



СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ: МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ VINTAGE

Получайте кэшбеки* и расплачивайтесь бонусными баллами за заказы в ресторане Vintage. Мобильное приложение ресторана позволяет заказать доставку блюд, забронировать столик, оценить работу сотрудников, оставить отзыв и пожелания руководству ресторана.

Для пользователей мобильного приложения Vintage действует скидка 20% на все меню в день рождения**, 5 дней до и 5 дней после него.

Условия действуют и на доставку блюд.

Ссылки для скачивания:



IOS



Google Play

Как стать участником системы лояльности ресторана Vintage?

Установите приложение на телефон и пройдите легкую регистрацию.

Укажите: фамилию, имя, телефон (для подтверждения брони столика, доставки блюд), эл. почту (для восстановления аккаунта в случае потери или замены устройства), дату рождения (для предоставления скидки 20% на ваш счет в день рождения, за 5 дней до и 5 дней после него). Данные поменять невозможно, поэтому, пожалуйста, вводите дату корректно.

Как начисляются баллы?

Начисляем на ваш счёт баллы за: - регистрацию в мобильном приложении - 150 приветственных баллов; - от 7% и более от каждого вашего заказа превращается в баллы***. Система накопительная, то есть чем больше вы тратите, тем больше баллов вам зачисляется. Максимальная величина начисляемых баллов – 15% от суммы счета.

Какую часть счёта в «Vintage» можно оплатить баллами?

До 100%. 1 балл = 1 рубль. Вы можете потратить Ваши баллы в любое время при оплате счета в ресторане Vintage.

Как получить баллы за заказ или частично расплатиться ими?

Официант или сотрудник ресторана уточнит, установлено ли у вас приложение. Если нет, то мы поможем с регистрацией. Если да, то просто откройте его и предоставьте официанту QR-код с главной страницы. Сотрудник считает его и при расчете уточнит: копить или тратить баллы.

*кэшбек начисляется в аккаунт приложения в виде бонусных баллов. Может использоваться только при оплате продукции и/или услуг ресторана Vintage. 1 балл = 1 рубль.

**скидка не распространяется на бизнес-ланчи, табачные изделия, товары по акциям и специальные предложения.

***баллы не начисляются на счета со скидками, товары по акциям и специальные предложения, бизнес-ланчи и табачные изделия.



Блюда японской и паназиатской кухни Japanese and Pan-Asian cuisine

Суши нигири / Nigiri sushi

	Суши с тунцом / <i>Sushi with tuna</i> (40 г)	160
4	Суши с угрем / <i>Sushi with eel</i> (30 г)	170
	Суши с лососем / <i>Sushi with salmon</i> (40 г)	180
	Суши с креветкой / <i>Sushi with shrimp</i> (40 г)	190

Поке и севиче / Poke and ceviche

2	Поке с тунцом, авокадо и бобами Эдамаме (210 г) <i>Poke with tuna, avocado and beans</i>	460
1	Поке с лососем, салатом чукка, тайским манго и авокадо <i>Poke with salmon, chucca, Thai mango and avocado</i> (240 г)	480
	Севиче из тунца с томатами, бобами Эдамаме, лимонным муссом и соусом понзу (170 г) <i>Tuna ceviche with tomatoes, beans, lemon mousse and ponzu sauce</i>	480
	Севиче из лосося с авокадо, манго, личи, бобами Эдамаме и сливочным понзу (180 г) <i>Salmon ceviche with avocado, mango, lychee, beans and creamy ponzu</i>	580

Авторские роллы / Author's rolls

	Ролл с тунцом, угрем и соусом «Сливочный чили» <i>Roll with tuna, eel and Cream chili sauce</i> (300/20/10/4 г)	690
	Ролл с угрем, сливочным сыром, в тунцовой стружке и миндальных лепестках (315/20/10/4 г) <i>Roll with eel, cream cheese, tuna chips and almond petals</i>	740
3	Лонг-ролл с лососем, икрой масаго и тайским манго <i>Long roll with salmon, masago caviar and Thai mango</i> (330/20/10/4 г)	720
6	Ролл, запеченный с угрем, сливочным сыром и соусом Том Ям (300/20/10/4 г) <i>Roll baked with eel, cream cheese and Tom Yam sauce</i>	740
	Ролл, запеченный с лососем, сливочным сыром и сальсой из манго (300/20/10/4 г) <i>Baked roll with salmon, cream cheese and mango salsa</i>	690
5	Ролл, запеченный с гребешком и лососем (320/20/10/4 г) <i>Baked roll with scallop and salmon</i>	740

Супы / Soups

	Мисо суп (400 г) <i>Miso soup</i>	290
	Том Ям с куриной грудкой (400 г) <i>Tom Yam with chicken breast</i>	450
	Том Ям с морепродуктами (400 г) <i>Tom Yam with seafood</i>	640



Острое блюдо

Все цены указаны в рублях с учетом всех сборов и налогов.



6

1

4

5

2

3

Холодные Закуски / Starters

- Антипаста к вину (сыр Качотта, оливки Каламата, вяленые томаты) **440**
Antipasti (Caciotta cheese, Kalamata olives, sun-dried tomatoes)(30/30/60 г)
- Хрустящая брускетта с сельдью и молодым картофелем **350**
Crispy bruschetta with herring and potatoes (70/30/50/40 г) 
- Сморребрёд с паштетом из шпрот на северном хлебе **360**
Smorrebrod with pate of sprat in the North bread (160 г) 
- 4** Тартар из говядины с томатным песто и тостами из ржаного хлеба (100/40 г) **470**
Beef tartar with pesto sauce and rye-bread toast
- Печень трески с томатом и яйцом Пашот (170 г) **540**
Cod liver with tomato and poached egg 
- 1** Лосось слабой соли с лимоном (100/40 г) **630**
Light-salted salmon with lemon
- Роллы из лосося и огурца со сливочным сыром (150 г) **560**
Salmon and cucumber rolls with cream cheese
- 2** Тартар из тунца с томатами (150/80 г) **590**
Tuna tartar with tomatoes
- 3** Копченый сиг на чипсах из тапиоки с пряным кремом (63 г) **540**
Smoked whitefish on tapioca chips with spicy cream
- Язык отварной со сливочным хреном (80/40/30 г) **460**
Boiled beef tongue with horseradish cream
- 5** Бастурма, чоризо, суджук, пастроми из говядины (20/20/20/20 г) **630**
Basturma, chorizo, sudzhuk, beef pastrami
- 6** Фермерские сыры (Монтазио, Качотта, Моцарелла рассольная, Камамбер) с вареньем из инжира (30/30/30/30/20/50 г) **530**
Farm cheeses (montazio, caciotta with paprika, mozzarella, camembert)
- Сало домашнее с черным хлебом и зеленым луком (100/75/2 г) **320**
Homemade bacon with brown bread and spring onions with fig



Балтийская кухня



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех сборов и налогов.



1

4

5

2

3

7

6

Салаты / Salads

- | | | |
|----------|--|------------|
| 5 | Салат из свежих огурцов и редиса с яйцом пашот (200/30 г)
<i>Fresh cucumber and radish salad with poached egg</i> | 330 |
| 1 | Греческий салат (260 г)
<i>Greek salad</i> | 440 |
| | Салат с печенью трески и олениной (160 г)
<i>Salad with duck cod liver and venison</i> | 590 |
| |  | |
| 4 | Микс салатов с тальяттой из тунца и фунчозой (210 г)
<i>Mixed salad with tuna and funchoza</i> | 590 |
| | Оливье с куриной грудкой (220/20 г)
<i>Olivier salad with chicken breast</i> | 340 |
| 3 | Салат в азиатском стиле с жареным угрем (220 г)
<i>Asian style salad with grilled eel</i> | 690 |
| 2 | Салат из дальневосточного кальмара с японским майонезом (310 г)
<i>Far eastern squid salad with japanese mayonnaise</i> | 450 |
| 7 | Листья салатов с ростбифом и соусом из вяленых томатов (120/50 г)
<i>Mixed salad with roast beef and dried tomatoes sauce</i> | 510 |
| | Листья салата ромейн с соусом Цезарь, соленым лососем и сыром монтазио (150/60/10 г)
<i>Romaine lettuce with caesar sauce, salted salmon and montazio cheese</i> | 590 |
| | Листья салата ромейн с соусом Цезарь, тигровыми креветками и сыром монтазио (150/60/10 г)
<i>Romaine lettuce with caesar sauce, tiger shrimps and montazio cheese</i> | 640 |
| | Листья салата ромейн с соусом Цезарь, куриной грудкой и сыром монтазио (150/100/10 г)
<i>Romaine lettuce with caesar sauce, chicken breast and contazio cheese</i> | 460 |
| 6 | Теплый салат с куриной печенью (190 г)
<i>Warm chicken liver salad</i> | 490 |





2

6

3

5

4

Горячие закуски / Hot starters

- | | | |
|----------|--|------------|
| | Грибной жульен из шампиньонов (120 г)
<i>Mushroom julienne</i> | 330 |
| | Грибной жульен с куриной грудкой (130 г)
<i>Mushroom julien with chicken breast</i> | 370 |
| 2 | Мидии Гигант, запеченные под японским соусом (200 г)
<i>Giant mussels baked with japanese sauce</i> | 660 |
| 3 | Морской гребешок с кремом
из копченого картофеля (180 г)
<i>Scallop with smoked potato cream</i> | 760 |
| | Тигровые креветки в лимонном соусе (80/30 г)
<i>Tiger prawns with lemon sauce</i> | 550 |



Супы / Soups

- | | | |
|----------|---|------------|
| | Гороховый суп с копченостями (350/2/1 г)
<i>Pea soup with smoked meats</i> | 360 |
| | ½ порции (175 г) | 190 |
| 4 | Куриный бульон с тальятелле и куриной грудкой (350 г)
<i>Chicken broth with tagliatelle and chicken breast</i> | 310 |
| | ½ порции (175 г) | 170 |
| 5 | Крем-суп из тыквы на кокосовых сливках (300/8/1 г)
<i>Pumpkin cream soup with oat milk</i> | 360 |
| | ½ порции (150 г) | 190 |
| 6 | Солянка мясная со сметаной (350/40 г)
<i>Meat hodgepodge</i> | 370 |
| | ½ порции (175/40 г) | 210 |
| | Борщ деревенский со сметаной в хлебе (350/80/40 г)
<i>Borsch with sour cream in bread</i> | 420 |
| | Уха традиционная из лосося и судака (300 г)
<i>Traditional fish soup made of salmon and pike perch</i> | 420 |
| | ½ порции (150 г) | 220 |
| | Уха Лохикейто (Финский рыбный суп со сливками
и водкой) (300 г)
<i>Finnish fish soup with cream and vodka</i> | 480 |
| | ½ порции (150 г) | 270 |



Балтийская кухня



Вегетарианское блюдо



1

6

2

5

4

3

Основные блюда / Main courses

- | | | | |
|----------|--|---|------------|
| | Шашлык из сома со свежими овощами
и лавашом (160/100/30 г)
<i>Grilled catfish with vegetables and pita bread</i> |  | 590 |
| | Судак с яичным соусом и картофельным пюре (130/100/50 г)
<i>Pike perch with egg sauce and mashed potatoes</i> | | 630 |
| 3 | Филе сёмги с кремом из пастернака и соусом
глинтвейн из красной смородины (120/100/50 г)
<i>Salmon fillet with parsnip cream and red currant mulled wine sause</i> |  | 870 |
| 1 | Тальятелле с морепродуктами с биском из креветок (260 г)
<i>Seafood tagliatelle with shrimp bisque</i> | | 720 |
| 2 | Филе тунца с зеленой фасолью и оливковой сметаной (290 г)
<i>Tuna fillet with green beans and olive sour cream</i> | | 740 |
| 6 | Запеченный сибас с томатным чатни (280 г)
<i>Baked sea bass with tomato chutney</i> | | 720 |
| | Шашлык из куриного филе бедра с овощным гарниром,
лавашом и соусом карри (180/130/40 г)
<i>Grilled chicken thigh with vegetables, pita bread and curry sauce</i> |  | 490 |
| | Куриная грудка в прованских травах и овощи
на гриле с томатным соусом (160/140/40 г)
<i>Baked chicken breast with Provencal herbs and grilled vegetables with
tomato sauce</i> | | 480 |
| | Кебаб из индейки с овощным гарниром,
лавашом и соусом барбекю (160/130/40 г)
<i>Turkey kebab with vegetables, pita bread and BBQ sauce</i> |  | 540 |
| | Половина цыпленка без костей
в прованских травах с аджикой (280/40 г)
<i>Half a boneless chicken in Provencal herbs with adjika</i> |  | 540 |
| 5 | Утиная ножка Конфи с печеным чесноком
и картофельным пюре (160/120/20 г)
<i>Duck confit with roasted garlic and mashed potatoes</i> | | 740 |
| 4 | Паста по-болонски (паста ручной работы, говядина вырезка,
томаты, вино красное, сельдерей, сыр Монтазио, специи) (270 г)
<i>Bolognese pasta (handmade pasta, beef tenderloin, tomatoes,
red wine, celery, montasio cheese, spices)</i> | | 590 |



Балтийская кухня



Приготовлено на мангале



3

2

1

5

4

6



Основные блюда / Main courses

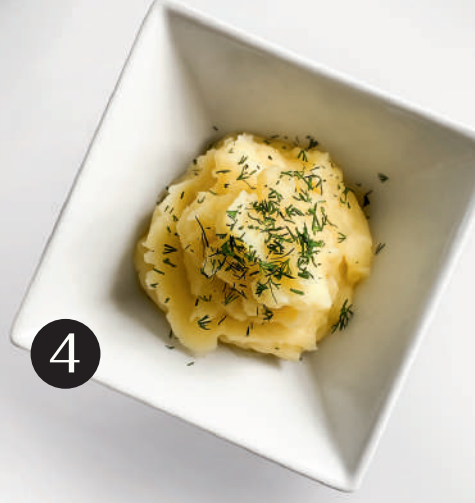
- | | | |
|----------|--|-------------|
| 1 | <p>Тальятелле с кабачком, сыром монтазио и томатным песто (250 г)
<i>Tagliatelle with zucchini, montazio cheese and tomato pesto</i></p> | 450 |
| | <p>Классический бургер с котлетой из говяжьей вырезки и соусом барбекю (290 г)
<i>Classic burger with beef tenderloin patty</i></p> | 540 |
| | | |
| | <p>Бургер с котлетой из говяжьей вырезки, камамбером, рукколой и луковым конфитюром (250 г)
<i>Burger with beef tenderloin patty, camembert, arugula and onion jam</i></p> | 650 |
| | | |
| 2 | <p>Шашлык из свинины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом (180/130/40 г)
<i>Pork shashlik with vegetable garnish, pita bread and tomato sauce</i></p> | 590 |
| 3 | <p>Люля-Кебаб из баранины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом (160/130/40 г)
<i>Lamb kebab with vegetable garnish, pita bread and tomato sauce</i></p> | 690 |
| 4 | <p>Запеченная баранья голяшка с соте из баклажана и кабачка (180/100/20 г)
<i>Baked lamb shank with eggplant and zucchini sauté</i></p> | 790 |
| 5 | <p>Бефстроганов с грибами и картофельным пюре (160/140 г)
<i>Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes</i></p> | 680 |
| 6 | <p>Кебаб из говядины с овощным гарниром, лавашом и соусом барбекю (160/130/40 г)
<i>Beef kebab with vegetable garnish, pita bread and BBQ sauce</i></p> | 690 |
| | <p>Стейк из вырезки говядины травяного откорма с чесночным маслом и соусом вермут (180/40 г)
<i>Herb-fed beef tenderloin steak with garlic butter and vermouth sauce</i></p> | 950 |
| | <p>Стейк Рибай (190/40 г)
<i>Ribeye Steak</i></p> | 1890 |








Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале



Гарниры , хлеб, соусы / Garnishes, bread, sauces

1	Овощи гриль (200 г)  	340
	<i>Grilled vegetables</i>	
2	Жареный картофель с вешенками (220/40 г) 	340
	<i>Fried potatoes with oyster mushrooms</i>	
3	Кабачок, жареный с чесноком и орегано (200 г) 	270
	<i>Fried zucchini with garlic and oregano</i>	
4	Пюре картофельное (150 г)	180
	<i>Mashed potatoes</i>	
	Овощи свежие с заправкой на выбор (220/40 г) 	320
	Масло растительное, оливковое, сметана, песто или любой другой соус	
	<i>Fresh vegetables</i>	
	Лаваш тонкий (100 г) / <i>Pita bread</i>	120
	Булочка из печи (40 г) / <i>Warm bread</i>	50
	Хлеб ржаной (60 г) / <i>Rye bread</i>	50
	Хлеб Бородинский (100 г) / <i>Borodinsky Bread</i>	120
	Полубагет выпечной с чесночной начинкой (150 г)	210
	<i>Baguette with garlic topping</i>	
5	Хлебная корзинка (150/40/40/40 г)	340
	Полубагет с чесночной начинкой и три булочки на ваш выбор	
	<i>Bread basket</i>	
	Сироп (40 г) / <i>Syrup</i>	50
	Сметана (40 г) / <i>Sour cream</i>	50
	Масло сливочное (40 г) / <i>Butter</i>	50
	Кетчуп (40 г) / <i>Ketchup</i>	50
	Карри (40 г) / <i>Curry</i>	50
	Барбекю (40 г) / <i>BBQ sauce</i>	50
	Хрен сливочный (40 г) / <i>Horseradish cream sauce</i>	50
	Горчица (40 г) / <i>Mustard</i>	50
	Майонез (40 г) / <i>Mayonnaise</i>	50
	Тартар (40 г) / <i>Tartare sauce</i>	50
	Шашлычный (40 г) / <i>Tomato sauce</i>	50
	Уксус (40 г) / <i>Vinegar</i>	50
	Соевый соус (40 г) / <i>Soy sauce</i>	50
	Сгущенное молоко (40 г) / <i>Condensed milk</i>	50
	Мед (40 г) / <i>Honey</i>	50

 **Вегетарианское блюдо**



Приготовлено на мангале



5

6

7

2

4

8

3

1



Десерты / Desserts

- | | |
|---|------------|
| 1 Наш эклер с шоколадной глазурью 1шт. (55 г)
<i>Our chocolate-coated éclair</i> | 120 |
| Мороженое (150 г)
<i>Ice cream</i> | 290 |
| 2 Павлова (110 г)
<i>Pavlova</i> | 320 |
| 3 Наполеон (200 г)
<i>Napoleon cake</i> | 320 |
| 4 Медовик (180 г)
<i>Honey cake</i> | 340 |
| 5 Домашний чизкейк с соусом из манго (140/30 г)
<i>Homemade cheesecake with mango sauce</i> | 380 |
| Шоколадный мусс с фруктами (350/100 г)
<i>Chocolate mousse with fruit</i> | 540 |
| 6 Шоколадное Молё (100/50 г)
<i>Chocolate Moileaux</i> | 420 |

Кофе / Coffee

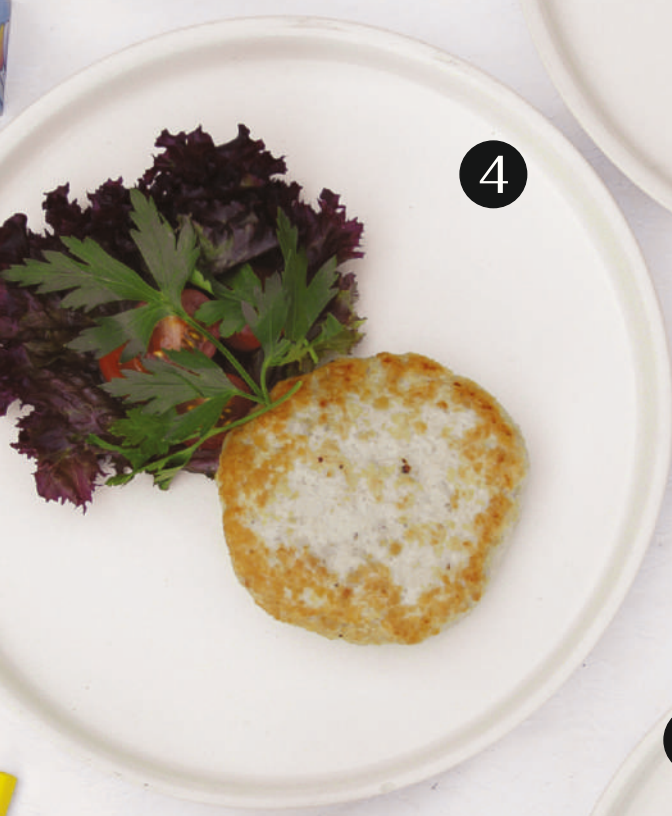
- | | |
|---|------------|
| Эспрессо (50 мл) / <i>Espresso</i> | 170 |
| Ристретто (30 мл) / <i>Ristretto</i> | 170 |
| Доппио (170 мл) / <i>Doppio</i> | 190 |
| Американо (120 мл) / <i>Americano</i> | 170 |
| Большой Американо (200 мл) / <i>Large Americano</i> | 230 |
| Капучино (150 мл) / <i>Cappuccino</i> | 180 |
| Капучино на растительном молоке (150 мл) /
<i>Cappuccino with vegetable milk</i> | 210 |
| Большой Капучино (300 мл) / <i>Large Cappuccino</i> | 260 |
| Большой капучино на растительном молоке (300 мл) /
<i>Large cappuccino with vegetable milk</i> | 320 |
| 8 Латте (400 мл) / <i>Latte</i> | 280 |
| Латте на растительном молоке (400 мл) /
<i>Vegetable milk latte</i> | 340 |
| Имбирно-пряничный латте (400 мл) / <i>Gingerbread latte</i> | 320 |
| Флет Уайт (180 мл) / <i>Flat white coffee</i> | 250 |
| Раф кофе (300 мл) / <i>Raf coffee</i> | 290 |
| Венский кофе (170 мл) / <i>Viennese coffee</i> | 290 |
| Горячий гляссе (170 мл) / <i>Hot glasse</i> | 290 |

Холодный кофе / Iced coffee

- | | |
|--|------------|
| Молочный фраппе (350 мл) / <i>Milk frappe</i> | 290 |
| Бамбл кофе (кофе, апельсиновый сок, сироп) (350 мл) / <i>Bumble coffee</i> | 240 |
| Эспрессо-тоник (кофе, тоник, сироп, лимон) (350 мл) / <i>Tonic coffee</i> | 240 |

Кофе с алкоголем / Coffee with alcohol

- | | |
|--|------------|
| Мятный кофе (170 мл) / <i>Coffee with mint liquor</i> | 390 |
| Анисовый кофе (170 мл) / <i>Coffee with Sambuca</i> | 390 |
| Северный кофе (170 мл) / <i>Coffee with Jagermeister</i> | 390 |
| Дамский кофе (170 мл) / <i>Coffee with Baileys</i> | 390 |
| Ирландский кофе (170 мл) / <i>Irish coffee (Jameson)</i> | 390 |
| Миндальный кофе (170 мл) / <i>Coffee with Amaretto</i> | 390 |
| Кофе с коньяком (170 мл) / <i>Coffee with cognac (Ararat 3 y.o.)</i> | 390 |



Детское меню / Children's menu

- | | | | |
|----------|---|---|------------|
| 1 | Овощной салат с заправкой на выбор (130 г)
<i>Vegetable Salad</i> |  | 190 |
| 2 | Оливье с куриной грудкой (100/10 г)
<i>Olivier salad with chicken breast</i> | | 190 |
| | Салат с цыпленком и сыром (150 г)
<i>Salad with chicken and cheese</i> | | 210 |
| | Куриный бульон с ржаной лапшой
с кнелями из цыпленка (170 г)
<i>Chicken broth with rye noodles with chicken dumplings</i> | | 170 |
| | Крем-суп из тыквы на растительном молоке (150 г)
<i>Pumpkin Cream Soup with Vegetable Milk</i> |  | 190 |
| | Борщ с мясом и сметаной (150/40 г)
<i>Children's borsch with meat and sour cream</i> | | 220 |
| 3 | Пельмени с индейкой (120 г)
<i>Turkey Ravioli</i> | | 250 |
| 4 | Котлета из индейки с помидорами черри (120/50 г)
<i>Turkey Cutlets with cherry tomatoes</i> | | 320 |
| 5 | Котлета из говядины с помидорами черри (120/50 г)
<i>Beef patties with cherry tomatoes</i> | | 390 |
| | Классический бургер
с котлетой из говяжьей вырезки (290 г)
<i>Classic burger with beef tenderloin patty</i> | | 540 |
| | Бургер с котлетой из говяжьей вырезки, камамбером,
рукколой и луковым конфиюрмом (250 г)
<i>Burger with beef tenderloin patty, camembert, arugula and onion jam</i> | | 650 |
| 6 | Картофель фри (150 г)
<i>French fries</i> |  | 190 |
| | Картофельное пюре (150 г)
<i>Mashed potatoes</i> | | 180 |
| 7 | Рис Басмати (100 г)
<i>Basmati rice</i> |  | 180 |



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале