

ЖАДИНА

гастроном

ГОВЯДИНА



Наш бренд шеф, Александр Мордашев, не отдыхал, не спал, не пил и не ел (но это не точно) целых 2 недели, так как разрабатывал для вас пятую версию меню "Жадины Говядины"! Каждые 50 копеек с вашего заказа пойдут Саше на пену для бритвы и электрофорез.

Что новенького придумал Саша, что так устал?

Целый раздел завтраков, который будет действовать весь день! Новые потрясающие блюда основного меню и лучшее обеденное предложение!

У нас в Жадине Вы всегда можете попробовать блюда разных кухонь мира, от японского рамена до итальянской пасты, а так же привычную и любимую всеми комфортную еду. Как всегда всё самое лучшее, по цене обычного! Располагайтесь поудобнее и наслаждайтесь нашими новинками!

Приятного аппетита!

БРИОШЬ С БАНАНОМ

Хрустящая бриошь с нежным муссом из сыра кремлетта и карамелизированным бананом, подается с соусом из пломбира и кешью.

220 гр. **299 .-**



ОВСЯНАЯ/РИСОВАЯ/МАННАЯ КАША

С обожженной соленой карамелью.

200 гр. **155 .-**



СЫРНИКИ

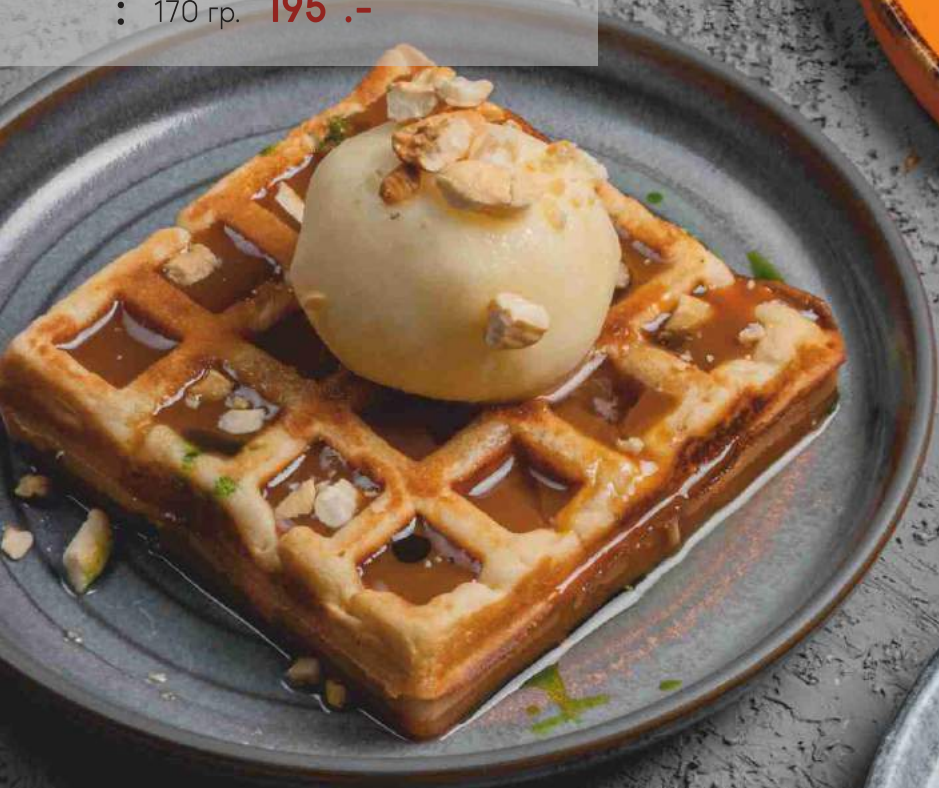
Подаются со сметаной и вишневым конфитюром.

200 гр. **225 .-**

ВЕНСКАЯ ВАФЛЯ

С мороженым пломбир, соленой карамелью и кешью.

170 гр. **195 .-**



БРИОШЬ С АВОКАДО

Хрустящая бриошь с сыром кремлетта, авокадо, лососем, яйцом пашот и соусом Голландез.

220 гр. **395 .-**



ЗАВТРАКИ


RESTAURANT HOLDING COMPANY, RED ROCK FAMILY



ШАКШУКА

Яйца, жареные в соусе из томатов, перца, лука и приправ, подается с хлебом.


200 гр. **235 .-**



СЭНДВИЧ

С беконом, моцареллой, вялеными томатами, мармеладным луком, соусом цезарь и соусом чеддер.


280 гр. **355 .-**



БРИОШЬ С ТЕЛЯТИНОЙ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ


Хрустящая бриошь с яйцом скрэмбл и томленной телятиной.

200 гр. **355 .-**



ДРАНИК С РОСТБИФОМ/РЫБОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

250 гр. **225/245 .-**

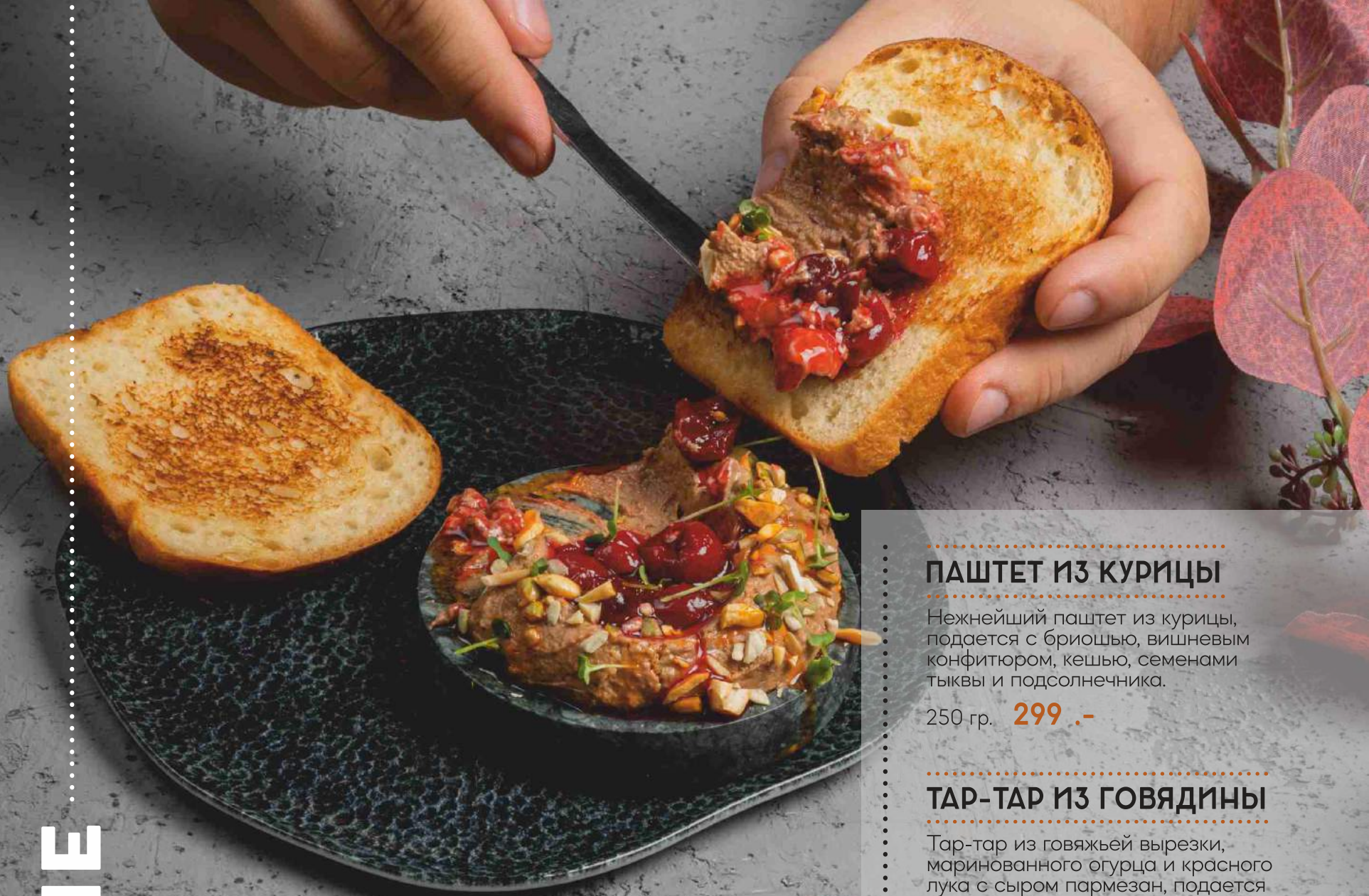


ЯИЧНИЦА С АВОКАДО

Глазунья из 2 яиц, малосольный лосось, сыр кремлетта и авокадо с соусом песто.

220 гр. **385 .-**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ

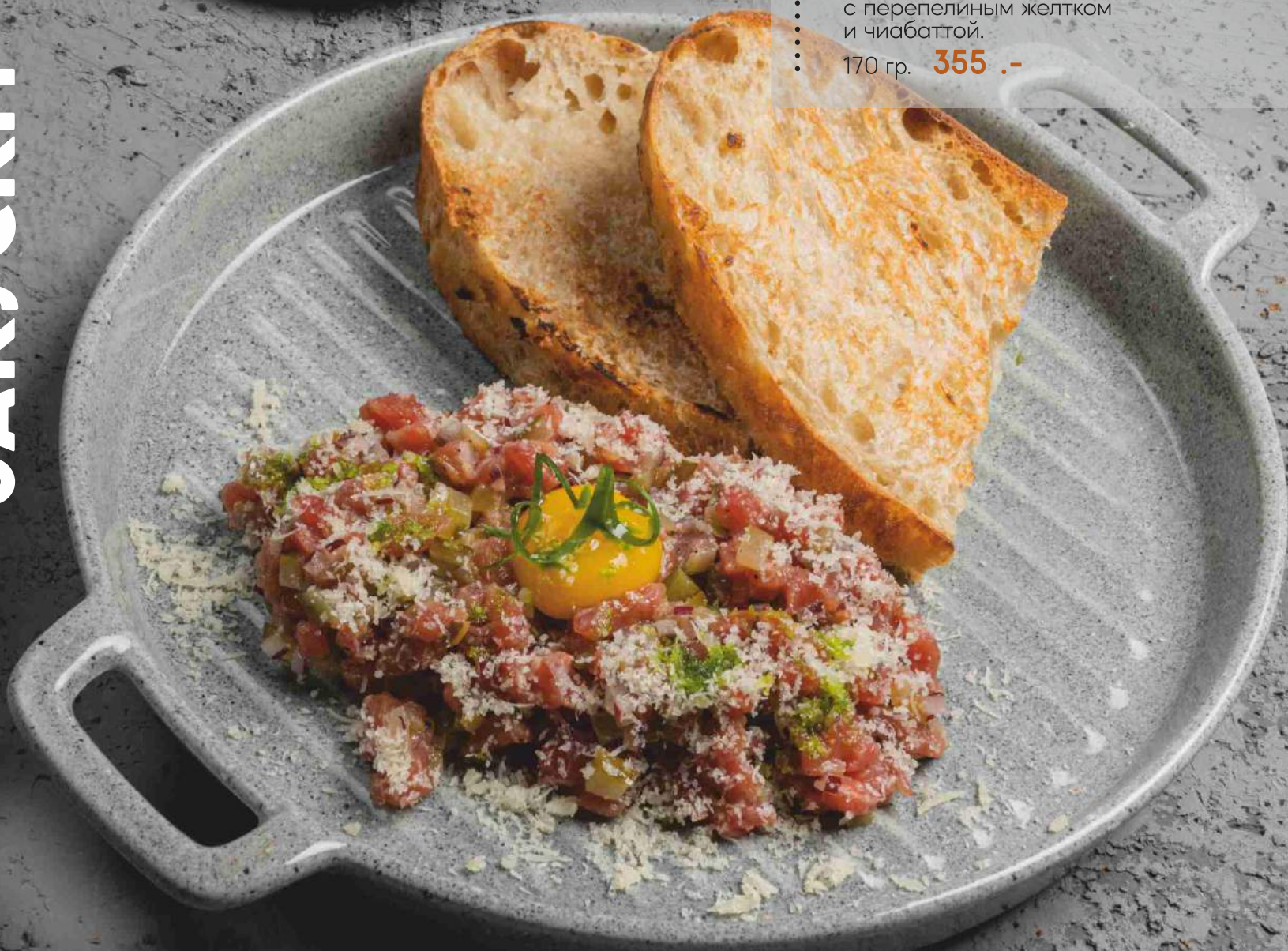
Нежнейший паштет из курицы, подается с бриошью, вишневым конфитюром, кешью, семенами тыквы и подсолнечника.

250 гр. **299 .-**

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тар-тар из говяжьей вырезки, маринованного огурца и красного лука с сыром пармезан, подается с перепелиным желтком и чиабаттой.

170 гр. **355 .-**





БИТЫЕ ОГУРЦЫ

С соевым соусом,
кунжутным маслом,
кешью и перцем чили.

160 гр. **165 .-**



СЫР БЕЗ ДЫР

Пармезан, моцарелла,
гауда, камамбер, подается
с медом и арахисом.

185 гр. **355 .-**

.....
: **СЕЛЬДЬ**
: **(ШУБА В ЛОМБАРДЕ)**
:

Сельдь слабой соли
с картофельными дольками,
маринованным луком
и зеленью.

180 гр. **195 .-**



.....
: **МЯСНОЕ АССОРТИ**
:

Ростбиф, язык отварной, буженина,
куриная пастрома, томатный соус.

215 гр. **495 .-**



ОТЦА САЛО НА СТОЛЕ

Солёное и копчёное сало с соусом на основе горчицы и хрена, подается с бородинским хлебом и маринованным луком.

175 гр. **295 .-**



РЫБНОЕ АССОРТИ

Малосольная сельдь, малосольная красная рыба и масляная рыба холодного копчения с маринованной капустой.

170 гр. **495 .-**



ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
И БЕКОНОМ

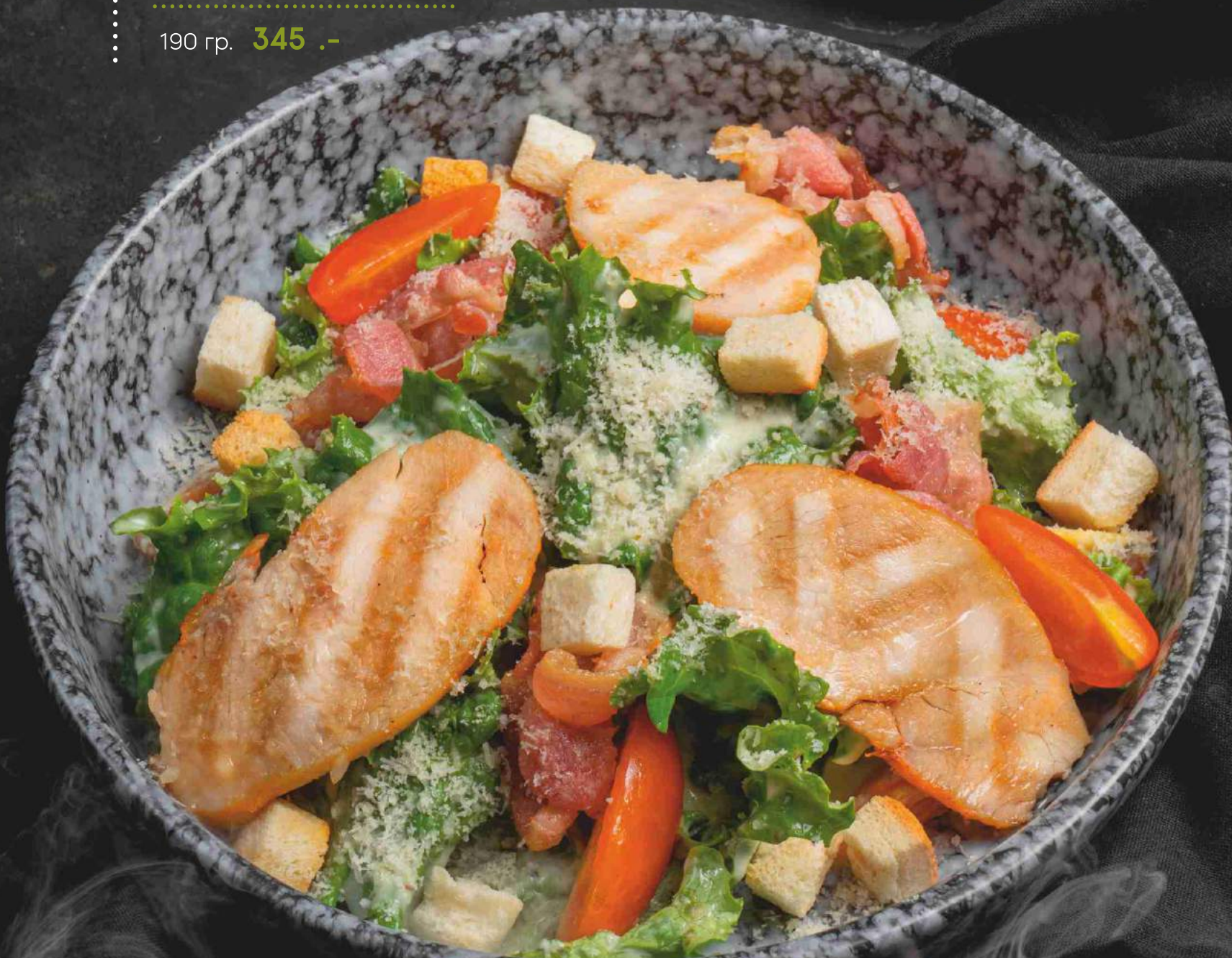
200 гр. **245 .-**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

200 гр. **245 .-**

ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ

190 гр. **345 .-**





САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, кальмар, лист салата, стручковая фасоль, помидоры черри, кешью, с соевым соусом и песто.

200 гр. **315 .-**



САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА

Печеная свекла, заправленная оливковым маслом и бальзамическим кремом с сыром фета и арахисом.

190 гр. **175 .-**

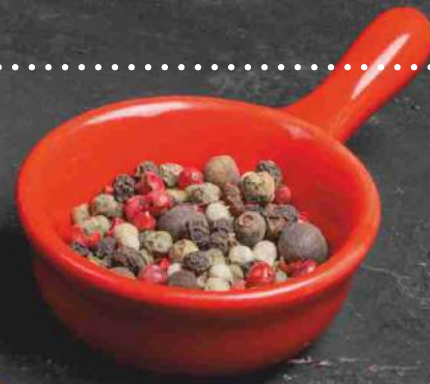


ОВОЩНОЙ

Огурец, помидор, болгарский перец, красный лук, сметана, перепелиное яйцо.

200 гр. **175 .-**

САЛАТЫ



ГРЕЧЕСКИЙ

Сыр фета, лист салата, помидоры, огурец, маслины, перец болгарский, соус песто и оливковое масло.

220 гр. **235 .-**



ШЕФ САЛАТ

Нюрнбергские колбаски, куриное филе, сырные крокеты, свежие шампиньоны, болгарский перец, томаты, лук фри, пармезан под оригинальной заправкой из оливкового масла и орегано.

170 гр. **225 .-**



**ЗЕЛЕНЬ С КУРИЦЕЙ
И ЧИПСАМИ БЕКОНА**

Пекинская капуста, лист салата,
свежий огурец, куриное филе, бекон,
помидор черри, кунжутный соус.

200 гр. **245 .-**



**САЛАТ С
БАКЛАЖАНАМИ
И КУРИЦЕЙ**

Обжаренные баклажаны,
куриное филе, помидоры, арахис,
заправлен восточным соусом.

190 гр. **235 .-**

САЛАТЫ



ТАЙСКИЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, помидоры черри, лист салата, огурец консервированный, мармеладный лук под устричным тайским соусом.

170 гр. **265 .-**



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Погугли.

220 гр. **195 .-**



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, авокадо, свежий огурец, лист салата, стручковая фасоль, ореховый соус и тыквенные семечки.

180 гр. **395 .-**



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

Лосось х/к, картофель айдахо, помидоры конфи, лист салата, красный лук, маслины, перепелиное яйцо, соус цезарь.

190 гр. **365 .-**

САЛАТЫ

МИМОЗА

Со слабосоленым лососем и икрой Тобико.

180 гр. **299 .-**

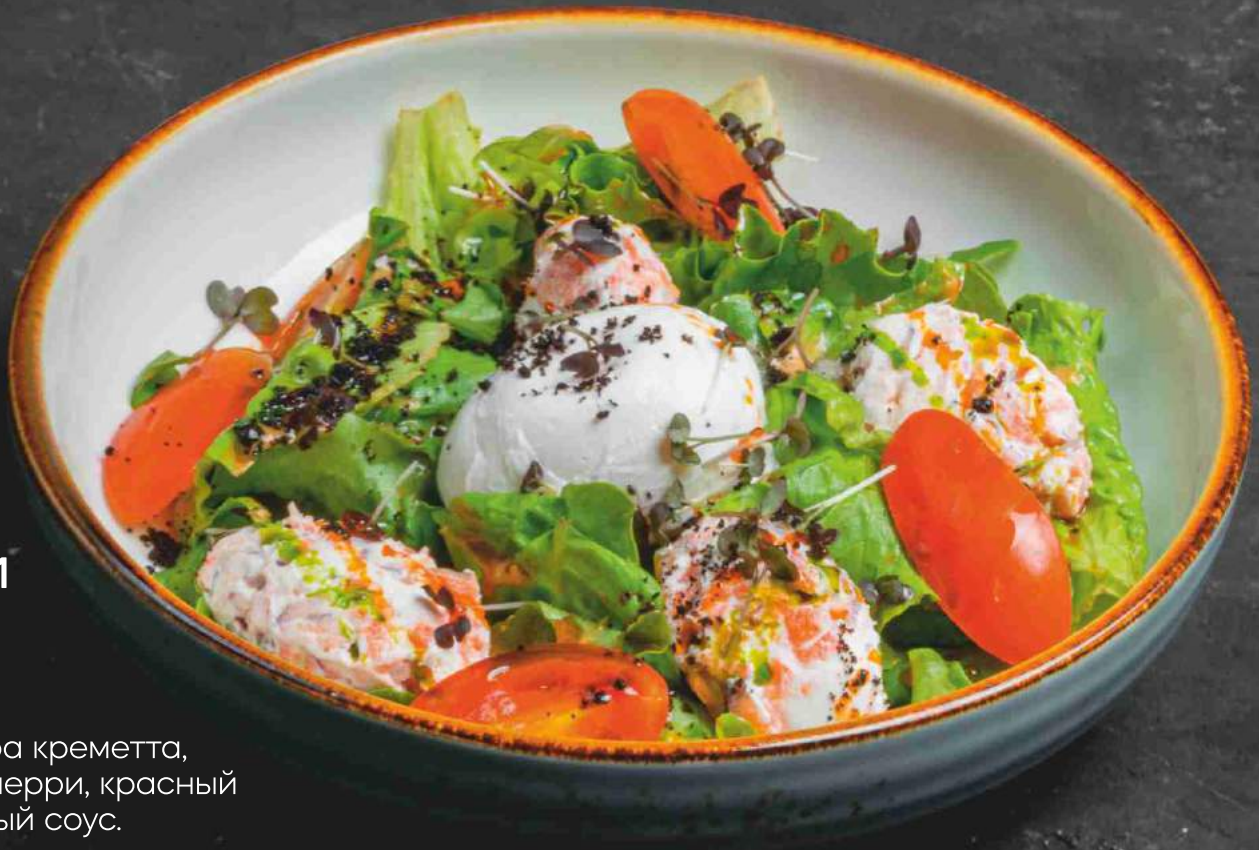


ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ

Отварные картофель, морковь, свежий огурец, соленый огурец, куриное яйцо, пастрома куриная, горошек, соус Провансаль.

210 гр. **195 .-**





**САЛАТ С РЫБНЫМИ
КРОКЕТАМИ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

Крокеты из лосося и сыра креметта,
лист салата, помидоры черри, красный
лук, яйцо пашот, имбирный соус.

180 гр. **299 .-**



САЛАТ С БЕКОНОМ

Лист салата, бекон,
помидоры конфи, сырные
крокеты, мармеладный лук,
арахис, медово-горчичная
заправка.

170 гр. **235 .-**

САЛАТЫ



САЛАТ С ТУНЦОМ

Свежий тунец, лист салата, томаты черри, стручковая фасоль, сыр фета с соусом из оливкового масла и лимонного фреша.

200 гр. **295 .-**



НИФ-НИФ, НАФ-НАФ, НУФ-НУФ

Буженина, бекон, охотничьи колбаски, картофель, помидоры черри, лист салата, лук пай, соус цезарь.

175 гр. **245 .-**

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, обжаренные шампиньоны, помидоры конфи, красный лук, лист салата, имбирный соус и арахис.

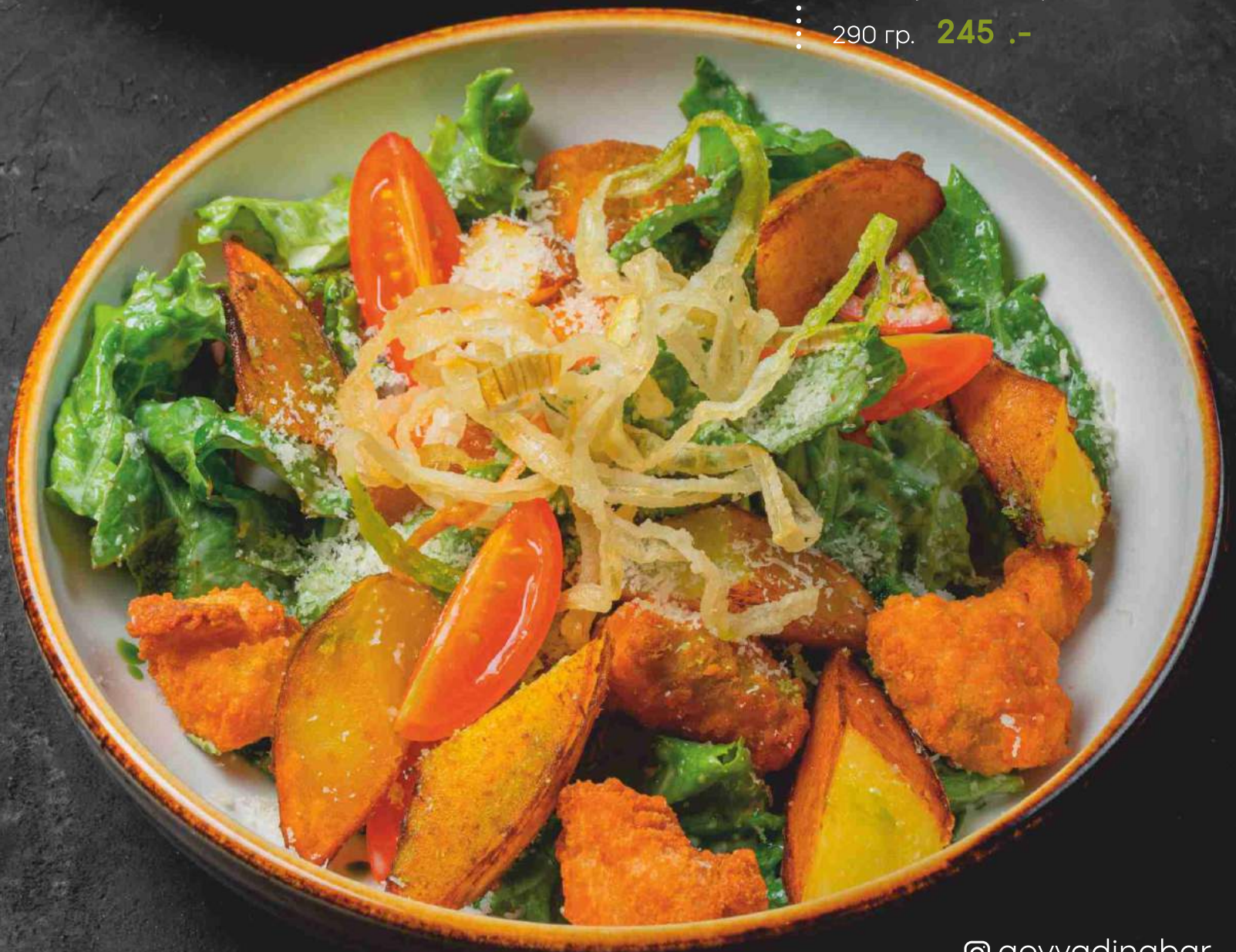
170 гр. **345 .-**



САЛАТ С КУРИНЫМ ПОПКОРНОМ

Куриный попкорн, картофель айдахо, лист салата, пармезан, помидоры черри, лук пай под соусом цезарь.

290 гр. **245 .-**



СУПЫ



СОЛЯНКА ПО РЕЦЕПТУ МОЕЙ БАБУШКИ

Подается со
сметаной и лимоном.

280 гр. **215 .-**



УХА ІЗ ПЕТУХА

Куриный бульон,
лапша, курица,
морковь, лук, зелень.

380 гр. **195 .-**



.....
: РАМЕН
: СО СВИННОЙ
:

: Классический японский
: суп на основе говяжьего
: бульона и кокосового
: молока.

: 380 гр. **275 .-**

.....
: ЛЕДИ БОЙ
:

: Кисло-острый суп с
: креветками, кальмаром,
: мидиями, шампиньонами,
: шиитаке и помидорами черри,
: подается с рисом.

: 400 гр. **399 .-**

СУПЫ



.....
: ГОРОХОВЫЙ СУП
: С КОПЧЕНЫМ
: РЕБРОМ
:

: Густой гороховый суп
: с копченостями.
: 320 гр. **245 .-**



.....
: ПЕЛЬМЕНИ
: С БУЛЬОНОМ
:

: Подаются со сметаной.

: 330 гр. **225 .-**

.....
: **БОРЩ**
: **С ГОВЯДИНОЙ**
:

.....
: Подается со сметаной,
: мини бутербродами
: из ржаного хлеба,
: сала и хрена.

.....
: 270 гр. **215 .-**

.....
: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**
: **С БЕКОНОМ**
:

.....
: Сливочно-картофельный
: крем-суп с беконом,
: подается с гренками.

.....
: 250 гр. **195 .-**

.....
: **СЫРНЫЙ**
: **СУП-ПЮРЕ**
:

.....
: Сыр 2-х сортов, сливки,
: картофель, морковь,
: подается с сухариками.

.....
: 270 гр. **215 .-**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КЕСАДИЛЬЯ С СЫРОМ

Мексиканская лепешка с начинкой из 3-х видов сыра, подается с соусом чеддер.

230 гр. **312 .-**

ДРАНИКИ

Подаются со сметаной и кремом из сыра кремлетта и красной рыбы.

185 гр. **295 .-**

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Мексиканская лепешка с начинкой из курицы, кукурузы, овощей и сыра в томатном соусе с легкой остринкой.

Подается с соусом айоли.
295 гр. **315 .-**

ТАКО

Тортилья с начинкой из говядины, красной фасоли, овощей, пармезана и острого соуса, подается с лаймом.

230 гр. **359 .-**



ПИТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

В сливочном соусе, подается с картофелем фри.

260 гр. **295 .-**

ХОТ-ДОГ

Мощный хот дог с двумя сосисками, горчичным соусом маринованным огурцом и помидором, под сырным соусом и луком фри

320 гр. **299 .-**



ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Подаются с
соусом айоли.

190 гр. **189 .-**



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Подаются с
сырным соусом.

170 гр. **295 .-**



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Подаются с
сырным соусом.

135 гр. **199 .-**



КУРИНЫЙ ПОПКОРН

Подается с соусом
сладкий чили.

150 гр. **265 .-**



МУЖСКИЕ СЛЕЗЫ

Луквеные кольца,
подаются с соусом айоли.

100 гр. **155 .-**



СТРИПСЫ
КУРИНЫЕ

Подаются с соусом
сладкий чили.

230 гр. **299 .-**

ГАРЛИКИ
С СЫРОМ

100 гр. **115 .-**

КРЫЛЬЯ
КУРИНЫЕ
ВВФ

195 гр. **249 .-**

КРЕВЕТКИ
ТЕМПУРА

Подаются с соусом
сладкий чили.

120 гр. **369 .-**

КОСИЧКА
ЖАРЕНАЯ

70 гр. **175 .-**

БУРГЕРЫ

ГАМБУРГЕР

Булочка, домашняя котлета, лист салата, луковые кольца, огурец маринованный, сыр чеддер, свежий помидор, подается с бургерным соусом и картофелем айдахо.

320 гр. **365 .-**

KFJ БУРГЕР

Булочка, стрипсы, лист салата, свежий помидор, огурец маринованный, красный лук, сырный соус, подается с картофелем айдахо и бургерным соусом.

320 гр. **365 .-**

ТАЁЖНЫЙ

Булочка, бекон, домашняя котлета, лист салата, рубиновый лук, соус брусничный BBQ, сыр чеддер, подается с бургерным соусом и картофелем айдахо.

360 гр. **369 .-**

ЧИЗБУРГЕР

Булочка, домашняя котлета, сырная котлета в панировке, свежий помидор, огурец маринованный, красный лук, сыр чеддер, подается с бургерным соусом и картофелем айдахо.

320 гр. **395 .-**

ЖАДИНА ГОВЯДИНА

Булочка, двойная котлета, бекон, соус BBQ, лист салата, консервированный огурец, сыр чеддер, красный лук, свежий помидор, яйцо куриное, подается с картофелем айдахо и соусом.

450 гр. **545 .-**



ПАСТА



С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Красная рыба,
креветки жареные,
твердый сыр.

270 гр. **395 .-**



С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ ТОМ-ЯМ

270 гр. **345 .-**



С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Куриное филе, шампиньоны,
сливки, твердый сыр.

250 гр. **295 .-**

КАРБОНАРА

Бекон, сливочный соус,
твердый сыр.

320 гр. **295 .-**

МАНГАЛ



УЛИТКА

Подается с лавашом, маринованной капустой, картофелем и шашлычным соусом.

380 гр. **395 .-**

КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ

Подаются с лавашом, маринованной капустой, картофелем и соусом Ранч.

380 гр. **345 .-**

КОЛБАСКИ ИЗ СВИНИНЫ

Подаются с лавашом, маринованной капустой, картофелем и соусом Ранч.

380 гр. **355 .-**



НЕ ХАЛЯЛЬ (ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ)

Подается с лавашом,
маринованной капустой,
картофелем и шашлычным
соусом.

360 гр. **355 .-**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Подается с лавашом,
маринованной капустой,
картофелем и шашлычным
соусом.

360 гр. **299 .-**

ЛЮЛЯКИ БАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подается с лавашом,
маринованной капустой,
картофелем и шашлычным
соусом.

360 гр. **345 .-**

ЛЮЛЯКИ БАБ ГОВЯДИНА-СВИНИНА

Подается с лавашом,
маринованной капустой,
картофелем и шашлычным
соусом.

360 гр. **345 .-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Подается с картофельным
пюре и яйцом пашот.

290 гр. **495 .-**



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Подается с картофельным
пюре, зеленым горошком
и соусом тар-тар.

250 гр. **245 .-**



СКОБЛЯНКА СО СВИНИНОЙ

Томленая свинина
с овощами в сливках
и картофель фри.

300 гр. **345 .-**



КОРДОН БЛЮ С ВЕТЧИНОЙ

Панированный в сухарях
шницель из курицы,
начиненный сыром и
ветчиной, картофельное
пюре, соус тар-тар.

250 гр. **265 .-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ

С картофельным пюре
и сливочно-томатным соусом.

320 гр. **345 .-**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ

Подаются с картофельным
пюре и трюфельно-
грибным кремом.

320 гр. **295 .-**



.....
: **КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ**
: **С КАРТОФЕЛЕМ**
:

.....
: Куриный шницель с начинкой
: из сливочного сыра, подается
: с картофелем и соусом айоли.
:

.....
: 290 гр. **285 .-**
:

.....
: **ПЕЛЬМЕНИ В**
: **СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
:

.....
: Пельмени, обжаренные во
: фритюре, подаются со
: сливочным соусом, беконом
: и луком фри.
:

.....
: 300 гр. **295 .-**
:

.....
: **ЖАРЕХА**
:

.....
: Жареный картофель
: с грибами и луком.
:

.....
: 300 гр. **245 .-**
:



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ИЗ КРЕВЕТОК

Котлета из креветок в панировке под стружкой из тунца бонито, отварной рис, соус том-ям.

250 гр. **375 .-**



КАРДИО КО-КО

Томленые куриные сердечки с овощами в сливках с гарниром из картофельного пюре.

320 гр. **345 .-**





КУРИНЫЕ
КОТЛЕТКИ

Котлеты из курицы с сыром, картофельное пюре, кабачковый соус.

330 гр. **295 .-**



СТЕЙК ИЗ
КРАСНОЙ РЫБЫ

Со слайсами из авокадо под стружкой из тунца бонито, сливочный соус.

200 гр. **585 .-**



ДОМАШНИЕ
КОТЛЕТЫ ИЗ
ГОВЯДИНЫ

Домашние котлеты, картофельное пюре, соус тар-тар.

300 гр. **295 .-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РИС В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Рис с овощами и курицей
с азиатским соусом.

320 гр. **295 .-**

ЛАПША WOK

Лапша с овощами,
древесными грибами,
в азиатском соусе, кунжут.

С КУРИЦЕЙ

335 гр. **299 .-**

СО СВИНИНОЙ

335 гр. **299 .-**

С МОРЕПРОДУКТАМИ

335 гр. **299 .-**

КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Нежные котлеты из индейки,
трюфельно-грибной соус,
картофельное пюре
и лук фри.

320 гр. **285 .-**

БЕФСТРОГАНОВ

Классический
бефстроганов из говядины
с картофельным пюре.

360 гр. **395 .-**



КУРИНАЯ ГРУДКА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

Обжаренная грудка на
гриле, томленая после в
ореховом соусе, подается
с рисом и жареным луком.

320 гр. **335 .-**



БЛЮДА НА ГРИЛЕ

НА ЧИЛЕ, НА РАССЛАБОНЕ

Запеченная половинка
цыпленка, подается с
томатным соусом и
овощами гриль.

380 гр. **369 .-**

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

Маринованные тигровые
креветки, обжаренные
на гриле, подаются с
лаймом и соусом айоли.

180 гр. **495 .-**



.....
: **ОТБИВНАЯ ИЗ**
: **СВИНОЙ ШЕИ**
:

: Подается с овощами
: гриль и томатным
: соусом.

: 210 гр. **345 .-**

.....
: **РЕБРА ВВQ**
:

: Томленые свиные
: ребра в Су-виде,
: глазированные
: соусом ВВQ.

: 250 гр. **445 .-**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Шашлык из свинины, шашлык из курицы, шашлык из индейки, люля кебаб, куриные крылья, подаются с картофелем, маринованной капустой, лавашом и тремя видами соусов.

1800 гр. **2350 .-**



СОУСЫ

СЫРНЫЙ
СОЕВЫЙ
АЙОЛИ
БАРБЕКЮ
ЦЕЗАРЬ
КЕТЧУП
ТЕРИЯКИ
ШАШЛЫЧНЫЙ
50 гр. **65** .-



АССОРТИ КОЛБАСОК

Колбаски из свинины, колбаски из курицы, нюрнбергские колбаски, колбаски улитка, подаются с картофелем, маринованной капустой, лавашом и тремя видами соусов.

1350 гр. **1950** .-

МЯСНАЯ ДОСКА К ПИВУ

Куриные колбаски х/к, крылья BBQ, нюрнбергские колбаски, луковые кольца, куриный попкорн, подаются с соусом айоли.

600 гр.

990 .-



ПОКА ТЫ БЕЗ ДЕЛ

Начос, картофель фри, сырные палочки, арахис соленый, сыр косичка, косичка фри, гарлики, луковые кольца, подается с соусом айоли.

600 гр. **859 .-**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

КРЫЛЬЯ НА КОМПАНИЮ

Крылья маринованные в лучших азиатских соусах и запеченные лучшими азиатами этого города.

800 гр. **895 .-**





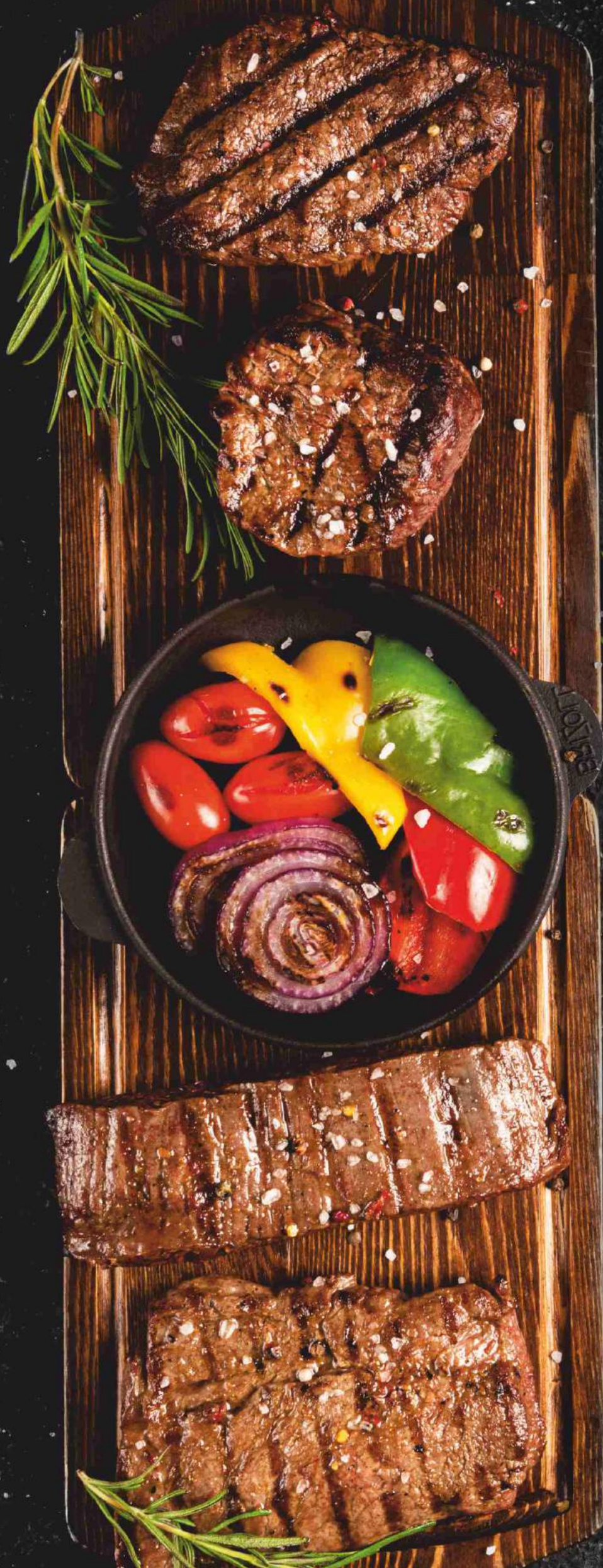
Какую степень прожарки выбрать? Степень прожарки полностью зависит от вашего вкуса. Если вы любите мясо и его естественный вкус, а вид крови не вызывает у вас никаких негативных эмоций - вы, скорее всего, предпочтете слабую степень прожарки, при которой в полной мере можно ощутить великолепный вкус качественного мяса.

Средняя степень прожарки почти полностью сохранит этот естественный вкус, но мясо будет без крови - это элегантнее выглядит на тарелке, потому что среднюю степень прожарки выбирают чаще всего.

Диетологи считают, что самым питательным является хорошо прожаренный стейк, так как нагретый до 70–80 °С белок лучше расщепляется в желудке, но любой гурман или профессиональный повар никогда не выберет и не посоветует эту степень прожарки, потому что такой стейк сильно проигрывает во вкусе: он гораздо менее сочный и ароматный.



СТЕЙКИ



Все стейки подаются с овощами гриль и томатным соусом.

СТЕЙК ТОП-СИРЛОЙН

200 гр. **735 .-**

Топ-Сирлойн - кострец, верхняя часть тазобедренного отруба.

Лучше всего стейку Топ Сирлойн подойдет степень прожарки Medium Rare, которая позволит не пережарить мясо и не даст ему потерять сочность.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

200 гр. **735 .-**

Располагается вдоль позвоночника бычка с обеих сторон. Филе Миньон — премиальное мясо. Этих мышц на туше всего две и они небольшого размера. Французы и дали отруб название соответственно его размерам, ведь Filet mignon в переводе означает «маленькое филе».

Этот отруб также называют филе Миньон. Расположен он на туше в местах заповедных, которых не то что труд не касался, но даже мысли о нем. Волокна там тонюсенькие, нежные. Поэтому так же мягко их готовят: ничем дополнительно не воздействуют, долго не держат на огне. Но и вкушать его нужно с чувством, с толком и с расстановкой — уж больно гурманское это наслаждение.

СТЕЙК ИЗ ПОКРОМКИ

200 гр. **875 .-**

Покромка — кусок мышечной ткани, лежащий на поверхности средней части ребер, с тонкими прожилками жира.

Лучше всего стейку из Покромки подойдет степень прожарки Medium, которая позволит не пережарить мясо и не даст ему потерять сочность и вкус.

СТЕЙК ВЕГАС СТРИП

200 гр. **735 .-**

Стейк Вегас Стрип, вырезается из лопаточной части, мясо не жирное, сочное, имеет плотную и нежную структуру.

Рекомендуемая прожарка для стейка Vegas - Medium Rare или Medium, он достаточно нежен даже при низкой прожарке мяса. В результате у вас на тарелке окажется «уточненный» стейк.

НАЧОС
КАРТОФЕЛЬНЫЕ

120 гр. **115 .-**

ГАРЛИКИ

Бородинские
с зеленью.

100 гр. **115 .-**

СЫР
КОСИЧКА

70 гр. **175 .-**

АРАХИС
СОЛЕНЬИЙ

Отличная закуска
к пиву.

80 гр. **115 .-**

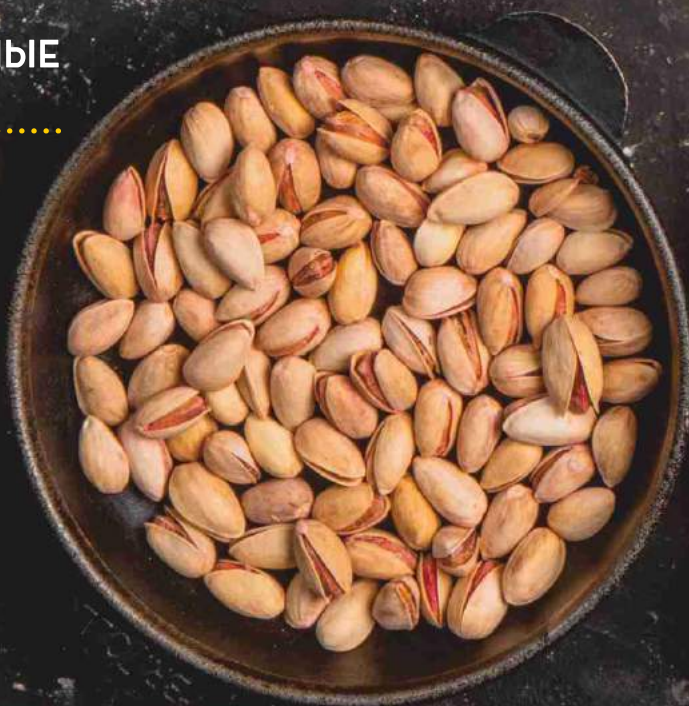
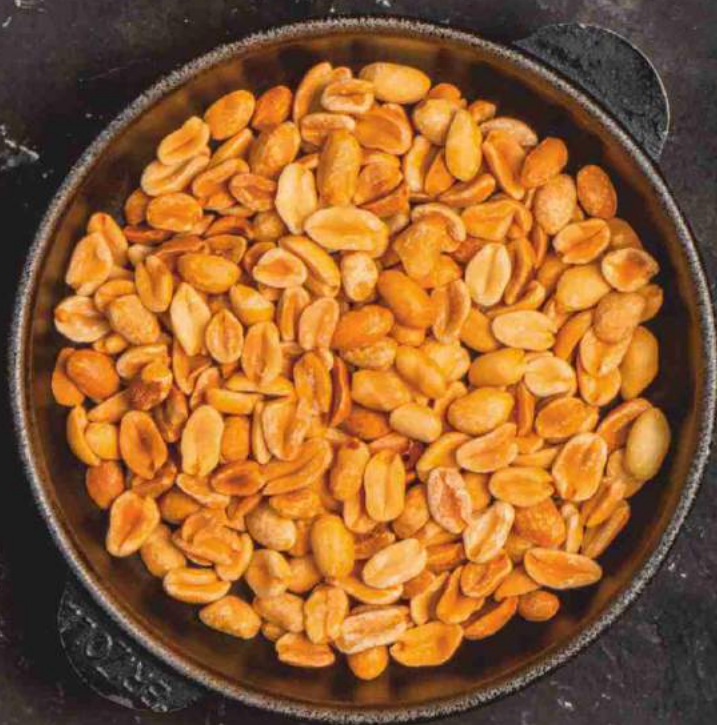
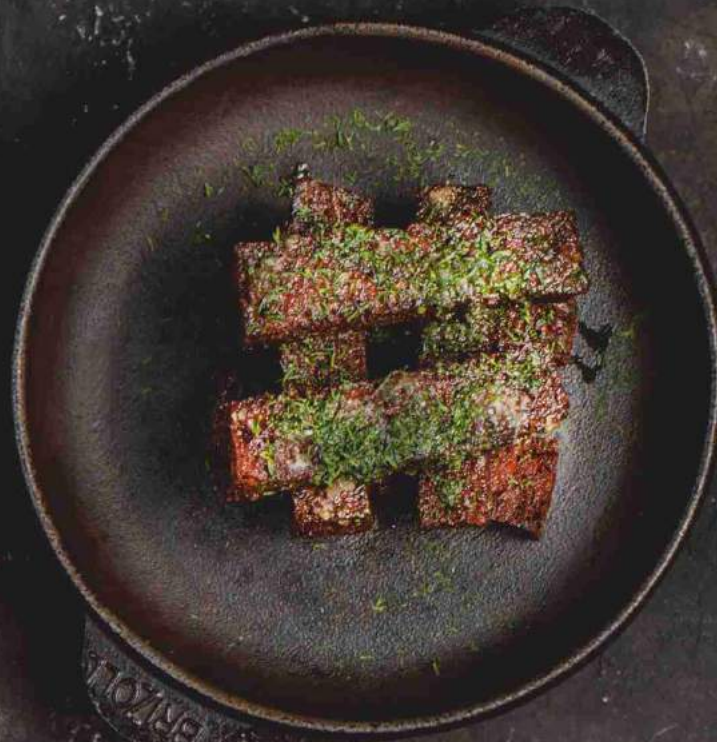
ФИСТАШКИ
СОЛЕННЫЕ

80 гр. **235 .-**

КУРИНЫЕ
СЫРОКОПЧЕННЫЕ
КОЛБАСКИ

80 гр. **275 .-**

ЗАКУСКИ К ПИВУ



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

150 гр. **99** .-

КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 гр. **99** .-

КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕНый С
ГРИБАМИ И ЛУКОМ

150 гр. **150** .-

ОВОЩИ
ГРИЛЬ

220 гр. **225** .-

КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

100 гр. **115** .-

РИС
С ЯЙЦОМ

150 гр. **115** .-

ДЕСЕРТЫ

БРАУНИ
С МОРОЖЕНЫМ

130 гр. 255 .-

ЧИЗКЕЙК
С СОЛЕНОЙ
КАРАМЕЛЬЮ
И ПОПКОРНОМ

130 гр. 295 .-

МЕДОВИК

100 гр. 195 .-

МАНГО-МАРАКУЙЯ

110 гр. 235 .-

ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ
С ВИШНЕВЫМ
КОНФИТЮРОМ

120 гр. 195 .-

ТОРТ МАРС
С СОЛЕНОЙ
КАРАМЕЛЬЮ

100 гр. 275 .-

ТИРАМИСУ

100 гр. 265 .-

ЧЕРЕМУХОВЫЙ
МЕДОВИК

100 гр. 195 .-

ШОКОЛАДНИК

100 гр. 195 .-

КАРТА ЗАВЕДЕНИЙ



Верхняя Набережная, 145/14 тел. 92-33-33
Бульвар Гагарина, 11, тел. 655-633
Горная, 1 тел. 92-06-06
ул. Седова, 20/1 тел. 65-65-60
redrock.family @ govadinabar