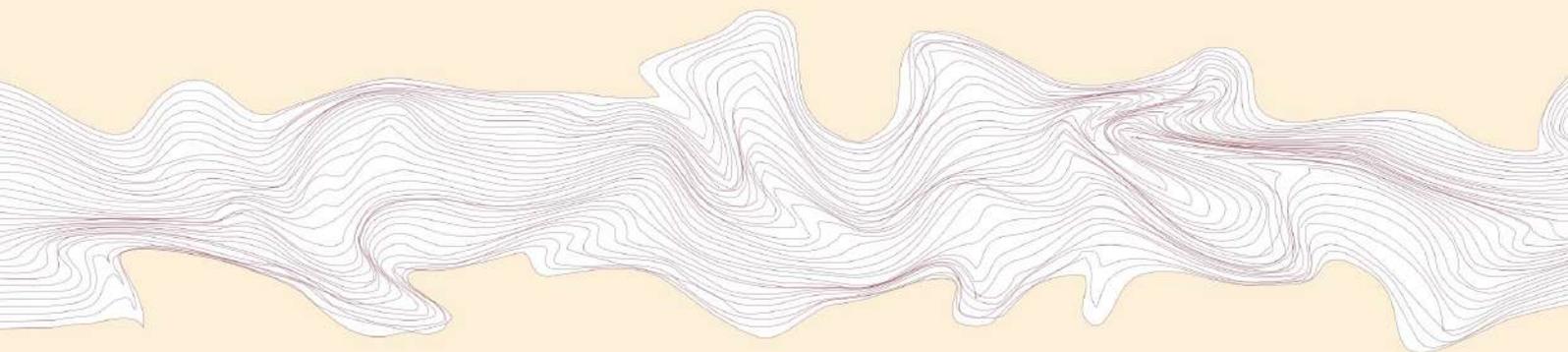


ИРАВЫ
Food • Bar • Smoke



МЕНЮ

Роллы

| | | |
|---|------|--------------|
| ТЕМПУРНЫЙ С УГРЕМ И КРЕВЕТКОЙ в хрустящей панировке с соусом унаги, авокадо сливочным сыром и кунжутом | 190g | 360.- |
| ТЕМПУРНЫЙ ЭБИ ФРАЙ с гребешком и креветкой в сочетании с крем чизом и огурцом, кунжутом и соусом унаги | 190g | 380.- |
| ДЕРЗКАЯ КРЕВЕТКА с авокадо, сыром, тартаром из манго, лососем и зеленым луком | 230g | 380.- |
| ОПАЛЕННЫЙ ГРЕБЕШОК в соусе спайси с лососем, украшается икрой и зеленым луком | 195g | 430.- |
| ЗЕЛЕНый ФОНАРЬ с авокадо, лососем, угрем, крем чизом и украшением из кумквата | 225g | 430.- |
|  ПОДВОДНАЯ БРАТВА с хрустящей креветкой, лососем в сочетании с манго и добавлением соусов шрирача и унаги | 230g | 470.- |
| СУМАСШЕДШИЙ ТУНЕЦ с лососем, тунцом, нежным сыром, авокадо, красной икрой и луком сибулет | 225g | 480.- |
| ФИЛАДЕЛЬФИЯ с нежным сыром и лососем | 245g | 520.- |

SPICY



VEGAN



TOP



Закуски

| | | |
|---|---------|--------------|
| КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА с муссом васаби и пюре манго | 140g | 390.- |
| ТУНЕЦ С ГУАКАМОЛЕ под ярким соусом понзу | 120g | 390.- |
| БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ со сливочным кремом, икрой, яйцом пашот и чукой | 160g | 430.- |
|  ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ в сочетании с каперсами, сливочным кремом и томатным соусом | 170/40g | 590.- |
| СЫРНАЯ ТАРЕЛКА из сыров: камамбер, пармезан, фета в кунжуте, дорблю, жареный сулугуни. Подается с медом и грецким орехом | 250g | 590.- |

К пиву

| | | |
|---|---------|--------------|
| ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ из бородинского хлеба с сыром пармезан и чесночным соусом | 180/40g | 190.- |
| СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ с вишневым вареньем | 170/40g | 380.- |
|  КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ с соусом барбекю | 260/40g | 380.- |
| ПИВНОЙ НАБОР из куриных крыльев, картофеля фри, халапеньо, начос, жареного чечила. Подается с фирменным соусом карри | 360/40g | 590.- |

Салаты

| | | |
|---|------|--------------|
| САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, КИВИ И АВОКАДО в соусе понзу | 150g | 340.- |
|  БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ со спелым авокадо, фалафелем, киноа, чукой, битыми огурцами и миксом салата. Подается с хрустящим базиликом и соусом терияки | 290g | 350.- |
| ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ с салатом романо, томатами черри, соусом цезарь и перепелиным яйцом | 215g | 370.- |
| ПОКЕ С ЛОСОСЕМ на рисовой подушке с авокадо, огурцом, бобами эдамаме и чукой, в сочетании с соусами терияки, унаги и ореховым. Украшается кунжутом и нори | 260g | 460.- |
|  ПОКЕ С УГРЕМ на рисовой подушке в сочетании с нежным сыром, соусом гуакамолле, огурцами и бобами эдамаме под унаги и ореховым соусами. Украшается зеленым луком и кунжутом | 260g | 460.- |
| АВОКАДО НА ГРИЛЕ с лососем, томатами конкассе и соусом песто | 175g | 480.- |
| ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ с салатом романо, томатами черри, соусом цезарь и перепелиным яйцом | 200g | 490.- |

Супы

| | | |
|---|---------|--------------|
| КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ на основе куриного бульона с беконом и миксом салата | 315g | 330.- |
| ТОМ ЯМ с морепродуктами, лемонграссом, томатами и вешенками. Подается с рисом и лаймом | 450g | 470.- |
| СЫРНЫЙ СУП из трех видов сыра с креветками. Подается с хрустящей чиабаттой | 280/40g | 520.- |

Бургеры

| | | |
|---|------------|--------------|
| С СЫРОМ ДОР БЛЮ , котлетой из мраморной говядины, битыми огурцами и рукколой | 275/55/40g | 520.- |
| С БЕКОНОМ И ХАЛАПЕНЬО , котлетой из мраморной говядины, сыром чеддер, томатами и солеными огурчиками. Подается с картофелем фри и соусом карри | 350/55/40g | 590.- |
| СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ , котлетой из мраморной говядины и луковым конфиюром со спелым томатом. Подается с картофелем фри и соусом карри | 320/90/40g | 620.- |

Горячие блюда

| | | |
|--|------|--------------|
| ТЯХАН С КУРИЦЕЙ , рисом, шампиньонами, луком, спелыми томатами, миксом салата с соусом песто, омлетом и имбирем. Украшается кунжутом под соусом унаги | 350g | 360.- |
|  КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ ТРЕСКА с птитимом и муссом пармезан | 250g | 370.- |
|  АМАТРИЧАНА С БЕКОНОМ в томатном соусе с добавлением перца чили, орегано и сыра пармезан | 250g | 380.- |
| КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С ПТИТИМОМ в соусе песто с сыром пармезан | 210g | 390.- |
| ТЯХАН С ЛОСОСЕМ , рисом, шампиньонами, луком, спелыми томатами, миксом салата с соусом песто, омлетом и имбирем. Украшается кунжутом под соусом унаги | 350g | 440.- |
| ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ , брокколи и сыром пармезан в сливочном соусе | 280g | 540.- |
| БИФШТЕКС из рубленой говядины под раклетом из сыра, с молодым картофелем и грибами | 320g | 790.- |

Десерт

| | | |
|---|------|--------------|
| ТРОПИЧЕСКИЙ РОЛЛ с киви, бананом и сладким крем чизом под ягодным соусом | 200g | 290.- |
| ЧИЗКЕЙК с бананом и киви, политый шоколадной карамелью | 210g | 330.- |

Коктейли нравов

| | | |
|--|-------|-------|
| МЯГКИЙ Соджу клубника, сухой вермут, кордиал мята | 90ml | 410.- |
| ГОРДЫЙ Кордиал вишня, соджу слива, рислинг | 100ml | 410.- |
| ЖИЗНЕРАДОСТНЫЙ Кордиал манго-маракуйя, соджу персик, джин, тоник | 180ml | 410.- |
| НЕОБУЗДАнный Джин, соджу слива, кордиал жасмин-анчан-османтус | 90ml | 410.- |
| ЛЁГКИЙ Игристое, соджу виноград, кордиал лайм, содовая | 160ml | 410.- |
| ПРИРОДный Грушевый дистиллят, кордиал яблоко, тоник | 160ml | 410.- |
| ПРИЯТный Джин, соджу грейпфрут, кордиал лайм | 90ml | 410.- |
| НЕУГОМОНный Джин, красное сухое, кордиал лайм | 100ml | 410.- |
| ИГРИВый Игристое, соджу слива, кордиал клубника | 170ml | 410.- |
| СТРАНный Грибная настойка, соджу персик, кордиал лайм | 90ml | 410.- |

Винная карта

Белое



125ml



750ml

| | |
|--|--------------|
| ОУШН БУФФЕ ВИНЬО ВЕРДЕ БРАНКО Португалия, Винью Верде. Лоурейру, Аrintу. Полусухое | 300 / 1800.- |
| САНВИДЖИЛИО Италия, Ломбардия. Пино Гриджио. Сухое | 320 / 1920.- |
| ПОНЧО КРИОЛЛО Аргентина, Мендоса. Шардоне. Сухое | 320 / 1920.- |
| ХАЙНЦ АЙФЕЛЬ ДРАЙ Германия, Райнхессен. Рислинг. Сухое | 320 / 1920.- |

Красное

| | |
|---|--------------|
| ЖАРДАН ФЛЁРИ Франция, Лангедок-Руссийон. Пино Нуар. Сухое | 320 / 1920.- |
| ТОРНБЕРРИС США, Калифорния. Зинфандель. Полусухое | 320 / 1920.- |
| АРЕТИНО ТИПИЧИ КЪЯНТИ Италия, Кьянти. Санджовезе, Каберне Совиньон. Сухое | 340 / 2040.- |

Розовое

| | |
|---|--------------|
| ПАВАО ВИНЬО ВЕРДЕ РОЗЕ Португалия. Эшпадейру, Борракал, Амарал. Полусухое | 300 / 1800.- |
|---|--------------|

Игристое

| | |
|---|--------------|
| ПАОЛО МОРИНИ Италия, Эмилия. Треббьяно, Ортруго, Мальвазия. Брют | 300 / 1800.- |
| КАВА НУВИАНА БРЮТ Испания, Каталония. Макабэо, Чареллоб Перельядо. Брют | 320 / 1920.- |

ПИВО



| | | |
|------------------------|-------|-------|
| GORKOVSKAYA IPA Б/А | 330ml | 260.- |
| GORKOVSKAYA IPA | 440ml | 290.- |
| JAWS WEIZEN | 500ml | 330.- |
| JAWS JAZZ&JUICE | 500ml | 380.- |
| CERNOVAR СВЕТЛОЕ Чехия | 500ml | 380.- |
| CERNOVAR ТЕМНОЕ Чехия | 500ml | 380.- |

Лимонады



350ml 1000ml

| | |
|---------------------|-------------|
| СМОРОДИНА И МАЛИНА | 250 / 420.- |
| МАРАКУЙЯ И ЮЗУ | 250 / 420.- |
| ГРЕЙПФРУТ И БАЗИЛИК | 250 / 420.- |
| ОБЛЕПИХА И БАРБАРИС | 250 / 420.- |

Холодные напитки

| | | |
|-------------|-------|-------|
| ВОДА ГАЗ. | 500ml | 120.- |
| ВОДА Н/ГАЗ. | 500ml | 120.- |
| СОК | 250ml | 130.- |
| КОЛА | 330ml | 180.- |
| REDBULL | 250ml | 240.- |
| BORJOMI | 500ml | 260.- |

Кофе



| | | |
|-----------|-------|-------|
| ЭСПРЕССО | 40ml | 120.- |
| АМЕРИКАНО | 160ml | 140.- |
| КАПУЧИНО | 220ml | 180.- |
| ЛАТТЕ | 220ml | 200.- |

Просто чай

| | |
|-------|-------|
| АССАМ | 250.- |
| СЕНЧА | 250.- |

Ароматизированные чай

| | |
|-----------------|-------|
| ПЕРСИКОВЫЙ УЛУН | 280.- |
| ОГНЕННАЯ ВИШНЯ | 280.- |
| ГЛИНТВЕЙН | 280.- |
| ЯБЛОКО-КОРИЦА | 280.- |

Авторские чай

| | |
|------------------|-------|
| ЛЕСНОЙ | 350.- |
| ОБЛЕПИХА-ЦИТРУСЫ | 350.- |
| ЯГОДНЫЙ | 350.- |
| КИВИ-ЯБЛОКО | 350.- |

Китайские чай

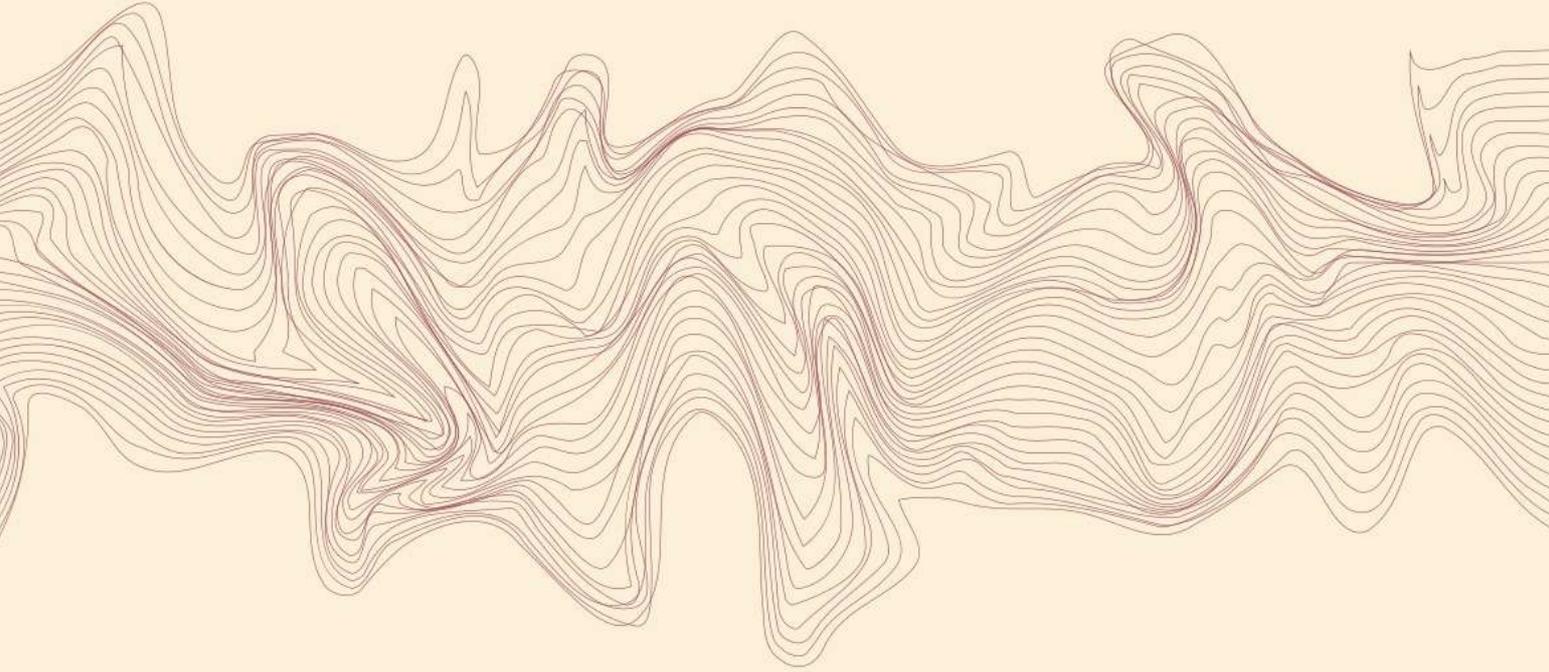
| | |
|------------------------------------|-------|
| ТЕ ГУАНЬ ИНЬ | 390.- |
| ДА ХУН ПАО | 390.- |
| ЧЖЭНЬ ШАНЬ СЯО ЧЖУН "ТЕМНОЕ ЗОЛОТО | 390.- |
| ШУ ПУЭР ГУНТИН | 390.- |
| ГАБА-УЛУН | 590.- |

Кальян

| | |
|-------------------------|--------|
| КАЛЪЯН | 1000.- |
| BONCHE, SATYR, TANGIERS | 1200.- |
| ДОКНА | 150.- |
| ФРУКТОВАЯ ЧАША | 400.- |

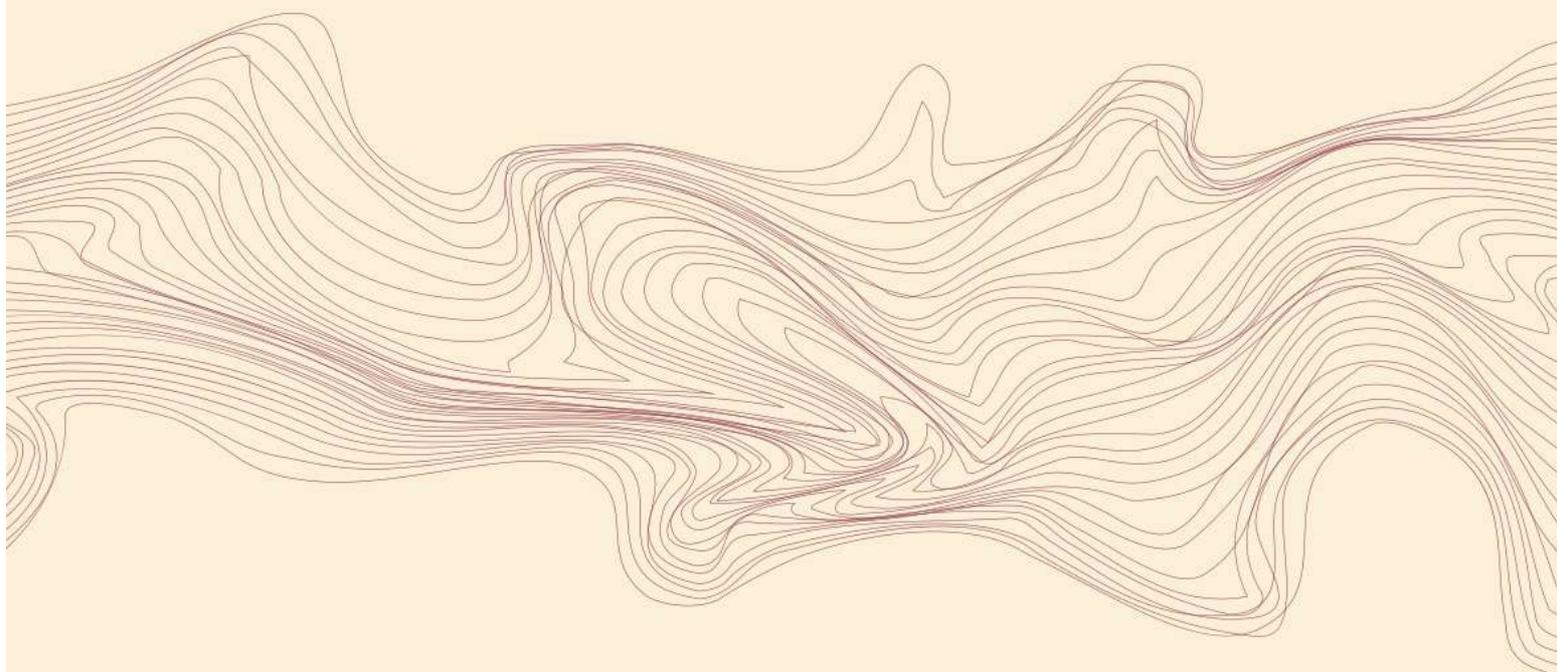
Добавим в колбу?

| | |
|--|-------|
| МОЛОКО Мягкость, сливочность | 200.- |
| СОК Насыщенность, аромат | 200.- |
| ВИНО Крепость, терпкость | 250.- |



до 18:00

СТОИМОСТЬ КАЛЪЯНА
800 РУБ.



Оставьте ваш отзыв



Yandex



Flamp