

# ГОСТИ

РЕСТОКЛУБ

*В этом уникальном месте, каждое  
блюдо является выражением искусства,  
так как здесь переплетается еда  
и музыка!*

*Меню с фото*



# С чего начать?

*В театре все начинается с вешалки, а у нас с закуски!*

	гр	Цена
Сельдь бочковая слабой соли с молодым картофелем	<b>220</b>	<b>340</b>
Хе из скумбрии	<b>150</b>	<b>240</b>
Карпаччо из семги в заливке Том ям на основе оливкового масла, болгарского перца, романовского лука и свежей зелени	<b>125</b>	<b>440</b>
Тар-тар из тунца с соусом Гуакамоле	<b>200</b>	<b>560</b>
Паштет из индейки с цитрусовым джемом с тремя видами хлебов	<b>100/30/30</b>	<b>260</b>
Коньячный паштет из говяжьей печени обжаренная говяжья печень, лук, морковь, вермут, 7 видов перца. Подается с тостами из белого хлеба и рубленным черносливом	<b>100/30</b>	<b>360</b>
Строганина из оленины	<b>100/40/20</b>	<b>1050</b>
Грузди солёные со сметаной	<b>150/50</b>	<b>470</b>

*Подаем на ледяной глыбе с брусничкой.*

*Выглядит эстетично! Не верите -  
попробуйте сами!*

# Ассорти

	гр	Цена
<b>Сырное</b>	<b>250</b>	<b>685</b>
Дор блю, Маасдам, рассольная Моцарела, Чеддер, Пармезан, мед, виноград, грецкий орех, фундук		
<b>Из мясных деликатесов</b>	<b>260/50</b>	<b>690</b>
рулет из курицы с ароматной зеленью, буженина, пастрома, отварной телячий язык с муссом из хрена		
<b>Из деревенского сала</b>	<b>170/90</b>	<b>390</b>
соленое, копченое, острый шпик с чесноком и гренками		
<b>Рыбное</b>	<b>100/60/60</b>	<b>1090</b>
семга слабой соли, форель холодного копчения и масляная рыба		
<b>Из гигантских оливок и маслин</b>	<b>110/30</b>	<b>340</b>
<b>Овощи солёные, квашеные</b>	<b>350</b>	<b>340</b>
огурцы домашнего посола, маринованный перец, патиссоны, пелюстка со свеклой и квашеная капуста		
<b>Овощи свежие</b>	<b>300</b>	<b>340</b>
томаты, огурцы, болгарский перец и свежая зелень		
<b>Сет высокого градуса</b>	<b>600</b>	<b>890</b>
филе сельди, грузди, соленое и копченое сало, маринованные огурцы, капуста и лук, бородинский хлеб, запечённый картофель		
<b>Винный сет</b>	<b>1000</b>	<b>1790</b>
пармская ветчина, салями миланское, ассорти маслин, Чеддер, Маасдам, Пармезан, курага, мед, виноград, грецкие орехи		

*Наслаждайтесь вином, закусками  
и здоровой компанией!*

# Салаты

	гр	Цена
<b>Салат из форели с манговым соусом</b>	<b>200</b>	<b>680</b>
обжаренная форель в кунжуте на миксе салата, свежий красный лук, томаты черри, яблоко, огурец, острый соус		
<b>Салат с грушей, Брынзой и авокадо</b>	<b>220</b>	<b>480</b>
дольки сочной груши на миксе хрустящего салата, авокадо и апельсин, сыр Брынза и кедровые орешки		
<b>Салат с хрустящими баклажанами и сладкой заправкой</b>	<b>280</b>	<b>490</b>
на миксе салата дольки томатов черри, хрустящие кусочки баклажана, сладкая заправка на основе кунжутного масла и сладкого чили		
<b>Зеленый салат с роллами</b>	<b>220</b>	<b>660</b>
ролл из слабосоленой семги с сыром Филадельфия на листе салата, томатами черри и слайсами огурца, бальзамический соус		
<b>Большой Греческий салат</b>	<b>250</b>	<b>390</b>
<b>Цезарь с курицей</b>	<b>200</b>	<b>390</b>
<b>Цезарь с королевскими креветками</b>	<b>200</b>	<b>660</b>
<b>Салат с кальмарами и томатами черри</b>	<b>200</b>	<b>560</b>
припущенные кальмары, пикантная заправка, Брынза, бальзамический крем, красный лук, черри		

*Каждый салат имеет значение!*



*Для настоящих гурманов*

	гр	Цена
<b>Салат с мидиями и виноградной заправкой</b> на хрустящем миксе салата с вялеными томатами и чипсами из Пармезана	<b>220</b>	<b>690</b>
<b>Тальятта из тунца</b> обжаренный тунец, томаты черри, смесь растительного масла и бальзамического соуса, крошка сыра Пармезан подается на листе салата и рукколы	<b>200</b>	<b>590</b>
<b>Салат с говяжьей вырезкой и луком в маринаде Глентвейн</b>	<b>190</b>	<b>560</b>
<b>Салат Вителло тоннато с ростбифом</b> слайсы нежного ростбифа под соусом из тунца с миксом зелени, гигантскими маслинами, вялеными томатами и каперсами	<b>200</b>	<b>590</b>
<b>Салат с грушей и прошутто</b> слайсы груши и пикантного прошутто, жаренные грецкие орехи, сыр с голубой плесенью и медовый дрессинг, на миксе салата	<b>220</b>	<b>640</b>
<b>Оливье с подкопченной индейкой</b> подкопченная на ольховой стружке индейка на хрустящем тосте из бородинского хлеба	<b>280</b>	<b>340</b>
<b>Салат с языком и лесными грибами</b> отварной говяжий язык, маринованные опята и соленые грузди с жареным картофелем и солеными бочковыми огурчиками	<b>250</b>	<b>620</b>

*← Не классическое оливье!*

*Лучше ростбифа может быть только  
ростбиф в сочетании с вялеными  
томатами!*

# Закуски

	гр	Цена
<b>С прошутто и грушей</b> хрустящий домашний хлеб, творожный сыр, слайсы груши и прошутто, руккола, кедровые орехи	<b>150</b>	<b>340</b>
<b>С лососем и сальсой из авокадо</b> хрустящий домашний хлеб, сыр Филадельфия, сальса из спелого авокадо, семга слабой соли	<b>150</b>	<b>390</b>
<b>С пастой из оливок и Горгонзолой</b> хрустящий домашний хлеб, творожный сыр, маслины и оливки, масло оливковое, цедра лимона, кедровые орехи	<b>110</b>	<b>240</b>

# Сытные закуски

<b>Жульен из белых грибов с костным мозгом</b> мозговая косточка, белые грибы, сливки, Пармезан, микрозелень гороха, пудра из свеклы	<b>200</b>	<b>730</b>
<b>Драники картофельные с лососем</b> подаются со сливочно-сырным кремом	<b>160/40/40</b>	<b>460</b>
<b>Драники картофельные с белыми грибами</b> подаются с кремом из сухих белых грибов	<b>160/40/40</b>	<b>560</b>
<b>Штрудель из цуккини</b> рулет из цуккини подается с деревенской сметаной и кабачковой икрой с миксом хрустящего салата	<b>120/50/50</b>	<b>360</b>
<b>Жареная корюшка с салатом из огурца и редиса</b>	<b>200/40</b>	<b>520</b>

Ну прямо пальчики оближешь!



*Будьте осторожны!  
Наш борщ вызывает зависимость.  
Мы сейчас серьезно!*

*Супы*

	гр	Цена
<b>Домашний борщ со смальцем и чесночными корками</b> на наваристом бульоне с говядиной, смальцем и чесночными корками	<b>250/50/30/20</b>	<b>360</b>
<b>Рассольник в хлебной булке</b> с курицей, в булке, с деревенской сметаной	<b>250/320/20</b>	<b>280</b>
<b>Солянка с копчёностями</b> бульон с копченостями, подается с лимоном и деревенской сметаной	<b>250/30</b>	<b>360</b>
<b>Уха с расстегаем</b> Наваристый бульон из семги с нежнейшим филе судака с картофелем и зеленью	<b>300/70</b>	<b>560</b>
<b>Тыквенный суп-крем</b> тыква запечённая, морковь, сливки. Подается с карамелизованными тыквенными семечками	<b>250</b>	<b>420</b>
<b>Суп-крем из шампиньонов</b> обжаренные шампиньоны и репчатый лук, сливки. Подается с зеленым маслом	<b>250/20</b>	<b>420</b>
<b>Хлебная корзина из булочек</b> домашняя, ржаная, с маслинами и чесноком	<b>150</b>	<b>80</b>
<b>Чиабатта и ржаной хлеб</b>	<b>150</b>	<b>80</b>
<b>Фокачча с розмарином и тимьяном</b>	<b>150</b>	<b>80</b>
<b>Хлебная корзина ассорти</b> все виды выпечки	<b>450</b>	<b>240</b>

# Основное

*Мед и таме, день и ночь,  
тунец и манго - такие  
разные, но все-равно  
вместе.*

	гр	Цена
<b>Стейк из черного палтуса с хумусом</b> стейк из черного палтуса с нежным пюре из нута и трюфельным маслом	<b>120/150/8</b>	<b>690</b>
<b>Семга-гриль с легким овощным салатом под сливочно-чесочным соусом</b>	<b>120/50/100</b>	<b>1160</b>
<b>Опалённый лосось с салатом из водорослей</b> опалённый стейк прожарки медиум с легким салатом из водорослей чулка и фрилиса, жареным листом нори, лимоном и жжённым кунжутом	<b>90/100/27</b>	<b>890</b>
<b>Стейк из тунца с сальсой из манго</b> стейк из тунца прожарки Блю подается с пикантной сальсой из манго и хрустящим салатом	<b>130/40/50</b>	<b>790</b>
<b>Котлета Пожарская с картофельными ньоки</b> сочная котлета из куриного филе с кусочками сливочного масла в грубых сухарях, подается с картофельными ньоки, шампиньонами и вялеными томатами	<b>170/150</b>	<b>460</b>
<b>Утиная ножка с пюре из батата и жареным кускусом</b>	<b>180/140</b>	<b>720</b>
<b>Жареное мясо с картофелем</b> подается на горячей сковородочке	<b>290</b>	<b>360</b>
<b>Свинная рулька томленная в квасе</b> с капустой по-грузински, запеченным картофелем и соусом Хрен	<b>3а 100 гр.</b>	<b>140</b>
<b>Фахитос из телятины</b> говяжья вырезка, лук, перец болгарский, фасоль стручковая, острый соус, подается на горячей сковородочке	<b>250</b>	<b>690</b>
<b>Бефстроганов из телятины с грибами</b> говядина, обжаренная с грибами и луком в сливочном соусе, подается в картофельной корзинке	<b>180/170</b>	<b>590</b>

*Наш настоящий хит! И зимой, и летом это блюдо остается любимым для многих!*

## Таста

	гр	Цена
<b>С морепродуктами</b>	<b>250</b>	<b>580</b>
обжаренные в вине паста и морепродукты, чеснок, прованские травы, сливки, сыр Пармезан		
<b>Сливочная с сыром</b>	<b>250</b>	<b>480</b>
Тальятелле, вино, травы, сливки с добавлением сыра Филадельфия, сыр Горгонзола и Пармезан		
<b>С индейкой</b>	<b>280</b>	<b>480</b>
слайсы индейки, лук-порей, белое вино, слайсы Пармезана		

## Гарниры

Картофель фри	150	180
Пюре из батата	150	140
Жареная цветная капуста в панировке	150	140
Овощи гриль	150	240
Картофель в сливках	150	140
Теплый салат из картофеля	150	140
Лук фри	150	140

*После такого гарнира голодными вы точно не останетесь!*

# Готовим на огне

Степень прожарки вы можете уточнить у официанта\*

*Мягкое, сочное говядье  
мясо, отличающееся  
насыщенным вкусом.*

	гр	Цена
<b>Стейк Миньон с легким овощным салатом*</b> из говяжьей вырезки с легким миксом салата фрилис, томатов черри, вяленых томатов, красного лука и кинзы с соусом Пепе Верде	<b>120/130/50</b>	<b>1200</b>
<b>Стейк из телятины с соусом Вителло тоннато на основе тунца и анчоусов*</b>	<b>200/70/50</b>	<b>790</b>
<b>Чак ролл стейк*</b>	<b>За 100 гр.</b>	<b>750</b>
<b>Стейк из свиной шеи с соусом из печеных овощей</b> подаётся с овощами на гриле	<b>150/150/50</b>	<b>580</b>
<b>Баранина на ребре с овощами*</b> каре молодого ягненка в брусничном маринаде с овощными шашлычками и гранатовым соусом	<b>150/150/30</b>	<b>1320</b>
<b>Филе индейки на гриле с запеченной морковью</b> нежное филе индейки, обжаренное на гриле. Подается с брутальной печеной морковью и зеленью	<b>130/140</b>	<b>480</b>
<b>Шашлык из свиной вырезки с соусом Чимичурри</b> свиная вырезка в специальном грузинском маринаде, подается с грузинской капустой и маринованным в сумaxe луком с соусом Чимичури (зелень, соль, сахар, зернистая горчица, репчатый лук, чеснок, растительное масло)	<b>140/50/30/ 100/160</b>	<b>560</b>
<b>Хмельные свиные ребрышки</b> подаются с картофелем и гранатовым соусом в маринаде с мёдом и корицей	<b>250/50</b>	<b>540</b>
<b>Лакедра на углях</b> филе лакедры жареное на углях, подается с томатами черри и бальзамическим соусом	<b>200/70/30</b>	<b>580</b>

*Быстрее и дешевле, что Лакедра -  
источник молодости и энергии*



*Стейк — это искусство, которое рождается из огня!  
Наши горячие стейки растопят даже самые холодные сердца!*

## *Закуски к пиву*

	гр	Цена
Сухарики чесночные	<b>100</b>	<b>150</b>
Гренки с сыром	<b>150</b>	<b>150</b>
Крылья Баффало	<b>350</b>	<b>390</b>
Ассорти к пиву крылья Баффало, картофель фри, луковые кольца, сырные палочки, чесночные корки	<b>200/70/100/ 100/100</b>	<b>990</b>
Сет под пенное гренки чесночные, голени куриные, луковые кольца, сырные шарики, охотничьи колбаски. Соус сметанный, сырный, барбекю	<b>1000</b>	<b>1590</b>
Пивные креветки	<b>150/50</b>	<b>590</b>
Ассорти пивных закусок Карпаччо из куриной грудки, сухарики чесночные, пастроми из фермерской говядины, пастрома из фермерской свинины, пармская ветчина, пикантный чесночный соус со сливочным хреном	<b>170\50</b>	<b>630</b>
Креветки панко с соусом дракон тигровые креветки в хрустящей панировке, подаются с соусом спайси и икрой летучей рыбы	<b>100/50</b>	<b>840</b>

# Осетинские пироги

*Наши пироги уже стали легендой! Готовим с любовью и заботой*

	гр	Цена
С красной рыбой	<b>1000\500</b>	<b>1490/790</b>
С сыром и зеленью	<b>1000\500</b>	<b>840/430</b>
С картофелем и сыром	<b>1000</b>	<b>590</b>
С жареным мясом	<b>1000\500</b>	<b>890/450</b>
С курицей, грибами и сыром	<b>1000\500</b>	<b>810/420</b>
С картофелем и грибами	<b>1000</b>	<b>510</b>
С сырком	<b>1000\500</b>	<b>960/490</b>

## Тлици

4 сыра	<b>600\300</b>	<b>720/380</b>
Маргарита	<b>600\300</b>	<b>490/260</b>
Цезарь	<b>530\260</b>	<b>640/340</b>
С копченостями	<b>530\260</b>	<b>680/350</b>
Пепперони	<b>530\250</b>	<b>640/340</b>



# Пельмени Лунной лерки

	гр	Цена
Пельмени из сырка в сливочном соусе с икрой	250/50	540
Пельмени из дичи со сливочным маслом и луком	250/50	320
Пельмени домашние (со свининой и говядиной)	250/50	280
Пельмени сибирские (с бараниной и говядиной)	250/50	320
Пельмени из индейки	250/50	250
Вареники с картофелем и грибами	250/50	250
Вареники с вишней	250/50	360

*Велики слабовью  
дне Вас!*

# На десерт

Три шоколада	150	230
Прага	120	260
Черемуховый	120	190
Чизкейк	110	190
Шведский	110	240
Кокосовый с клубничным муссом	130	240
Торт Дор блю	160	280
Камамбер	150	280
Фруктовая ваза	500	380
Мороженое с наполнителями	150/50	250

*И это мы и сейчас не зря едем...  
Разгадайте сами тайну этого десерта!*

Работаем для вас с 2014 года. За это  
время у нас появилось много традиций:  
мы вместе празднуем дни рождения,  
делим с молодоженами радость  
свадьбы, организуем праздники  
даже в самых неожиданных местах и  
выкупаем доставкой любимые блюда.

Если у вас имеются пищевые аллергии, сообщите об этом официанту!

Для организации Вашей свадьбы, юбилея  
или любого другого праздника Вы всегда  
можете обратиться к нашему  
менеджеру.

А заказ доставки легко и просто оформить  
на сайте [быстрогости.рф](http://быстрогости.рф)

*Ищите нас здесь!*

