

# Салаты



## 160. - СТОЛИЧНЫЙ

Сытный салат из картофеля, маринованных огурцов, зеленого горошка, яйца, отварной говядины, моркови, заправлен домашним майонезом

## 260. - САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА

Изысканный салат из говяжьего языка, грибов, маринованных огурчиков, яйца и картофеля

## 330. - ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Легкий салат из коктейля морепродуктов со сливочной заправкой

**180. -  
ОХОТНИЧИЙ**  
Сытный салат с охотничьими калбасками, свежими и солёными огурцами, салатным листом и зелёным горошком, пикантно заправленный

**330. -  
ФИРМЕННЫЙ «BORBAR»**  
Теплый нежный салат из бекона и филе цыпленка, заправленный сливочным соусом. Попробовав его, Вы станете нашим постоянным гостем.

**160. -  
ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**  
Водоросли «Чука», водоросли «Вакаме», заправленный ореховым соусом, кунжут



**260. -  
ИТАЛЬЯНСКИЙ**  
Салат с японским омлетом, курицей, свежим огурцом и помидорами черри

**280. -  
ПЕТРИЁТ**  
Салат из свежих шампиньонов, нежных кусочков куриной грудки, помидоры, грецкий орех, заправка из сладкого соуса

**340. -  
ЯКУТСКИЙ**  
Салат из свежих салатных листьев, яиц, помидоров «Черри», нежного лосося холодного копчения, сыра «Пармезан», заправлен домашним майонезом





# Закуски



300. -

## СОЛЕНЬЯ ОТ БАБУШКИ

Маринованные грибочки, огурчики, квашеная капуста, помидорки



170.-

## ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ

Французская горячая закуска из шампиньонов со сливками и сыром «Гауда»

360. -

## ИГАЙ ЯКИ

Запеченные мидии в ракушках с оригинальным соусом, приправленные кунжутом

350.-

## ЭБИ ТЕМПУРА

Изысканное японское блюдо из королевских креветок в кляре

520. -

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти элитных сортов сыра: ломтики сыра «Пармезан», «Дор Блю», «Моцарелла», «Гауда». Подается с мёдом и грецким орехом



# Итальянский хлеб



150. -

## ФОКАЧЧА

Традиционная итальянская пшеничная хрустящая лепешка, приправленная ароматными специями

170. -

## ФОКАЧЧА С СОУСОМ «ПЕСТО»

Хрустящая итальянская лепешка с соусом из свежего базилика

180. -

## ФОКАЧЧА С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»

Хрустящая итальянская лепешка с топпингом из сыра «Пармезан»





# Собери свою пиццу сам!

120.—

**ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ**

## **ДОБАВКИ**

40.—

**КУСОЧКИ КУРИЦЫ**

50.—

**ЛОМТИКИ БЕКОНА**

60.—

**ПИКАНТНАЯ ПЕППЕРОНИ**

40.—

**ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ**

30.—

**АРОМАТНАЯ ВЕТЧИНА**

40.—

**СЛИВОЧНЫЙ СЫР**

40.—

**ЛОМТИКИ ГРИБОВ**

30.—

**СОЧНЫЕ ТОМАТЫ**

40.—

**СЫР «МОЦАРЕЛЛА»**

15.—

**СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ**



# Гарниры



130.—

## КАРТОФЕЛЬ ДОФИНУА

Картофельный гратен по-французски

120.—

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Кусочки картофеля, обжаренные во фритюре

80.—

## РИС ГОХАН

По-особому приготовленный японский рис



120.—

## РИС С ОВОЩАМИ

Отличный гарнир для рыбных блюд

120.—

## ДИКИЙ РИС

Отличный гарнир для блюд из морепродуктов

120.—

## КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Ломтики картофеля с золотистой корочкой

250.—

## ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Вкуснейшие, ароматные овощи барбекю

110.—

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное пюре из молодого картофеля

110.—

## ГРЕЧА С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»

Душистая греча, запеченная с сыром



130.—

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ

Неповторимый ароматный гарнир



# Блинные меню



80.—

## БЛИНЫ

Уникальное русское народное блюдо

200.—

## С КОПЧЕНОЙ СЁМГОЙ И СЫРОМ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»

200.—

## С КРАСНОЙ ИКРОЙ

140.—

## С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

160.—

## С ЖУЛЬЕНОМ

120.—

## С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

160.—

## С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

160.—

## С МОРОЖЕНЫМ





# Собери свой WOK

60.—

## ОСНОВА

Лапша пшеничная  
Лапша гречневая  
Лапша яичная  
Рис

50.—

## СОУС

Сливочно-чесночный  
Терияки  
Острый  
Барбекю  
Тонкацу  
Соевый

90.—

## МЯСО/ПТИЦА

Свинина  
Курица  
Говядина

30.—

## ОВОЦИ

Паприка  
Морковь  
Лук  
Фасоль

40.—

## ТОППИНГИ

Яйцо  
Шампиньоны  
Сыр «Моцарелла»

220.—

## РЫБА

Лосось

320.—

## КРЕВЕТКА



# Итальянская паста

380.—

## ПАСТА С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ

Домашняя паста с нежными  
телячьими щечками под соусом

300.—

## ПАСТА «ДЕ МОРЕ» С МОРЕПРОДУКТАМИ

Домашняя паста со свежими  
морепродуктами в сливочном соусе

350.—

## ПАСТА ПОД СОУСОМ «ПЕСТО»

Домашняя паста с креветками  
под соусом из свежего базилика

290.—

## КАРБОНАРА

Домашняя паста  
с ароматным беконом  
под сливочным соусом

280.—

## БОЛОНЬЕЗЕ

Домашняя паста  
под соусом «Болоньезе»  
из говядины и сливок



# Супы



280.—

## СЛИВОЧНЫЙ СУП С УГРЁМ

Нежный суп с копченым угрем, болгарским перцем, картофелем, луком порей, на сливках

120.—

## КИМЧИ

Классический японский суп с водорослями «Вакаме», соевым творогом тофу, яйцом

110.—

## МИСО

Классический японский суп с водорослями «Вакаме», с соевым творогом тофу, маринованными опятами



160.—

## МОРИВАСЕ УДОН

Японский суп с филе лосося, окунем, креветками, яйцом, лапшой удон

490.—

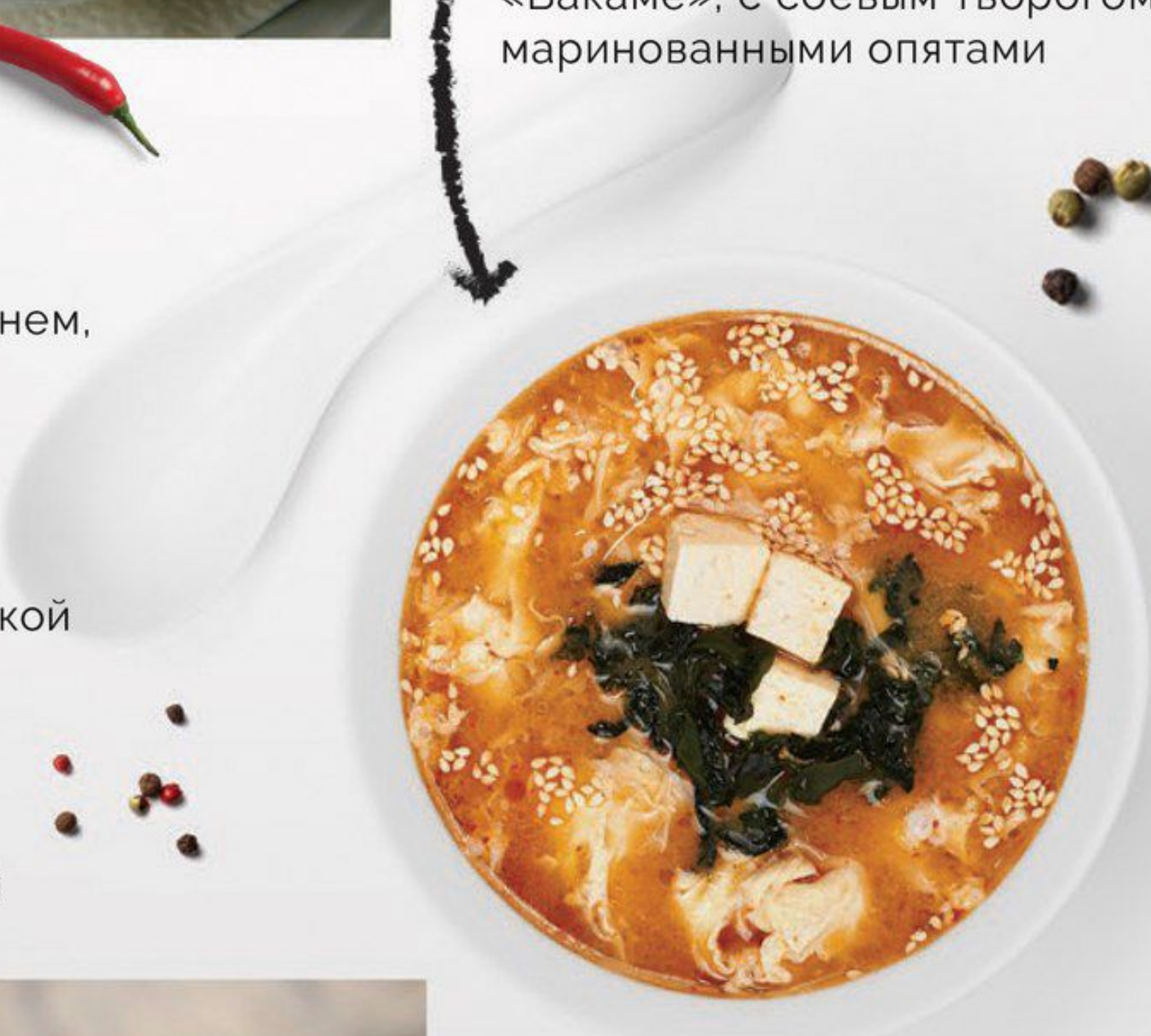
## ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКОЙ

Ароматный тайский суп с креветкой

290.—

## ТОМ-ЯМ С КУРИЦЕЙ

Душистый тайский суп с курицей



150.—

## ГАСПАЧЧО

Традиционный итальянский суп из свежих помидоров

230.—

## СЫРНЫЙ СУП С КРУТОНАМИ

Нежный суп из плавленного сыра с креветками, морковью, луком, подается с хрустящими крутонами





# Салаты

350. -

## АВОКАДО

Пикантный сладковато-кислый салат из авокадо с креветками

270.-

## МИЛАНЕЗ

Итальянский салат из сочного куриного филе, ломтиков нежного бекона, стручковой фасоли, отварного картофеля, заправлен пряностями

270.-

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Сочные салатные листья, томаты «Черри», кусочки куриной грудки, с сыром «Пармезан» и хрустящими крутонами в соусе «Цезарь»



390. -

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Нежный салат из сочных салатных листьев «Айсберг» с креветками, томатами «Черри», сыром «Пармезан», хрустящими крутонами и заправкой «Цезарь»

230. - / 210. -

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Сочный салат из огурцов, помидоров, маслин, перца и сыра «Фета». Заправлен по выбору: оливковым маслом или йогуртовым соусом



170. -

## ОВОЩНОЙ

Салат из сочных и свежих овощей и зелени

290. -

## ОЛИВЬЕ ИСТОРИЧЕСКИЙ

Старинный вариант «царского» оливье с раковыми шейками

190. -

## НО НЕЙМ

Салат с японским омлетом, нежными кусочками, куриного филе, свежим огурцом и помидорами «Черри»



# Фитнес-меню



170.—

## ОВОЩНОЙ САЛАТ

Свежий салатик из сочных овощей и зелени



330.—

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Ассорти свежих морепродуктов, авокадо, помидоры «Черри», сочные листья салата, подается под сливочным соусом

210.—

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ В ЙОГУРТОВОМ СОУСЕ

Свежие огурец, помидор, перец греческий сыр «Фета» в йогуртовом соусе



140.—

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН «ФИТНЕС»

Горячий ароматный куриный бульон

360.—

## ТРЕСКА НА СКОВОРОДКЕ С ДИКИМ РИСОМ

Нежное филе трески в овощном соусе с гарниром из дикого риса



380.—

## ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА С ОВОЩАМИ НА УГЛЯХ

Сочное филе цыпленка с гарниром из овощей



190.—

## КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Сливочный суп-пюре из чечевицы, подается с хрустящими крутонами



190.—

## ДЕСЕРТ «ЯБЛОНЬКА»

Запеченное яблочко с грецким орехом

280.—

## КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С КРЕВЕТКАМИ

Сливочный суп-пюре из цветной капусты с плавленным сыром и креветками







# Супы

200. -

## УХА

Душистый суп с филе лосося, окуном, картофелем, морковью, приправленный перцем и луком

140. -

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Горячий бульон из куриной грудки, моркови и спагетти, подается с хрустящими крутонами

150. -

## БОРЩ

Традиционный русский суп с отварной говядиной, капустой, моркью, луком и свёклой.



150. -

## ХАРЧО

Ароматный суп с говядиной, рисом, луком и чесноком

140. -

## ЩИ С БЕКОНОМ

Душистый суп из капусты, бекона, моркови, картофеля и лука

220 -

## СОЛЯНОЧКА

Сытный суп с колбаской, сосисками, сервелатом, маринованными огурцами и луком

250. -

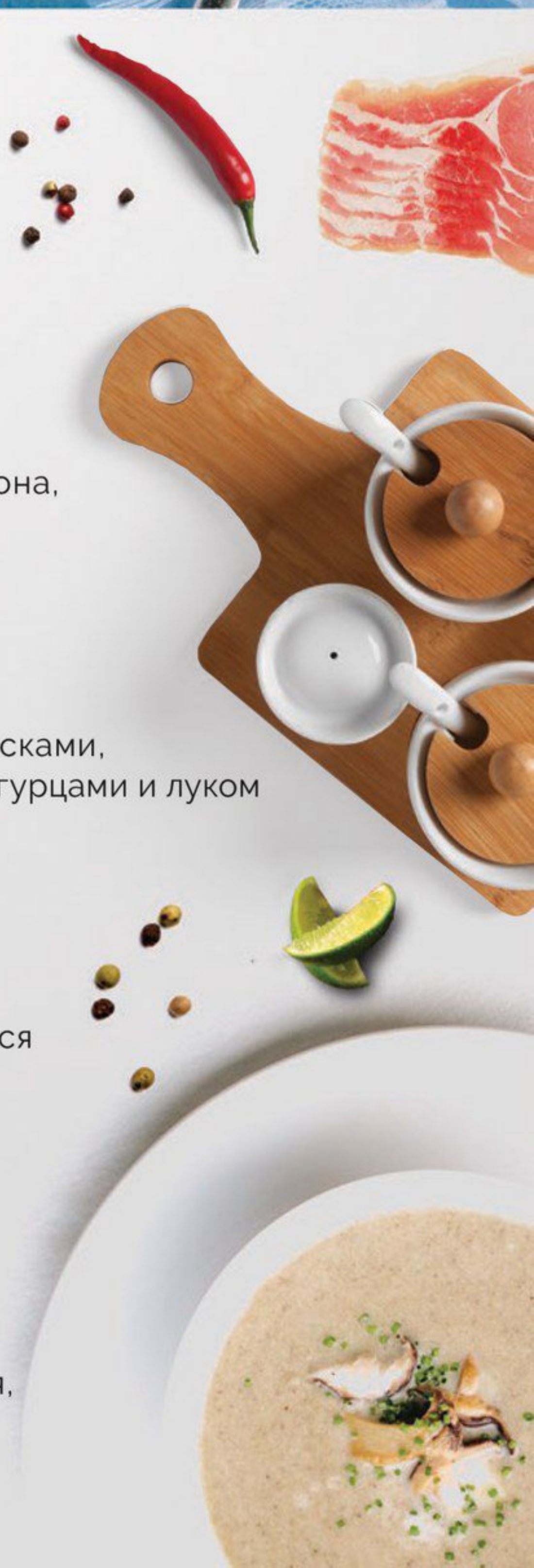
## КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Суп из свежих шампиньонов, моркови, лука, сливок, подается с хрустящими крутонами

230. -

## СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ

Нежный суп из филе лосося, болгарского перца, картофеля, лука порей, на сливках





# Фирменная шаверма

200.—

## ШАВЕРМА «КУРИЦА»

Нежные кусочки курицы, огурец, помидор, красный лук, свежий лаваш, ароматная зелень, соус «Цезарь»

210.—

## ШАВЕРМА «СВИНИНА»

Сочная свинина, огурец, помидор, красный лук, свежий лаваш, ароматная зелень, соус «Цезарь»

250.—

## ШАВЕРМА «БАРАНИНА»

Нежная баранина, огурец, помидор, красный лук, свежий лаваш, ароматная зелень, соус «Цезарь»



# Сендвичи

ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

280.—

## КЛАБ-СЕНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

Аппетитный сендвич с куриной грудкой, свежим листом салата, помидором, плавленым сыром, подается с картофелем фри

260.—

## КЛАБ-СЕНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ

Хрустящий сендвич с ветчиной, плавленым сыром, свежим листом салата, помидором, майонезом, подается с картофелем фри

300.—

## КЛАБ-СЕНДВИЧ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Сытный сендвич с нежной куриной грудкой, беконом, сочным листом салата, подается с картофелем фри

260.—

## КЛАБ-СЕНДВИЧ С БЕКОНОМ

Вкусный сендвич с ароматными слайсами бекона, сыром «Гауда», подается с картофелем фри





# Мангал



## ШАШЛЫК

Сочный ароматный шашлык

290.—

ИЗ КУРИЦЫ

420.—

ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

840.—

ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ  
ВЫРЕЗКИ

550.—

ИЗ БАРАНИНЫ

430.—

ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Ароматные колбаски

260.—

ИЗ КУРИЦЫ

560.—

ИЗ ГОВЯДИНЫ

460.—

ИЗ БАРАНИНЫ



# Горячее

\* блюда из говядины мы готовим из нежнейшего филейного мяса

770.—

## ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

Классический венский шницель из говядины в золотистой панировке, подается со свежим салатом и соусом



780.—

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сытный стейк из говяжьей вырезки, подается с соусом



750.—

## ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В ГРИБНОМ СОУСЕ

Сочная говядина со сливочным соусом из свежих шампиньонов, подается с сочными помидорами и огурцами

990.—

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПЕРЕЧНЫЙ XL

Пряный стейк из говядины, подается со свежими огурцами, помидорами и соусом

1090.—

## РИБАЙ-СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Классический стейк из говядины рибай, подается со свежими огурцами, помидорами, и соусом

480.—

## БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелко нарезанные кусочки говядины, залитые горячим сметанным соусом — популярное блюдо русской кухни



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО «БОРБАР»

# Пицца



SMALL | MEDIUM | BIG  
360.— | 540.— | 780.—

## НЕАПОЛИТАНА

Нежная ветчина, лук, сочные томаты, грибы, огурчик маринованный

320.— | 480.—

## МОЦАРЕЛЛА

Свежие томаты, мягкий молодой сыр «Моцарелла», укроп

420.— | 660.—

## ПЕППЕРОНИ

Ароматный бекон, пикантные колбаски «Пепперони», сочные томаты

330.— | 490.—

## ГРИБНАЯ

Молодой итальянский сыр «Моцарелла», ломтики свежих шампиньонов

240.— | 360.—

## МАРГАРИТА

Нежный итальянский сыр «Моцарелла», сочные томаты, свежий базилик

620.— | 890.—

## С МОРЕПРОДУКТАМИ

Изысканный лосось, мидии, тигровые креветки, нежный тунец, сыр «Моцарелла»

320.— | 480.—

## МЕКСИКАНСКАЯ

Ароматная ветчина, паприка, перец чили, сочные томаты, сыр «Моцарелла»

300.— | 450.—

## ОСТРАЯ

Ароматная ветчина, перец чили, свежие томаты, сыр «Моцарелла»

SMALL | MEDIUM | BIG  
360.— | 540.—

## МЕХИКО

Пикантные охотничьи колбаски, бекон, сочные томаты, сыр «Моцарелла»

360.— | 540.—

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

Элитные сорта сыра: «Пармезан», «Моцарелла», «Дор Блю», «Эмменталь»

| | 800.—

## BOB BAR BIG

Ароматный бекон, ветчина, нежные кусочки курицы, корнишоны, маслины, сочные томаты, лук, сыр «Моцарелла»

400.— | 600.— | 860.—

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Сытная пицца с кусочками говядины, свинины, курицы и сочными томатами

## ТОППИНГИ

40.—

### КУРИЦА

40.—

### СЛИВОЧНЫЙ СЫР

50.—

### БЕКОН

40.—

### ГРИБЫ

60.—

### ПЕППЕРОНИ

30.—

### ТОМАТЫ

40.—

### КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ

40.—

### МОЦАРЕЛЛА

30.—

### ВЕТЧИНА

15.—

### ЗЕЛЕНЬ

# Десерты

\*Для Вас все десерты  
мы готовим сами!



180.—



## ЧИЗКЕЙК «BOR BAR»

Наш нежный фирменный  
сливочный чизкейк с ягодами



180.—

## ЧИЗКЕЙК «СОСНОВЫЙ БОР»

Нежный сливочный чизкейк  
с ягодным соусом по нашему  
особому рецепту



270.—

## ЧИЗКЕЙК «ШОКОЛАДНЫЙ»

Потрясающе вкусный и нежный  
десерт для любителей шоколада



170.—

## ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

Сочетание нежнейшего безе  
со сливочным кремом

210.—

## ПАНАКОТА

Традиционный  
итальянский десерт  
из нежных сливок  
с добавлением ванили



ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ОТ «BORBAR»



# Десерты

\*Для Вас все десерты  
мы готовим сами!



210.—

## ГРУШЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Нежный мучной рулетик с грушевой начинкой, подается с ягодным соусом



170.—

## ФРУКТОВЫЙ РОЛЛ

Утонченный десерт с экзотическими фруктами и сливочным сыром



170.—

## МОРОЖЕНОЕ

Освежающий десерт с топпингом на Ваш вкус



240.—

## ТИРАМИСУ

Итальянский десерт из сыра «Маскарпоне», печенья «Савоярди», с тонким кофейно-коньячным ароматом

