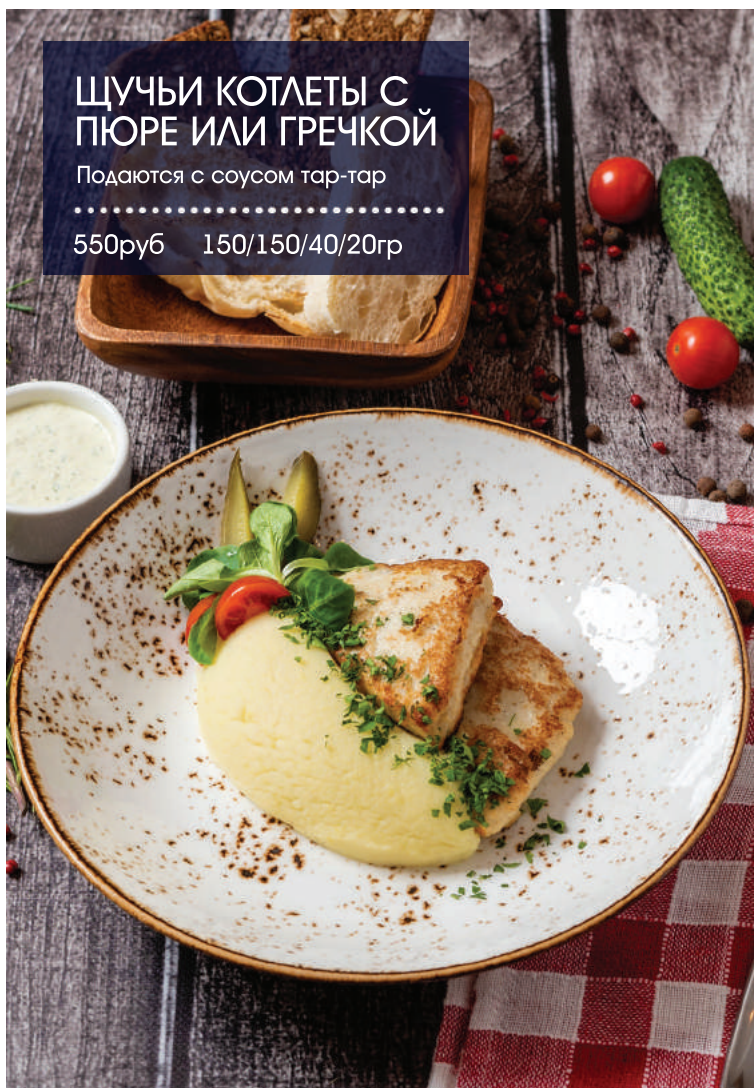
450руб 150/150/40/20гр



ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ ИЛИ ГРЕЧКОЙ

Подаются с соусом тар-тар

550руб 150/150/40/20гр

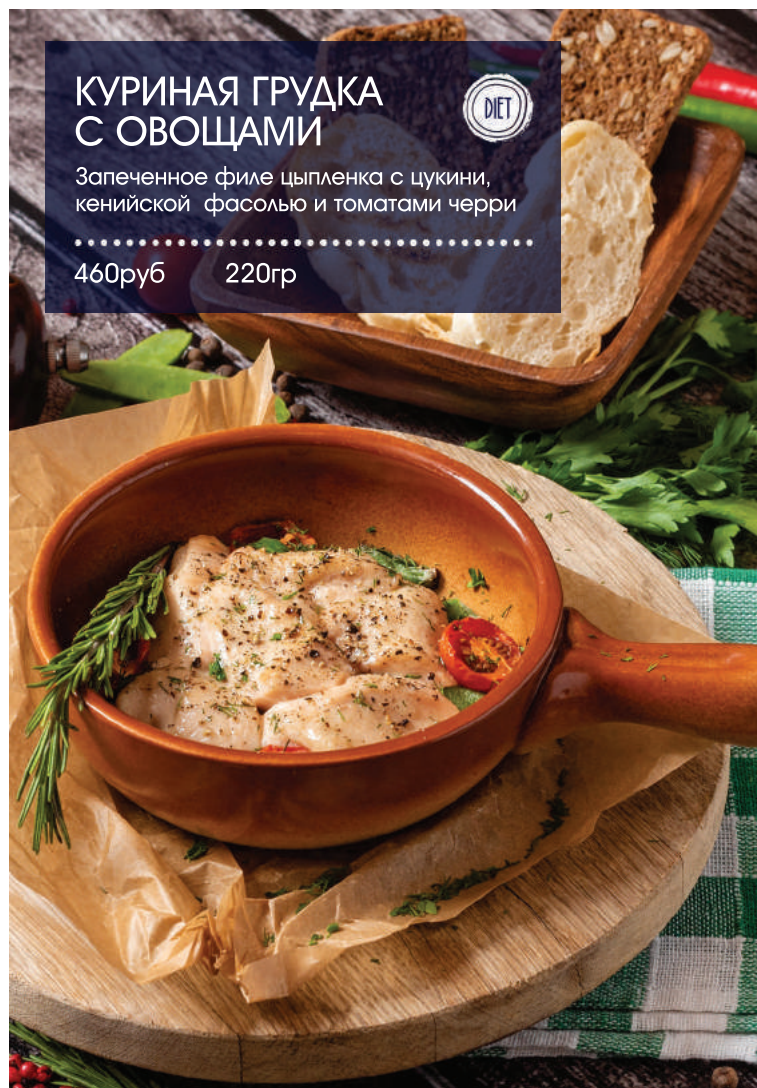


КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ



Запеченное филе цыпленка с цукини,
кенийской фасолью и томатами черри

460руб 220гр



ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

Говяжья вырезка с паприкой, красным луком и горошком лопатка, обжаренная в воке с устричным соусом

650руб 200гр

ФОРЕЛЬ ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ



Радужная форель собственного горячего копчения. Подается с соусом тар-тар. Вес уточняйте у официанта. Просим обратить внимание, время приготовления от 30 до 40 минут

220руб 100гр

ЧУЧВАРА

Отварные пельмешки с говядиной. Подаются со сметаной

480руб 240/40гр

ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ



Запеченное бедро цыпленка со свежими овощами и листьями салата в пряном чесночном соусе, завернутое в тонкий армянский лаваш

410руб 310/15/20гр

Шашлыки

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Шашлык из свиной шейки, шашлык из бедра цыпленка и люля кебаб из говядины

1180руб 170/150/180/110/100/100гр

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

510руб 170/40/40гр

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

490руб 180/40/40гр

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

530руб 150/40/40гр

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

750руб 160/40/40гр



БРИСКЕТ С САЛАТОМ



Замаринованную говяжью грудинку мы томим при низкой температуре в нашем смокере в течении 18 часов. При этом соединительные ткани в мясе разрушаются и оно получается сочным и нежным, с неповторимым ароматом копчения. Подается с салатом коул-слоу

720руб 120/145/30гр



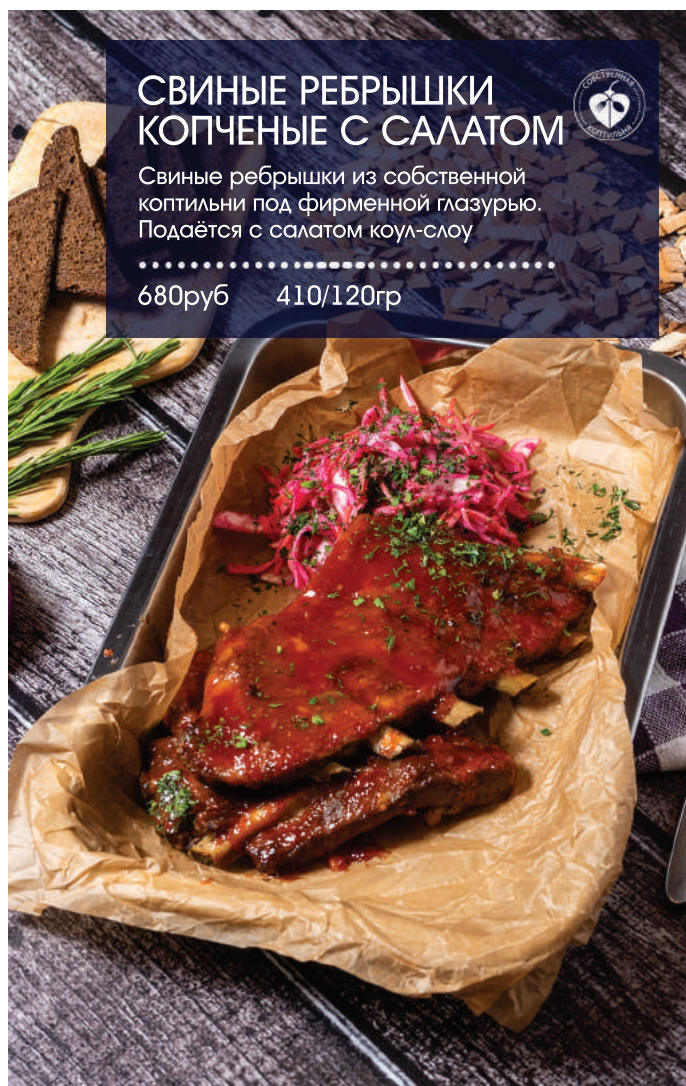
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

540руб 180/40/40гр



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

520руб 180/40/40гр



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ КОПЧЕНЫЕ С САЛАТОМ



Свинные ребрышки из собственной коптильни под фирменной глазурью. Подается с салатом коул-слоу

680руб 410/120гр



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

680руб 150/40/40гр

Паста

РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ

Классическое ризотто с филе лосося из собственной копильни

760руб

370гр

СИЦИЛИАНА

Тальятелле с баклажанами в томатном соусе Наполи, пармезаном и соусом Песто

440руб

430гр



КАРБОНАРА

Спагетти в сливочном соусе с копченой куриной грудкой, беконом и сыром пармезан

510руб

260гр





ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРТОБЕЛЛО



680руб 340гр



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Тальятелле с цыпленком в
сливочно-грибном соусе и
сыром пармезан

510руб 370гр



ПАПАРДЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ

Папарделле с тигровыми
креветками в нежном
сливочно-базиликовом соусе

640руб 320гр

Ланша Wok

WOK НА ВЫБОР:
(ланша удон, ланша соба)

С ОВОЩАМИ

.....

350руб 290гр

С ГОВЯДИНОЙ

.....

530руб 290гр

С КУРИЦЕЙ

.....

420руб 290гр

СО СВИНИНОЙ

.....

440руб 290гр

С МОРЕПРОДУКТАМИ

.....

550руб 290гр



Гарниры

РИС

150руб 150гр

ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ

210руб 210гр

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

210руб 190гр

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

170руб 180гр

БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

210руб 190гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200руб 170гр

КУКУРУЗА ГРИЛЬ

270руб 200гр

ОВОЩИ ГРИЛЬ

290руб 180гр

НЬОКИ

Картофельные ньоки в
сливочно-чесночном соусе

230руб 135гр

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

180руб 190гр

Десерты



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

Воздушные меренги с кремом из взбитых сливок и сыра маскарпоне с соусом из черники, малины, клубники и апельсина, посыпанные кокосовой стружкой

340руб 210гр



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С МОРОЖЕНЫМ

370руб 80/50гр



АССОРТИ ДЕСЕРТОВ НА ДВОИХ

Десерт Павлова, чизкейк манго-маракуйя, шоколадный брауни, медовик, черничный чизкейк

590руб 420гр

НА КОМПАНИЮ

980руб 840гр



БЛИНЫ 5/10 ШТ

250/450руб 210/420гр

ТОППИНГ НА ВЫБОР

Бананы в карамели с арахисом
Вареное сгущенное молоко
Сгущенное молоко
Творожный мусс с вареньем

60руб 50гр

Жюльен с курицей и грибами

90руб 50гр



МЕДОВИК

290руб 220гр

СНИКЕРС

360руб 180гр



ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

350руб 150гр



НАПОЛЕОН

300руб 160гр



ТИРАМИСУ

380руб 210гр



ЧИЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ

370руб 190гр



ШВЕЙЦАРСКИЙ РУЛЕТ С ЧЕРНИКОЙ

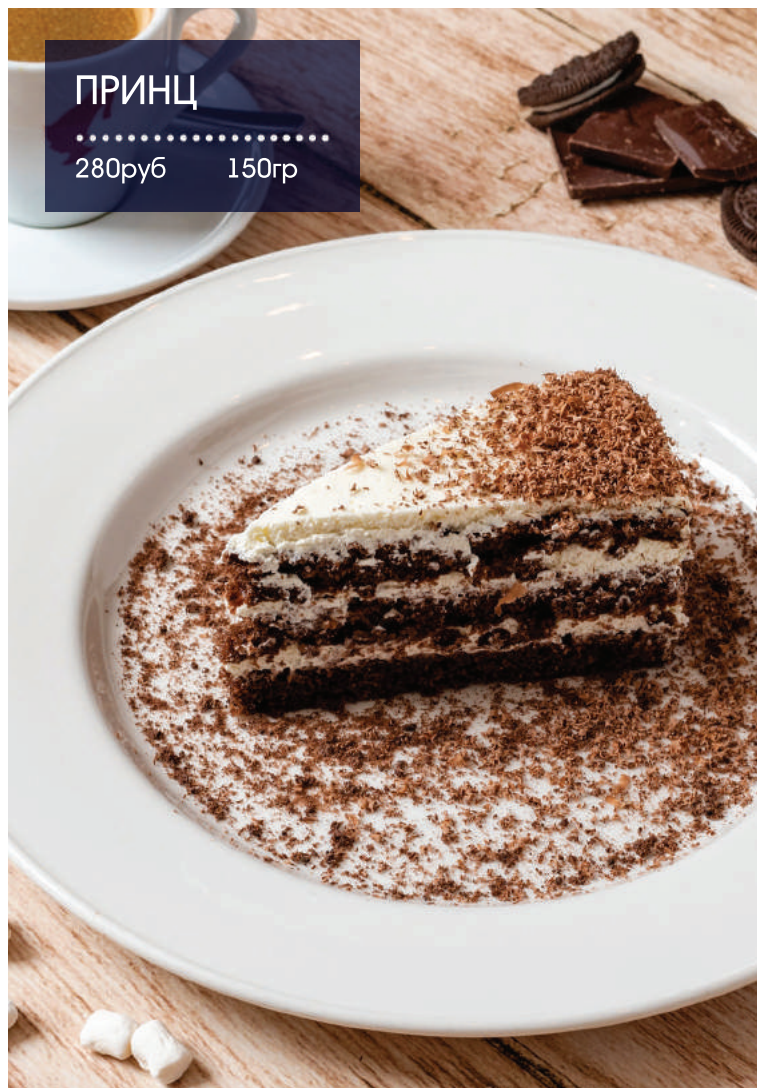
Нежный рулет из воздушного безе с
черникой в легком сливочном креме

320руб 130гр



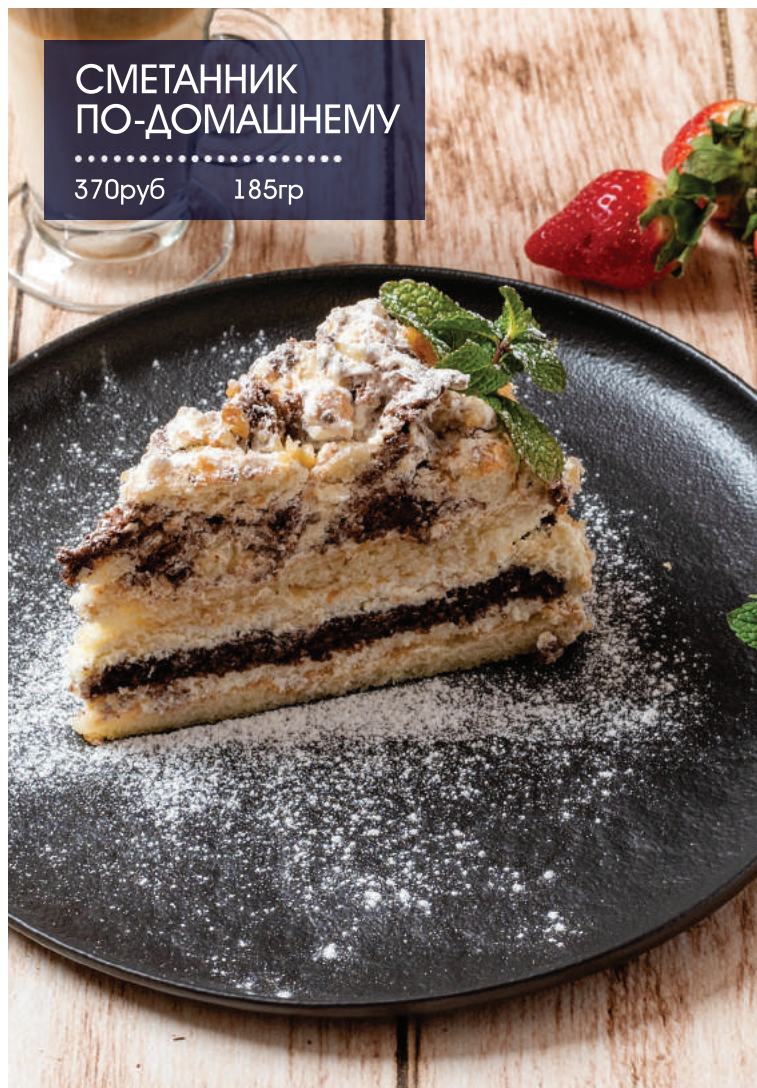
ПРИНЦ

280руб 150гр



СМЕТАННИК ПО-ДОМАШНЕМУ

370руб 185гр

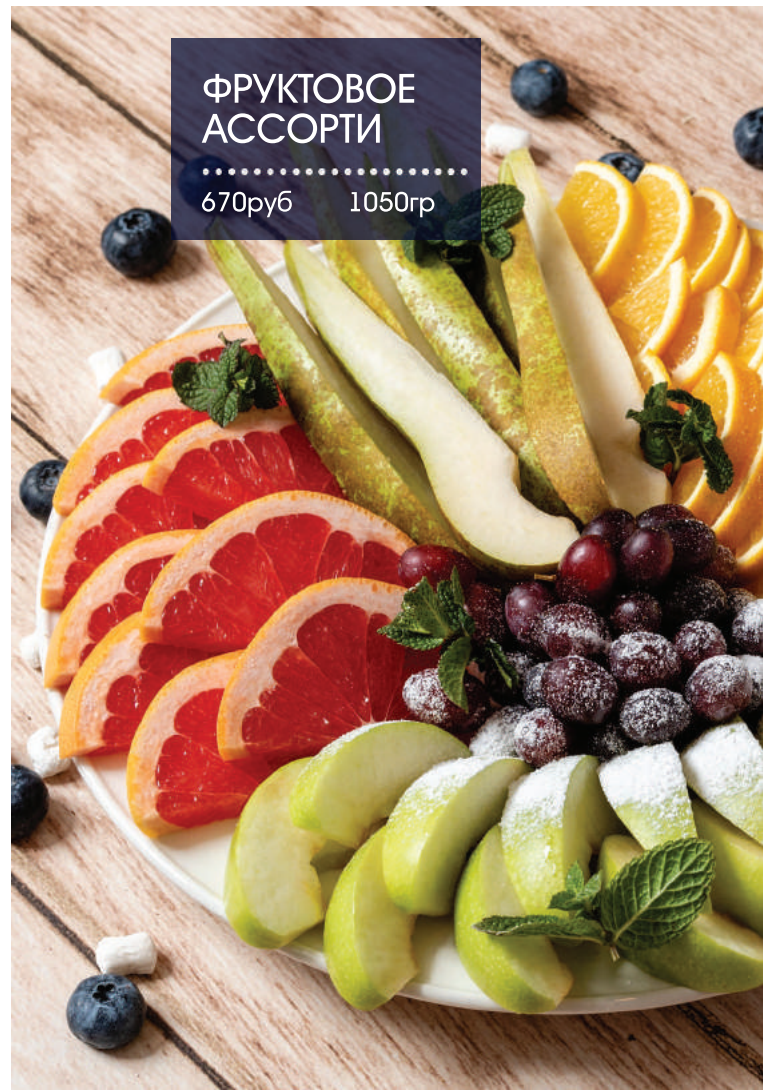


A dark, textured plate holds nine scoops of ice cream and sorbet in various colors: white, red, yellow, pink, light orange, light green, white with chocolate chips, brown, and white. The plate is surrounded by fresh fruit including blueberries, strawberries, and oranges, and a piece of chocolate is visible on the right.

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное
Клубничное
Крем-брюле
Фисташковое
Шоколадное
Сорбет лайм
Сорбет малина
Сорбет манго

.....
100руб 50гр

A white plate is filled with a variety of fresh fruit slices, including watermelon, cantaloupe, kiwi, orange, and apple, along with whole blueberries and clusters of grapes. Small sprigs of mint are used as garnish.

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

.....
670руб 1050гр

A dark, textured plate holds four golden-brown, round cheesecake dumplings dusted with powdered sugar and garnished with fresh mint leaves. The background shows strawberries and blueberries on a wooden surface.

СЫРНИКИ

.....
320руб 135гр

Японская кухня

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД ЯКИ СОУСОМ

650руб 185/30/35гр

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД СПАЙСИ СОУСОМ

650руб 185/30/35гр

СУШИ 35/10/20гр

Лосось	140руб	Креветка	120руб
Тунец	150руб	Чукка	110руб
Угорь	170руб	Краб	160руб

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ

40/10/20гр

Лосось	150руб	Креветка	130руб
Тунец	160руб	Кальмар	150руб
Угорь	180руб	Краб	170руб

ОСТРЫЕ СУШИ

35/10/20гр

Лосось	150руб	Креветка	130руб
Тунец	160руб	Кальмар	150руб
Угорь	180руб	Краб	170руб



РОЛЛ С ОГУРЦОМ

150руб 110/10/20гр

РОЛЛ С АВОКАДО

200руб 110/10/20гр



РОЛЛ С УГРЕМ

350руб 110/10/20гр

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

270руб 110/10/20гр

РОЛЛ С ТУНЦОМ

290руб 110/10/20гр



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ НА ОДНОГО

Запеченные суши лосось, угорь,
креветка, кальмар, краб

580руб 190/10/20гр

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ ДЛЯ ДВОИХ

Запеченные суши лосось 2 шт., угорь 2 шт.,
креветка 2 шт., кальмар 2 шт., краб 2 шт.

920руб 380/10/20гр



СЕТ ДЛЯ ОДНОГО

Калифорния с лососем,
суши лосось, суши угорь,
суши острая креветка

780руб 320/10/20гр



СЕТ ДЛЯ ДВОИХ

Филадельфия с лососем,
1/2 ролл с угрем, 1/2 ролл с тунцом,
суши креветка, суши угорь,
суши острая креветка,
суши лосось

1220руб 505/10/20гр



РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ ПАНКО

Тигровые креветки в сухарях,
сыр филадельфия, икра масаго,
листья салата

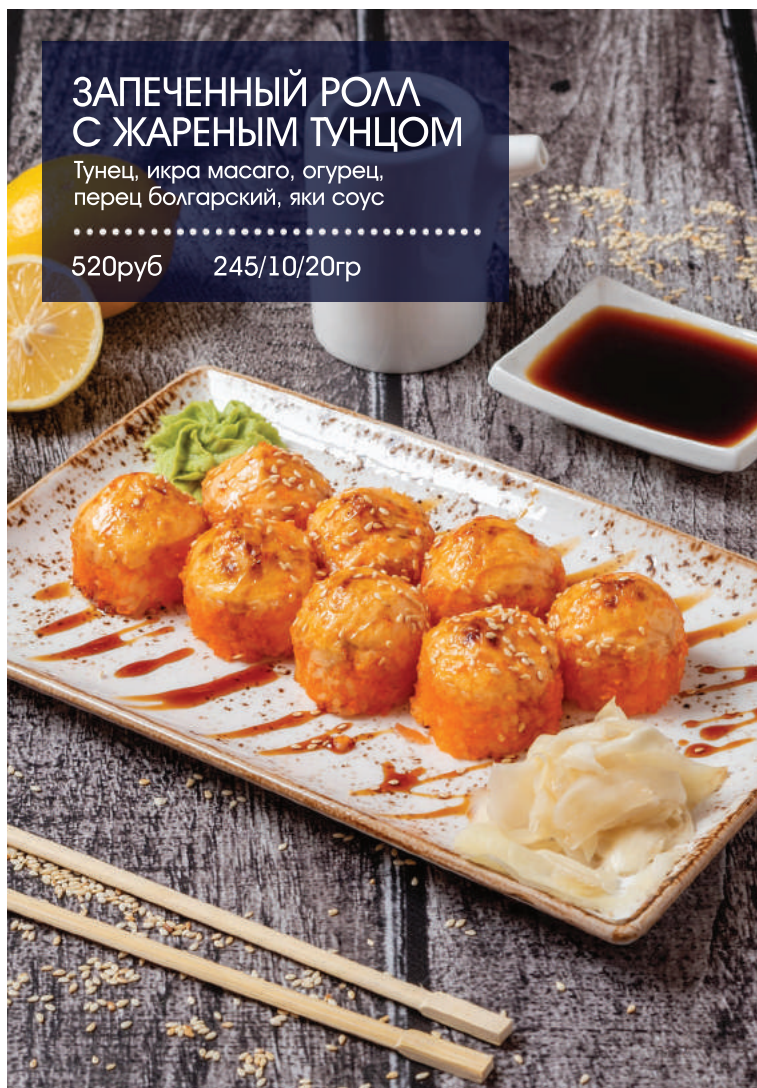
520руб 200/10/20гр



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ЖАРЕНЫМ ТУНЦОМ

Тунец, икра масаго, огурец,
перец болгарский, яки соус

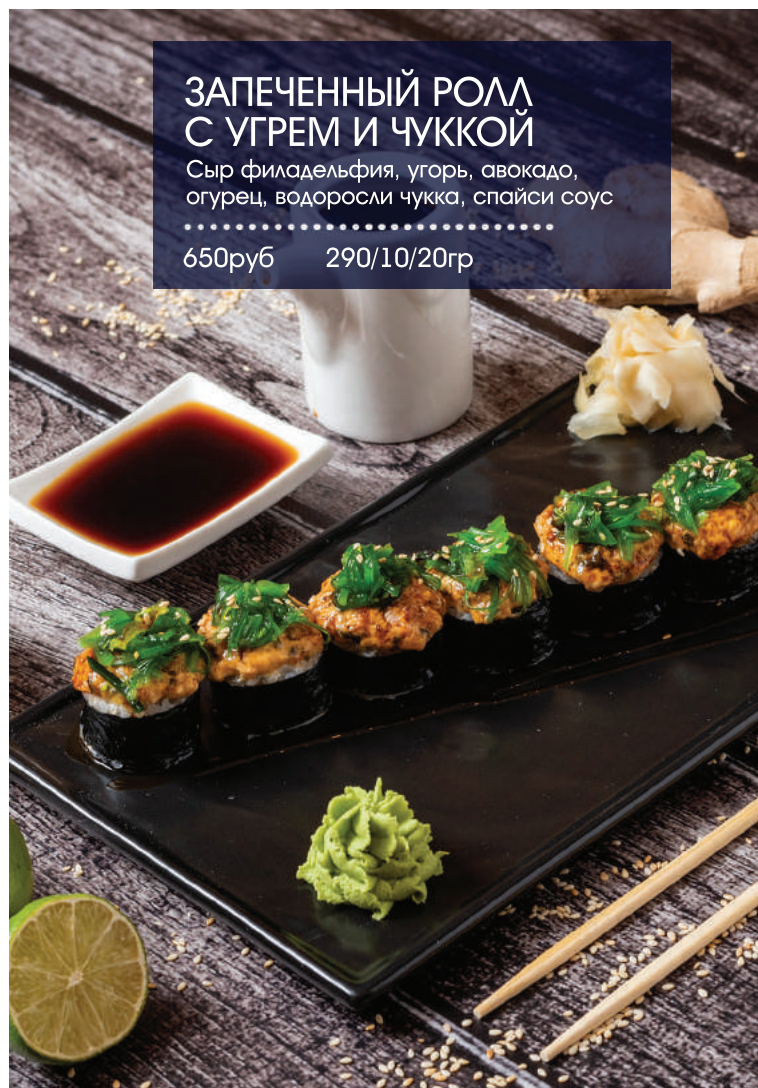
520руб 245/10/20гр



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С УГРЕМ И ЧУККОЙ

Сыр филадельфия, угорь, авокадо,
огурец, водоросли чукка, спайси соус

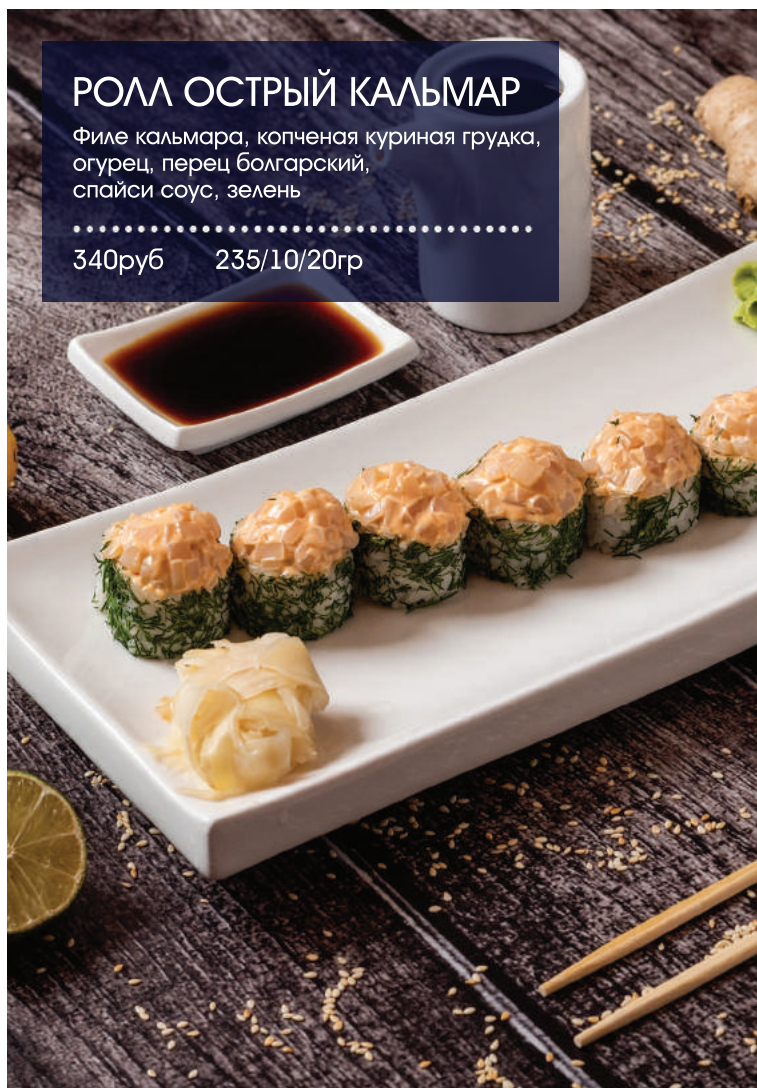
650руб 290/10/20гр



РОЛЛ ОСТРЫЙ КАЛЬМАР

Филе кальмара, копченая куриная грудка,
огурец, перец болгарский,
спайси соус, зелень

340руб 235/10/20гр



КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ

Краб, икра масаго, огурец,
авокадо, снежный краб, соус яки

550руб 220/10/20гр



КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ

Лосось, икра масаго, авокадо,
огурец, соус яки

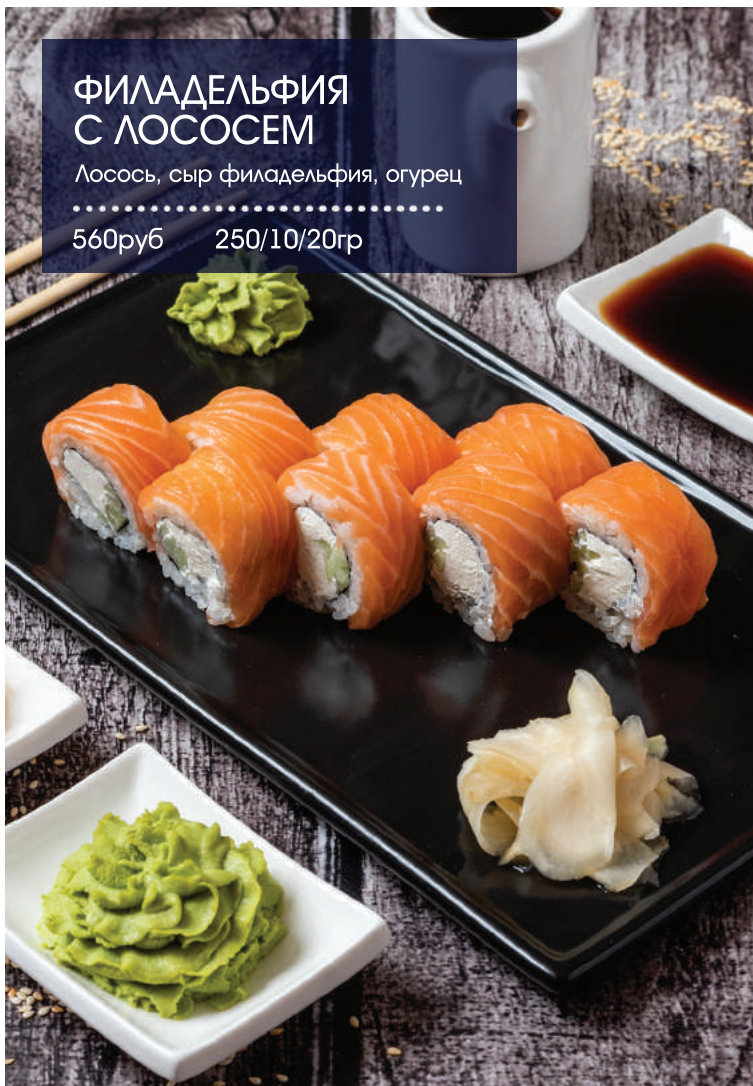
520руб 215/10/20гр



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ

Лосось, сыр филадельфия, огурец

560руб 250/10/20гр



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ

Угорь, сыр филадельфия, огурец

610руб 210/10/20гр



РОЛЛ VIP

Лосось, тунец, мидии киви,
авокадо, сыр филадельфия,
дайкон, соус сладкий чили

620руб 225/30/10/20/30гр

САБУРО

Краб, лосось, сыр филадельфия,
помидоры, снежный краб, зелень

320руб 195/10/20гр

ГОРЯЧИЙ КРАБ

Краб, сыр филадельфия, сыр
моцарелла, огурец, японский омлет,
снежный краб

600руб 275/10/20гр

ГОРЯЧИЙ МАКС

Краб, сыр моцарелла, лосось, угорь,
снежный краб, огурец, соус яки

560руб 260/10/20гр

Детские мероприятия

День рождения с любимым героем

Соревнования, интерактивные игры с любимым героем. Сладкий стол: фрукты, мини-пирожные, морс.

ВОЗМОЖНЫЕ ГЕРОИ:

Костюмы I категории сложности:
Фея, Принцесса, Пират, Клоунесса, Пеппи длинный чулок, Зайка или Бабочка.

Костюмы II категории сложности:
Человек Паук, Фиксики, Свинка Пеппа, Эльза из «Холодного Сердца».

Костюмы объемные:
Капитан Америка, Фиксик, Лунтик, Миньон, СуперМен, Железный человек.

Полуростовая кукла:
Черепашка Ниндзя (можно заказать Леонардо или всех четырех черепашек).

Длительность мероприятия: 1,5 часа.



Детский кулинарный мастер класс

Аниматор-ведущий на весь период мероприятия:
Фея, принцесса, Пират, Клоунесса, Пеппи длинный чулок, Зайка или Бабочка.

Можно приготовить на выбор:
минифруктовая пицца, мини-торт, печенье-грибочки, ананасовые колечки, мишка с миндалем, 3D печенье, Тирамису.

В конце мастер-класса чаепитие с выбранным героем.

Длительность мероприятия: 1,5 часа.
Количество детей: до 10.



Научное шоу

Аниматор - ведущий на весь период мероприятия.
Сладкий стол с чаепитием.
Длительность мероприятия 40 минут. Количество детей до 10.



Шоу мыльных пузырей

Аниматор-ведущий на весь период мероприятия: Фея, Принцесса, Пират, Клоунесса, Пеппи длинный чулок, Зайка или Бабочка.

Дымовые, световые и огненные пузыри, фейерверк из пузырей, погружение в гигантский пузырь.

Сладкий стол с чаепитием.

Длительность мероприятия: 40 мин.

Количество детей: до 10.



Каждое Вс в 17:30 бесплатный детский
кулинарный мастер-класс.

По Сб бесплатные:

Творческие мастер-классы
Кукольные спектакли
Игры с аниматорами

Подробности и время уточняйте у сотрудников
ресторана или по тел: 951-05-71.

Меню калорий

ЗАВТРАКИ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Английский завтрак	28,57	43,59	22,01	604,2
Французский омлет	15,32	13,11	3,76	199
Сендвич с курицей	39,9	27,4	41	578,75
Сендвич с лососем	17,02	31,02	35,38	494,15
Сендвич с ветчиной и сыром	19,8	33,54	38,94	541,65
Шашука	17,62	20,99	32,09	384,4
Бенедикт с лососем	21,17	49,68	13,34	589,79
Бенедикт с беконом	22,07	53,8	20,66	603,08
Омлет с лососем	30,14	26,04	3,81	375,52
Омлет с беконом	34,47	42,25	4,93	536,55
Скрембл с драконом	16,69	33,16	14,69	426,86
Скрембл с колбасками	42,4	54,49	26,35	653,8
Каша	12,18	22,89	65	497,6
Сырники	18	12	11	224
Круасан	4,8	17,28	24,96	276,6
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Ассорти домашнего сала	7	97	20	981
Ассорти сыров	20	32	64	624
Ассорти сыров 1/2	10	16	32	312
Лосось шеф-посола	25	19	40	431
Мясная тарелка	38,6	53,3	21,22	710,5
Рулетки из баклажанов с сыром	11	25	18	341
Рулетки из баклажанов по-грузински	8	33	13	381
Сельдь по-русски	23,24	26,49	24,75	435,4
Оливки	3,9	9,18	18,9	173,82
Овощная тарелка	4,62	5,48	15,74	129,25
Форшмак	20,87	29,82	27,41	460,62
Тар-тар из говядины	25,23	23,16	6,49	338,21
Тар-тар из лосося	21,03	6,63	4,92	169,26
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Драники с грибным соусом	4,32	63,81	44,85	770,65
Жюльен из курицы	42	36	22	580
Кесадилья	16	3	11	135
Креветки в сухарях панко	39,14	43,55	64,12	793,75
Жареный сыр Сулугуни	37,04	34,4	66,14	716,84
САЛАТЫ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Азиатский салат с угрем	8	33	29	445
Греческий салат	14	25	9	317
Салат с курицей	33	50	6	606
Итальянский салат с тунцом	18,88	26,15	14,18	367,97
Овощной салат по-грузински	5	15	23	247
Оливье	38	36	14	532
Салат с лососем горячего копчения	15,46	38,51	10,11	451,9
Салат с морепродуктами	14	9	6	161
Листья салата со свежими овощами	4,57	11,44	9,37	158,72
Чушка с ореховым соусом	13,8	25,37	20,2	365,6
Теплый салат с говядиной	10	7	5	213
Цезарь с креветками	21	39	11	479
Салат с брикетом	5,89	22,41	5,16	247,85
Селедка под шубой	21,86	32,24	16,33	445,34
Цезарь с курицей	38	54	21	722
#ОШИБКА!	16	22,95	5,17	288,8
Салат с поджаренным кальмаром	20,09	11,09	37	323,15
Салат с крем-чизом и грушей	5,99	15,58	24,55	261,75
Салат с уткой и шитаки	14,5	17,67	13,78	269,2
ХЛЕБ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Фокачча с соусом песто	24	41	92	833
Фокачча с сыром горгонзола	26	44	94	876
Хачапури по - мегрельски	71	91	61	1347
Хачапури по - аджарски	62	87	65	1291
Хлебная корзина	15,99	33,08	68,44	643,2
СУПЫ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Борщ	25	9	42	349
Грибной крем-суп	9	46	28	562
Домашний куриный бульон	27	14	6	258
Средиземноморский суп	20	23	7	315
ТОМ ЯМ	36	35	30	579
#ОШИБКА!	18,5	24,2	6,58	318,15
Щи кислые	30	10	16	274
Солянка	15,53	24,63	19,11	368,96
Гороховый суп	31,81	41,02	30,57	587,46
Кимчи	20,07	6,71	15,77	203,75
БЛЮДА К ПИВУ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Бастурма	14	6	5	130
Куриные крылья	59,45	47,57	20,87	639,1
Чечил	19,5	22,8	1,9	313
Миндаль BBQ	9	26	8	302
Чувара жареная	29,96	39,76	71,2	763
Пивной сет	29,69	54,77	46,42	795
Чесночные гренки с сыром	19,85	39,22	84,79	781
ПИЦЦА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Пицца Маргарита	22	12	121	680
Пицца Пепперони	40	44	135	1096
Пицца с ветчиной и грибами	33	25	136	901
Пицца Карбонара	49,92	72,69	103,35	1267,29
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Бефстроганов с пюре	27	70	38	890
Бургер с говядиной	92	125	42	1661
Шаверма с курицей	30	35	53	647
Королевские тигровые креветки	47,12	23,27	19,14	471,95
Дорадо на гриле	65,8	11,9	2,52	380,38
Говядина с овощами в устричном соусе	37,51	35,62	19,27	552,95
Куриные котлеты с пюре	34	43	29	645,76
Куриные котлеты с гречкой	32	33	14	481
Телячьи щечки	22,7	22,2	30,24	411,56
Чувара	27,96	37,76	71	670
Куриная грудка на гриле	51,02	3,1	1,59	236,7
Котлетки из баранины	33,8	73,35	12,7	846,47
Перечный стейк	66	62	20	830
Стейк Рибай	21	33,8	20	468,2
Бифштекс из мраморной говядины	45,64	47,7	17,3	681,06
Копченая свиная грудка с бигусом	24,55	52,35	11,2	603
Куриная грудка с овощами	40,3	3,35	7,7	222,15
Свиная грудка с картофелем	16	68	30	796
Стейк из свинины с грибным соусом	28,92	129,08	14,13	1329,8
Форель из собственной копилки	132,33	35,85	5,12	865,55
Стейк стриплоин	82,07	70,29	0,66	963,8
Скромбия с томатами	19,75	30,82	12,13	403,83
Стейк из лосося	27	26	16	406
Щучьи котлеты с пюре	28,94	42,88	24,16	598,01
Щучьи котлеты с гречкой	31,04	39,58	34,61	640,61

ШАШЛЫКИ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Брискет	20,12	94,58	10,23	979,2
Ассорти шашлыков	99,75	123,11	61,66	1774
Люля кебаб из говядины	17	49	10	549
Люля кебаб из курицы	23	15	11	271
Люля кебаб из баранины	32	50	10	618
Свинные ребрышки	42,69	221,13	11,24	2204,3
Шашлык из куриного филе	36,12	29,93	7,03	428
Шашлык из куриного бедра	37	31	12	475
Шашлык из свинины	34	84	11	936
Шашлык из баранины	40	37	11	537
ПАСТА	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Карбонара	38	45	48	747
Сицилиана	17	10	60	397
Ризотто с лососем	32,52	60,55	59,55	914,92
Папарделле с портобеллой	18,27	33,45	67,46	649,92
Тальятелле с курицей и грибами	41,03	49,97	53,29	839,2
Папарделле с креветками	30,15	31,41	61,66	663,1
WOK	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Лапша удон с овощами	21,91	1,98	113,11	651,44
Лапша удон с курицей	42,73	11,59	129,2	819,44
Лапша удон со свининой	31,05	41,43	129,2	1042,64
Лапша удон с говядиной	48,09	24,47	129,2	958,64
Лапша удон с морепродуктами	35,88	2,89	129,29	727,94
Лапша соба с овощами	28,36	1,96	114,3	584,7
Лапша соба с курицей	49,18	11,28	130,4	833,94
Лапша соба со свининой	38,64	46,06	130,4	1108,04
Лапша соба с говядиной	49	15,12	114,3	787,9
Лапша соба с морепродуктами	42,31	2,58	130,49	744,44
ТАРИРЫ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Гречка с пармезаном	16	26,43	28,7	407,1
Жареный картофель с луком	4	3	26	147
Ньюки	10,3	39,42	29,52	509,15
Картофель фри	4	15	31	275
Картофельное пюре	8	5	26	181
Кукуруза гриль	1	1	22	101
Овощи гриль	2,87	19,21	11,5	230,37
Беби картофель с пряными травами	5,79	11,62	45,9	311,34
Рис	1	1	6	37
Гречка с грибами и луком	4,36	18,44	22,36	272,88
ДЕСЕРТЫ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Ассорти десертов на двоих	70	53,5	29,5	879,5
Ассорти десертов на компанию	142	107	59	1767
Блины 10 шт.	61	41	59	849
Блины 5 шт.	30	40	29	596
Горячий шоколадный кекс с мороженым	24	25	20	401,46
Десерт Павлова	5	25	41	407,45
Медовик	18	20	25	314,67
Сникерс	25,73	75,82	124,25	1203,58
Черничные чизкейк	6,43	24,57	32,35	375,47
Принц	12,22	27,19	61,76	543,92
Наполеон	13	59	62	831,76
Сметанник по-домашнему	139	31	130	1355
Сырники	18	12	11	224
Тирамису	21,77	45,75	44,12	684,38
Фруктовое ассорти	7,08	3,09	116,05	496,35
Чизкейк манго-маракуйя	8	40	46	576,7
Швейцарский рулет с черникой	7	17	78	494,33
Мороженое ванильное	1,75	7,5	10	114,5
Мороженое клубничное	0,8	4,32	14,1	98,48
Мороженое крем-брюле	1,75	6	10,75	104
Мороженое фисташковое	1,72	5,05	11,38	97,85
Мороженое шоколадное	2,15	5,11	10,9	98,1
Сорбет лайм	0,08	0,015	14,61	58,9
Сорбет малина	0,3	0,21	14,96	62,93
Сорбет манго	0,27	0,21	15,45	64,77
Толпинки к блинам	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Бананы в карамели с арахисом	1	4	9	76
Вареное гущеное молоко	1	4	9	76
Гущеное молоко	1	4	9	76
Творожный мусс с вареньем	3	4	9	84
Жюльен с курицей и грибами	8	10	5	142
ЯПОНИЯ	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Запеченные мидии под яки соусом	17,8	52,75	12,87	595,2
Запеченные мидии под спайси соусом	18,2	51,8	11,9	596,7
Суши	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Лосось	7	2	11	92,59
Тунец	6	1	6	57
Угорь	5	1	13	85,85
Креветка	6	1	11	76,35
Чука	3,32	1,18	7,9	52,38
Краб	1,16	0,22	6,18	31,96
Запеченные суши	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Креветка	8	6	12	132,25
Тунец	7	2	7	74
Краб	6	6	11	116,94
Лосось	8	7	11	138,77
Угорь	6	2	12	125,92
Кальмар	4	6	6	58
Острые суши	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Креветка	3	1	6	45
Тунец	6	3	5	71
Краб	8	3	7	87
Лосось	6	3	8	83
Угорь	6	1	6	57
Кальмар	4	1	6	49
Простые роллы	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Ролл с угрем	8,79	9,96	21,38	211,53
Ролл с лососем	8,97	2,29	21,14	145,03
Ролл с огурцом	3,27	0,43	21,98	106,93
Ролл с авокадо	3,63	6,4	22,94	166,03
Ролл с тунцом	9,93	0,7	21,14	132,75
Ассорти	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Запеченный сет для одного	13,19	25,51	27,12	394,16
Запеченный сет для двоих	26,4	51	48	788
Сет для одного	24,69	30,53	87,78	773,24
Сет для двоих	60,21	37,8	88,35	940,4
Роллы	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Ролл с креветкой панко	16,63	8,06	48,43	334,63
Запеченный ролл с жареным тунцом	23,49	38,13	33,51	571,55
Запеченный ролл с угрем и чукой	16,12	43,09	38,96	610,83
Калифорния с крабом	14,7	21,22	40,09	411,93
Калифорния с лососем	20,03	29,84	37,3	502,33
Филадельфия с лососем	10	16	12	232
Филадельфия с угрем	15,43	26,32	36,74	449,38
Ролл VIP	20,66	10,56	42,72	350,38
Сабуро	16	6	18	190
Горячий макс	20	12	21	272
Горячий краб	27	33,14	38,8	555,93
Ролл острый кальмар	19,16	18,81	37,57	400,73

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕНО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ НЕ ИСПОЛЗУЮТСЯ. В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ, ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И Э



«ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «НЬЮ КИТЧЕН»»
197349, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. УТОЧКИНА, ДОМ 3, КОРПУС 1 ЛИТЕР А, ПОМЕЩЕНИЕ 3-Н, ОФИС 310
ИНН: 7814752740 / КПП: 781401001; Р/С 40702810355000042977;
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК; К/С 30101810500000000653
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР: АРУТЮНЯН АНИ ВАЗГЕНОВНА
ГЛАВНЫЙ БУХГАЛТЕР: АРУТЮНЯН АНИ ВАЗГЕНОВНА»



ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ КОМПАНИЙ ОТ 8 И БОЛЕЕ ГОСТЕЙ
ДОПОЛНИТЕЛЬНО К СЧЕТУ ВКЛЮЧАЕТСЯ СЕРВИСНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ В РАЗМЕРЕ 10% ОТ ИТОГОВОГО СЧЕТА;



СКИДКА 15% НА ПРАЗДНОВАНИЕ ДНЯ РОЖДЕНИЯ
В ТЕЧЕНИЕ ОДНОЙ НЕДЕЛИ.
(ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ УСЛОВИЕ - НАЛИЧИЕ ПАСПОРТА
В ДЕНЬ ТОРЖЕСТВА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 8 ГОСТЕЙ);



КАЖДОЕ ВС В 17:30 БЕСПЛАТНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ
МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ДЕТЕЙ ГОСТЕЙ РЕСТОРАНА.

Доставка

Заказ по телефону:

+7 (921) 995-18-20

ТРК "ПЯТЬ ОЗЕР"
УЛ. ДОЛГООЗЕРНАЯ, 14\2
ТЕЛ.: +7 (812) 951-05-71

УТВЕРЖДАЮ, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ДИРЕКТОР ООО "НЬЮ КИТЧЕН"
АРУТЮНЯН А.В.

