салаты

Салат оливье (200 г) 350

Большая садовая тарелка
с узбекскими помидорами, огурцами и зеленью (500 г) 790

Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха (210 г) 420

Салат с камчатским крабом и авокадо (145 г) 690

Буррата со свежими помидорами (230 г) 720

Салат с киноа и индейкой (220 г) 420

* Цезарь (230 г) 550

супы

Куриный суп с домашней лапшой (350 г) 420

Суп с морепродуктами (350 г) 590

Украинский борщ с пампушками, салом и чесноком (400 г) 420

* Харчо (500 г) 420

* Лагман (410 г) 420

закуски

Сельдь по-русски (подается с картофелем и луком) (260 г) 370

Домашнее сало с чесноком (236 г) 450

Форшмак с гренками из черного хлеба (205 г) 390

Зеленые оливки/вяленые томаты (125 г) 350

Наш фирменный паштет из куриной печени (235 г) 390

Вителло тонато (170 г) 450

Баклажаны, запеченные с пармезаном и моцареллой (210 г) 490

Мясная тарелка (пармская ветчина, салями сальсичча, салями фелина)(145 г) 890

Тартар из говядины (160 гр) 590

* Тартар из лосося (160 гр) 650

сезонное блюдо

.....

.....

.....

паста

Мы готовим домашнюю пасту из итальянской муки твердых сортов, а также используем фабричную пасту из Граньяно.

Мы можем приготовить для вас пасту без глютена. Информацию уточняйте у официанта.

Спагетти Карбонара (470 г) 590

Пенне Сицилиана (450 г) 590

Лазанья болоньезе (430 г) 490

* Лингвини с камчатским крабом (400 г) 850

Ризотто с морепродуктами (400 г) 790

пицца

Мы делаем особенное тесто для пиццы! Для его приготовления берем только лучшую итальянскую муку марки Caputo и выдерживаем тесто двое суток. Именно поэтому наша пицца такая вкусная.

Маргарита (370 г) 390

Четыре сыра (370 г) 690

* Пицца с ветчиной и белыми грибами (440 г) 790

Пицца с бурратой (580 г) 690

Пицца салями (425 г) 590

По вашему желанию: руккола (25 г) — 200, шампиньоны (70 г) — 130,
ветчина (50 г) — 200, моцарелла (100 г) — 200,
моцарелла fior di latte (100 г) — 300, пармезан (30 г) — 150.

МЫ ГОТОВИМ ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ

Фокачча (170 г) 200

Фокачча с пармезаном (200 г) 250

Домашняя лепешка (300 г) 200

Хлебная корзинка (240 г) 200

Все цены указаны в рублях.

Всегда готов лично ответить на ваши письма: **aram_probka@mail.ru**

Aram Mnatsakanov

www.probka.org

казан, мангал, дастархан

Баклажаны с орехами (180 г) 520

Икра домашняя из баклажанов (170 г) 460

Хачапури (слоеный/мегрельский) (330/380 г) 630

Долма (240 г) 490

Чебуреки с чашкой ароматного бульона (340 г) 630

Манты с бараниной/ с тыквой (352 г) 520

Ферганский плов (400 г) 850

Салат аччик-чучук к плову с узбекскими помидорами (204 г) 380

Фирменная шаверма с курицей и свежими овощами (380 г) 580

Шашлык из курицы (390 г) 550

Шашлык из свинины (390 г) 620

Люля-кебаб из баранины (380 г) 690

Баранья лопатка, томленная в нашей печи 18 часов
(на 2–3 человека) (900 г) 3200

По выходным мы готовим грузинские хинкали (1 шт. 90 г) 110

минимальный заказ – от 3шт.

коптильня

Дорогие гости, мы коптим на ольховой стружке рыбу и мясо. О наличие просим уточнять у официантов. Минимальное время приготовления блюда – 40 минут.

Скумбрия (100 г) 310

Форель (100 г) 360

По выходным мы готовим

* Копченая свиная рулька (на 2 персоны) (1000 г) 890

* Брискет из говядины (минимальный заказ 500 г) (цена за 100 г) 280

СЛЕДИТЕ ЗА НОВОСТЯМИ РЕСТОРАНОВ АМ

@probkafamily **probkafamily** **и на сайте probka.org**

мясо/рыба

Утиная ножка «конфи» с капустой (380 г) 890

Стейк рибай (минимальный заказ 300 г) .....(цена за 100 г) 590

Медальоны из телятины с соусом из белых грибов (340 г) 1200

Наш фирменный бургер (320 г) 590

Цыпленок с аджикой (420 г) 690

Стейк из лосося на гриле с припущенным шпинатом (270 г) 950

Мурманская камбала, приготовленная на сковороде (460 г) 890

К любому блюду мы можем подать: беарнез, демиглас, кетчуп, острый томатный соус, тартар, мацони, хрен, горчица, майонез, сметана, соевый соус (30 г – 90 рублей)

гарниры

Картофель по-деревенски (200 г) 250

Картофельное пюре (180 г) 250

Картофель фри (220 г) 250

Овощи на мангале (300 г) 490

Греча с пармезаном (250 г) 280

* Цветная капуста и брокколи на пару (180 г) 390

детский уголок

Домашние макароны с сыром (150 г) 350

Куриные котлетки с картофельным пюре/макаронами (320 г) 390

Молочный/шоколадный коктейль (220 г) 350

Домашние пельмени со сметаной (250 г) 420

Палочки морковь-сельдерей (240 г) 350

* **Красным цветом выделены новые позиции в меню.**

Концепт-шеф Арам Мнацаканов | Управляющий Гульнара Хансвярова

Все блюда нашего меню мы готовим на уникальной природной воде Росинка

Праздники
в ресторанах **Арама Мнацаканова**

в Квартире

Уникальная Квартира для запоминающегося события в легендарном итальянском ресторане Probka в самом центре Петербурга

Именно здесь происходят не только «главные» частные события наших гостей — дни рождения, вечеринки, домашние концерты, но и важные деловые встречи, которые необходимо провести за закрытыми дверями.

Фантастическая атмосфера, отдельный вход, рояль и самая вкусная итальянская еда в сопровождении лучших вин из погреба ресторана!

Вы как будто пригласили друзей к себе домой!

Только для близких друзей Probka family Арам Мнацаканов открывает пространство своей знаменитой Квартиры

Мы очень красиво украсили наши рестораны к Новому Году. Прикоснитесь к сказке!

Узнайте о ваших личных специальных условиях сегодня, обращайтесь к управляющему рестораном Probka — Игорю Мудрак по телефону +7 (962) 720-28-78

на Даче

Идеальные семейные праздники за городом на Даче.

Располагайтесь поуютнее у камина в компании родных и близких или проведите детский праздник с хороводами вокруг нарядной пушистой ели.

Смакуйте свежий морозный воздух и домашнюю еду, играйте в снежки, лепите снеговика или катайтесь с ледяной горки… а после можно согреться ароматным глинтвейном.

Малышей порадуйте сказочными пряничными домиками и фигурным печеньем, а друзей — безупречным игристым Prosecco Decordi Арама Мнацаканова (магнумы по 1,5 л — 3500 р).

Обращайтесь, пожалуйста, к нашему управляющему Гульнаре Хансвяровой по телефону +7 (921) 579-57-80.

Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Подробную информацию можете узнать у менеджера зала.

HONKA

Ресторан Арама Мнацаканова
ул. Пушкинская, 41

Probka на Дворцовой
ул. Большая Морская, 25

JEROME
RESTAURANT AGOSTO A ANTONIO

Probka на Цветном
Москва, Цветной бул., 2
+7 (495) 995 90 45

Probka на Дворцовой
пр. Добролюбова, 6
+7 (812) 918-69-10

РЫБА
новая итальянская кухня и пицца
ул. Академика Лавлова, 5
+7 (812) 918-69-69

Забронировать стол онлайн www.probka.org

Оставляем верхнюю одежду в гардеробе, а лишнюю охрану гостей — за пределами обеденных залов.

Мы не сможем принять гостей с животными.

Мы просим ограничить использование мобильных телефонов.

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом официанту.

Мы будем бесконечно благодарны вам за соблюдение следующих правил:

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применяются витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, предлагаемых в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.